



REDLINE

Waskoche  
ichHeute.ch

# Inhaltsverzeichnis

1  
Die Gewürze der Welt  
Gekocht wird überall – Wir bringen den Geschmack in Ihre Küche

---

2  
Unsere Erwartungen – fair und rücksichtsvoll

---

3  
Die Welt der Curries

4  
Südostasien

6  
Indischer Ozean, Afrika

7  
Karibik

8  
Indien

---

10  
RedLine Schweiz

---

16  
RedLine Weltreise

17  
Asien

23  
Australien

24  
Europa

28  
Afrika

33  
Nord- und Mittel- amerika

39  
Südamerika

---

42  
kochen ohne Grenzen – Was koche ich Heute

---

43  
1 Pouletspiess: 4 Gewürze, 4 Länder

---

44  
1 Zutat: 4 Gewürze, 4 Länder

---

45  
Grill oder Saucengericht

---

46  
Einfach weltweit kochen

---

47  
Vegievolution

---

48  
Richtig Würzen

---

49  
Einkauf und Vorrat

---

50  
Fair Essen, Fair Handeln

---

51  
Eine kleine Geschichte des Essens

---

57  
Impressum und kontakt

---



# Unser Sortiment Ihre Kochidee

Alaska

Canada

Quebec

California

BBQ Kentucky

BBQ Süd Staaten

Texas Louisiana

New Mexiko

Florida

Mexiko

Caribbean Dip

Cajun

Cancun

Caribbean Curry

Dom. Republik

Honduras

Puerto Rico

Costa Rica

Venezuela

Guyana

Equador

Peru

Brasil

Bolivien

Paraguay

Argentina

Uruguay

Chile

Schweden

Finnland

Poulet

Glühwein

French Dressing

Saucen & Suppen

1 für Alles

Deutschland

Helvetica

1 für Alles

St. Tropez

Espagna

Feuriges Süß

Sizilien Dip

Tunesien

Senegal

Marokko

Ägypten

Kongo

Ruanda

Angola

Tansania

Mosambik

Capetown BBQ

South Africa Curry

South Africa BBQ

Senegal

Äthiopien

Kenia

Sansibar Curry

Madagaskar Curry

Mauritius

French Dressing

Raclette

Pizza

Italian Dressing

6 Pfeffer

Griechenland

Scharfmacher

Orient

Nature Tempura

Rogan Josh Curry

Tandoori

Madras Curry

South India Curry

Ceylon Curry

Yellow Thai Curry

Green Thai Curry

Red Thai Curry

Thai

Sweet Chili

Chili Dip

Nature Tempura

Szechuan

Bengal

Asia Dip

Yellow Thai Curry

Green Thai Curry

Red Thai Curry

Thai

Sweet Chili

Chili Dip

Chili Dip

Chili Dip

Shanghai

Kanton

Vietnam

Laos

Mekong

Chili Dip

## Unsere Erwartungen

Unser Grundsatz **geht nicht, gibts nicht** führt uns immer wieder in spannende Gebiete der Ernährung, zeigt uns überraschende Seiten der Esskultur und vereint unser Anspruch an das tägliche Essen mit den Herausforderungen eines global funktionierenden Unternehmens aus der Schweiz.

Um unseren eigenen Qualitätsansprüchen, von der individuellen Kundenberatung bis zur Entwicklung massgeschneiderter Lösungen, zu entsprechen, setzen wir jeden Tag unser ganzes Können und Wissen ein.

Durch unsere Gewürzmischungen können sich die typischen Düfte und Aromen der jeweiligen Kulturen in der Küche entfalten, auch mit Rücksicht auf sanftere Gewohnheiten (z.B. Thai Currys ohne Schärfe). Wir verwenden ausschliesslich ausgewählte und natürliche Rohstoffe.

Qualität ist für uns nicht nur ein Versprechen, wir garantieren Ihnen mit unserem Namen, dass unsere Produkte zu den Besten gehören.



RedLine ist die eigene Gewürzlinie des Grosshändlers Foodkreator und arbeitet mit den gleichen Grundlagen und Unternehmensphilosophien.

Unser Motto: **Geht nicht, gibt`s nicht.**

Der Name RedLine kann als roter Faden in der Essenszubereitung und Unternehmensphilosophie verstanden werden. Die Inspiration aus spannenden Begegnungen mit Profis, Hobbyköchen, Geniessern und Müttern aus der ganzen Welt verarbeiten wir in unseren Gewürzmischungen mit den jeweiligen landestypischen Aromen für das Restaurant, die Kantine oder das Kochen zu Hause.

Unsere Produkte sind kinderfreundlich, frei von Zusatzstoffen und zu 100% natürlich.

## Fair & rücksichtsvoll

Bei RedLine stehen die Menschen im Mittelpunkt. Ob als Kunde, Mitarbeiter oder Besucher. Wir integrieren mehr als 20 Mitarbeiter der Stiftung Rütimattli in unsere Produktion und bieten körperlich oder geistig beeinträchtigten Menschen einen Arbeitsplatz mit fairen Rahmenbedingungen.

Auch als Kunde sind Sie ein Partner, mit dem wir eine konstruktive, inspirierende und spannende Zusammenarbeit pflegen.

Unsere Gewürzmischungen sind sehr gut für Allergiker geeignet, da wir – soweit möglich – auf Allergene verzichten.

Wir verzichten auf Konservierungsstoffe, Schärfe, Nüsse, Glutamat, Sellerie, Soja, Geschmacksverstärker, Hefe, Palmöl, chemische Zusatz- und Farbstoffe sowie E-Nummern und nehmen Rücksicht auf sanftere Essgewohnheiten (z.B. Thai Currys ohne Schärfe).

Daraus resultiert unsere Freude an der Arbeit in diesem tollen Team!



Das Currypulver ist eine Gewürzmischung, die den indischen Masalas nachempfunden ist.

Die sogenannte englische Currymischung geht auf die britische Kolonialzeit in Indien im 18. Jahrhundert zurück. Die englischen Kolonialherren waren mit der Vielfalt der Masalas überfordert und ließen eine Currymischung kreieren, die dem europäischen Geschmack entsprach, damit man auch in Europa die beliebten Currygerichte kochen konnte.

Der Name stammt von dem tamilischen Wort "kari" ab und bedeutet wörtlich übersetzt "Sauce". Er bezeichnete ursprünglich eine Art Ragout oder Eintopfgericht als Beilage zu sättigenden Speisebestandteilen, meistens Reis, aber auch Brot.

REDLINE  
Curry

Südostasien  
Afrika  
Indien  
Indischer Ozean  
Karibik



Der Geschmack einer Currymischung wird von vielen verschiedenen Zutaten beeinflusst und geprägt: Generell gilt: Umso gelber der Curry, desto weniger Geschmack. Umso dunkler ein Curry (kann bis zu schwarz gehen), desto herber und erdiger. Je mehr Zutaten, umso runder der Geschmack, je weniger Zutaten, umso kantiger.

