

Definition Gewürz

Gewürze und Kräuter sind Pflanzenteile, die wegen ihres Gehaltes an natürlichen Inhaltsstoffen als geschmack- und/oder geruchgebende Zutaten zu Lebensmitteln bestimmt sind.

Gewürze sind Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln oder Teile davon, meist in getrockneter Form.

Kräuter sind frische oder getrocknete Blätter, Blüten, Sprosse oder Teile davon.

Gewürzmischungen

Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen.

Gewürzmischungen werden nach ihrer Art, z. B. „*Kräuter der Provence*“, oder Verwendungszweck bezeichnet, z. B. „*Gulaschgewürz*“ oder „*Honigkuchengewürz*“

Gewürzzubereitungen, Gewürzpräparate

Gewürzzubereitungen oder Gewürzpräparate sind Mischungen von einem Gewürz oder mehreren Gewürzen mit anderen geschmackgebenden und / oder geschmackbeeinflussenden Zutaten, auch mit technologisch notwendigen Stoffen.

Sie enthalten mindestens 60 Prozent Gewürze. Zusätzlich werden auch Gewürzaromen verwendet.

Würzmischungen

Würzmischungen sind feste oder flüssige Erzeugnisse, die überwiegend aus Geschmacksverstärkern, Speisesalz, verkehrsüblichen Zuckerarten oder anderen Trägerstoffen bestehen;

Sie können außerdem Würzen sowie Hefe, Gemüse, Pilze, Gewürze, Kräuter und / oder Extrakte daraus enthalten.

Streuwürzen sind streufähige Würzmischungen

Gewürzsalze

Gewürzsalze sind Mischungen von Speisesalz mit einem Gewürz oder mehreren Gewürzen und / oder Gewürzzubereitungen / Gewürzpräparaten, auch unter Verwendung von Würze. Sie enthalten mindestens 15 Prozent Gewürze (außer bei Knoblauch) und mehr als 40 Prozent Speisesalz.

Gewürzaromazubereitungen

Gewürzaromazubereitungen sind Gewürzzubereitungen, bei denen die Gewürze teilweise oder vollständig durch Gewürzaromen ersetzt sind.

(Gewürzaromen sind Erzeugnisse, die aus Gewürzen mit geeigneten Extraktionsmitteln gewonnen werden und nur Aromaextrakte und / oder natürliche Aromastoffe enthalten.)

Gewürz aromasalze

Gewürz aromasalze sind Gewürzsalze, bei denen die Gewürze teilweise oder vollständig durch Gewürzaromen ersetzt sind.

Curry

Curry ist eine gemahlene Mischung eigener Art aus Kurkuma, die gleichzeitig farbgebend wirkt, mit anderen Gewürzen wie Bockshornkleesamen, Kumin, Fenchel und Koriander sowie Pfeffer, Paprika, Chilis, Ingwer, Kardamom, Macis, Nelken oder Piment. Es kann auch Speisesalz und andere Stoffe wie Hülsenfruchtsamenmehl, Stärke, Dextrose enthalten.

Der Anteil an Speisesalz beträgt höchstens 5 Prozent, an den anderen Stoffen höchstens 10 Prozent

Curry ist je nach seiner Zusammensetzung gelblich bis bräunlich gefärbt und hat einen arteigenen, würzigen bis scharfen Geschmack.

Warenursprung

Das Anbaugebiet der Gewürze wird in der Fachsprache Provenienz genannt. Der Begriff stammt aus dem lateinischen Wort *proveniēre* und bedeutet „kommen von“

- Pfeffer weiß Indonesien, Indien, Brasilien
- Pfeffer schwarz Vietnam
- Andere Gewürze Mexico, Jamaika, Spanien, Indonesien, China
- Kräuter Deutschland, (v.a. Thüringen), Mittelmeerraum
- Gütezusätze Deutschland (Großhändler)
- Mischungen Deutschland (Wichartz)

Wirkung von Gewürzen

Geschmacksbeeinflussende Faktoren

- Typisches Gewürzaroma - ätherisches Öl - komplexe Mischungen von Aromakomponenten
- Schärfe z. B. Piperine, Capsaicin, Gingerol
- Bittergeschmack z. B. Acorin (Kalmus), Wermut

Durch den Gehalt an Aroma- und Geschmackstoffen erhöhen Gewürze und Kräuter den Wohlgeschmack und die Verdaulichkeit der Nahrung und tragen damit direkt wie indirekt zu unserem Wohlbefinden bei.

