

MARKTNOTIZ

demeter

Aus dem globalen Produzentennetzwerk

BIODYNAMISCHE
Grüsse aus Hazoua

Reto Ingold,
Berater Demeter International



Die Erde ist rund und nirgends scheint es einen Mittelpunkt zu geben. Doch aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft wissen wir, dass jeder Ort auf der Welt ein lebendiger, einzigartiger Mittelpunkt sein kann. Dies heisst, seinen Lebens- und Arbeitsmittelpunkt, die Sorge um den eigenen Flecken Erde zu einem sprudelnden Urquell für Lebensmittel, für lebenspendende Sonnenfrüchte zu machen. Von der Tundra bis in die Wüste ist dieser biodynamische Ansatz ein wertschätzender Ausgangspunkt für die Arbeit mit und in der Natur.

Heute schicke ich Ihnen einen Gruss aus der Wüste. Genauer vom Eingangstor zur Sahara, in Südtunesien, von der Oase Hazoua. Dort reift unter der Sonnenglut wieder eine neue Ernte von köstlichsten Datteln heran, welche wir in der Adventszeit so begehren.

Der biodynamische Betriebsorganismus in Hazoua ist ganz anders als unsere hiesigen Familienbetriebe. Alles organisiert sich um die gemeinschaftliche Arbeit der Kleinbauernfamilien in ihrer Kooperative. Die Bauern pflegen gemeinsam die Palmgärten, sorgen für die gemeinsame Bewässerung, machen gemeinsam Kompost, erzielen mit Hilfe der biodynamischen Präparate fruchtbarere Böden und gesunde Produkte, obwohl die Dürre so hart ist. Als Konsumentinnen und Konsumenten sind Sie Teil dieses Bollwerks gegen die Ausbreitung der Wüste und die Geringschätzung durch die Agrar-Industrialisierung.

Wenn ich mit Abdelkader, einem der ersten Demeterbauern aus Hazoua, abends auf der Sanddüne sitze, dann hoffen wir beide, dass die heissen Wüstenwinde Erbarmen haben werden und dass das globale Netzwerk der biodynamischen Arbeit auch dieses Jahr Früchte tragen wird.

NATUR
KRAFT
WERKE

Edition NaturKraftWerke®
www.naturkraftwerke.com



Aromengeist aus der Flasche

Mit ihren «Essenzen» hat Christine Brugger von «Organic Distillery» quasi eine neue Kochzutat erschaffen. Wir haben der Destillateurin in die Brennblase geguckt. Esther Kern

Wie kann man Düfte und Aromen einfangen? Und wie kann man sie auf den Teller und ins Glas bringen? Damit befasst sich die Sensorik-Wissenschaftlerin und Destillateurin, Christine Brugger in Zürich und Friedrichshafen. «Düfte und Aromen sind Themen, die mich seit Jahren faszinieren», sagt sie. Als sie 2014 die Brennerei ihrer Eltern

übernahm, die «Organic Distillery», lag es deshalb für sie nahe, an dieser Schnittstelle auch Produkte anzubieten. Diese nennt sie schlicht und ergreifend «Essenzen». Erhältlich sind sie mit Sprühkopf oder Pipette, was auch schon zeigt, wie sie verwendet werden sollten: nämlich in ganz kleinen Dosen.

Setzt man die «Essenzen» zum Kochen ein, behandelt man sie wie



© stock.adobe.com (3)



Silberwermut ist herbaler und weniger bitter als Wermut und eine feine Alternative dazu – auch in Drinks.

ein Gewürz. Da die Destillateurin in erster Linie Sensorikerin ist, bringt sie dieses Wissen auch in ihre Brennerie ein.

So hat sie die «Essenzen» in Aromenfamilien eingeteilt, die den Anwenderinnen und Anwendern helfen, sie im Alltag zu nutzen (siehe Interview). Zum Beispiel die Mandarinenessenz aus der Zitrusfamilie. Riecht man daran, so ist Weihnachten, ein klarer, frischer, lebendiger Mandarinduft, fast so, als hätte man gerade mit dem Fingernagel die Haut durchbohrt, um die Zitrusfrucht zu schälen. Besonders spannend an dieser

Essenz: Brugger verwendet dafür ausschliesslich die Schalen. «Ich bin darauf gekommen, weil ich Bio-Mandarinen bekommen habe», erzählt sie. «Nach dem Essen sass ich vor diesen vielen Schalen und deren toller Duft hat mich fasziniert – so habe ich sie in der Brennerie weiterverwertet.»

GEISTER FÜR DIE KÜCHE

Konkret heisst das: Die Zutaten werden in Alkohol eingelegt und danach nochmals destilliert. In der Fachsprache redet man dann von einem Geist. 10 Essenzen stehen aktuell bei «Organic Distillery» zur

Auswahl. Mandarine ist eine der beliebtesten. Brugger: «Ich liebe sie beispielsweise für eine Crêpe Suzette oder auch einfach als Aromenspenderin in einer Salatsauce.» Ebenfalls beliebt ist der Silberwermut. Der hat im Vergleich zum klassischen Wermut ausgeprägtere herbale Aromen und weniger Bitterkeit. «Daher passt er ausgezeichnet zu Fisch, ebenso wie in klassische Wermutdrinks als feinere Alternative», so Brugger.