## Bali Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Koriander, Ingwer, Kurkuma 14%, Kreuzkümmel, Zitronengras, Szechuan Pfeffer, Kardamom, Galanga, Muskat, Nelken, Sternanis, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Fisch, Lamm, Rind, Gemüse  
**Kochflüssigkeit:** Kokos  
**Regio Tip:** Zitronengras, Ingwer  
**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz  
**Aroma:** Bali, das heisst Traditionen, die von einer unendlichen Vielfalt sind. Holländer, Araber, Chinesen und Inder – alle haben Spuren in der Küche hinterlassen. Die Landschaft zeichnet sich durch einen immensen Überfluss aus, und so riecht auch unsere Mischung, angenehm mild und fruchtig, mit vielen Nuancen.

Südostasien

## Yellow Thai Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Koriander, Kreuzkümmel, Senf 13%, Kurkuma 7%, Ingwer, Zitronengras, Pfeffer, Bockshornklee, Fenchel, Kardamom, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Gemüse, Rind, Lamm, Geflügel, Auberginen  
**Kochflüssigkeit:** Kokos  
**Regio Tip:** Zitronengras, Ingwer, Galanga, Kaffirlimetten  
**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz  
**Enthält Senf**  
**Aroma:** Die gelbe Currypaste unterscheidet sich von der grünen durch Zugabe von frischem Kurkuma. Unser gelber Thaicurry ist mild und sanft, ohne jegliche Schärfe. Der Curry hat eine Kreuzkümmel-Koriander-Kurkuma-Richtung.

Südostasien

## Green Thai Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Koriander, Kreuzkümmel, Senf 13%, Kurkuma 7%, Ingwer, Zitronengras, Pfeffer, Bockshornklee, Fenchel, Kardamom, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Gemüse, Rind, Lamm, Geflügel, Auberginen  
**Kochflüssigkeit:** Kokos  
**Regio Tip:** Zitronengras, Ingwer, Galanga, Kaffirlimetten  
**Dosierung:** 1kg Lebensmittel max. 20g Curry, 10g Salz  
**Aroma:** Die grüne Currypaste unterscheidet sich von der roten durch die Zugabe von frischem, grünem Chili. Dadurch entwickelt sie eine enorme Schärfe. Unser Grüner Thaicurry ist aber mild und sanft, ohne jegliche Schärfe. Die Mischung besticht durch eine Kreuzkümmel-Koriandernote.

Südostasien

# Red Thai Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Senf 10%, Tomaten, Bockshornklee, Pfeffer, Sandelholz, Ingwer, Zitronengras, Fenchel, Gewürze, Orangenschalen

**Harmoniert mit:** Rind, Schwein, Geflügel, Fisch

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Zitronengras, Ingwer, Galanga, Kaffirlimetten

**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz

**Enthält Senf**

**Aroma:** Die feurig rote Currypaste besticht normalerweise mit einer sehr intensiven Schärfe.

Unser roter Thaicurry ist aber mild und sanft, ohne jegliche Schärfe. Die Mischung hat eine Paprika-Kreuzkümmel-Koriandernote.



Südostasien

## Madagaskar Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Koriander, Ingwer, Paprika, Kurkuma 14%, Kreuzkümmel, Zitronengras, Szechuan Pfeffer, Kardamom, Galanga, Vanille, Gewürze

**Harmoniert mit:** Crevetten, Fisch, Geflügel, Desserts (Crèmes)

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Früchte

**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz

**Aroma:** Madagaskar - wer denkt beim Klang dieses Wortes nicht an Exotik, Piraten oder den Film; Aber wie wird auf Madagaskar gekocht? Lassen Sie sich verzaubern von unserer Currymischung mit ihrem unglaublichen Vanillearoma.

## Sansibar Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Kurkuma 20%, Kreuzkümmel, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Sandelholz, Bockshornklee, Fenchel, Chili, Kardamom, Nelken, Zimt, Gewürze

**Harmoniert mit:** Gemüse, Rind, Ananas, Früchte, Linsen

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Koriander, Tomatenwürfel

**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz

**Aroma:** Sansibar ist als Gewürzinsel berühmt. Den Namen Gewürzinsel verdankt sie ihren riesigen Plantagen, auf denen bis heute Nelken, Zimt, Vanille, Kardamom und vieles mehr angebaut wird. Arabische und indische Einflüsse prägen diesen Curry.

## Südafrika Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Tomaten, Zitronengras, Kurkuma 5%, Kardamom, Pfeffer, **Senf 4%**, Galanga, Zimt, Ingwer, Bockshornklee, Gewürze, Orangenschalen, Zitronenschalen

**Harmoniert mit:** Hirsch, Crevetten, Kürbis, Strauss

**Kochflüssigkeit:** Kokos/Tomaten

**Regio Tip:** Frische Früchte

**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz

**Enthält Senf**

**Aroma:** Die Kap-Küche ist eine Mischung aus europäischer Bauernküche, verfeinert mit Gewürzen aus Fernost, die Arbeiter aus den holländischen Kolonien in Indonesien nach Südafrika brachten. Dieser Curry ist harmonisch abgerundet!

Indischer Ozean

Afrika

Afrika

# Caribbean Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Koriander, Kurkuma 14%, Kreuzkümmel, Paprika, Sternanis, Piment, Fenchel, Ingwer, Chili, Kümmel, Bockshornklee, Pfeffer, Zimt, Nelken, Kardamom, Gewürze

**Harmoniert mit:** Crevetten, Lamm, Meeresfrüchte, Rind

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Ananas

**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz

**Aroma:** Wer Karibik hört, denkt vermutlich zuerst einmal an weiße Sandstrände und an das kristallklare Meer, das in allen Türkis- und Blautönen leuchtet. Doch die Karibik bietet noch mehr wunderbare Dinge! Feurig, würzig mit einem Duft von Piment, Zimt, Nelken und Muskat.



**Karibik**

## Ceylon Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Kurkuma 15%, Koriander, Zimt, Kardamom Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Bockshornklee, Fenchel, Kümmel, Nelken, Ingwer, Sternanis, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Lamm, Schwein, Linsengerichte, Rind, Auberginen  
**Kochflüssigkeit:** Kokos/Joghurt  
**Regio Tip:** Hülsenfrüchte  
**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz  
**Aroma:** Charakteristisch für diesen Curry ist der echte Zimt, der nur auf Sri Lanka wächst. Gekonnt dosiert, verfeinert er - mit seinem verführerisch-intensiven Aroma - in raffinierter Kombination mit schwarzem Pfeffer, Kardamom und Koriander - Ihr Gericht zu einem wahren kulinarischen Meisterwerk.

## Madras Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Kurkuma 7%, Chili, **Senf 4%**, Ingwer, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Fisch, Crevetten, Krebse, Geflügel  
**Kochflüssigkeit:** Kokos/Joghurt  
**Regio Tip:** Chili  
**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz  
**Enthält Senf**  
**Aroma:** Der Curry ist benannt nach der Stadt Madras, heute Chennai. Die Wärme des südlichen Indien ist ideal für den Anbau von Chili. Oft sind südindische Currys daher extrem scharf. Unser Curry ist würzig und mild, ohne jegliche Schärfe.

## Rogan Josh Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Koriander, Kurkuma 20%, Bockshornklee, Kreuzkümmel, Fenchel, Mohnsamen, Kardamom, Pfeffer, Muskat, Paprikaflocken, Chili, Gewürze, Stinkasant  
**Harmoniert mit:** Linsen, Hülsenfrüchte, Gemüse, Geflügel  
**Kochflüssigkeit:** Kokos/Joghurt  
**Regio Tip:** Rote und gelbe Linsen, viel Gemüse, gedünstet  
**Dosierung:** 1kg Lebensmittel max. 20g Curry, 10g Salz  
**Aroma:** Der Rogan Josh ist ein typischer Curry der Ayurvedischen Küche mit einem ausgeprägten Stinkasant-Aroma.