Wirkung von Gewürzen

Gesundheitliche Wirkung

- Erhöhung des Speichelflusses
- Verbesserte Verdauung
- Blutdrucksenkend
- Kührend

Pharmakologische und ernährungs-physiologische Wirkungsweisen von Gewürzen

1. **Knoblauch** wirkt neben **Fenchel, Meerrettich, Nelken und Curcuma** antibakteriell. Knoblauch wirkt antiarteriosklerotisch und wird bei Infektionskrankheiten im Magen-/Darmbereich verwendet.
2. Infektionen des Hals- und Rachenraumes können mit Aufgüssen oder Auszügen von **Majoran, Thymian, Anis, Fenchel, Salbei, Zwiebeln und Knoblauch** bekämpft werden.
3. Harntreibende Wirkung besitzen **Petersilie, Kümmel und vor allem Wacholder**.
4. Blähungen werden durch **Kümmel, Basilikum, Kardamon, Ingwer, Majoran, Muskatnuss sowie Thymian und Zwiebeln** oftmals vollständig beseitigt.
5. Als den Speichelfluss fördernd und somit appetitanregend haben sich die Gewürze **Chilis, Ingwer, Paprika, Piment, Senf sowie Pfeffer** erwiesen.
6. Die Magensaftproduktion wird durch **Kurkuma, Pfeffer, Senf, Paprika und Nelken** angeregt.
7. **Anis, Kurkuma, Kümmel und Nelken** fördern die Gallensaftproduktion.
8. verdaunungsfördernd wirken sich **Senf, Chilis, Nelken, Knoblauch sowie Basilikum** aus.
9. Durch **Chilis, Paprika, Senf, Rosmarin und Knoblauch** wird die Herzleistung positiv beeinflusst und die Durchblutung gefördert.

Untersuchung von Gewürzen

Chemisch-/Physikalische Merkmale	Biologische Merkmale
Sensorische Prüfung: Aussehen (Körnung, Farbe), Geruch, Geschmack	Mikrobiologische Untersuchung auf pathogene Keime (Salmonellen, E.Coli, Schimmelpilze, B. cereus,...)
Ätherischer Ölgehalt	Aflatoxine (=Stoffwechselprodukte bestimmter Schimmelpilzarten): v. a. bei Muskatnuss, Chilis, Paprika, Ingwer
Aschegehalt, Sandgehalt	
Feuchtigkeit	
Farbe (Helligkeit, Farbanteile) (Bei Paprika = ASTA)	
Salzgehalt bei Curry (darf max. 5% betragen)	

Formen

Wurzelstöcke (Rhizome)

z. B. Ingwer

Wurzeln

z. B. Liebstöckelwurzel

Rinden

z. B. Zimt

Blätter

z. B. Lorbeerblatt

Blüten und Blütenteile

z. B. Nelken

Früchte

z. B. Pfeffer

Samen

z. B. Muskatnuss

Unterschiedliche Verarbeitungsformen

Verarbeitungsform	Beispiel
Ganze Gewürze	Pfeffer weiß
Gerebelte Kräuter	Majoran gerebelt
Geschrotete Gewürze	Pfeffer schwarz geschrotet
Gemahlene Gewürze	Zimt gemahlen
Granulat	Zwiebelgranulat

Qualitätsunterschiede bei speziellen Artikeln

<u>Curry</u>	<u>Artikel</u>	<u>Besonderheit</u>
	- Curry indisch Madras	- sehr würzig, sehr scharf, orangebraun
	- Curry indisch Spezial	- würzig, scharf, gelb-hellbraun
	- Curry original englisch	- milder als ind. Spez., grün-gelb
	- Curry orig. eng. Ohne Salz	- wie orig. engl., ohne Salz
<u>Kümmel</u>	- Kümmel ganz / gemahlen	- sehr gute Qualität, mind. 2,5 ml / 100g äth. Öl
	- Kümmel TROKA ganz / gemahlen	- einfache Qualität, kein Mindestölgehalt

