

Gewürze in aller Kürze

Eine Prise Gewürzwissen
für Ihre Redaktion

THEMENDIENST NO. 01/2023

WIE WIRD QUALITÄT BEI GEWÜRZEN GARANTIERT?

PRODUKTQUALITÄT UND PRODUKTSICHERHEIT

Das Qualitätsdenken beginnt bei den Rohstoffen und den Lieferanten und erstreckt sich auf das hauseigene Labor und die Verpackung der Gewürze. WIBERG pflegt zum Beispiel langjährige Partnerschaften und arbeitet direkt mit den Erzeuger:innen und Verarbeiter:innen zusammen, um bereits vor Ort die Erfüllung der strengen Qualitätskriterien sicherstellen zu können. Höchste Standards werden in Folge auch bei den Produktions- und Analysemethoden gesetzt. Es erfolgen sorgfältige, regelmäßige Kontrollen, bei denen verschiedene Parameter wie Mikrobiologie und ätherischer Ölgehalt hausintern getestet werden. Produkte kommen erst in die Produktion, wenn sie alle Qualitätsanforderungen erfüllen.

GEWÜRZE SCHÜTZEN – AUF DIE VERPACKUNG KOMMT ES AN

Gewürze entfalten ihren vollen Geschmack dank ätherischer Öle und anderer geschmacksbestimmender Inhaltsstoffe. Diese sind jedoch anfällig für äußere Einflüsse wie Licht, Luft, Hitze und Feuchtigkeit. Diese Faktoren können das Aroma verändern, die Farbe verblassen lassen und die Haltbarkeit beeinträchtigen. WIBERG rät zur Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung, um

Gewürzwissen mit Geschmacksexplosion von WIBERG; Foto: © WIBERG



WIBERG

DER THEMEDIENST VON
WIBERG FÜLLT DAS WISSEN
IM GEWÜRZREGAL AUF!



Die gewisse Prise Gewürzwissen von WIBERG; Foto: © WIBERG



„
Unser Hauptaugenmerk liegt auf Premiumqualität, und wir legen großen Wert darauf, diese Qualität in unseren WIBERG Produkten widerzuspiegeln. Dies ist in unserer sorgfältigen Auswahl der Bezugsquellen, der Verarbeitung und Verpackung unserer Produkte ersichtlich.“

– Philipp Kohlweg
WIBERG Team Inspiration –

das Aroma zu schützen. Die bewusste Beachtung der Lagerungsbedingungen gewährleistet Genuss und Qualität der Gewürze. Der Aromatresor von WIBERG ist eine Gewürzdose, die den Inhalt – auch nach dem Öffnen – vor UV-Strahlung und Feuchtigkeit schützt.

ZAHL

Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte
können bei WIBERG anhand **20**
verschiedener Analysemethoden im
hauseigenen Labor untersucht werden.

●●● UNTER DIE LUPE GENOMMEN ●●●

Safari von WIBERG ist eine afrikanisch inspirierte Mischung und baut auf die Kombination von Gewürzen sowie Gemüse und überrascht mit ihrer Vielfalt. Das Gewürzsalz mit rosa Farbakzent setzt auf die Schärfe von Paradieskörnern, Pfeffer und Chili sowie auf den Geschmack von Kreuzkümmel, Koriander und Kardamom. Karotten und Rote Bete vollenden die Mischung mit bunter Farbkraft. Drei der enthaltenen Gewürze schauen wir uns ganz genau an.

PFEFFER

Pfeffer gibt es im Handel in vielen verschiedenen Qualitätsklassen. Diese definieren sich durch Aroma, Schärfe, Größe, Farbe und Gewicht des einzelnen Kornes. Qualitativ hochwertige Pfefferkörner besitzen eine gleichmäßige Farbe und Größe. Zudem sind sie so hart, dass sie nicht mit dem Fingernagel zerdrückt werden können. Ein weiteres wesentliches Qualitätskriterium ist das Gewicht der Pfefferkörner, gemessen in Gramm pro Liter (g/l). Heute sind weit mehr als 20 Pfeffersorten bekannt. Die bekanntesten Vertreter der Pflanzenfamilie der Piperaceae strahlen in Schwarz, Weiß und Grün. Bemerkenswert dabei ist, dass ein einziger Pfefferstrauch die ganze Vielfalt an Pfeffervarianten trägt.

PARADIESKÖRNER

Paradieskörner stammen aus Westafrika. Sie haben einen leicht scharfen und fruchtig-warmen Geschmack und vereinen Nuancen von Pfeffer, Ingwer, Kardamom und Zimt. Früher wurden sie in der europäischen Küche als eine günstige Alternative zu Pfeffer verwendet. In der heutigen Zeit werden Paradieskörner von Köchen genutzt, um Gemüse- und Fleischgerichte mit ihrer Schärfe und den fruchtig-warmen Noten zu verfeinern. Paradieskörner sind die getrockneten Samen des Ingwergewächses Aframomum melegueta und haben in Afrika eine lange Geschichte als Heilmittel. Sie werden immer noch für ihre angeblich positiven Wirkungen geschätzt. Heutzutage werden sie in der Küche vielseitig eingesetzt, wann immer eine pfeffrige Schärfe und raffinierte Würze erwünscht sind. Traditionell finden sie sich in Eintöpfen und als Gewürz in Wurstwaren. Außerdem werden sie gerne als Geschmacksgeber für Lamm, Kürbis, Kartoffeln, Geflügel und sogar in Süßspeisen wie Lebkuchenrezepten verwendet.

Über WIBERG

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG für Gewürze und Co. sorgt seit Jahrzehnten mit kreativen Produkten für mehr Geschmack und mehr Genuss in der Hotellerie und Gastronomie wie in der Lebensmittelindustrie. Das WOW – WORLD OF WIBERG Sortiment bringt darüber hinaus eine große Auswahl an Gewürzmischungen auch in die heimischen Hobbyküchen. Mehr Informationen auf wiberg.eu, Instagram: [world_of_wiberg](https://www.instagram.com/world_of_wiberg) Shop: wow-shop.wiberg.eu

Weitere Informationen

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie anfordern bei: [kommunikation.pur GmbH](mailto:kommunikation.pur@wiberg.eu)
Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51
E-Mail: hofer@kommunikationpur.com



Gewürzmischung Safari; Foto: © WIBERG

KARDAMOM

Kardamom hat einen angenehmen, scharfen Geschmack und erinnert an Eukalyptus, Zitrone und exotische Blüten. Mit einem ätherischen Ölgehalt von 4 bis 8 Prozent ist er reich an Aromastoffen. Kardamom ist die getrocknete Kapsel frucht einer Pflanze aus der Ingwergewürzfamilie und wird oft für seine verdauungsfördernde Wirkung geschätzt. Zusätzlich soll er bei Blähungen, Magenschmerzen und Krämpfen helfen und kreislaufanregend sowie appetitanregend sein.

GENIESSER-TIPP

Ein schneller, würziger Aufstrich ist im Handumdrehen zubereitet. Die Safari Gewürzmischung mit Quark vermengen. Das enthaltende Rote-Beete-Granulat sorgt für eine erdige Note mit einem Geschmack von Ackerfrüchten wie Rote Beete, Zwiebeln und Karotten. Diese bereichern die Gewürzmischung nicht nur geschmacklich, sondern auch farblich und verleihen dem Quark eine zartrosa Farbe. Dieser unkomplizierte Aufstrich eignet sich hervorragend für Baguette oder als Gemüsedip und ist ein köstlicher Snack zwischendurch.

Gewürzmischung Safari; Foto: © WIBERG

