



100g
SPEZ802

Hohenloher Kümmel (aus kbA)

Senfmühle Georgsenf

Kümmel ist das klassische Gewürz zu Speisen, die als schwer verdaulich gelten. Kümmel ist vor allem in der jüdischen sowie der nord- und osteuropäischen Küche das typische Gewürz für Roggenbrot, Gulasch und Kohl, doch auch Käse wird mit den kleinen Samen gewürzt und im Norden brennt man Spirituosen daraus. Kümmel enthält ätherische Öle, denen die Naturheilkunde appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung zuschreibt. Danach unterstützt Kümmel insbesondere die Verdauung von fetten und blähenden Speisen und wirkt bei Krämpfen und Koliken der Verdauungsorgane lösend. Zusammen mit Anis und Fenchel, Koriander, Pfefferminze und Kamillenblüten gilt Kümmel als traditionelles Hausmittel gegen Blähungen und Magen- und Darmkrämpfe. Heute weiß man, daß sie tatsächlich gärungshemmend auf die Darmflora wirken.

Im Hohenloher Land im Nordosten Baden-Württembergs, das wegen seiner vielen Biobauern auch das »grüne Herz« des Ländles genannt wird, werden von bäuerlichen Familienbetrieben in Erzeugergemeinschaft traditionelle heimische Gewürze und Kräuter in biologischer Spitzenqualität produziert. Sie greifen auf alte Sorten zurück, die oftmals vom Aussterben bedroht sind, weil sie aufwendiger im Anbau sind, dafür aber sehr viel aromatischer ausfallen. Estragon, Koriander und Senf sowie Kümmel werden hier wieder angebaut, wobei der Kümmel aus Hohenlohe den höchstmöglichen Anteilen an ätherischen Ölen enthält (7%), den man Kümmel zuschreibt, weshalb er besonders intensiv und aromatisch ausfällt. Es versteht sich von selbst, daß die Bauern dafür faire Preise bekommen. Dieser Kümmel ist also nicht nur besonders hochwertig, er wird auch fair gehandelt.



www.weinhalle.de