Indien

Indien

Indien

## South India Curry

Pure Nature



**Zutaten:** Kurkuma 24%, Rohrzucker 17%, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Bockshornklee, Ingwer, Fenchel, Tomaten, Kümmel, Kardamom, Zimt, Muskat, Gewürze

**Harmoniert mit:** Lamm, Poulet, Fisch, Gemüse

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Früchte

**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz

**Aroma:** Die indische Küche spiegelt sowohl die regionale Vielfalt als auch die unterschiedlichen historischen und religiösen Prägungen des Landes wider. Zutaten und Essgewohnheiten unterscheiden sich stark voneinander, wie in Europa.

Indien

## Tandoori

Pure Nature



**Zutaten:** Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, **Senf 4%**, Tomaten, Bockshorn, Gewürze, Orangenschalen

**Harmoniert mit:** Schwein, Poulet, Fisch, Crevetten

**Kochflüssigkeit:** Joghurt/Kokos

**Regio Tip:** Tomatenpurée

**Dosierung:** 1kg Lebensmittel, max. 20g Curry, 10g Salz

**Enthält Senf**

**Aroma:** Der Ursprung des Tandoor-Ofens (Lehmofens) ist wahrscheinlich der nördliche Teil Irans. Heute versteht man unter Tandoori ein indisches Gericht. Die Mischung schmeckt nach Paprika, Kreuzkümmel und Koriander.

Indien





Redline Schweiz steht für das Würzen an und für sich, als einfaches würzen und betonen des Eigengeschmacks der Speisen. Von Fleischgerichten über Geflügel bis hin zu Salatsaucen: Mit unseren Gewürzmischungen entfaltet jedes Gericht seinen vollen Geschmack.

Doch auch das Gewöhnliche kann überraschen: Zusammen mit unseren Menutips und Rezepten entstehen aus einfachen und alltäglichen Speisen neue Gerichte. Redline ist die sinnvolle Ausstattung für eine gute, funktionierende, schnelle und typische Schweizer Küche.

  
REDLINE  
Schweiz

Saucen  
Suppen  
Dressing  
Dips



Natürlich Geniessen: Was Gewürze auch können.

Anregung der Bildung von Gallenflüssigkeit  
Förderung der Fettverdauung  
(Zwiebel, Knoblauch)

Günstige Wirkungen auf die Darmflora  
(Ingwer, Knoblauch)

Aphrodisierende Wirkung  
Aktivierung des Herz-Kreislauf-Systems  
(Nelken, Chillies, Ingwer, Kakaobohnen)

Förderung der Konzentration, Aufmunterung  
(Kakaobohnen, Kaffeebohnen, Guarana, Colanuss)

Entspannung, Beruhigung, Einschlafförderung  
(Salbei, Muskat)

# Helvetica

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 97%, Pfeffer, Muskat, Koriander, Kurkuma, Cayenne, Ingwer, Kardamom, Kümmel, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fleisch, Fisch, Gemüse, Rösti, Raclette

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch

10g Helvetica, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Kartoffelstock

**Aroma:** Diese Mischung hebt den Eigengeschmack des jeweiligen Produkts hervor. Diese Mischung verkörpert die klassische Schweizer Küche.

Schweiz

# Poulet

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 40%, Paprika, Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Rohrzucker 2%

**Senf 0.5%**, Gewürze

**Harmoniert mit:** Tomatensauce, Ragout, Grillfleisch, Steak, Raclette

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch, 25g Gewürz, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Country Potatoes

**Enthält Senf**

**Aroma:** Wie alle unsere Gewürzkompositionen ist auch diese Mischung durchzogen von einem vielschichtigen, opulenten Geschmack, der intensiv Paprika und Rosmarin verkörpert für das typische Swiss BBQ.

Schweiz

# Raclette

Pure Nature



**Zutaten:** Pfeffer, Knoblauch, Paprikaflocken rot/grün, Paprika, Koriander, rosa Beeren, Macis, Gewürze, Orangenschalen

**Harmoniert mit:** Schwein, Huhn, Rind

**Regio Tip:** In Knoblauch marinierte Crevetten

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Dosierung:** 1kg Lebensmittel

max. 20g Mischung, 10g Salz

**Aroma:** Für ein spontanes Raclette-Picknick braucht es nicht viel: Einen aromatischen Raclette-Käse und unser leckeres Gewürz mit seinem Paprika-Aroma.

Schweiz

# 1 für Alles

Pure Nature

perTutti  
pourTous

# 1 für Alles

**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 86%, Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer, Paprika, Thymian, Majoran, Oregano, Gewürze

**Harmoniert mit:** Bratkartoffeln, Tomatensauce Fleisch, Poulet, Fisch

**Marinieren:**

1kg Fleisch/Fisch

12g einsfüralles

5g Öl, 80g Wasser

**Regio Tip:** Pommes

**Aroma:** Diese Mischung verkörpert die moderne Schweiz, mit sehr viel Eigenaroma und kombiniert die frischen Kräuternoten Italiens.

# 6 Pfeffer

Pure Nature



**Zutaten:** 6 Pfeffer 91% (weiss, schwarz, rosa Beeren grün, Szechuan, lang) Koriander, Kardamom Orangenschalen Gewürze

**Harmoniert mit:** Raclette, Fleisch, Käse

**Menutip:** Marinierte Erdbeeren

**Aroma:** Diese Pfeffermischung ist ein wahrer Geschmackskünstler und passt sich jeder Speise an. Sie hat ihr eigenes orientalisches Geheimnis. Mild, aber doch mit vollem Pfeffergeschmack.

# Glühwein

Pure Nature



**Zutaten:** Rohrzucker 95%, Vanille, Zimt, Hibiskus, Sternanis, Orangenschalen, Zitronenschalen, Gewürze

**Zubereitung:**

1lt. Wein erhitzen, 90g Gewürz hinzu, bei minimaler Hitze ca.10-15 Minuten ziehen lassen, passieren.

**Aroma:** Sind Sie Feuer und Flamme für heisse Genüsse? Dann wird diese Mischung Ihren Geist beflügeln. Sie hat eine harmonische Süsse, mit einer Vanille-Gewürznote.

Schweiz

Schweiz

Schweiz

# Gemüsebouillon

Pure Nature



**Zutaten:** Gemüse 57% (Lauch, Pastinake, Karotten, Zwiebel), Tomaten, Rohrzucker 12%, Knoblauch, Champignons

**Zubereitung:**

50g Pulver in 1 Liter  
heisses Wasser streuen  
unter Umrühren  
5 Minuten kochen.

**Sofortlöslich**

**Enthält keine künstlichen Zusätze und Fett.**

# Saucen & Suppen

Pure Nature



**Zutaten:** Pfeffer, Wachholder, Koriander, Rosmarin Thymian, Lorbeer, Nelken, Estragon, Macis, Gewürze

**Dosierung:** 15g pro Liter Flüssigkeit

**Tip:** Gewürze nicht länger als 120 Minuten mit Kochen

**Aroma:** Das Saucen Suppen Gewürz eignet sich für alle Grundsaucen und Fonds aus der klassischen französischen Küche und deren ableitungen, des weiteren für alle Bouillos Suppen, Holondaise usw.