Wie ist sie denn überhaupt darauf gekommen, Geiste als Kochzutat zu lancieren? «Meine Leidenschaft gilt den Duftpflanzen, ich habe in

Anzeige



Vitalität und Regulation



livQ Bio-Essenz

Probiotisch fermentiert aus 31 Bio-Zutaten

- Bioverfügbare Mikronährstoffe
- Enzyme bildende Aminosäuren
- L(+)-Milchsäure und natürliches Vitamin C

+ Energiestoffwechsel

+ Immunsystem

+ Psychische Funktion

PFLEGE UND SCHUTZ
anti-entzündlich & äusserlich

Von qualifizierten Spezialisten hergestellt
• Intensiv durch besonders hohen Rohstoffeinsatz • 250 ml Flasche für 25 Tage



livQ Bio-Primärhefe

Flüssige Bio-Bierhefe von Natur aus reich an

- natürlichen B-Vitaminen
- Mineralstoffen und Spurenelementen
- hochwertigem Eiweiss und Aminosäuren

+ Vitalität

+ Nervensystem

+ Immunsystem

Superfood in praktischen Einzelportionen • auf Bio-Bierwürze angereichert • 14 Sticks mit je 15 ml



MARKTNOTIZ

Ukuva iAfrica EIN WAHRES HERZENS- PROJEKT AUS SÜDAFRIKA

Unsere Gewürze und Saucen mit fairem Hintergrund aus Südafrika überzeugen nicht nur den Gaumen des Feinschmeckers, der es gerne intensiv-pikant, würzig-süß oder mild-fruchtig mag, sondern begeistern auch den Betrachter mit dem Auge fürs Detail.

Fairness, Nachhaltigkeit, Soziales Engagement sind drei wichtige «Zutaten» von Ukuva. Durch die Herstellung der Gewürze und Saucen werden in der Kap-Umgebung fair entlohnte Arbeitsstellen geschaffen. Aktuell sind es über 550 Stellen. Die Basis im Leben ist Bildung. Deshalb gehen die Kinder der Mitarbeiter in eine solide Schule, die Schulgebühren und



In Malmesbury werden die Birds Eye Chili geerntet für die Ukuva Hot Drops Lemon Sauce.

Stipendien sind durch den Verkauf von Ukuva Produkten finanziert. Damit ist nicht genug, die hübschen landestypischen Dekorationen werden von Behindertenwerkstätten in Kapstadt in liebevoller Handarbeit hergestellt.

Fair schenken macht glücklich. Deshalb warten die Geschenksets darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Zum Beispiel das Geschenk Set Raclette Trio – A Taste Of Africa uf em Raclette – ein Geschenk, das sowohl bei Freunden und Kunden ein Lächeln schenkt. Lust auf mehr? Willkommen auf www.ukuva.ch

© stock.adobe.com (3)



Blüten und Blätter der Rosenmonarde entfalten einen besonders starken Rosenduft.

Zusammenarbeit mit Gärtnereien etliche sensorisch beschrieben. Es waren darunter so spannende Pflanzen wie die Rosenmonarde, die ich unbedingt auch in der Küche anwenden wollte», erzählt Brugger. «Und weil ich die Kupferbrennanlage habe, lag es nahe, dieses Experiment umgehend zu starten.»

Die «Essenzen» erfüllen dabei ein Doppelfunktion, sind sie doch auch als Zutat für Drinks gedacht. Hier möchte Christine Brugger eine Lanze brechen für natürliche Produkte. «Leider ist es immer noch so, dass in Bars und auch für Drinks zuhause sehr viele industrielle Zutaten mit zugesetzten Farbstoffen und Aromen verwendet werden», sagt sie. «Der Trend zu Bio und Lokal ist in der Barszene leider noch längst nicht so präsent wie in unseren Küchen.»

BIO VON BEGINN WEG

Für Brugger selber ist Bio in ihrer Brennerei ein zentrales Element. Auf dem Bauernhof in Friedrichshafen (D), in den die Brennerei integriert ist, wirtschaftet Vater Bruno Brugger seit 1973 nach den Grundsätzen von Demeter. Brugger war eine der ersten, die biologischen Gin angeboten hat. Auch hierzulande kommen die «Essenzen» da und dort in den

Drink. Thomas Huhn, Chef de Bar des Trois Rois in Basel, etwa sagt: «Auf der Suche nach immer neuen Kombinationsmöglichkeiten sind die Essenzen eine willkommene Bereicherung.» Als Beispiel nennt er den Drink-Klassiker Pisco, den er mit der Essenz «Zitronen Verbena» oder «Argentinische Minze» mixt.

