

Leonardo da Vinci Partnership: "Kitchen and Restaurant  
Guide for Starters"

# Kräuter, Gewürze und Aromastoffe



Utbildning och kultur

Internationella  
PROGRAMKONTORET 

# Kräuter

- Als Kräuter werden küchensprachlich Pflanzen bezeichnet, deren Blätter und Blüten frisch oder getrocknet als Gewürze Verwendung finden.
- Das Öl der Blätter und Blüten verbindet sich mit dem Essen und gibt ihm eine spezielle Note.
- Kräuter regen die Magensäfte an und damit die Verdauung.



# Basilikum

- Das Basilikum ist bekannt für seinen süßlich, scharfen Geschmack und passt gut zu Tomaten. Es ist Bestandteil von Pesto und wird in Salaten verwendet.



# Lorbeer

- Lorbeeren sind große Blätter und werden nicht klein geschnitten, wie andere Kräuter, die getrocknet werden. Die Blätter werden für viele Soßen, Suppen und Eintöpfen sowie für Fisch und Gemüsegerichte verwendet.



# Schnittlauch

- Schnittlauch gehört zur Familie der Zwiebel. Es wird gewöhnlich an Häppchen und Salaten gereicht. Des Weiteren wird es für Fisch, Fleisch, und Geflügelgerichte und als Verfeinerung für Suppen verwendet.



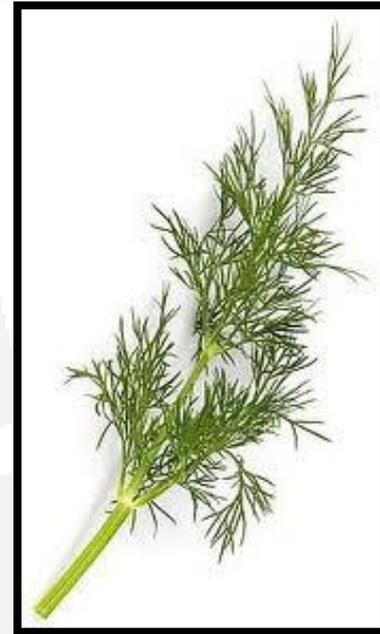
# Koriander

- Korianderblätter ähneln der Petersilie und haben einen sehr starken scharfen Geschmack. Es kommt auch als Gewürz vor.



# Dill

- Die zahlreichen Dillblätter sind sehr klein und fein. Dill verfeinert Gurken und Fisch sowie andere Gerichte mit Meeresfrüchten.



# Fenchel

- Fenchel gleicht, wie Dill, einer Feder. Er ist jedoch voller und grüner. Fenchel wird ebenso an Fischgerichte getan, jedoch auch für Fleisch und Salate verwendet.



# Marjoran

- Marjoran ist süß und vielseitig verwendbar. Getrocknet passt es zu Saucen, Suppen und Eintöpfen benutzt. Frisch verwendet man es mit Käse, Fisch, Geflügel und Schweinefleisch sowie Gemüse.



# Oregano

- Oregano hat ein stark würziges Aroma. Es findet sich in der italienischen und griechischen Küche. Fleisch, Nudelgerichte und Gemüse sowie Salate, Soßen und Suppen werden mit Oregano verfeinert.



# Petersilie

- Petersilie wird hauptsächlich als Garnitur genutzt und passt zu einer großen Auswahl an Gerichten.



# Rosmarin

- Aufgrund seines starken Geschmacks wird Rosmarin sehr sparsam dosiert. Man benutzt es, neben Salaten, Soßen und Eintöpfen, für geröstetes oder gegrilltes Essen.



# Salbei

- Da Salbei bei fettigem Essen das Verdauungssystem anregt, ist es eine bekannte Zutat für Schwein und Geflügel. Es hat einen intensiven scharfen Geschmack.



# Estragon

- Am besten verwendet man die frischen Blätter in Soßen, wie der Soße Béarnaise. Es passt zu Omelett, Salaten, Fisch und Fleisch.



# Thymian

- Thymian ist ein weiteres vielseitiges Kraut und wird durch seine milde Note häufig zusammen mit anderen Kräutern verwendet. Thymian passt zu Salaten, Soßen, Suppen und Eintöpfe – seltener zu Gemüse.