Schweiz

Schweiz



## Italian Dressing

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 37%, Rohrzucker 17%, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Gewürze Zitronenschalen, **Senf 0.2%**

**Zubereitung:**

5dl Wasser  
80ml Aceto/Rotweinessig  
30g Italy Dressing  
2dl Olivenöl

**Regio Tip:** Kräuterbutter

**Enthält Senf**

## French Dressing

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 32%, Zwiebeln, Rohrzucker 15%, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Dill, Pfeffer, Gewürze, Zitronenschalen, Orangenschalen

**Zubereitung für 1 Liter:**

Gewürz 36g , Wasser 500g  
Essig 80g, Mayo 120g  
Senf 90g, Rapsöl 200g

**Mayo Ersatz:** 1 Ei, Öl 100g, mixen

**Regio Tip:** Joghurt Dip



Schweiz

Schweiz

## Sizilien Dip

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 32%, Tomaten, Knoblauch, Oregano, Petersilie, Rohrzucker 7%, Basilikum, Pfeffer, Koriander, Majoran, Fenchel, Muskat, Gewürze

**Zubereitung:**

100g Joghurt, Sauerrahm oder Quark, 3g Sicilia Dip

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Aroma:** Diese Mischung verkörpert das südliche Italien mit Oregano Kräutergeschmack.

## Karibik Dip

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 31%, Rohrzucker 19%, Zwiebeln, Koriander, Kurkuma, Tomaten, Kreuzkümmel, Paprikaflocken, Orangensaft, Ananassaft Ingwer, Gewürze

**Zubereitung:** 100g Joghurt, Sauerrahm oder Quark, 3g Caribbean Dip

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Früchte

**Aroma:** Dieser Dip ist sehr fruchtig und erinnert an einen süßen Curry.

## Asia Dip

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 33%, **Sesam schwarz/ weiss**, Tomaten, Rohrzucker 7%, Szechuan Pfeffer Zitronengras, Knoblauch, Pfeffer, Gewürze

**Zubereitung:** 100g Joghurt, Sauerrahm oder Quark, 3g Asiadip

**Kochflüssigkeit:** Kokos oder Soja

**Enthält: Sesam**

**Aroma:** Die Mischung verkörpert den herben Geschmack von Vietnam mit Sesam.

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Mit unseren ländertypischen Gewürzmischungen können Sie den Geschmack der Welt auf Ihren Teller holen. Von der sonnigen Karibik mit einem sanften Curry, zur nord- und süd-amerikanischen Küche mit ihren vielfältigen Möglichkeiten über die währschaften europäischen Speisen zu den leichten asiatischen Gerichten und der nordafrikanischen Vielfalt bis zur Küche des Kongos. Kochen ohne Grenzen – Die Welt des Essens und Kochens ist vielfältig und spannend.

  
**REDLINE**  
 Weltreise

Asien  
 Australien  
 Afrika  
 Europa  
 Nordamerika  
 Karibik  
 Südamerika

Für eine gesunde, schnelle und abwechslungsreiche Küche finden Sie in unserem Sortiment die passenden Gewürze dieser Welt.

Die Inspiration aus spannenden Begegnungen mit Profis, Hobbyköchen, Genießern und Müttern aus der ganzen Welt verarbeiten wir in unseren Gewürzmischungen mit den jeweiligen landestypischen Aromen für das Restaurant, die Kantine, den Kochkurs oder das Kochen zu Hause.

Wohl bekommts!

## Mekong

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 34%, Sesam, Zwiebeln, Rohrzucker 6%, Koriander, Kreuzkümmel, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Kurkuma, Pfeffer, Zitronengras, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Ente

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
30g Gewürz, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Zitronengras, Ingwer, Galanga, Kaffirlimetten

**Enthält Sesam**

**Aroma:** Wie in anderen asiatischen Küchen auch, ist es in der kambodschanischen Küche unüblich, eine westliche Speisenfolge mit Vor-, Haupt- und Nachspeise einzuhalten. Es kommen alle Gerichte gemeinsam auf den Tisch, auch die Suppe, die bei keinem kambodschanischen Mahl fehlen darf.

## Laos

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 41%, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Rohrzucker 6%, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Zitronengras, Pfeffer, Koriander, Pfefferminz, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Fleisch  
Geflügel, Meeresfrüchte, Rind

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
25g Laos Wok, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Zitronengras, Ingwer, Kaffirlimetten, Galanga

**Aroma:** Die laotische Küche wurde – im Zentrum Südostasiens gelegen – von Indien und Kambodscha wie auch China und Vietnam beeinflusst, und ähnelt in gewissem Maße der Thai-Küche, wobei sie sich allerdings auch viele Eigenheiten bewahrt hat.

## Thai

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 42%, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Rohrzucker 6%, Schnittlauch, Zitronengras, Kurkuma, Fenchel, Kreuzkümmel, Koriander, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
25g Gewürz, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Zitronengras, Kafir

**Aroma:** Die Vielfalt der Thai-Küche kommt unter anderem daher, dass – zusätzlich zu ihrer eigenen Kochkultur – manches von den Küchen Indiens und Chinas übernommen und dann mit eigenen Gewürzen verfeinert wurde.

Asien

Asien

Asien

## Vietnam

— Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 40%, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Paprika, Rohrzucker 6%, Knoblauch, Tomaten, Kurkuma, Kümmel, Szechuan Pfeffer, Pfeffer, Zitronengras, Koriander, Gewürze

**Harmoniert mit:** Gemüse, Geflügel, Ente

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch

25g Vietnam Wok, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos oder Soja

**Regio Tip:** Fischsauce

**Aroma:** Bekannt ist Vietnam unter Anderem für Frühlingsrollen, die roh, gebraten oder frittiert gegessen und manchmal auch – mit Hilfe von Stäbchen – in Salatblätter eingewickelt werden. Die Füllungen sind regional sehr unterschiedlich und umfassen ein lieblich-süßes bis scharf-herzhaftes Spektrum.

## Korea

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 75%, **Sesam weiss**, Lemon Myrtle, Pfeffer, Koriander, Zitronengras, Knoblauch Zitronen, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Rind, Schwein

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch

15g Korea, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Soja

**Regio Tip:** Sesam

**Aroma:** Wie in anderen asiatischen Ländern gibt es auch in Korea keine festgelegte Speisenfolge mit Vor-Haupt- und Nachspeise. Alle Gerichte kommen gleichzeitig auf den Tisch und jeder isst das, was er möchte. Die Koreaner kochen, wie die Chinesen. Dabei werden hauptsächlich rote Pepperoni, Schalotten, Sojasoße, fermentierte Sojabohnenpaste, Ingwer und Sesamöl verwendet.

## Yakitori

— Pure Nature



**Zutaten:** **Sesam**, Speisesalz mit Jod 35%, Rohrzucker 6%, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Tomaten, Orangenschalen

**Harmoniert mit:** Fisch, Poulet, Crevetten, Rind, Gemüse

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch,

30g Gewürz, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Soja

**Regio Tip:** Sesamöl

**Enthält Sesam**

**Aroma:** Ein Yakitori-Spiess besteht ausschließlich aus Hühnchenteilen und Gemüse, aber im modernen Sprachgebrauch zählt auch jede andere Art von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und vegetarischem Grillgut dazu.

