

0,2l

SPEZ1573

GARUM Anchovis-Würz-Essenz

Maisor Kontserbak

Kennen Sie »Garum«? Im alten Rom war diese magische Fischessenz als Geschmacksverstärker äußerst beliebt, von dort aus fand sie Verbreitung in das ganze römische Reich. Historiker meinen, daß Garum damals in jedem Haushalt zu finden war und offensichtlich fast täglich benutzt wurde. Aus Ausgrabungen schließt man, daß die Würz-Essenz aus verschiedenen Fischsorten hergestellt wurde und es unterschiedliche Qualitäten gegeben zu haben scheint. In Pompeji und Herculaneum in der Nähe Neapels fand man in einer Garum-Manufaktur eine Reihe von Amphoren, aus denen man die Würzessenz identifizieren konnte.
Sie entstand durch Fermentierung verschiedener Fischarten. Als man daraufhin auch an anderen Orten entlang der Mittelmeerküste zu suchen begann, entdeckte man viele solcher antiken Fischverarbeitungsbetriebe. »Cetaria« hießen sie auf Lateinisch. So fand man im französischen Gethary römische Becken, die nachweislich zum Pökeln von Fisch und zur Herstellung von GARUM dienten, und auch der Ort Getaria, dem Sitz von MAISOR im spanischen Baskenland, scheint nicht ohne Grund so zu heißen.Dort verwendet MAISOR auch heute noch das »Gold des Kantabrischen Meeres«, die Sardelle, für die Herstellung seines GARUMS durch Fermentation in Salz. GARUM wirkt geschmacksverstärkend, weil es Umami auslöst. Umami-reiche Lebensmittel verstärken den Geschmack, weshalb GARUM in der Haute Cuisine als Würzmittel für Fisch, Salate, Fleisch, Suppen, Hülsenfrüchte usw. beliebt ist. Seien Sie in der Dosierung vorsichtig, verwenden Sie es sparsam und staunen Sie über die geschmackliche Wirkung dieser Jahrtausende alten Würzessenz.

K&U
www.weinhalle.de