Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Was ist eigentlich Wasabi?

Mo, 25.01.2016 - 12:14

Wasabi kennen viele als hellgrünen Begleiter für Sushi. Es ist ein scharfes Gewürz, das mittlerweile auch anderen Lebensmitteln wie gerösteten Nüssen, Chips und sogar einigen Käsesorten eine neue Geschmacksnote gibt. Häufig wird die Wasabi-Pflanze als "japanischer Meerrettich" bezeichnet. Botanisch unterscheidet sie sich jedoch von unserem Meerrettich (Kren). Beiden gemeinsam ist ihr scharfer Geschmack. Verantwortlich dafür sind flüchtige Senföle, die so genannten Isothiocyanate. Von der Wasabi-Pflanze wird der unterirdische Spross verwendet.
Echter Wasabi hat seinen Preis - egal ob frisch, als Trockenpulver oder fertige Paste. Daher sind viele Produkte auf dem Markt, welche zwar als Wasabipaste oder Wasabipulver bezeichnet werden, echten Wasabi aber nur in äußerst geringen Mengen enthalten. Ein Großteil des teuren Rohstoffs wird dabei durch eine geschickte Kombination von Meerrettich, Senf, Farb- und Aromastoffen ersetzt. Bei Produkten mit Wasabi ist es somit ratsam, die Zutatenliste genau anzusehen.

Medien-Information
Bozen, 25.01.2016