Asien

Asien

Asien

## Peking

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 48%, Sesam, Rohzucker 7%, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Szechuan Pfeffer, Koriander, Pfeffer, Zwiebel, Gewürze

**Harmoniert mit:** Ente, Fisch  
Crevetten, Rind, Schwein

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
25g Peking, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Soja

**Regio Tip:** Honig

**Enthält Sesam**

**Aroma:** Die nordchinesische Küche ist vor allem als Peking-Küche bekannt, sie wurde aber auch stark beeinflusst von der Mongolei und Shandong. Diese Mischung ist sehr aromatisch mit einem Hauch Zimt.

Asien

## Szechuan

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 51%, Paprika, Rohzucker 10%, Knoblauch, Pfeffer, Szechuan Pfeffer, Ingwer, Fenchel  
**Senf 3%**, Gewürze

**Harmoniert mit:** Rind, Lamm, Ente

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g Szechuan, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Soja

**Regio Tip:** Chili

**Aroma:** Die chinesische Küche gilt als eine der variantenreichsten der Welt. Eigentlich kann von einer einheitlichen chinesischen Küche gar nicht die Rede sein, wenn wir von der chinesischen Kochkunst sprechen, dann ist das nur eine Art Aussenansicht. Die Sichuan-Küche verdient allgemein eine besondere Anerkennung für Ihre Schärfe, die wir, nach unserem Credo "Die Schärfe kommt am Schluss", bei dieser Mischung weggelassen haben.

Asien

## Sweet Chili

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 29%, Rohzucker 19%  
Paprikaflocken rot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch  
Chili 1%, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Fleisch  
Geflügel, Meeresfrüchte, Ente

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
30g Sweet Chili

5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos oder Soja

**Regio Tip:** Maiskörner, Koriander

**Aroma:** Entdecken Sie das süsslich-pikante  
Thai-Chili-Aroma neu!

Asien

# Shanghai

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 54%, Kurkuma, **Senf 5%**  
Rohrzucker 5%, Kreuzkümmel, Tomaten, Pfeffer,  
Szechuan, Pfeffer, Ingwer, Koriander, Paprika,  
Knoblauch, Muskat

**Harmoniert mit:** Crevetten, Rind  
Crevetten, Rind, Schwein

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g Shanghai, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Soja

**Regio Tip:** Bambus

**Enthält Senf**

# Kanton

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 47%, Tomaten, Rohrzucker 8%,  
Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Ingwer, Korian-  
der Szechuan Pfeffer, **Senf 2%**, Sandelholz, Gewürze

**Harmoniert mit:** Rind, Lamm, Ente

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
25g Kanton, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Soja

**Regio Tip:** Bambus

**Enthält Senf**

# Bengal

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 39%, Paprikaflocken, Roh-  
zucker 11%, Tomaten, Kurkuma, Zwiebeln, Kreuz-  
kümmel, Lauch, Paprika, Knoblauch, Petersilie, Ko-  
riander, Gewürze

**Harmoniert mit:** Geflügel, Rind  
Geflügel, Meeresfrüchte, Ente

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
30g Bengal

5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Linsen

Asien

Asien

Asien

## Orient

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 43%, Pfeffer, Sumach, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Zimt, Kreuzkümmel, Koriander, Muskat, Piment, Pfefferminze, Zitronenschalen, Gewürze

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
25g Orient, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Knoblauch, Kichererbsen, Pistazien, Pinienkerne

**Aroma:** Diese Mischung ist ein Fest für den Gaumen. Sie hat eine harmonische Sumach-Zimt-Kardamomnote.

## Kosaken BBQ

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 51%, Rohrzucker 10%, Paprikaflocken, **Senf 6%**, Zwiebeln, Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch, Oregano, Szechuan Pfeffer, Ingwer, Gewürze

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g Kosaken BBQ, 5g Öl  
100g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Fleisch am Stück

**Enthält Senf**

**Aroma:** Besonderheit der ukrainischen Küche ist die große Vielfalt der benutzten, überwiegend einheimischen Lebensmittel, wie Kartoffeln, Fleisch, Früchte, Pilze, Beeren und Kräuter. Diese Mischung schmeckt nach Pfeffer und Paprika.

## Tempura

Pure Nature



**Zutaten:** Mehl, Maizena, Backpulver, Speisesalz mit Jod 15%, Pfeffer, Muskat, Koriander, Kurkuma, Cayenne, Ingwer, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Geflügel, Schwein, Teig zu Süss Sauer, Crevetten, Gemüse, Früchte als Dessert

**Zubereitung**

Dose (500g):

9g Salz

6dl Wasser.

Beim Aromateig das Salz weglassen.

**Allergiker Info**

100% frei von: Nüssen, Glutamat, Soja, Sellerie, Geschmacksverstärkern, chemischen Zusatz- und Farbstoffen!

Asien

Asien

Asien

## Scharfmacher

Pure Nature



**Zutaten:** Cayenne, Paprika, Paprikaflocken, Speisesalz mit Jod 4%, Rohrzucker 3%, Gewürze

**Gut zu Wissen:** Schärfe 6 von 10

**Regio Tip:** Tomatensalsa

**Aroma:** Für all jene, die es etwas schärfer mögen, ist diese Mischung die richtige Lösung und sollte in keiner Küche fehlen. Damit auch die Kinder ihre Speisen genießen können gilt: Die Schärfe immer zum Schluss.

## Feurige Süsse

Pure Nature



**Zutaten:** Rohrzucker 92%, Kardamom, Pfeffer, Vanille, Orangenschalen, Pfefferminze, Zimt, Speisesalz mit Jod 0.4%, Zitronenmyrte, Gewürze

**Harmoniert mit:** Nusscake, Früchteparfait, Lebkuchen, Schoggimousse, Früchte

**Regio Tip:** Spargel- Erdbeersalat

**Aroma:** Lassen Sie sich verzaubern von dieser kreativen Mischung: Mild und gleichzeitig feurig, harmonisch süß mit einer intensiven Note von Vanille.



Asien

Asien

# Lemon Pepper

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 64%, Zitronenmyrte 8%, Tomaten, Pfeffer 6%, Rohrzucker 5%, Petersilie, Paprika, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Rind, Schwein, Poulet, Spargeln

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch

15g Lemon Pepper, 5g Öl,

80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Frische Früchte

**Aroma:** Die einzigartige Zitronenmyrte, abgerundet durch das Aroma von Pfeffer, verleihen diesem Gewürz seine einzigartige Note.

Australien

# BBQ Australia

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 43%, Rohrzucker 13%, Tomaten, Paprika, Paprikaflocken rot, Lemon Myrtle Fenchel, Pfeffer, Zwiebeln, Koriander, Lorbeer, Knoblauch, Gewürze

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch

25g Australia BBQ, 5g Öl

80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten/Rahm

**Regio Tip:** Buschtomaten

**Aroma:** BBQ (auch „Barbie“ genannt) und BYO sind Abkürzungen, die für Barbeque und „Bring Your Own“ stehen. Das BBQ ist zweifelsohne eine der beliebtesten Freizeitaktivitäten der Australier. Diese Mischung besticht durch eine würzige Kräuternote.

