

Lebensmittel

17. November 2022

Gewürze im Advent

München. Die Adventszeit ist reich an Düften und Aromen. Die traditionellen Zutaten beim vorweihnachtlichen Backen reagieren auf Grund ihrer hohen Anteile ätherischer Öle sehr sensibel. TÜV SÜD informiert über charakteristische Eigenschaften, Verarbeitung und Lagerung.



Zimt, Sternanis, Kardamom: Diese und andere typische Gewürze bereichern die Adventszeit, sie werden aber zunehmend auch ganzjährig in der Küche eingesetzt. Damit sie ihr Aroma in Lebkuchen, Punsch, Plätzchen oder anderen Gerichten optimal entfalten können, gilt es einiges zu beachten.

Strenge Kontrollen

„Die Verarbeiter von Gewürzen führen bei den Wareneingangsprüfungen oft umfangreiche laboranalytische Untersuchungen durch, um die Aromagehalte zu bestimmen und möglichem Betrug auf die Schliche zu kommen, zum Beispiel das Vermischen mit qualitativ weniger wertvollen Rohstoffen“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD.

In der Lebensmittelherstellung haben sich dazu langjährig wirksame und anerkannte Sicherheits- und Qualitätsstandards etabliert, z.B. IFS („International Food Standard“) oder FSSC 22000 („Food Safety System Certification“). Unternehmen können sich nach diesem Standard auditieren und zertifizieren lassen; der Lebensmittel-Einzelhandel fordert zudem häufig die Zertifizierung seiner Lieferanten. „Es wäre schade, wenn die in der Handels- und Verarbeitungsschiene gewonnene Qualität sich in der heimischen Küche verflüchtigt“, so Daxenberger.

Frische und Qualität

Die meisten Adventsgewürze können in der Pulverform vom Einkauf bis zur Verarbeitung kühl, trocken und unter Luftabschluss gelagert werden. Das übrige Lebkuchenpulver aus dem letzten Jahr aufzubrauchen, ist keine gute Idee. Denn der typische Geschmack von Weihnachtsgebäck gelingt und hält sich am besten, wenn die Gewürze frisch verwendet und von hoher Qualität sind. Generell gilt, dass die adventlichen Gewürze lieber als ganze Samen, Nüsse, Rinden oder Kapseln eingekauft werden sollten. Es ist besser, sie erst kurz vor der Nutzung zu zerkleinern, zerreiben oder zu zerstoßen. So entfalten sie den Großteil ihrer aromatischen Wirkung ganz frisch. Sind ganze Gewürzfrüchte bereits händisch zerkleinert worden, sollte man sie nur kurz zwischenlagern bzw. gleich in den Teig geben.

Empfindliche Aromen

Gewürzaromen sind sehr empfindlich und verfliegen leicht. Dies hängt mit ihrem hohen Anteil an ätherischen Ölen zusammen. Diese sind „wasserdampfflüchtig“. Bei Erwärmung – insbesondere bei Heißgetränken – gehen diese mit dem Wasserdampf verloren. In einen Punsch gibt man die Gewürze am besten erst kurz vor dem Einschenken hinzu. Zimt in Form gerollter Rinden erhält sein Aroma lang, so dass er in gebrochenen Stücken langsam im Punsch mitziehen kann. Das Aroma soll möglichst im Gericht und weniger in der ganzen Küche verteilt sein.

Backtriebmittel richtig lagern

In vielen traditionellen Rezepten der Adventszeit werden oft Backtriebmittel wie Natron, Hirschhornsalz oder Pottasche eingesetzt. Sie verlieren selbst bei geringster Feuchtigkeit beim Lagern oder Einsetzen ihre treibende Wirkung. Am besten werden sie in geschlossenen Behältern und getrennt von anderen Gewürzen und Lebensmitteln aufbewahrt.

Gewürze im Advent: Typische Eigenschaften und Verwendung

Zutat	Frucht und Geschmack	Einsatz in
Gewürze		
Anis	Früchte der Anis-Gewürzpflanze süßlich, lakritzig	Gebäck, Brot, Süßspeisen, Spirituosen
Kardamom	Getrocknete Kapseln der Pflanze leicht scharf, süßlich,	Spekulatius, Lebkuchen, Glühwein im Advent
Ingwer	Wurzelstock des Ingwergewächses scharf, ätherische Öle wie Eugenol	Tee, Punsch, Pfefferkuchen, kandierte Ingwerfrüchte
Muskatnuss, Macis	Samen bzw. Samenmantel des Muskatbaumes; leicht nussig, holzig	Glühwein, Lebkuchen, Backwaren
Orangeat, Zitronat	Kandierte Orangen- bzw. Zitronen- schalen; fruchtig, süß, säuerlich	Stollen, Früchtebrot

Nelken	Geschlossene Blütenknospen des Gewürznelken-Baumes; würzig, leicht brennend	Glühwein, Lebkuchen,
Piment	Unreife Körner des Pimentbaumes; scharf nelkig, zimtig, pfefferig	Glühwein, Lebkuchen, Backwaren
Rosenwasser	Stark verdünntes Destillat aus Rosenblütenblättern; mild, blütig	Süßspeisen, Lebkuchen, Champagnersatz
Sternanis	Reife Früchte der Sternanisgewächse; anisartig, süß, lakritzartig, säuerlich	Lebkuchengewürz, Fünfgewürzpulver
Tonka	Früchte des Tonkabohnenbaumes; süßlich, vanillig, leicht bitter	Als Begleitung oder allein in Gebäcken mit Vanille
Vanille	Fermentierte Hülsen-, Kapsel- oder Schotenfrüchte des Vanillepflanze	Desserts, aufgekocht in Milch oder Sahne als Backzutat, Plätzchen, Schokoladengüsse
Zimt	Getrocknete Rinde des Zimtbaumes; süßlich, holzig, rauchig	Spirituosen, Heißgetränke, Süßspeisen, Kuchen
Backtriebmittel		
Hirschhornsalz	Ammoniumsalz der Kohlensäure	Backmittel in Mürbeteig, Spekulatius, Amerikaner, Hirschhornkuchen, Lebkuchen
Natron	Natriumsalz der Kohlensäure	Backmittel in Plätzchen, Muffins, Cupcakes, Gebäck aus dem amerikanischen Raum,
Pottasche	Kaliumsalz der Kohlensäure	Backtriebmittel in Honigkuchen, Trennmittel in Kakaoerzeugnissen oder -ersatzprodukten

Dienstleistungen und Services von TÜV SÜD im Bereich Lebensmittel:

<https://www.tuvsud.com/lebensmittel>.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild (Quelle: TÜV SÜD) in reprofähiger Auflösung gibt es unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de