



Exotik made in Austria

VON GABRIEL GANTENBEIN

Was in unseren Breiten-graden in den meisten Sushi-Lokalen als Wasabi zum Würzen beigelegt wird, hat zumeist mit der echten Wasabipflanze so viel zu tun, wie Mineralwasser mit Champagner. Beim „unechten“ Wasabi handelt es sich meist um ein grellgrün eingefärbtes Billigprodukt aus Meerrettich und Senf mit künstlichen Aromen. Die echte Wasabipflanze (*Eutrema japonicum*) ist hingegen ein hochwertiges Kreuzblütengewächs, das hauptsächlich in Japan und Südkorea angebaut wird. In der Küche verwendet man den zu einer Paste geriebenen Wurzelstock, in dem sich die meisten Scharfstoffe sammeln, die für das unverwechselbare Aroma sorgen.

Auch hierzulande gibt es Produzenten. Bestes Beispiel: PhytionIQ im burgenländischen Oberwart. Die Architektin und Lebensmitteltechnologin Eszter Simon und der Bauingenieur und Umweltwissenschaftler Martin Parapatits gelten in Europa als Pioniere auf dem Gebiet des Indoor Farmings. Sie haben vor etwas mehr als vier Jahren das Start-up PhytionIQ gegründet, mit einer Indoor Farm von mehr als 1.000 Quadratmetern, in der Wasabi und seit Kurzem auch Safran angebaut werden. Obwohl echtes Wasabi nicht gerade billig ist (ein Kilo kann bis zu 400 Euro kosten), schätzen es immer mehr Küchenchefs und Feinschme-

cker. „Echtes Wasabi eignet sich nicht nur für Sushi und Maki“, sagt Harald Brunner, Küchenchef im Wiener Restaurant Das Spittelberg, „man kann damit Suppen, Saucen und diverse Fischgerichte würzen. Der Geschmack ist unvergleichlich.“

Safran hat eine jahrhundertalte Tradition und wurde etwa in der pannoni-

gestellt. Unter anderem hat sich der Spitzenkoch Lukas Nagl vom Haubenrestaurant Das Traunsee dem exotischen Produkt aus der asiatischen Küche angenommen. Zusammen mit der Designerin Christine Brameshuber und dem Lebensmitteltechniker Viktor Gruber hat er eine Sojasauce entwickelt, die unter



LUVI Sojasauce aus der Produktion von Viktor Gruber, Lukas Nagl und Christine Brameshuber

schen Küche verwendet. Heute produziert das edle Gewürz etwa im Burgenland die ARGE Pannonischer Safran, die Safran veredelt und unter der Regionalmarke „Pannonischer Safran“ u. a. in der Gewürz- und Ölmühle Safranoleum in Siegendorf verkauft.

Auch Sojasauce wird inzwischen in Österreich her-

Feinschmeckern hochgeschätzt wird und wesentlich besser ist, als viele asiatische Billigprodukte. Nagls Sojasauce hat einen extrem hohen Weizenanteil, wodurch sich eine erstaunliche Geschmacksvielfalt ergibt. Vertrieben wird das Produkt unter der Marke „LUVI“ im Online- und Delikatessenhandel.

Hans Reisetbauer entwickelte mit Starkoch Roland Trettl (re.) eine eigene Bio-Sojasauce



LIFESTYLE & GESUNDHEIT
ESSEN

Auch in Österreich wird hochqualitative Wasabi produziert

Der innovative Edelbrand-Produzent Hans Reisetbauer entwickelte mit Starkoch Roland Trettl eine eigene Sojasauce, die während dem ganzen Produktionsprozess in Pichon-Longueville-Fässern gelagert wird. Diese Fässer stammen aus dem berühmten französischen Weingut Château Pichon-Longueville-Baron in Bordeaux und sorgen für ein besonders feines Aroma. Trettl und Reisetbauer: „Soja ist ein herausragender Rohstoff, aus dem man eine Vielzahl von Lebensmitteln herstellen kann, warum also nicht auch Bio-Sojasauce aus Österreich?“

Adressen

PhytionIQ
Rudolf-Schober-Straße 4
7400 Oberwart
Tel. 03352/903 00 221
phytoniq.com

Safranoleum
Eisenstädter Straße 97
7011 Siegendorf
Tel. +43/664/22 47 261
safranoleum.at

LUVI Fermente
luvifermente.eu

Bio-Sojasauce Reisetbauer
austrian-limited.at
roland-trettl.com/magazin/bio-soja-sauce/

Fotos: Reisetbauer Qualitätsbrandwein GmbH, LUVI Fermente/Lukas Kirschgasser, PhytionIQ Group