Australien



# Deutschland

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 90%, Pfeffer, Kümmel, Thymian, **Senf 1%**, Majoran, Gewürze

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch, 12g Gewürz, 5g Öl, 80g Wasser

**Regio Tip:** Kaninchenfilets

**Enthält Senf**

**Aroma:** Von der Nordsee bis an die Alpen, vom Kaiserstuhl bis zur Mecklenburgischen Seenplatte. Die deutsche Küche ist so vielfältig wie ihre Landschaften. Auch wenn viele Ausländer die deutsche Küche vor allem mit Sauerkraut, Bier und Bratwurst gleichsetzen, hat die deutsche Küche doch weit mehr zu bieten als die klischierten "typisch deutschen Gerichte". Unsere Deutsche Mischung zeichnet sich zudem durch eine herbe Note aus.

# Finnland

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 72%, Rosenblüten, Kornblumen, Rohrzucker 4%, Pfeffer, Muskat, Koriander, Cayenne, Gewürze, Ringelblumen, Malven, Lavendel, Katzenpfötchen

**Harmoniert mit:** Lachs, Wild, Meeresfrüchte, Schwein

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch  
15g Finnland, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Preiselbeeren

**Aroma:** Die finnische Küche gilt als schnörkellos und naturverbunden. Die Hauptzutaten kommen aus dem finnischen Wäldern wie Elch und Bär, Pfifferlinge und Steinpilze. Auch Beeren wie Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren, Walderdbeeren. Moosbeeren und Preiselbeeren sowie die arktische Moltebeeren findet man in den finnischen Wäldern und in vielen Gerichten der finnischen Gerichte.

# Schweden

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 50%, Zwiebeln, Rohrzucker 10%, Knoblauch, Petersilie, Pfeffer, Meerrettich, Koriander, **Senf 2%**, Gewürze

**Harmoniert mit:** Schwein, Kaninchen, Meeresfrüchte

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch  
20g Schweden, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Frischer Dill

**Aroma:** Wie die Küche seiner skandinavischen Nachbarn ist die schwedische Küche eher deftig. Fisch und Meeresfrüchte bilden die Hauptzutaten aber auch Hackfleisch und Wild, Rentier- und Elchfleisch sind beliebt. Zu besonderen Anlässen gibt es eine Smörgåsbord (Schwedenbuffet).

Europa

Europa

Europa

## Griechenland

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 60%, Pfeffer, Knoblauch, Oregano, Zwiebeln, Rosmarin, Dill, Rohrzucker 2%, Zitronenschalen, **Senf 0.3%**, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Geflügel, Schafskäse, Grillfleisch, Crevetten  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
 15g Gewürz, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten/Rahm  
**Regio Tip:** Knoblauch, Dill, Gurken  
**Enthält Senf**  
**Aroma:** Diese köstliche Mischung verkörpert das Aroma des östlichen Mittelmeers. Sie wird begleitet von Pfeffer, Dill und Oregano.

Europa

## Espagna

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 37%, Rohrzucker 11%, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Koriander, Oregano, Chili, Gewürze, Safran  
**Harmoniert mit:** Fisch, Fleisch Geflügel, Kräuterbutter  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
 25g Espagna, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten  
**Regio Tip:** Meeresfrüchte  
**Aroma:** Essen in Spanien bedeutet ein Stück der spanischen Lebensqualität, Die spanische Küche ist so vielfältig, wie das Land selbst. Durch historische Gegebenheiten und den unterschiedlichen Landschaften ist die Küche Spanien äußerst regional geprägt und hat viele regionaltypische Spezialitäten. Unsere Mischung hat eine Paprika-Kräuter-Safran Note.

Europa

## St.Tropez Kräuter

Pure Nature



**Zutaten:** Bohnenkraut, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Oregano, Fenchel, Lorbeer, Orangenschalen, Gewürze Zitronenschalen, Lavendel  
**Harmoniert mit:** Fisch, Risotto, Salate  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten/Rahm  
**Regio Tip:** Baguette mit Frischkäse und Wein  
**Aroma:** Wie der Name es sagt, kommt der Mix aus Südfrankreich. Er duftet harmonisch nach Kräutern und Gewürzen.

Europa

## Toscana Kräuter

Pure Nature



**Zutaten:** Basilikum, Oregano, Salbei, Thymian, Estragon, Knoblauch, Pfeffer, Rosmarin, Bohnenkraut, Majoran, Gewürze

**Harmoniert mit:** Kräuterbutter, Salate, Fisch

**Marinieren:** Kräuterbutter

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Kräuterrisotto

**Aroma:** Holen Sie sich ein Stück Italien nach Hause. Mit unserer italienischen Gewürzkomposition lassen sich die feinen regionalen Geschmacksnuancen wiederbeleben. Sie schmeckt intensiv nach Salbei, Kräutern und Gewürzen.

## Pizza

Pure Nature



**Zutaten:** Bohnenkraut, Oregano, Knoblauch, Thymian, Pfeffer, Majoran, Basilikum, Gewürze

**Harmoniert mit:** Tomatensauce

Risotto, Kräuterbutter

**Regio Tip:** Pizza mit Cantadou und Speck oder Feigen & Steinpilze

**Teig für 1 Person ø 30cm:**

120g Mehl, 0.5g Malz

80g Wasser, 1g Olivenöl

Backen bei 280°C oder Höchsttemperatur

**Aroma:** Diese Mischung spiegelt die Küche Italiens wider. Ein Hauch von Oregano und Bohnenkraut begleitet sie.

## Ungarn

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 50%, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Rohrzucker 1%, **Senf 0.5%**, Orangenschalen, Gewürze

**Harmoniert mit:** Voressen, Lamm Kaninchen, Geflügel, Crevetten

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch 20g Gewürz, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten/Rahm

**Regio Tip:** Zwiebeln

**Enthält Senf**

**Aroma:** Essen wie bei Mutter in Ungarn! Diese authentische Mischung besticht durch ihren speziellen Geruch und Geschmack nach Paprika und Gewürzen.

Europa

Europa

Europa

# Frankreich

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 51%, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, **Senf 4%**, Bockshornklee, Koriander, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Bohnenkraut, Thymian, Fenchel, Orangenschalen, Rohrzucker 1%, Gewürze

**Harmoniert mit:** Kaninchen, Geflügel, Fleisch

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g France, 5g Öl, 80g Wasser

**Menutip:** Lachssteak

**Enthält Senf**

Europa

# Ägypten

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 40%, Paprika, Paprikaflocken, Zwiebeln, Rohrzucker 5%, Knoblauch, Kreuzkümmel, Oregano

**Harmoniert mit:** Fisch, Kaninchen

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch  
20g Ägypten, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomate

**Regio Tip:** Sesam

# Marokko

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 45%, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer, Sumach, Muskat, Lorbeer, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Gewürze

**Harmoniert mit:** Couscous, Lamm, Speck  
Kichererbsen, Crevetten

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g North Africa, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Knoblauch, Datteln, getrocknete Feige  
**Aroma:** Diese Mischung ist eine Version des Ras el Hanut (Chef des Ladens), vermutlich weil auf den Basaren die Ladeninhaber die Mischung je nach Bedürfnis und Geschmack selber herstellen. Sie hat eine harmonische Kreuzkümmel-, Koriander-, Zimt-, - Piment- Richtung.

