

Die Geschmäcker der Region: Entdecken Sie die Welt der Gewürze!

Erfahren Sie alles über die Gewürzwelt von Wieden – von einzigartigen Mischungen bis hin zu regionalen Herstellern.



Wieden, Österreich - Was gibt's Neues in der Welt der Gewürze? Der Stellenwert von Gewürzen in der heimischen Küche steigt stetig, und das nicht ohne Grund. Der Gewürz-Aficionado Lukas Walchofer hat kürzlich im Interview angedeutet, dass die Verwendung von natürlichen Geschmacksverstärkern wie Umami ohne künstliche Zusatzstoffe zunehmend im Trend liegt. Das Sortiment seines Unternehmens umfasst stolze 160 Reingewürze und 365 Gewürzmischungen, die speziell auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt sind. Besonders hervorzuheben ist die Fajita-Gewürzmischung, die gleich mehrere Gewürze in einem praktischen Paket vereint, und das Lieblingsgewürz des Unternehmens: Piment.

Piment, auch bekannt als Allspice, vereint fünf Aromen in sich. Das macht es nicht nur zu einem wahren Alleskönner in der Küche, sondern auch zu einem Favoriten bei den Konsumenten. Besonders beliebt sind auch die Mischungen „Amore“, ein italienisches Gewürzsalz, sowie „Steak 66“, die eine raffinierte Kombination aus Fleur du Sel, Chili und verschiedenen Pfeffersorten darstellt. Allerdings wird oft der Pfeffer selbst missverstanden, da es eine Vielzahl von Sorten gibt, die allesamt anders eingesetzt werden können, worauf Walchhofer in seinem Gespräch hinweist.

Piment d'Espelette: Ein Schatz aus dem Baskenland

Ein absolutes Highlight unter den Gewürzen ist Piment d'Espelette, das aus der gleichnamigen französischen Chili-Sorte stammt und ein würzig-herzhaftes sowie mildes Aroma aufweist. Diese besondere Chili hat einen Schärfegrad von Stufe 4, was bedeutet, dass sie zwischen 1.500 und 2.500 Scoville liegt. Viele kennen sie vielleicht aus traditionellen Gerichten der baskischen Küche, wie beim „Poulet Basquaise“, einem schmackhaften Huhn in Tomaten und Schinken. Die fruchtige Note und die fein rauchige Geschmacksnuance machen Piment d'Espelette zu einem gefragten Gewürz in vielen internationalen Küchen.

Dank ihrer Vielseitigkeit passt die Chili-Sorte nicht nur zu Grillfleisch und Saucen, sondern auch zu Reis- und Nudelgerichten, Salaten, Omelettes und Fisch. Sie kann sowohl während des Garvorgangs als auch als Topping verwendet werden, was sie zu einem perfekten Begleiter für jede Mahlzeit macht. Hergestellt wird Piment d'Espelette aus den Gorria-Schoten, die im 16. Jahrhundert von Seeleuten nach Frankreich gebracht wurden. Die Ernte erfolgt in Handarbeit, meist im September, und die Schoten werden zum Trocknen in Ketten aufgehängt, bevor sie gemahlen werden. Dies geschieht in einem Verfahren, das die traditionellen Werte der Region widerspiegelt.

Ein Blick in die Zukunft

Walchhofer und sein Team legen großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit. So kommen die Gewürze aus besten Anbaugebieten, und das Verpackungsmaterial ist zu 100 Prozent plastikfrei und stammt aus Österreich. Geplant sind aufregende Zukunftsprojekte, die eine Weiterverarbeitung der Gewürze sowie Workshops zur Komposition von Gewürzmischungen beinhalten. Ein Gewürzkompetenzzentrum soll außerdem entstehen, um Wissen über die faszinierende Welt der Gewürze weiterzugeben.

In ihren Stores können die Kunden über 572 verschiedene Gewürze verkosten und sich inspirieren lassen. Allein die Auswahl spricht schon für sich, nicht wahr? Die Begeisterung für Gewürze zeigt sich nicht nur in der Küche, sondern auch im Bewusstsein für eine gesunde Ernährung, wie die Wirkstoffe im Piment d'Espelette beweisen: Capsaicin soll die Verdauung anregen und das Immunsystem stärken – ein echtes Power-Gewürz!

Immer mehr Menschen entdecken die Vielfalt und die positiven Eigenschaften von Gewürzen und deren Einfluss auf unsere Ernährung. Da liegt also was an, und es bleibt spannend, wie sich die Welt der Gewürze weiter entwickelt! Wer mehr über die Nutzung und die besonderen Eigenschaften von Gewürzen erfahren möchte, findet in den verschiedenen Magazinen spannende Informationen. Ein Besuch in den Geschäften von Walchhofer ist auf jeden Fall ein Erlebnis, das man nicht verpassen sollte.

Details	
Ort	Wieden, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.gaultmillau.at• www.zauberdergewuerze.de• www.gewuerze-boomers.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at