

Gewürze

Definition

Herkunft

Verwendung/Zusammensetzung

Lagerung

Vertiefung



IV-2



Definition

Herkunft

Verwendung/Zusammensetzung

Lagerung

Vertiefung

Was sind Gewürze?

Gewürze sind Teile bestimmter Pflanzenarten.

- Sie werden wegen ihres Gehalts an geschmacks- und/oder geruchsgebenden Bestandteilen auch in Backwaren eingesetzt
- Aromabestimmend sind die in den Gewürzen enthaltenen ätherischen Öle und Bitterstoffe
- Oft entfalten Gewürze auch physiologische und technologische Wirkungen
z. B. verbesserte Bekömmlichkeit, antimikrobielle und/oder antioxidative Wirkungen



Definition

Herkunft

Verwendung/Zusammensetzung

Lagerung

Vertiefung

Herkunft der Gewürze

Pflanzenteil

Sprossen

Knospen und Blüten

Früchte und Samen

Schale

Blätter

Rinden

Wurzeln und Rhizome

Zwiebeln

Gewürzart

Kichererbse, Senf, Soja ...

Gewürznelken, Safran, Kapern ...

Anis, Kardamon, Koriander, Kümmel, Muskat, Pfeffer,
Piment, Sternanis, Vanille ...

Zitrone, Orange ...

Pfefferminz, Lorbeer ...

Zimt ...

Ingwer, Kurkuma ...

Zwiebeln, Knoblauch ...

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



Definition

Herkunft

Verwendung/Zusammensetzung

Lagerung

Vertiefung

Die Verwendung der Gewürze erfolgt meist zerkleinert, gestoßen, gerebelt, gemahlen, als Essenz oder Extrakt. Beispiele für den Einsatz von einigen Gewürzen beim Bäcker und Konditor:

Gewürz	Einsatz	Beschreibung
Vanille	Krems, Glasuren, Hefe-, Mürbteige, Desserts, Eis, Waffeln, Kekse	Vanille zählt zu den häufigst verwendeten Gewürzen/Aromen. Oft wird sie zur Geschmacksabrundung eingesetzt. Natürliche Vanille wird aus Vanilleschoten extrahiert. Sie wird heute häufig durch enzymatisch hergestelltes Vanillin ersetzt
Zimt	Obstkuchen, Fruchtfüllungen, Spekulatius, Hefe-, Mürbteige	Geschmack arteigen, würzig, süßlich, gering brennend
Sternanis, Anis	Honig-Lebkuchen, Fruchtfüllungen, Kekse, Weihnachtsgebäcke	Süß-aromatischer Geruch und Geschmack Anisöl wird durch Destillation mit Wasserdampf gewonnen
Kardamom	Honig-Lebkuchen, Stollen, Baumkuchen, Weihnachtsgebäcke	Bestandteil von Gewürzmischungen Würzig, durchdringender Geschmack.
Koriander	Honig-Pfefferkuchen, Weihnachtsgebäcke	Stark aromatischer Geruch und Geschmack Bestandteil von Gewürzmischungen
Muskatnuss	Stollen, Hefe-, Mürbteige, Weihnachtsgebäcke	Würziger, arteigener leicht bitterer Geschmack Bestandteil von Gewürzmischungen
Kurkuma	Krem- und Dessertprodukte	Brennend, würziger, etwas bitterer Geschmack Kurkuma-Produkte erhalten zusätzlich eine gelbliche Färbung.



Definition

Herkunft

Verwendung/Zusammensetzung

Lagerung

Vertiefung

Lagerung von Gewürzen

Für die Lagerung von Gewürzen gelten folgende Regeln:

- verschlossen
- trocken
- dunkel
- kühl

Das Einhalten dieser Lagerbedingungen vermindert das Auftreten von oxidativen und enzymatischen Reaktionen, Insektenbefall und das Wachstum von Mikroorganismen.

Licht, Wärme und Feuchtigkeit schaden dem Aroma, der Farbe und der Würzkraft.



Definition

Herkunft

Verwendung/Zusammensetzung

Lagerung

Vertiefung

Hier finden Sie vertiefende Informationen:

Beiträge aus bmi aktuell und backwaren aktuell

- bmi aktuell 1/1999, Seite 8
- bmi aktuell 3/1999, Seite 13

Fachbroschüren

- Fachbroschüre 08
„Gewürze in Backwaren“
u.a.

→ Diese Publikationen finden Sie auch auf www.wissensforum-backwaren.de als Download-PDFs.