



# Produktinfo

---

## Ingwer

Die Ingwerpflanze stammt ursprünglich aus dem asiatischen Raum und ist dort seit 2800 v. Chr. bekannt. Man verwendet die Wurzeln (Rhizom) der Pflanze, welche sich waagrecht im Boden verzweigen. Die Außenhaut des Wurzelstocks ist braun. Unterhalb der Oberfläche wird das Wurzelgemüse faserig und weist eine gelbliche Farbe auf. Die Qualität und das Aroma des Ingwers unterscheiden sich je nach Herkunftsland: Am intensivsten ist der peruanische Ingwer, Ingwer aus China schmeckt typisch exotisch und vollmundig. Nigerianischer Ingwer hingegen ist überwiegend scharf. Die Geschmacksgebende Komponente ist der Stoff Gingerol, der verantwortlich für die fruchtige Schärfe im Ingwer ist.

Ingwer wird als Gewürz und Heilmittel verwendet. Neben dem unnachahmlichen Geschmack der Wurzelknolle – egal ob roh, sauer eingelegt oder kandiert –, ist Ingwer eines der gesündesten Nahrungsmittel überhaupt. Die Benutzung des Ingwers als Gewürz und zur Bereitung aromatischer Liköre ist bekannt. Man stellt daraus aber auch das ätherische Ingweröl durch eine Wasserdampf-Destillation her.

Ungeschält hält sich Ingwer im Gemüsefach des Kühlschranks zwei bis drei Wochen. Dazu wird er am besten in Küchenpapier gewickelt.

