



**claro**  
FAIR TRADE

## Gewürze & Kräuter Geschmackswunder aus aller Welt

### Gewürze

Honigsüss, mild-würzig oder feurig-scharf – die Welt der Gewürze empfängt uns mit einem Feuerwerk an Aromen & Sinneseindrücken. Früher waren Gewürze so kostbar, dass sie mit Gold aufgewogen wurden. Noch heute sind sie krönendes i-Tüpfelchen vieler Gerichte.



#### Chili BIO (ganz/gemahlen)

Chili ist ein Nachtschattengewächs. Die Früchte variieren in Farbe und Form. Sie werden frisch, getrocknet als ganze Schoten oder gemahlen verwendet.

**Aroma:** feurig mit rundem Abgang. **Für:** mexikanische, orientalische und indische Küche sowie pikante Würze für diverse Speisen.

#### Curcuma BIO (gemahlen)

Curcuma resp. Gelbwurz gehört zur Ingwerfamilie. Das Pulver wird aus der Wurzel hergestellt. Es gibt Gerichten eine intensiv gelbe Färbung und wird daher auch als kostengünstiger Ersatz für Safran verwendet. **Aroma:** würzig, herb, leicht bitter. **Für:** Würzen und Färben von Speisen in der asiatischen Küche, wichtiger Bestandteil von Currymischungen.

#### Ingwer BIO (gemahlen)

Ingwer ist eine schilfähnliche Pflanze, deren Wurzelknolle zum Würzen genutzt wird. **Aroma:** scharf-süsslich, zitronig-frisch, wärmend. **Für:** asiatische Küche, Fleisch, Fisch, Gemüse, Gebäck & Dessert, Tee.

#### Kardamom BIO (ganz/gemahlen)

Kardamom gehört zur Ingwerfamilie. Die Kapseln beherbergen dunkle Samen mit ätherischem Öl. Letzteres entfaltet v.a. beim Kauen der Samen einen erfrischenden Wohlgeschmack. **Aroma:** erfrischend, süsslich-pikant. **Für:** Chutney, Gebäck (Lebkuchen, Spekulatius), Getränke (arabischer Mokka, Milchgetränke, Gewürztee, Chai, Glögg), Bestandteil von diversen Gewürzmischungen (v.a. in der indischen Küche).

#### Koriander BIO (gemahlen)

Während Korianderblätter in der Regel frisch verwendet werden, wird das Gewürz aus den gemahlenden Körnern hergestellt. **Aroma:** süsslich, teilweise leicht bitter, mit leichter Orangen- und Anisnote. **Für:** Fleisch, Wurst, Gemüse, Kompott, Bestandteil von Gewürzmischungen (Curry, Lebkuchengewürz), wird oft mit Kreuzkümmel kombiniert.

#### Kreuzkümmel BIO (ganz/gemahlen)

Kreuzkümmel ist ein Doldenblütler. Sein Name entstammt dem kreuzförmigen Blattstand der Pflanze und dem kümmelähnlichen Aussehen der getrockneten Früchte. Das Rösten des Samen intensiviert seinen Geschmack.

**Aroma:** erfrischend, leicht bitter, scharf. **Für:** Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte, wichtiger Bestandteil von Gewürzmischungen, oft in Kombination mit Koriander.

#### Muskatnuss BIO (ganz)

Muskatbäume tragen pflaumenähnliche Früchte, in deren Inneren die Muskatnuss in einer harten Schale liegt. Der Geschmack kommt frisch gemahlen am Besten zur Geltung. **Aroma:** bitter-süsslich bis würzig-scharf. **Für:** sämtliche Kohllarten, Kartoffel- & Käsespeisen, Fleisch, Süssspeisen & Weihnachtsgebäck.

#### Nelken BIO (ganz)

Gewürznelken sind die ungeöffneten, getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes. Sie weisen einen hohen Anteil an ätherischem Öl auf.

**Aroma:** scharf, bittersüss, würzig. **Für:** Wild, Schweinebraten, Ragout, Rotkohl, Marinaden & süss-saures Einmachgut, Weihnachtsgebäck (Lebkuchen), Glühwein & Gewürztee.

