

Medienmitteilung

Gewürze – Geschmackswunder aus aller Welt

Die Welt der Gewürze und Kräuter birgt ein buntes Feuerwerk an Aromen und Sinnesindrücken: von honigsüss, mild-würzig bis feurig-scharf. Jedes Gewürz hat seinen eigenen, ganz besonderen Charakter, der die Sinne auch mal in ferne Kulturen entführt.

Das passende Gewürz so zu dosieren, dass sich der Geschmack wie gewünscht entfaltet, ist eine Fingerfertigkeit, die Freude und Genuss bereitet. Gewürze und Kräuter akzentuieren oder dämpfen einen Geschmack. Sie geben einem Gericht aber auch einen besonderen asiatischen oder orientalischen Gout. Für Köchinnen und Köche, die mit mehr als Aromat, Salz und Pfeffer jonglieren, bietet das Spicy Gewürz- und Kräutersortiment von claro eine spannende Bereicherung. Nebst bekannten Gewürzen wie Pfeffer, Chili und Muskatnuss finden Feinschmecker Spezialitäten wie Curcuma, Koriander und Kreuzkümmel.

«Harissa» – damit die Tajine wie im Maghreb schmeckt

«Harissa» ist fixer Bestandteil der nordafrikanischen Küche und gibt den Gemüse- und Fleischartöpfen wie Couscous oder Tajine die wunderbar aromatische, orientalische Note. «Harissa» ist eine Gewürzmischung und besteht aus Chili, Meersalz, Kreuzkümmel, Kümmel, Knoblauch und Pfefferminze.

Kardamom – darf in keinem indischen Masala fehlen

In Indien ist die Grundlage jeder Speise eine frisch zubereitete Masala, eine Gewürzmischung. Kardamom spielt dabei eine wichtige Rolle. Sein erfrischendes, süsslich-pikantes Aroma passt vorzüglich zu Gemüsecurry, Süssspeisen oder Chutney. Aber auch Getränken wie Gewürztee oder Chai verleiht Kardamom eine wärmend süsse Note.

«Za'atar» – der Tipp für den nahöstlichen Dipp

«Za'atar» ist eine Gewürzmischung aus dem Nahen Osten und wird vor allem als Dipp gegessen. Dabei tunkt man ein Brotstück zuerst in Olivenöl, Quark oder Joghurt und dann im «Za'atar». Die wohl dosierte Mischung an Za'atarblättern, geröstetem weissem Sesam, Sumak und Salz schmeckt aber genauso fein an Fleisch- oder Gemüsegerichten.

Gewürze – fair gehandelt und biologisch angebaut

Alle Gewürze von claro werden nach den Richtlinien des Fairen Handels hergestellt. Die in Kooperativen organisierten Kleinbäuerinnen und -bauern in Sri Lanka, Indien, Peru und Israel leben in ländlichen, teils schwer zu bewirtschaftenden Gebieten. Beim Fairen Handel werden soziale, wirtschaftliche und ökologische Aspekte gleich stark gewichtet. Frauen und Männer sind gleichberechtigt und erhalten für den Anbau oder die Verarbeitung der Gewürze einen gerechten Preis. Der Pflanzung von Mischkulturen wird ebenso gefördert wie die biologische Landwirtschaft. So sind mit Ausnahme von «Za'atar» alle claro Gewürze auch Bio-zertifiziert.

Weitergehende Informationen:

Produzentenorganisationen

Detaillierte Informationen über die Hersteller der claro Gewürze und Kräuter finden Sie auf www.claro.ch in der Rubrik 'Produzenten'.

Produzentenorganisation

Biofoods, Sri Lanka

Phalada, Indien

Ecolife Arequipa, Peru

Sindyanna of Galilee, Israel

Erzeugnisse

Produkte mit Artikelnummer 236.xxx

Produkte mit Artikelnummer 275.xxx

Produkte mit Artikelnummer 649.xxx

«Za'atar», Artikelnummer 442.xxx

Produkte, Zertifizierung, Verpackung und empfohlener Verkaufspreis

Produkte – Verpackung – Empfohlener Verkaufspreis:

Siehe Beiblatt: "Spicy" – das claro Gewürz- und Kräutersortiment

Zertifizierungen:

Alle Gewürze wurden nach den Richtlinien des Fairen Handels hergestellt.

