



Schön scharf oder lieber süß? Gewürzwelt 2.0 so würzt man heute

(Mynewsdesk) Die Gewürz-App des Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung bietet Informationen zu Gewürzen und lässt kulinarische Highlights entdecken. Die App ist kostenlos im App Store und Google Play Store erhältlich.

Das Interesse an neuen Gewürzreaktionen wächst nicht nur in der Profiküche, es steigt auch am heimischen Herd. Auf die Fragen, welche Gewürze es gibt und wie diese kombiniert werden können gibt die Gewürz-App Antworten. Darüber hinaus bietet die Gewürz-App dem Verbraucher die Möglichkeit mehr Wissen über Gewürze und Kräuter zu erhalten, die sie mit Hilfe eines Rezeptvorschlags in die Praxis umsetzen?, so Dr. Simon Reitmeier, Geschäftsführer des Cluster Ernährung.

Warenkunde der Gewürze

Der Nutzer erfährt Informatives über beliebte und geheimnisvolle Gewürze, welche Eigenschaften sie besitzen und wie sie zusammen harmonieren. Zum Beispiel besteht der handelsübliche bunte Pfeffer aus grünem, weißem, schwarzem und scheinbar rotem Pfeffer. Doch diese rosa Beeren gehören nicht zur Familie der Pfeffergewächse. Der Pfeffer ist mit seinen unterschiedlichen Pflanzenfamilien und Geschmacksprofilen nur eines von vielen Gewürzen, welches in der App beschrieben wird. Die Kombination von Chili und Vanille vereint beispielsweise die Aromen scharf, erdig und vanilleartig. Diese Verbindung ist für Süßspeisen, aber auch für pikante Gerichte geeignet. So wird ein Safran-Vanille-Orangen-Eis durch Chili besonders aromatisch.

Gerichte mit neuen Gewürzreaktionen entdecken

Rezeptideen der regionalen, traditionellen bis hin zur internationalen, modernen Küche zeigen, wie die beschriebenen Gewürze zum Einsatz kommen. Derzeit sind über 50 Gewürze und deren Kombinationsmöglichkeiten abrufbar, weitere folgen. Die Nutzer der App können Gewürz-Rezepte einreichen und die Datenbank mit gestalten. So erhalten sie stets neue kreative Ideen und Anregungen.

Weiterbildung als Gewürz-Sommelier

Der Cluster Ernährung bietet seit 2014 die Qualifizierung zum Gewürz-Sommelier an. Bäcker, Metzger und Köche können sich an zehn Tagen ein umfangreiches Wissen in Theorie und Praxis über Gewürze aneignen, welches als Grundlage in ihren Berufen und in der Beratung dienen soll. Mit der Gewürz-App haben neben den Profis, nun auch Verbraucher die Möglichkeit einen schnellen und einfachen Einblick in die Vielfalt der Gewürze zu erlangen. Weitere Informationen finden Sie unter www.cluster-bayern-ernaehrung.de.

Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung

Der Cluster Ernährung verfolgt das Ziel, die Wettbewerbs- und Innovationsfähigkeit des Ernährungsstandortes Bayern zu stärken. Als Netzwerkplattform bringt der Cluster wichtige Akteure aus Landwirtschaft, Ernährungshandwerk, Ernährungswirtschaft, Wissenschaft und Lebensmittelhandel zusammen. Er setzt Impulse, begleitet Zukunftsthemen und leistet Anschubfinanzierung für innovative Ideen. Der Cluster Ernährung hat seinen Sitz am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) am Standort Kulmbach.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im [Kompetenzzentrum für Ernährung \(KErn\)](#).

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/94edon>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/food-trends/schoen-scharf-oder-lieber-suess-gewuerzwelt-2-0-so-wuerzt-man-heute-25258>

Pressekontakt

-

Karoline Kohler
Am Gereuth 4
85354 Freising

karoline.kohler@kern.bayern.de

Firmenkontakt

-

Karoline Kohler
Am Gereuth 4
85354 Freising

shortpr.com/94edon
karoline.kohler@kern.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft wurde 2011 gegründet und ist in Kulmbach und Freising angesiedelt.

Anlage: Bild

