



KÜCHENARTIKEL

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 Zuckerslösung 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 Ingredienzen 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



Wohl kein anderer Geschmack ist so fruchtig und gleichzeitig so fein wie der von Rosmarin. Die neue Herbstzeit bringt mit sich eine ganze Reihe von leichten, aber doch sehr intensiven Rosmarin-Sorten, die einen Hauch von Zimt und Vanille verbreiten. Ein kleiner Spritzer Rosmarin verleiht jedem Gericht eine besondere Note. Und wenn es darum geht, Rosmarin leicht zu verwenden, kann nichts Schöneres sein als ein Töpfchen mit dem Rezept für diesen leichten Rosmarin-Kompott-Kuchen. Ein Kompott aus Früchten ist eine wunderbare Basis für einen Kuchen, der nicht nur schmeckt, sondern auch noch eine Menge Obst und Gemüse auf einer einzigen Teller vereint. Ein Kompott aus Früchten ist eine wunderbare Basis für einen Kuchen, der nicht nur schmeckt, sondern auch noch eine Menge Obst und Gemüse auf einer einzigen Teller vereint.

Ein Kompott aus Früchten ist eine wunderbare Basis für einen Kuchen, der nicht nur schmeckt, sondern auch noch eine Menge Obst und Gemüse auf einer einzigen Teller vereint. Ein Kompott aus Früchten ist eine wunderbare Basis für einen Kuchen, der nicht nur schmeckt, sondern auch noch eine Menge Obst und Gemüse auf einer einzigen Teller vereint. Ein Kompott aus Früchten ist eine wunderbare Basis für einen Kuchen, der nicht nur schmeckt, sondern auch noch eine Menge Obst und Gemüse auf einer einzigen Teller vereint.

Die farbigen Blüten sind optische Highlights in zahlreichen Desserts.



EDLE SÜSSE

Der nach alter Tradition kristallisierte Fadenkandis ist eines der edelsten Produkte der Zuckefabrikation. Das fruchtbare 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 ungemahlenen 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 Blütsirup 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. Fruchtsalat mit dem Rahm servieren. Nochmals 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. Etwa 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