

Allgemeines über Gewürzmischungen



Im "Deutschen Lebensmittelbuch" finden sich auch die "Leitsätze für Gewürze und andere würzende Mittel".

Dort wird unterschieden nach:

Gewürzmischungen (das sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen), nach

Gewürzzubereitungen/Gewürzpräparate (mit anderen geschmacksgebenden...Zutaten; sie können bis zu 5%

1. In Deutschland ist alles geregelt, und grundsätzlich können wir beruhigt einkaufen.

2. Die Industrie versorgt uns mit fertigen Mischungen, die nach gesetzlichen Regeln hergestellt werden.

3. Salz ist offensichtlich dem Gesetz nach kein Gewürz.

Soweit die rechtliche Seite - jetzt kommt die kulinarische:

Ist das Würzen der Gerichte die Hohe Schule des Kochens, so ist die Zusammenstellung von Mischungen sozusagen die Universität.

Erst wenn man den Geschmack des einzelnen Gewürzes so gut kennt, daß man es in der Erinnerung schmecken kann, ist man in der Lage, komplementäre oder ergänzende Gewürze so zu mischen, daß in der Verbindung ein neues Aroma entsteht.

Das kann man - mit langer Erfahrung - selbst tun, man kann - siehe oben - fertige Produkte kaufen, man kann aber auch Mischungen selbst herstellen, die teilweise schon seit Jahrhunderten in der gleichen Weise verwendet werden, aus der eigenen Region, dem eigenen Land, dem eigenen oder anderen Kontinent; viele Mischungen sind mit Erinnerungen an Essen assoziiert, die an Besuche bei nahen und fernen Nachbarn erinnern.

Die Zusammenstellung der Kräuter- und Gewürzmischungen, die hier aufgezählt sind, folgen nicht den Gesetzen des Landwirtschaftsministeriums, sondern allein den Geschmackspapillen auf den Zungen von Millionen Essern.