

Thema: Phytoniq GmbH

Autor: k.A.



Fotos: AdobeStock(4), All mauritius, Susanne Posch, zvg(2)

Fast jeder kennt die scharfe, grüne Paste, die auf die Sushi-Rolle gegeben wird. Doch kaum jemand weiß, dass das, was wir hierzulande als „Wasabi“ serviert bekommen, nur ein billiger Abklatsch ist.

Die meisten Menschen in unserem Land haben wahrscheinlich auch noch nie in ihrem Leben echten Wasabi gegessen. Denn oft handelt es sich bei dem Klecks auf der kalten Fischplatte nur um eine Mischung aus Kren mit Senfölen – zusätzlich versetzt mit Farbstoffen für die giftgrüne Optik. Das gilt freilich auch für die meisten Wasabipasten oder -pulver, die im Handel erhältlich sind.

„Manchmal ist dabei lediglich ein winziger Teil von 0,5 Prozent echter Wasabi darin enthalten, nur um das Produkt so nennen zu dürfen“, kritisieren Konsumenten

tenschutzler. Kein Wunder, ist die wildwachsende Originalpflanze aus Fernost doch äußerst rar und sündhaft teuer.

Kilopreise von 500 Euro sind keine Seltenheit. Außerdem wächst echter Wasabi selbst in Japan nur noch in ganz wenigen Regionen. „Er gedeiht bei uns ausschließlich in flachen, schattigen Gebirgsbächen mit fließendem, mineralstoffreichem Wasser, in dem sich keine Algen entwickeln können“, erklärt der japanische Wasabi-Bauer Tomoya Iida (Bild unten).

Der heiß begehrte Wurzelstock der Pflanze – der in der gehobenen Gastronomie stets direkt am Tisch frisch gerieben wird – braucht zudem fast zwei Jahre, um unter Wasser zu reifen, sowie ein nicht zu warmes und nicht zu küh-

les Klima. „Am

liebsten mag es das Kreuzblütengewächs zwischen acht und 20 Grad“, weiß Tomoya Iida.

Schwerstarbeit und höchst anspruchsvolle Fertigkeiten sind daher nötig, um Wasabi unter diesen Bedingungen in den japanischen Aquakulturen anzubauen.

Im burgenländischen Oberwart gedeiht diese Pflanze deshalb auch nicht unter freiem Himmel, sondern in eigens entwickelten Containern mit allerlei technologischen Gerätschaften. Die Wasabi-Produktion der beiden „Phytoniq“-Züchter Eszter Simon, 38, und Martin Parapatits, 48, erinnert somit eher an ein medizinisches Labor als an eine traditionelle Landwirtschaft.

„Unsere Pflänzchen wachsen geordnet in Reih und Glied in dreifach

Thema: Phytoniq GmbH

Autor: k.A.

übereinander gestapelten Regalsystemen unter Kunstlicht aus unserer Photovoltaikanlage heran. Die Wurzeln sprießen dabei jedoch nicht in die Erde, sondern hängen in einer permanent zirkulierenden Nährlösung aus Wasser und Mineralien“, erläutert Martin Parapatits das komplexe System, in dem jahrelange Entwicklungsarbeit steckt. Doch dafür können die beiden Züchter bei jedem Wetter und ganzjährig anbauen.

Pestizide werden ohnehin nicht eingesetzt, schlicht, weil es keine Schädlinge gibt. Ein perfektes

System, das sich mittlerweile auch bezahlt gemacht hat. Mehr als 35.000 Wasabipflanzen gedeihen aktuell in der Zuchtanlage in Oberwart.

Das entspricht etwa 4.000 Kilo Wurzelmasse, die bei einem Kilopreis von 400 Euro ein durchaus „wachsendes Vermögen“ darstellen.

Der hohe Preis ist auch ein Indikator, um Original von Nachahmungen zu unterscheiden, „denn echter Wasabi kann niemals billig sein“, sagt Eszter Simon. Während die billige Kopie aus Kren und Senföl mehr oder weniger teuflisch auf der Zunge brennt, entfaltet sich die angenehme Schärfe des echten Wasabi vornehmlich im Rachen und in der Nase. „Die Schärfe übertönt den Geschmack der Gerichte nicht, sondern hat eine leicht süßliche, abgerundete Note“, schwärmen Feinschmecker.

Verwertet wird bei „Phytoniq“ alles – Blätter, Stängel und Rhizome der Wasabipflanze (Kasten oben). „Wir haben uns ganz bewusst dem Null-Verschwendungs-Prinzip verschrieben“, betonen Eszter Simon und Martin Parapatits.

Hwie

Ein wahrer Genuss

● Wasabi-Blätter sind zart und haben eine milde Schärfe.

Salaten, Broten, Burgern sowie Fleisch- und Fischgerichten verleihen sie eine ansprechend würzige Note. 30 g (1 Schale) um € 6,49.



● Das hochwertige Wasabi-Pulver von „Phytoniq“ stammt aus

Blättern und Stängeln, die per Hand geerntet, anschließend gefriertrocknet und dann fein zermahlen werden. Es muss zehn bis 15 Minuten vor der Verwendung mit Wasser zu einer

dickflüssigen Paste angerührt werden, damit sich die Schärfe entwickelt. 20 g (1 Glas) um € 15,99.



● Der Wurzelstock (Rhizom) wird frisch gerieben und zu einer feinen Masse verarbeitet. Dank des intensiv-scharfen Geschmackes ist diese Paste seit jeher ein beliebter Begleiter von Sushi und Fischgerichten. 100 g um € 55,-.

Diese drei Wasabi-Produkte können im Internet bestellt werden: www.phytoniqtaste.com. Info-Tel.: +43/3352-90300000.



Thema: Phytoniq GmbH

Autor: k.A.

