

Würziger Geist für Küche und Drinks



Tipp von Esther Kern



Frische Kräuter aus der Flasche? Ja, das geht. Destillateurin und Sensorik-Wissenschaftlerin Christine Brugger ist es gelungen, die Aromen von argentinischer Minze, Koriander oder Zitronenverbene einzufangen. Auch Früchte oder Beeren sind in den neu lancierten Essenzen ihrer «Organic Distillery» vertreten.

Im Gegensatz zu vielen herkömmlichen Produkten, die beispielsweise für Drinks eingesetzt werden, sind die Essenzen mit rein natürlichen Zutaten und sogar nach Biorichtlinien hergestellt. Christine Brugger mazeriert für ihre flüssigen Kostbarkeiten Kräuter, Fruchtschalen oder auch Beerenholz in Alkohol und destilliert dann die Flüssigkeit, um so einen aromatischen Geist zu erhalten. Sie bringt damit ihre Liebe für schöne Düfte mit der Leidenschaft für gutes Essen zusammen.

Toll beispielsweise die Mandarine. Dafür nutzte Brugger sogar ein Lebensmittel, das üblicherweise nicht verzehrt wird, nämlich Mandarinschalen: «Wir hatten Bio-Mandarinen von unserem Obsthändler in grösserer Quantität geschenkt bekommen. Beim Schalen ist mir der wunderbare, geradezu betörende Duft aufgefallen.» So wurden die Schalen kurzerhand für den Geist verwertet und in Alkohol eingelegt, also



maziert, und dann destilliert. Die Zitrusfrische dieser Essenz ist absolut rein und wenige Tropfen genügen, um beispielsweise einen Salat zu aromatisieren. Einige namhafte Spitzenköche arbeiten bereits mit dieser Neuheit. Natürlich sind die Essenzen der «Organic Distillery» aber auch für den Hobbykoch ein schöner Neuzugang im Vorratsschrank. Sie sind fast wie frische Kräuter, halten sich jedoch viel länger und stehen stets griffbereit da.

Info: www.organic-distillery.com