

# Innovation dank Gewürz-Know-how

**Tina Hauser** ist zertifizierte Gewürz-Sommelière, Food-Innovatorin und geschäftsführende Inhaberin der Appliq Food AG. Mit Unternehmens-Workshops vermittelt sie ihr Wissen bedarfsgerecht für die Verarbeitungspraxis.



**Tina Hauser:** Zertifizierte Gewürz-Sommelière, Food-Innovatorin und geschäftsführende Inhaberin der Appliq Food AG.

► PETER JOSSI

Der Trend zur bewussten Ernährung hält an. Gewürze bilden hier eine farbige, akzeptierte und äußerst reizvolle Zutat. Als zertifizierte Gewürz-Sommelière berät Tina Hauser Lebensmittel-Unternehmungen beim gezielten, gekonnten Einsatz von diesen aromatischen Zutaten.

## Immunbooster für Teams

Zusammen mit Sandra Jauslin, Personal Health Coach und Wirtschaftspsychologin MAS der «Nehmenswerk GmbH», bietet «Appliq Food AG» Gewürz-Workshops mit Tieffang an. Anhand von Gewürzen, verbunden mit Personal- und Organisationsentwicklungskompetenz, werden Teams gestärkt und die Teamresilienz wird gefördert, mit dem Ziel, Regeneration und Immunsystem gezielt zu unterstützen. Die Teilnehmenden erleben auch praktisch, wie Gewürze im Alltag eingesetzt werden können, damit das Wohlbefinden aktiv unterstützt werden kann.

Die Gestaltung der Schulungen erfolgt bedarfsgerecht. Im Angebot sind beispielsweise auch kurze Workshops über Mittag enthalten.

«Das Interesse an den verschiedenen Workshop-Formaten hat deutlich zugenommen, was zeigt, dass Gewürze klar im Trendbereich liegen», stellt Tina Hauser fest. «Die Herausforderung ist, dass wir lediglich wenige Gesundheitsaspekte wirklich ausloben können. So muss lediglich von «Wohlbefinden» gesprochen werden», gibt Hauser zu bedenken. «Wohlbefinden» lasse sich jedoch positiv kommunizieren und mit der regelmässigen Einnahme von Gewürzen in ihrer Vielfalt praktisch in unsere Ernährung einbinden. Eine wichtige Rolle bei der Rezepturentwicklung spielt dabei die gezielte Kombination aus «Food Pairing» und «Food Completing».

Im Bereich der Produkt-Innovation bietet sich der Einsatz von Gewürzen geradezu an, um Gerichten gezielt eine charakterbildende Kopfnote zu verleihen, dies in Kombination mit einer Herznote, welche für das Gericht passend ist. Die Bereitschaft und die Neugier der Endverbrauchenden ist deutlich gestiegen und lässt interessante Kombinationen zu. Neue pfeffrige Entdeckungen, wie z.B. der Cumeo-Pfeffer aus Nepal, geben einem Gericht im Handumdrehen eine pfeffrige Zitrusnote, welche verblüfft. Und das Erstaunen ist garantiert, wenn wir hierzu per Storytelling vermitteln können, dass es sich bei dieser pfeffrigen Sorte gar nicht um einen Pfeffer handelt, sondern vermutlich um ein Lorbeer gewächs.

Appliq Food AG ist spezialisiert im Bereich der Produktentwicklung für Produkt-Innovationen und Produktüberarbeitungen. Oft kann das gezielt eingesetzte Gewürz einem Produkt neuen Pepp verleihen und sogar ermöglichen, dass sich Produkt-Zutatenlisten verkürzen lassen.



**Peter Jossi**, Chefredakteur  
Lebensmittel-Industrie,  
Lebensmittel-Ingenieur FH

## Mit Gewürzmilch in den Tag starten!

Zutaten wie Kurkuma, Zimt und Ingwer wirken positiv auf die vielen kleinen Entzündungsherde, welche im Verlauf des Tages genügend Gelegenheiten finden, sich im Körper aufzubauen.

Wie beginnen Sie Ihr Frühstück? Mit Kaffee, Tee oder Fruchtsaft – oder mit einer kräftigen Prise an Gewürzen? Eine Gewürzmilch steht dem Morgen gut an. Mit Kurkuma, Zimt, einem Zacken Sternanis, Kardamom und, ja, einigen Umdrehungen

von Piper longum, langem Pfeffer, verleihen dem Ganzen den nötigen Kick.

### Zutaten:

4 dl Wasser  
1 dl Milch oder Milchalternativen  
¼ TL Kurkuma  
½ Stange Zimt  
1 Zacken Sternanis  
4 Körner Piment  
3 ganze Kapseln grüner Kardamom

¼ Rispe vom langen Pfeffer  
2 Scheibchen frischer Ingwer

**Zubereitung:** Kurkuma in die Flüssigkeit einrühren. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Die weiteren Gewürze im Mörser zerkleinern und ebenfalls der Flüssigkeit beifügen. Das Ganze 3 Min. sieden und im Anschluss mindestens 5 Min. ziehen lassen. Dann die Gewürzmilch sieben und zum Frühstück geniessen.