Mit Ausnahme von «Za'atar» sind alle Gewürze und Kräuter EU-BIO-zertifiziert.

Verpackung:

Alle Gewürze sind neu im Glas erhältlich, das Nettogewicht beträgt je nach Gewürz zwischen 12 und 50 g; Einige Gläser haben ein Mahlwerk, wodurch das frisch gemahlene Gewürz ein intensiveres Aroma entfaltet. Verschiedene Produkte sind im Nachfüllbeutel erhältlich, dessen Inhalt für zwei Glasfüllungen reicht.

Verkaufsstellen

Spicy Gewürze sowie das Buch «Gewürze» sind erhältlich im claro Laden in Ihrer Nähe, in Weltläden sowie in Bio- und ausgewählten Lebensmittelgeschäften.

www.claro.ch

Bildmaterial

Das Bildmaterial in Druckqualität finden Sie auf www.claro.ch in der Rubrik 'Medien'.



Bildlegende:

Kardamom, Curcuma und Chili – drei erlesene Gewürze für genussvolle Gerichte

Informationen:



„Gewürze & Kräuter – Geschmackswunder aus aller Welt“

Faltbroschüre mit Informationen zu Gewürzen und Kräutern von C wie Chili bis Z wie «Za’atar», ihre Herkunft, Aroma-Beschreibung und Verwendung.

Erhältlich im claro Laden oder bei claro fair trade AG:
Tel. 032 356 07 00 oder info@claro.ch

„Gewürze: Biologischer Anbau - Fairer Handel – Rezepte“

Sie bringen Nachrichten aus fernen Ländern und setzen auf körperlicher, seelischer und geistiger Ebene Prozesse in Gang. Wir verwenden sie täglich und wissen doch kaum, wo und wie sie wachsen und verarbeitet werden. Umso interessanter zu erfahren, wie der Alltag und die Lebenssituation der Produzenten aussieht. Zwanzig Gewürze bekommen hier einen ganzheitlichen Auftritt: Der Leser begleitet die Produzenten bei Anbau, Ernte, Verarbeitung und bekommt Einblick in die Vermarktung. Er erfährt, wie die Zusammenarbeit mit Fairhandels-Organisationen die Hofgemeinschaften erweitert und das Leben der Produzenten positiv verändert.

Herausgeber: FONA-Verlag. Autoren: Peter Lendi und Esther Villiger. Empfohlener Verkaufspreis CHF 28.00

Medienkontakt:

Yolanda Roggo, Leiterin Kommunikation
roggo@claro.ch, T 032 356 07 73
Byfangstrasse 19, 2552 Orpund
www.claro.ch

Die claro fair trade AG handelt mit qualitativ hoch stehenden Spezialitäten und Handwerkserzeugnissen aus nachhaltiger Produktion. Die Partner von claro sind in erster Linie Produzentinnen und Produzenten aus den Randregionen des Südens sowie Europas, denen claro Zugang auf die Märkte im Norden verschafft.

In der Schweiz sind claro Produkte in 136 claro Vertragsläden erhältlich sowie im ausgewählten Fachhandel und in Gastrobetrieben. Über internationale Handelsorganisationen werden claro Produkte zudem rund um die Welt vertrieben. Das Unternehmen mit 36 Mitarbeitenden erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2008/09 einen Umsatz von CHF 21,9 Mio.

