

Salsa, salsa y más

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **58 (2001)**

Heft 7-8: **Nicht vergessen : frische Küchenkräuter**

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-557903>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Salsa, salsa y más

Salsa ist ein neuer Rhythmus, der die Musik- und Tanzszene Europas begeistert. Das spanische Wort Salsa bezeichnet aber auch eine würzig-pikante Sosse aus rohen Chilis, die mehr oder weniger scharf sein kann. Jetzt ist es für jeden ganz leicht, einen Hauch karibischen Salsa-Temperaments in die eigene Küche zu zaubern.

Salsa ist Gefühl, Musik, Freude, Leben. Das ist kein Zufall: Salsa ist aus verschiedenen karibischen und lateinamerikanischen Tänzen heraus entstanden. Die explosive Mischung des «Ritmo latino» hat mit ihrem Feuer Europa längst erobert. Auf Salsapartys, in Salsakursen und in den beliebten «Salsatecas» tanzen Jung und Alt im mitreissenden Rhythmus der heißen Musik.



Pfiff und Pfeffer auch beim Kochen

Jetzt ist karibisches Temperament auch in der Küche angesagt. Denn: In der Kräutersalz-Palette von A. Vogel gibt es eine Neuheit! Das beliebte Herbamare hat eine temperamentvoll-feurige Schwester bekommen: «Herbamare Spicy» sollten alle probieren, die öfter mal Lust auf Gerichte mit Klasse und Rasse, mit Pfiff und Pfeffer haben.

Das neue Herbamare Spicy mit dem Qualitätslabel der Bio-Suisse-Knospe bereichert das Gewürzregal in einer fixfertigen Mischung um eine pikant-würzige Note. Wie das seit langem bekannte Herbamare wird die Variante Spicy aus Meersalz und gartenfrischen Gemüsen sowie Kräutern hergestellt, enthält aber zusätzlich Chilis und Pfeffer. Es wird besonders schonend hergestellt, beinhaltet natürliches Jod (aus Meeresalgen), ist glutenfrei und enthält weder Geschmacksverstärker (Glutamat) noch Milchsücker.

Kolumbus und Chili-Geschichten

Weil Christoph Kolumbus nicht nach Ostindien gelangte, wo er den (damals) sagenhaften Pfeffer zu finden hoffte, rühmte er, spürbar erleichtert, ein westindisches scharfes Gewürz: «Chilis sind besser als Pfeffer.» Um die Chilis zu lancieren und die Leute daheim zu verwirren, nannten die Spanier die scharfen Schoten «pimiento» statt «pimienta», wie der Pfeffer auf spanisch heisst.

Nichtsdestotrotz verwendeten die Europäer die Chilis zunächst nur als bunte Zierpflanzen. Erst spä-

ter würzten sie Speisen damit. Als kulinarisches Ereignis wurden die Chilis hingegen in Indien aufgenommen, wo sie als Bestandteil von Gewürzsaucen und Currymischungen willkommen waren, und in Westafrika, wo sie Pep in fadere Getreidemahlzeiten brachten. Die Schärfe der Chilis kommt von einem Stoff namens Capsaicin. Er intensiviert den Geschmack und löst ein Geschmackshochgefühl aus. Durch Capsaicin werden Endorphine (körpereigene Schmerzmittel) ausgeschüttet, was uns in einem angenehmen Zustand versetzt.

Gesucht: Das beste Rezept mit Herbamare Spicy

Wir sind auf der Suche nach dem «heissesten» Rezept des Sommers. Gefragt sind Ideen, welche Gerichte man mit der pikanten Würzmischung genussvoll auf-tischen könnte. (Ein kleiner Tipp: Herbamare Spicy ist auch für die asiatische Küche ein Volltreffer.) Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und machen Sie mit!

Das ist der erste Schritt: Muster bestellen

Fordern Sie per Postkarte, welche Sie an nebenstehende Adresse senden, ein Muster des neuen Herbamare Spicy an. Kurze Zeit später erhalten Sie das Kräutersalz per Post- und auf gehts: in die Küche, an den Grill, die Erdgrube, den Campingkocher oder das Holzfeuer.

Das ist der zweite Schritt: Rezept und Foto einsenden

Kreieren Sie unter Verwendung von Herbamare Spicy das Salsa-Rezept des Sommers! Schreiben Sie die Zutaten und die Zubereitung auf und machen ein Foto des angerichteten Tellers. Schicken Sie beides bis zum **31. August 2001** an nebenstehende Adresse:

Der Club kochender Männer und die Jury

Der Wettbewerb wird vom «Klub kochender Männer» (SCKM) in Zusammenarbeit mit Bioforce organisiert. In der Jury sind: Armin Knab, Jury-Obmann des SCKM 2002, Ueli Wäber, Jury-Mitglied des SCKM 2002, Christoph Bachmann, Redaktor «Kochlöffel» und René Brey, Brandmanager Bioforce AG. In der Winter-Ausgabe des «Kochlöffels», der Clubzeitschrift des SCKM, und in den «GN» werden die Gewinner sowie das Erste-Preis-Rezept veröffentlicht werden.

Heisse Preise im Wettbewerb

- ✿ 1. Preis: Eine Wochenendreise für 2 Personen nach Budapest im Wert von Fr. 2000.-
- ✿ 2. Preis: Gourmet-Wochenende für 2 Personen im Elsass mit Galadiner bei «Häberlin» (Illhäusern) im Wert von Fr. 1200.-
- ✿ 3. Preis: Grosser Messerkoffer von Victorinox im Wert von Fr. 700.-
- ✿ 4. bis 20. Preis: je ein Geschenkkorb mit Produkten von A. Vogel im Wert von je Fr. 100.-

Bioforce AG
Herbamare Spicy
CH 9325 Roggwil

Bioforce AG
Rezept-Wettbewerb
CH 9325 Roggwil