Qualitätsunterschiede bei speziellen Artikeln

	<u>Artikel</u>	<u>Besonderheit</u>
<u>Majoran</u>	<ul style="list-style-type: none">- TROKA- Ägyptisch- osteuropäisch - Thüringer	<ul style="list-style-type: none">- einfache Qualität, grün-braun- einfache Qualität, grün-braun- gute, aromatische Qualität, bräunlich-grün- Spitzenqualität, hellgrün
<u>Thymian</u>	<ul style="list-style-type: none">- Thymian/Gartenware gerebelt/gemahlen- gerebelt/gemahlen (ohne Angabe einer Provenienz)	<ul style="list-style-type: none">- Spitzenqualität, grün- grün-bräunlich

Qualitätsunterschiede bei speziellen Artikeln

	<u>Artikel</u>	<u>Besonderheit</u>
<u>Pistazien</u>	<ul style="list-style-type: none">- iranisch 1A- iranisch extra- Standard	<ul style="list-style-type: none">- Spitzenqualität, nur tiefgrüne ganze Kerne- gute Qualität, einige gelbe Kerne, einige halbe Kerne<ul style="list-style-type: none">- einfache Qualität, teilweise gelbe Kerneteilweise halbe Kerne

Pistazien werden unreif (grün) geerntet. Ihre Weichheit/Härte hat nichts mit der Farbe zu tun. Weichere Pistazien sind fettiger und lassen sich besser schneiden. Härtere Pistazien halten die grüne Farbe länger sind jedoch schlechter zu schneiden.

Qualitätsunterschiede bei speziellen Artikeln

<u>Paprika</u>	<u>Artikel</u>	<u>Besonderheit</u>
	- Paprika 60 ASTA delikates hochrot	- Spitzenqualität, sehr aromatisch leuchtend rot
	- Paprika 80 ASTA delikates hochrot	- Spitzenqualität, sehr aromatisch leuchtend rot
	- Paprika 100 ASTA delikates hochrot	- Spitzenqualität, sehr aromatisch leuchtend rot
	- Paprika 120 ASTA delikates hochrot	- Spitzenqualität, sehr aromatisch leuchtend rot
	- Paprika edel süß („B“)	- gute Qualität, rot-bräunlich
	- Paprika edel süß rot („A“)	- gute Qualität, dunkel rötlich
	- Paprika scharf („C“)	- scharfer Geschmack, hellrot

Qualitätsunterschiede bei speziellen Artikeln

	<u>Artikel</u>	<u>Besonderheit</u>
<u>Zimt</u>	<ul style="list-style-type: none">- Zimt gemahlen- Zimt Sonderklasse gemahlen	<ul style="list-style-type: none">- aromatisch, hellbraun- sehr aromatisch, braun
<u>Piment</u>	<ul style="list-style-type: none">- Piment ganz/gemahlen- Piment ganz/gemahlen Jamaika	<ul style="list-style-type: none">- gute Qualität, große Körner, mittelbraun- Spitzenqualität kleine Körner, dunkelbraun

Gewürzkräuter statt Salz in der Küche

entkrampfend

- Melisse, Hopfen, Lavendel, Boretsch

Verdauungsstörung/Blähung

- Fenchel, Kümmel, Anis

Apetitanregend

- Scharfgarbe, Wermut, Beifuß, Basilikum, Rosmarin

entwässernd

- Petersilie, Wachholder

desinfizierend

- Thymian, Salbei

Durchfall

- Heidelbeeren

Verdauungsanregend

- Löwenzahn, Pfefferminze

Inhalt Musterkoffer

- 1. Safranfäden**
- 2. Kanehl**
- 3. Rosmarin geschnitten**
- 4. Bohnenkraut gerebelt**
- 5. Kräuter der Provence**
- 6. Majoran gerebelt**
- 7. Basilikum gerebelt**
- 8. Muskat ganz**
- 9. Piment ganz**
- 10. Senfsaat ganz**
- 11. Wacholder ganz**
- 12. Bunter Pfeffer ganz**
- 13. Zwiebel Granulat**
- 14. Knoblauch Granulat**
- 15. Lorbeerblätter**
- 16. Ingwer gemahlen**
- 17. Curry**
- 18. Pfeffer schwarz gem.**
- 19. Pfeffer weiß gemahlen**
- 20. Kümmel gemahlen**
- 21. Chili gemahlen**
- 22. Paprika edel süß**
- 23. Chili Granulat**
- 24. Vanillearoma**