GRIFFBEREITE AROMEN

Für den Hausgebrauch eine tolle Einstiegsessenz ist die eingangs genannte Mandarine. Mit ihrem frischen Zitrusaroma kann man Gerichte wunderbar abschmecken, so, wie man es mit Zitronensaft auch macht. Doch im Gegensatz zur frischen Zitrone oder auch zu Kräutern sind die «Essenzen» fast ewig haltbar und man hat sie bei Bedarf stets griffbereit.

www.organic-distillery.com,
www.berg-tal.ch



Die Mandarinenessenz, hergestellt aus den Schalen, gibt Gerichten einen frischen Zitrusgeschmack.

FLORAL? FRUCHTIG? GRÜN?



Christine Brugger erklärt, was es mit Aromenfamilien auf sich hat. Und wie man das Wissen darüber in der Küche nutzen kann.

Frau Brugger, welches sind im Kochalltag die wichtigsten Aromenfamilien?

Aus dem Set meiner Essenzen sind es blumig, fruchtig, grün, krautig, zitrus. Beim Kochen gibt es noch weitere Familien von Bedeutung, beispielsweise Röstaromen, würzige Noten, auch mal nussige oder holzige Aromen.

Welche Kochzutaten sind blumig, grün oder würzig?

Als würzig bezeichnet man beispielsweise Sternanis, Nelke, Vanille. Unter grün laufen Tomaten, Gurken, Wassermelonen oder Borretsch. Und viel blumige Komponenten haben Honig oder auch Himbeeren. Oft haben die Zutaten Komponenten aus mehreren Familien, Lavendel etwa bezeichnet man als blumig-würzig.

Können Sie ein Beispiel von Zutaten nennen, die aufgrund der Aromenfamilien zusammenpassen?

Ja, beispielsweise Karotte und Mandarinschale. Die Karotte hat blumig-würzige Aromen, die Mandarine und vor allem deren Schale zitrusartig-blumige. Die blumigen Aromen sitzen vor allem auf der Schale – sobald man die Schale hackt oder raspelt, dominieren die zitrusartigen Aromen. Darum schält man für eine Karottensuppe die Mandarinschale fein von Hand ab, in möglichst grossen Stücken, und lässt sie dann in der Suppe ziehen. So werden vor allem die blumigen Aromen freigesetzt.

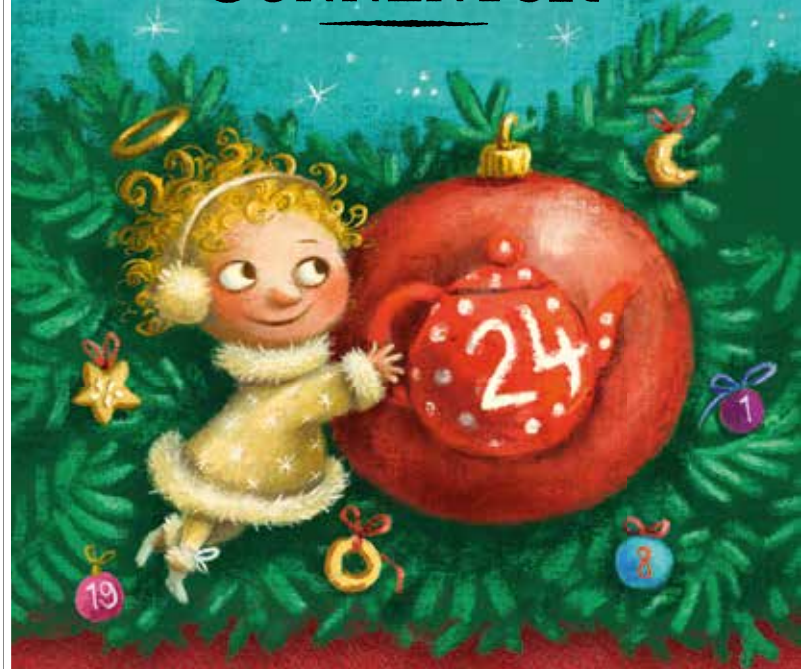
Für Laien sind die Aromenfamilien nicht immer so einfach verständlich. Wie kann man sich schulen?

Es gibt eine ganz einfache Übung. Mit einer Banane, die quasi ein Aromenhamäleon ist. Ist sie grün, so bringt sie grün-grasige Aromen mit. Wird sie leicht gelb, so wechselt sie zu grün-fruchtig. Und vollreif wandelt sich das Aroma zu fruchtig-würzig. Sich da mal durch alle Reifestadien zu probieren, kann eine erste kleine Übung sein auf dem Weg, mehr über Aromenfamilien zu erfahren.

Noch mehr Sensorikwissen gibt es an Christine Bruggers Seminaren, die sie unter dem Label «Aroma-Reich» veranstaltet: www.aromareich.ch



SONNENTOR®



Vorfreude zum Auf- gießen

Der neue Tee-Adventkalender begleitet dich mit 24 duftenden Sorten stimmungsvoll durch die Vorweihnachtszeit.
www.sonnentor.com



TÄGLICH NEUE MOTIVE

MIT AUFLAPPBAREN FLÜGELN!