# Gewürze

- Gewürze, wie Kräuter auch, besitzen Öle, die förderlich für das Verdauungssystem sind, da die Magensäfte angeregt werden.
- Gewürze entstammen
  - der Rinde: Zimt
  - den Blüten: Nelke, Safran
  - den Früchten: Chillis, Paprika, Pfefferkörner
  - den Wurzeln: Ingwer, Kurkuma
  - den Samen: Kardamon, Koriander, Kreuzkümmel, Muskat
- Gewürzmischungen in Pulverform finden zahlreich Verwendung



# Gewürze von der Rinde

## Zimt

- Zimtpulver wird an Backwaren verwendet. Zimtstangen, gerollte Stücke der Rinde, finden sich an zahlreichen anderen Gerichten



# Gewürze aus Blüten

## Nelken

- Nelken sind Blütenblätter, die sich noch nicht entfaltet haben. Sie verfeinern Soßen und Glühwein sowie gebratenen Schinken



## Saffron

- The stigmas from the crocus flower are dried to produce saffron. Saffron does not only add flavour, but also colour, a distinctive yellow. Rice dishes sometimes have saffron, which is also used in sauces and soup.



# Spices from Fruits

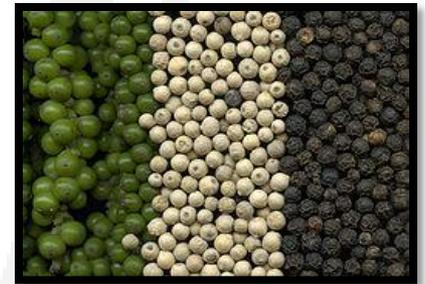
## Chilli peppers

- Chilli peppers come in many different colours, sizes and heat. The spice paprika comes from the chilli, capsicum. Chillis are used heavily in Indian, Mexican and Thai cooking. Pasta dishes and pizza often make use of chillis too.



## Pepper(corn)

- Pepper is a strong spice that comes from the dried fruits of pepper plants. There are different kinds of pepper like black pepper and white pepper. They all come from different plants. Pepper is also used to enhance the taste of food.



# Gewürze aus der Wurzel

## Ingwer

- Ingwer gehört zu den Ingwergewächsen und hat ein starkes scharfes und süß aromatisches Aroma. Als Pudermixtur wird es zum Backen verwendet. Die Wurzel kann aufgeschnitten werden und wird zum Braten und in Soßen verwendet.



## Kurkuma

- Kurkuma wird hauptsächlich zum Färben im Curry verwendet, da der Eigengeschmack sehr mild ist. Es bildet die typisch gelbe Farbe zusammen mit anderen Gewürzen.



# Gewürze von Samen

## Kardamon

- Beim Kochen wird Kardamon häufig als gemahlenes Puder in süßem Essen oder für das Backen verwendet. Es hat einen einzigartigen starken Geschmack und findet sich in der Currymischung.



## Koriander

- Die Samen werden klein gemahlen und entfalten so ihr Zitronenaroma. Das Puder wird mit anderen Gewürzen vermischt und als Currymischung für Soßen verwendet.



# Gewürze von Samen

## Kreuzkümmel

- Kreuzkümmel ist neben Pfeffer das bekannteste Gewürz. Es findet sich im Curry, der mexikanischen Küche und vielen anderen Kulturen. Es hat einen starken ölig warmen und süßen Eigengeschmack.



## Muskat

- Muskat wird sehr fein gehackt oder gemahlen. Es hat ein süßes Arome und wird an Soßen und in Suppen getan. Käse und Gemüsegerichte werden zudem mit Muskat verfeinert. Es passt gut zu vielen anderen Gewürzen.



# Gewürze in Gewürzmischungen

## Curry

- Curry besteht aus vielen verschiedenen Gewürzen unterschiedlichster Färbung. Koriander, Kurkuma, Bockshornklee und Paprika bilden die Basis. Kardamom, Fenchel und Zimt kommen gelegentlich hinzu. Muskat und Cayennepfeffer sind ein weiterer typischer Bestandteil.



## Chillipuder

- Das Chillipuder ist eine typische Gewürzmischung. Die Thai und die mexikanische Küche verwenden es. Es besteht aus getrocknetem und zerkleinerten Chilli, Kurkuma und Knoblauchpuder sowie Oregano.



# Salz

- Salz är ett mineral, som består av natriumklorid. Salt är ett kryddämne, som förekommer i pulverform och fungerar som smakförstärkare.



Pictures in the presentation are taken from the public domain via the Internet. The presentations are used for non-profit educational purposes.



Utbildning och kultur

Internationella  
PROGRAMKONTORET 