



TEXT: RUTH BRÜDERLIN | FOTOS: ANNETTE FISCHER, CLARA TUMA (FOOD) | REZEPTE: MARGARETHA JUNKER

# Süsses am Faden

Im Simmental im Kanton Bern wird belgischer Fadenkandiszucker mit duftenden Blütenblättern angereichert. Es entsteht eine verblüffende süss-herbe Geschmackskomposition, geeignet zum Veredeln von Speisen aller Art.



Fadenkandis besteht aus ausgefällten Zuckerkristallen, die sich in einer eingedickten Zuckerlösung um einen Faden herum gebildet haben.



## In feiner Verbindung

Die Vermählung von Hibiskus und Rose.

Die Reportage lesen Sie ab Seite 60

Auf höchste Qualität wird bei Sélection stets Wert gelegt, vom Anbau der Rosen bis zur Trocknung der Blüten und ihrer anschließenden Weiterverarbeitung.





## Aus dem Ofen

Eine zarte, süsse Backblüte.

Rezept auf Seite 61





Auf eine ausgewogene Mischung kommt es an, damit aus den Zutaten Kandiszucker, Hibiskusblüten und Rosenblättern ein exotisches Geschmackserlebnis wird.

Der Duft ist betörend. Süss und schwer entsteigt er den blassrosa Blüten. Weckt Fantasien von exotischen, schwülen Nächten im fernen Indien. Sorgfältig lässt Thomas Bieri die getrockneten Rosenblätter in den Mischbottich rieseln. Thomas Bieri ist Produktionsleiter der Firma SAH Alpenkräuter AG in Därstetten, einem beschaulichen Dorf im Simmental im Berner Oberland. Die Firma ist ein Tochterunternehmen der Narimpex AG in Biel und spezialisiert auf das schonende Verarbeiten und Mischen aromatischer Alpenkräuter und Blüten. Heute überwacht Thomas Bieri die Entstehung von Blütenkandiszucker, einer Spezialität des Hauses. «Man darf nicht zu viele der einzelnen Zutaten aufs Mal in den Behälter geben», sagt er. «Der Mischvorgang ist heikel. Die Kristalle des Kandiszuckers könnten gegen die Wände schleudern und abschlagen. Im schlimmsten Fall hätten wir dann nur noch Zuckerbrösel.»

Thomas Bieri mischt die edlen Zutaten von Hand. Nach den Rosenblüten kommt eine braune Papiertüte an die Reihe. Was unspektakulär aussieht, enthält dunkelrote Hibiskusblüten aus Nigeria. Sie werden dem fertigen Blütenkandiszucker ein fruchtiges, säuerliches Aroma verleihen. In Ägypten, im Sudan und auch in Mittelamerika wird Hibiskustee gerne kalt oder warm getrunken. Die Karkade, wie die Pflanze ebenfalls heisst, enthält neben Kaliumsalzen und Vitamin C Antioxidantien, die Herz- und Kreislauferkrankungen vorbeugen.

Die Rosen- und die Hibiskusblüten sind sowohl farblich wie vom Aroma her ein idealer Kontrast zum süssen bernsteinfarbenen Fadenkandiszucker, der aus Belgien stammt. Fadenkandis ist das edelste Produkt der Zuckerfabrikation. An gespannte Fäden lagern sich in grossen Kristallisationsgefässen Zuckerkristalle an. Dieser Prozess dauert mehrere Wochen.

Alle Zutaten des Blütenkandiszuckers von Migros Sélection sind zertifiziert und lassen sich bis zu den Produzenten in den jeweiligen Ländern zurückverfolgen. Kreiert hat die Mischung Martin Lüdi, Betriebsleiter der SAH Alpenkräuter AG. «Ich suchte nach einem besonderen Geschmackserlebnis, nach einer Überraschung für den Gaumen», sagt er. Blütenkandiszucker eigne sich hervorragend, um süssen Speisen einen besonderen Touch zu geben. Und er erfreut dabei das Auge.

Die Mischung wird in einer praktischen und dekorativen Gewürzmühle angeboten, wie sie für grobe Kräutersalze und Pfeffer häufig verwendet wird. «Ein Handgriff genügt, und eine geschmacklich zwar feine, aber langweilig aussehende Vanillecreme wird auch optisch zu einem Highlight», sagt Martin Lüdi. Für andere Desserts wie Panna cotta, Milchreis oder zum Süssen von Tee eignet sich die Mischung ebenso. Und Freunde der süss-sauren chinesischen Gerichte schätzen die exotische Geschmacksnote, die sie damit den eher salzigen Fleisch- und Gemüsegerichten geben können.



## Im Töpfchen

Eine Welle sanfter Aromen.