#### Pfeffer (ganz, mit Mühle)

Pfeffer ist die Frucht einer ca. 6 m hoch wachsenden Schlingpflanze. Die unterschiedliche Verarbeitung nach der Ernte führt zu den unterschiedlichen Pfeffersorten: Grün geerntete Beeren im Salzwasser konserviert oder schnell bzw. gefriergetrocknet bleiben grün. Werden die Körner an der Sonne getrocknet, werden sie schwarz. Ausgereifte rote Beeren ergeben roten Pfeffer, weisser Pfeffer ist das von der roten Fruchtschale befreite Korn. Extravagante Variationen entstehen, wenn Pfeffer mit anderen Gewürzen oder Fruchtschale zu Chili-, Orangen- und Zitronenpfeffer kombiniert wird.

**Aroma:** rund-rauchig (schwarz), frisch-leicht scharf (grün), fruchtig-würzig (rot), mild-scharf (weiss). **Für:** rotes Fleisch & Tomatensaucen (schwarz), weisses Fleisch & Sahnesaucen (weiss), Pizza, Pasta, Poulet & Rindfleisch (Chilipfeffer), Schweinefleisch (Orangenpfeffer), Fisch (Zitronenpfeffer).

#### Senfkörner BIO (ganz)

Senf gilt als eine der ältesten Kulturpflanzen. Seine Samen werden seit langem als Gewürz geschätzt. Weisser resp. gelber Senf ist milder als die dunklen Sorten. **Aroma:** zu Beginn mild-süsslich, gefolgt von aromatischer Schärfe. **Für:** Ragout, Saucen, Essiggurken, Sauerkraut, Randsalat.

#### Vanille BIO (ganz/gemahlen)

Vanilleschoten wachsen an einer Schlingpflanze. Sie werden kurz vor der Reife geerntet und unterlaufen lange Trocknungs- und Fermentierungsprozesse, bis sie als Gewürz verwendet werden können. **Aroma:** intensiv-süsslich, harmonisch. **Für:** Süssspeisen, weisses Fleisch, Fisch.

#### Zimt Ceylon BIO (ganz/gemahlen)

Zimt wird zwischen der Borke und dem Holz des Zimtbaums herausgeschält und anschliessend getrocknet. **Aroma:** feinwürzig, angenehm süss. **Für:** Süssspeisen, Früchtekompott, Fleischsaucen, Gebäck, Glühwein & Gewürztee.

### Kräuter

Würzige Aromen und der intensive Duft nach wohlschmeckenden Kräutern durchziehen die Luft – schon seit jeher werden Kräuter eingesetzt, um Gerichte mit einer frisch-herben Note zu versehen und ihre natürlichen Wirkstoffe & ätherischen Öle zu nutzen.



#### Oregano BIO

Die hellgrünen Blätter des Oregano verströmen einen intensiven Duft. **Aroma:** herb-bitter. **Für:** Pizza, Tomatensaucen, Gemüse, gegrilltes Fleisch, Meeresfrüchte.

#### Thymian BIO

Thymian zeichnet sich durch einen intensiv-mediteranen Duft aus. **Aroma:** intensiv-würzig. **Für:** Fleisch, Fisch, Gemüse, Tomatengerichte, v.a. für Speisen mit langen Garzeiten.

### Gewürzmischungen

Jedes Gewürz hat seinen eigenen, ganz besonderen Charakter. Wenn unterschiedliche Gewürze wohl dosiert miteinander in einer Mischung kombiniert werden, ergeben sich völlig neue Geschmackskompositionen als Gaumenüberraschung.



#### Curry BIO

**mild:** Koriander, Curcuma, Senf, Pfeffer, Kümmel, Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer / **scharf:** Koriander, Curcuma, Chili, Pfeffer, Kümmel, Kreuzkümmel, Senf, Ingwer, Zimt, Nelken. **Für:** indische Gerichte, Gemüse, Salat- & Dipsaucen.

#### Grillmischung BIO (mit Mühle)

Pfeffer, Meersalz, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Zwiebel, Senf, Chili, Paprika. **Für:** Grilladen jeglicher Art (wie Fleisch, Fisch, Gemüsespiesse).

#### Harissa BIO (mit Mühle)

Chili, Meersalz, Kreuzkümmel, Kümmel, Knoblauch, Pfefferminze. **Für:** Orientalische Küche (Couscous, Tajine), Gemüse- & Fleischartopf.