„Spicy“ - das claro Gewürz- und Kräutersortiment

Artikelnummer	Produktbezeichnung, Verpackungshinweis, Produktgewicht	Empfohlener Endverkaufspreis CHF
---------------	--	----------------------------------

Gewürze

275.005	Spicy Pfeffer weiss BIO ganz, mit Mühle, 40 g	5.50
275.014	Spicy Pfeffer weiss BIO ganz, Nachfüller, 80 g	6.50
236.405	Spicy Pfeffer schwarz BIO ganz, mit Mühle, 40 g	5.50
236.408	Spicy Pfeffer schwarz BIO ganz, Nachfüller, 80 g	6.50
236.404	Spicy Pfeffer bunt BIO ganz, mit Mühle, 35 g	5.90
236.407	Spicy Pfeffer bunt BIO ganz, Nachfüller, 70 g	6.90
236.412	Spicy Chilipfeffer BIO ganz, mit Mühle, 45 g	5.50
236.410	Spicy Orangepfeffer BIO ganz, mit Mühle, 45 g	5.50
236.411	Spicy Zitronenpfeffer BIO ganz, mit Mühle, 45 g	5.50
275.001	Spicy Chili BIO gemahlen, 35 g	4.90
275.002	Spicy Chilischoten Bird Eyes BIO, 15 g	4.90
275.008	Spicy Curry mild BIO gemahlen, 32 g	4.90
275.016	Spicy Curry mild BIO, Nachfüller, 64 g	5.90
275.009	Spicy Curry scharf BIO gemahlen, 32 g	4.90
275.017	Spicy Curry scharf BIO, Nachfüller, 64 g	5.90
236.400	Spicy Curcuma BIO gemahlen, 32 g	3.90
236.401	Spicy Ingwer BIO gemahlen, 34 g	3.90
275.003	Spicy Koriander BIO gemahlen, 26 g	3.90
275.004	Spicy Kreuzkümmel BIO ganz, 35 g	4.90
275.015	Spicy Kreuzkümmel BIO gemahlen, 40 g	4.90
275.007	Spicy Muskatnuss BIO ganz, 30 g	4.90
236.403	Spicy Nelken BIO ganz, 30 g	3.90
275.006	Spicy Senfkörner gelb BIO ganz, 50 g	3.90
275.018	Spicy Kardamom BIO ganz, 23 g	4.90
275.019	Spicy Kardamom BIO gemahlen, 31 g	4.90
236.406	Spicy Zimt Ceylon BIO gemahlen, 30 g	3.90
236.409	Spicy Zimtstangen BIO, in der Tüte, 30 g	4.90
275.013	Spicy Vanille BIO gemahlen, 20 g	9.90
275.022	Spicy Lebkuchengewürz BIO gemahlen, 32 g	4.50



Artikelnummer	Produktbezeichnung, Verpackungshinweis, Produktgewicht	Empfohlener Endverkaufspreis CHF
---------------	--	----------------------------------

Kräuter

649.004	Spicy Oregano BIO geschnitten, 12 g	3.90
649.005	Spicy Thymian BIO geschnitten, 12 g	4.50
649.001	Spicy Italienische Kräutermischung BIO geschnitten, 12 g	3.90
649.002	Spicy Französische Kräutermischung BIO geschnitten, 15 g	3.90

Gewürzmischungen

275.010	Spicy Grillmischung BIO ganz, mit Mühle, 45 g	5.50
275.011	Spicy Harissa BIO ganz, mit Mühle, 35 g	5.50
442.002	Spicy Za'atar Gewürzmischung, 30 g	3.90
442.009	Spicy Za'atar Gewürzmischung, Nachfüller, 60 g	4.90
275.020	Spicy 1001 Nacht BIO, mit Mühle, 30 g	5.90
275.021	Spicy 1001 Nacht BIO, Nachfüller ,60 g	6.90

275.100	Spicy Gewürz Geschenkbox BIO, 288 g Schuberschachtel mit Zimtstangen im Beutel 30 g, Curry mild Nachfüller 64 g, Curry scharf Nachfüller 64 g, Bunter Pfeffer Nachfüller 70 g, 1001 Nacht Nachfüller 60 g	24.50
---------	--	-------