# Tunesien

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 40%, Paprika, Paprikaflocken, Zwiebeln, Rohrzucker 5%, Knoblauch, Kreuzkümmel, Oregano

**Harmoniert mit:** Fisch, Kaninchen

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
25g Tunesien, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Tomaten

**Regio Tip:** Kichererbsen

Afrika

Afrika

Afrika

# Äthiopien

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 40%, Paprika, Koriander, Bockshornklee, Pfeffer, Sandelholz, Nelken, Kardamom, Anis, Piment, Zimt, Muskat, Ingwer, Cayenne

**Harmoniert mit:** Poulet, Rind, Gusgus

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch  
25g Äthiopien, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Fladenbrot

**Aroma:** Die äthiopische Küche ist einzigartig und unterscheidet sich deutlich von den Küchen seiner afrikanischen Nachbarn. Diese einzigartige Stellung liegt an den geographischen Gegebenheiten des Landes. Weite Teile Äthiopiens liegen auf einem Hochplateau. Die äthiopische Küche ist extrem scharf. Unsere Mischung haben wir bewusst ohne Schärfe gemacht.

Afrika

# Kenia

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 66%, Tomaten, Rohrzucker 8%, Paprika, Koriander, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Lemon Myrtle, Ingwer, Fenchel, Gewürze

**Harmoniert mit:** Geflügel, Gemüse  
Kichererbsen, Crevetten

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
15g Kenia, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Koriander

Afrika

# Senegal

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 47%, Tomaten, Knoblauch, Rohrzucker 5%, Koriander, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Kurkuma, Bockshornklee, **Senf 2%**, Pfeffer, Gewürze

**Harmoniert mit:** Meeresfrüchte  
Poulet, Gemüse

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g Senegal, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Tomaten

**Regio Tip:** Kochbananen

**Aroma:** Die Küche des Senegals hat einige Gemeinsamkeiten mit anderen westafrikanischen Küchen, zeigt aber auch reichlich Besonderheiten und landestypische Gerichte. Die senegalesische Küche gilt als die westafrikanische Küche, die sich am weitesten ausländischen Einflüssen geöffnet hat. So findet man asiatische, libanesischen und insbesondere französische Einflüsse in der heutigen Küche des Senegals.

Afrika

## Kongo

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 47%, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Zitronengras, **Senf 3%**, Kardamom, Bockshorn, Fenchel, Gewürze

**Harmoniert mit:** Krabben, Fisch

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g Kongo, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Kochbananen/Erdnüsse

**Aroma:** Die Küche der beiden kongolesischen Staaten ist eine Mischung aus verschiedenen Einflüssen der Stämme und Völker der Region. Aufgrund der geographischen Lage zwischen Gebirgen und Regenwald ist die kongolesische Küche relativ frei von Einflüssen von außerhalb. Lediglich einige französische Einflüsse kann man erkennen. Dazu liefert der Kongo- Fluss und der Atlantik Fisch und Meeresfrüchte. Außerdem verwendet die Küche des Kongos reichlich Erdnüsse und Chilis.

## South Africa BBQ

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 73%, Rohrzucker 4%, Pfeffer, Paprika, Tomaten, Koriander, Kümmel, Gewürze, **Senf 1%**, Zitronenschalen, Orangenschalen

**Harmoniert mit:** Strauss, Rind

Kalb, Fisch, Schwein

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
15g South Africa BBQ, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Tomaten, Kokos

**Regio Tip:** Frische Früchte

**Enthält Senf**

**Aroma:** Alles was südafrikanische Braai (BBQ) an Bereich Genüssen zu bieten haben, erleben Sie mit dieser Mischung, dank einer starken Kräuternote.

## Capetown BBQ

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 47%, Rohrzucker 13%, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Koriander, Lemon Myrtle, Oregano, Pfeffer, Gewürze

**Harmoniert mit:** Wild, Rind

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g Capetown, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Tomaten

**Regio Tip:** Kokos

Afrika

Afrika

Afrika

## Tansania

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 70%, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Kreuzkümmel, Galanga, Kardamom, Lemon Myrtle, Sternanis, Muskat, Gewürze

**Harmoniert mit:** Geflügel, Gemüse

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
15g Tansania, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Koriander

## Mosambik

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 36%, Rohrzucker 24%, Koriander, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Kurkuma, Kreuzkümmel, Pfeffer, Zitronenschalen, Gewürze, Orangenschalen

**Harmoniert mit:** Fisch, Crevetten

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
30g Mosambik, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Tomaten, Kokos

**Regio Tip:** Mais

## Mauritius

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 53%, Koriander, Zimt, Paprika, Kreuzkümmel, Muskat, Kardamom, Fenchel, Bockshornklee, Ingwer, Nelken, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Crevetten

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
20g Mauritius, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Tomaten

**Regio Tip:** Koriander

Afrika

Afrika

Afrika

# Angola

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 85%, Pfeffer, Rohrzucker 4%, Koriander, Lemon Myrtle, Dill, Muskat, Kreuzkümmel, Zitronenschalen, Fenchel, Kardamom, Szechuan Pfeffer, Orangenschalen, Lorbeeren

**Harmoniert mit:** Fisch, Wild

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
12g Angola, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Okra



Afrika

## Canada

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 57%, Rohrzucker 23%, Sandelholz, Koriander, Pfeffer, Gewürze, **Senf 0.7%**, Tomaten, Zitronenschalen

**Harmoniert mit:** Rind, Schwein Kaninchen, Meeresfrüchte, Kalb

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch 15g Mischung, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Räuchern

**Enthält Senf**

**Aroma:** Ein allseits beliebtes Aroma , extrem würzig und harmonisch mit einem Hauch Sandelholz.

## Alaska

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 61%, Tomaten, Rohrzucker 7%, **Senf 5%**, Paprikagranulat, Pfeffer, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Karotten, Pastinaken, Gewürze

**Harmoniert mit:** Lachs, Schwein

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch 15g Alaska, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Rauch

**Enthält Senf**

## Quebec

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 59%, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bockshornklee, Rosmarin, **Senf 2%**, Thymian, Koriander, Oregano, Bohnenkraut, Fenchel, Kreuzkümmel, Orangenschalen, Gewürze

**Harmoniert mit:** Lachs, Geflügel

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch 15g Quebec, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Rahm

**Regio Tip:** Cranberry

**Enthält Senf**

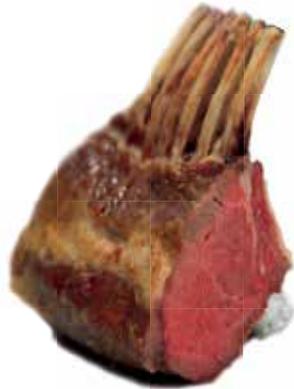
Nordamerika

Nordamerika

Nordamerika

## Texas

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 48%, Rohrzucker 9%, Koriander, Knoblauch, Bockshornklee, **Senf 4%**, Rosmarin, Paprika, Zwiebeln, Fenchel, Thymian, Kreuzkümmel, Bohnenkraut, Kardamom, Pfeffer, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Rind, Schwein Kaninchen, Meeresfrüchte, Kalb  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch 20g Texas, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten  
**Regio Tip:** Mais  
**Enthält Senf**

## BBQ California

Pure Nature



**Zutaten:** Tomaten, Speisesalz mit Jod 25%, Paprika rot, Paprika grün, Pfeffer, Rohrzucker 6%, Karotten, Pastinaken, Gewürze, **Senf 0.1%**  
**Harmoniert mit:** Rind, Strauss, Kaninchen, Crevetten, Schwein  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch 30g California BBQ, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten  
**Regio Tip:** Früchte  
**Enthält Senf**  
**Aroma:** Die kalifornische Küche ist geprägt durch vielerlei Einflüsse aus aller Welt. Diese Mischung besticht mit einer Tomaten-Paprika-Pfeffernote.