Rezept auf Seite 61



Die farbigen Blüten  
sind optische Highlights  
in zahlreichen Desserts.



#### EDLE SÜSSE

Der nach alter Tradition kristallisierte Fadenkandis ist eines der edelsten Produkte der Zuckerfabrikation. Das fruchtige Aroma der Hibiskusblüte und der süssliche Duft der Rose machen diesen Zucker einzigartig im Geschmack. In handlicher Glasmühle.

#### BLÜTENKANDISZUCKER

50 g, Fr. 5.90  
Erhältlich in grösseren  
Migros-Filialen

Das Mischverhältnis von Zucker und Blüten ist genau vorgegeben und wird von Produktionsleiter Thomas Bieri nach jedem Mischvorgang genau geprüft. Dazu braucht es ein geschultes Auge und viel Erfahrung.

Im Produktionsbetrieb gelten strenge Hygienevorschriften. Die dreissig Angestellten dürfen die Fabrikationsräume nicht in Strassenkleidung betreten. In der Personalgarderobe müssen Frauen wie Männer in die Betriebsuniform steigen und ihr Haar mit einer Haube aus Viskosevlies bedecken. Erste Arbeitshandlung ist ausgiebiges Händewaschen und Desinfizieren mit Spezialprodukten. Ein Vorgang, den die Mitarbeiter jedes Mal peinlich genau wiederholen müssen, wenn sie die Produktionsräume verlassen haben und an ihren Arbeitsplatz zurückkehren. Von dort aus sehen sie durch die grossen Fenster auf die bewaldeten Hügel des Berner Oberlands mit den heimeligen Bauernhäusern. Ein verblüffender Kontrast zum exotischen Duft der süssen Rosen- und Hibiskusblüten, der im Raum hängt.



### Nektarinen-Himbeeren-Salat

mit Blütenkandisrahm

Dessert für 4 Personen

**3 dl Wasser**  
**70 g Zucker**  
**1 TL Blütenkandiszucker\***  
**4 Nektarinen**  
**150 g Himbeeren**  
**1 dl Vollrahm**  
**Blütenkandiszucker\*** für die Garnitur

**1** Wasser, Zucker und ungemahlene Blütenkandiszucker aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Nektarinen halbieren, Stein entfernen. Früchte in grobe Schnitze schneiden. Nektarinen und ca.  $\frac{1}{3}$  der Himbeeren in den Blütensirup geben. Je nach Reife der Nektarinen die Früchte darin bei kleiner Hitze 10–15 Minuten ziehen lassen, bis sie weich sind. Nektarinen aus dem Sirup heben und auskühlen lassen. Den Sirup absieben und wieder darüber giessen.

**2** Zum Servieren restliche Himbeeren zu den Nektarinen geben. Den Salat samt Sirup anrichten. Rahm steif schlagen. Mit Blütenkandiszucker aus der Mühle grosszügig süssen. Frucht-salat mit dem Rahm servieren. Noch-mals etwas Blütenkandiszucker darüber mahlen.



**Zubereitung ca. 20 Minuten**  
**+ ca. 15 Minuten köcheln**  
**+ auskühlen lassen**

Pro Person ca. 2 g Eiweiss, 9 g Fett, 46 g Kohlenhydrate, 1150 kJ/280 kcal **CODE 0560**



### Butterstangen

mit Blütenkandis

Gebäck, ergibt ca. 20 Stück

**300 g Mehl**  
**20 g Hartweizengriess**  
**100 g Zucker**  
**1 Prise Salz**  
**250 g Butter kalt**  
**2 Eigelb**  
**1 TL Weissweinessig**  
**Mehl zum Auswallen**  
**Blütenkandiszucker\***

**1** Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Griess, Zucker und Salz mischen. Butter in Würfelchen dazuschneiden. Alles rasch zwischen den Fingern zu einer brösligen Masse reiben. Eigelb und Essig verquirlen. Darüber giessen und rasch zu einem mürben Teig zusammenfügen.

**2** Teig auf wenig Mehl zu einem 1 cm dicken (nicht dünner!) Rechteck auswallen. Daraus 6–8 cm breite Teigstreifen schneiden. Diese mit wenig Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Streifen noch warm quer in ca. 1,5 cm breite Stangen schneiden. Grosszügig mit Blütenkandiszucker aus der Mühle bestreuen.

**TIPP** Zur Dekoration einige Blütenblätter aus der Glasmühle mit dem Blütenkandiszucker herauspicken und über das Gebäck streuen.



**Zubereitung ca. 15 Minuten**  
**+ ca. 25 Minuten backen**

Pro Stück ca. 2 g Eiweiss, 11 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 750 kJ/180 kcal **CODE 0561**

\* Erhältlich in Sélection-Qualität