#### Lebkuchengewürz BIO

Zimt, Koriander, Anis, Fenchelsamen, Ingwer, Nelken, Muskatnuss, Pfeffer. **Für:** Weihnachtsgebäck, Glühwein, Gewürztee.

#### 1001 Nacht BIO (mit Mühle)

Diverse Pfeffersorten, Meersalz, Kreuzkümmel, Rosen, Zimt, Schwarzkümmel, Kardamomsamen, Paprika, Lorbeer, Kornblumen, Ringelblumen, Nelken. **Für:** Orientalische Küche (Couscous, Tajine), Gemüseeintopf, Teigwaren, Salat.

#### Za'atar

Ysop, Sesam, Sumak, Salz. **Für:** Fleisch- und Gemüsegerichte, Brot und Olivenöl.

### Kräutermischungen

„Die Mischung macht's“ – eine bestens aufeinander abgestimmte Mischung aus verschiedenen, erlesenen Kräutern vermag es, andere Länder und Kulturen heraufzubeschwören und würzig-aromatische Geschmackssinfonien auf den Tisch zu zaubern.



#### Französische Kräuter BIO

Thymian, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Lorbeer, Lavandin. **Für:** Gemüsegerichte (Ratatouille), Kartoffeln, Süsswasserfisch, Salat.

#### Italienische Kräuter BIO

Oregano, Basilikum, Rosmarin, Majoran, Petersilie, Ysop, Liebstöckel. **Für:** Pizza, Pasta, Tomatensaucen, Salat.

## Gewürze & Kräuter – eine Sinnesreise

Feuerrotes Chili, gelb leuchtendes Kurkuma, warmes Braun von Nelke und Zimt... Wir laden ein zu einer Reise durch die exotische und sinnliche Welt der Gewürze. Entdecken Sie neue Düfte, Farben und Aromen. Probieren Sie neue Zutaten aus. Experimentieren Sie mit fremden Ingredienzen. Anregungen für orginelle Rezepte finden Sie in den Kochbüchern aus dem claro Sortiment.

### Unsere Handelspartner

**Biofoods in Sri Lanka** unterstützt seit 1993 die Mitglieder des Bauernverbandes SOFA (Small Organic Farmer's Association) und hat in Zusammenarbeit mit dem Fairen Handel eine faire Produktions- und Verarbeitungskette für biologisch erzeugte Agrarprodukte, unter anderem Gewürze, aufgebaut.

**Phalada Agro Research Foundation in Indien** wurde 1990 mit dem Ziel gegründet, Verdienstquellen und Entwicklungsperspektiven für Kleinbauern zu schaffen und zugleich einen Beitrag zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und Ernährungssicherheit in einer der trockensten Regionen Südindiens zu leisten.

**Ecolife in Peru** ist seit 2000 Verarbeitungsbetrieb für Bio-zertifizierte Gewürzkräuter. Den Frischgutlieferanten kommen unter anderem Abnahmegarantien, überdurchschnittlich gute Preise, Beratung und Infrastruktur für die Erstverarbeitung, Qualitätskontrollen und Transportmöglichkeiten zugute.

**Sindyanna of Galilee in Israel** ist eine Frauenorganisation, die seit 1996 bei der Vermarktung von traditionellen arabischen Produkten und bei der Entwicklungsarbeit mit der arabischen Landbevölkerung die Grundsätze des Fairen Handels berücksichtigt.

Infos über alle Handelspartner: [www.claro.ch](http://www.claro.ch)

claro steht seit über 30 Jahren für Fairen Handel mit natürlichen und einzigartigen Spezialitäten aus dem Weltsüden. Hohe Qualität, langfristige Beziehungen und Vertrauen sind Werte, die unser Handeln bestimmen. claro Produkte gibt es in claro Läden – dem Fachgeschäft für Fairen Handel – sowie im ausgewählten Fachhandel und in Gastrobetrieben.

claro fair trade AG  
Byfangstrasse 19 / CH – 2552 Orpund  
Phone +41 32 356 07 00  
Fax +41 32 356 07 01  
[mail@claro.ch](mailto:mail@claro.ch) / [www.claro.ch](http://www.claro.ch)