## BBQ Südstaaten

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 35%, Rohrzucker 20%, **Senf 19%**, Zwiebel, Paprika, Koriander, Knoblauch, Chili, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Poulet, Fleisch, Grill, Kartoffeln, Fisch  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch 30g Südstaaten BBQ, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten  
**Regio Tip:** Senf, Bier  
**Enthält Senf**  
**Aroma:** Als „Geburtsstunde“ des Rock 'n' Rolls wird oft die erste Aufnahme des aus Mississippi stammenden Elvis Presley in Memphis genannt. Genauso würzig ist diese Mischung.

Nordamerika

Nordamerika

Nordamerika

## BBQ Kentucky

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 35%, Paprika, Rohzucker 13%, Kreuzkümmel, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Orangenschalen, Gewürze, **Senf 1%**

**Harmoniert mit:** Raclette, Poulet, Fleisch, Grill, Kräuterbutter

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch, 30g Kentucky, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Ahornsirup, Whisky

**Enthält Senf**

**Aroma:** Bei einem Kentucky- Barbecue werden die Zutaten bei mittlerer Hitze mit Rauch gegart und vermittelt dadurch den unvergleichlichen Geschmack von Paprika, Frucht und Kräutern.

## Florida

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 43%, Paprika, Rohzucker 6%, Tomaten, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Majoran, Oregano, Rosmarin, Ingwer, Orangenschalen, Gewürze

**Harmoniert mit:** Crevetten

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch, 25g Florida, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Ananas

## Louisiana

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 44%, Rohzucker 12%, Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Zimt, Thymian, Oregano, Piment, Schnittlauch, Muskat, Gewürze

**Harmoniert mit:** Hummer

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch, 25g Louisiana, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Petersilie

Nordamerika

Nordamerika

Nordamerika

## New Mexiko

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 38%, Paprika, Rohrzucker 9%, Koriander, Kreuzkümmel, Tomaten, Knoblauch, **Senf 3%**, Kardamom, Fenchel, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Gemüse, Rind  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch  
 30g New Mexiko, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten  
**Regio Tip:** Mais  
**Enthält Senf**

## Cajun

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 35%, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Thymian, Oregano  
**Harmoniert mit:** Maiskolben, Poulet, Strauss, Reisgerichte, Salate  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch,  
 30g Cajun, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten oder Kokos  
**Regio Tip:** Papaya  
**Aroma:** Die Cajun-Küche ist gut gewürzt und exotisch. Sie beinhaltet heute noch Elemente der französischen, spanischen, schwarzafrikanischen, indianischen und karibischen Küche. Die Geschmacksnerven reagieren auf Paprika, Kräuter und Gewürze.

## Mexiko

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 50%, Oregano, Paprika, Koriander, Fenchel, Pfeffer, Kreuzkümmel, Rohrzucker 3%, Gewürze, **Senf 0.2%**  
**Harmoniert mit:** Ragout, Bohnengerichte, Poulet, Strauss, Fisch  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
 20g Mexico, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten/Kokos  
**Regio Tip:** Koriander  
**Enthält Senf**  
**Aroma:** In dieser Mischung finden Sie die Vielfalt der mexikanischen Küche, deren Gerichte sehr reich an Farbe und Geschmack sind. Die Mischung ist kräftig und harmonisch mit einer Oregano-Kreuzkümmelnote.

Nordamerika

Nordamerika

Mittelamerika

## Cancun

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 45%, Pfeffer, Oregano, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Fenchel, Koriander, Thymian, Kreuzkümmel, Rohrzucker 2%, Kümmel, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Crevetten

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch, 25g Cancun, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Mango

## Dom.Republik

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 44%, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Rohrzucker 3%, Pfeffer, Fenchel, Gewürze

**Harmoniert mit:** Fisch, Crevetten

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch, 25g Dom.Republik, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Kochbananen

## Puerto Rico

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 58%, Oregano, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Pfeffer, Kümmel, Kardamom, Fenchel, Gewürze

**Harmoniert mit:** Rind, Fisch

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch, 20g Puerto Rico, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Kokos

**Regio Tip:** Erbsen

Mittelamerika

Mittelamerika

Mittelamerika

## Costa Rica

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 40%, Rohrzucker 12%, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Kreuzkümmel, Cayenne, Knoblauch, Pfeffer, Muskat, Oregano, Ingwer, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Fisch, Meeresfrüchte, Poulet  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
 25g Costa Rica, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Kokos/Tomaten  
**Regio Tip:** Koriander

**Aroma:** Die Küche Costa Ricas vereint Traditionen aus Afrika, der Karibik, Südamerika und Europa in sich. Sie ist meist einfach und eher zurückhaltend gewürzt und deutlich weniger scharf als bspw. die Küche des Nachbarn Mexiko. Neben Reis und Bohnen werden reichlich frische Früchte gegessen. Gemüse dagegen sind in der traditionellen costaricanischen Küche nicht sehr beliebt.

Mittelamerika

## Honduras

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 47%, Tomaten, Rohrzucker 8%, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Oregano, Paprika, Koriander, Fenchel, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Fisch, Schwein  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
 25g Honduras, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten  
**Regio Tip:** Bohnen

Mittelamerika

## Guyana

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 50%, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Kreuzkümmel, Galanga, Kardamom, Lemon Myrtle, Gewürze  
**Harmoniert mit:** Rind, Lamm  
**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
 20g Guyana, 5g Öl, 80g Wasser  
**Kochflüssigkeit:** Tomaten  
**Regio Tip:** Kochbanane

Mittelamerika

## Equador

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 67%, Rohrzucker 6%, Tomaten, Zwiebeln, Paprikaflocken, Knoblauch, Pfeffer, Petersilie, Paprika, Oregano, Kreuzkümmel, Gewürze, Zitronenschalen

**Harmoniert mit:** Fisch, Gemüse

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
15g Equador, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Kochbanane

## Venezuela

— Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 73%, Tomaten, Rohrzucker 4%, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Gewürze, Zitronenschalen

**Harmoniert mit:** Raclette, Poulet  
Fleisch, Grill, Kräuterbutter

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch  
15g Venezuela, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten/Kokos

**Regio Tip:** Papaya

**Aroma:** Die venezulanischen Küche ist gut gewürzt und exotisch. Diese aromatische Mischung kombiniert das exotische Flair mit Tomaten und Kräutern.

## Brasil

— Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 71%, Zwiebeln, Pfeffer, Rohrzucker 3%, Knoblauch, Gewürze, Tomaten  
Senf 0.5%, Orangenschalen

**Harmoniert mit:** Strauss  
Kaninchen, Crevetten, Schwein

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
15g Brasil, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten/Kokos

**Regio Tip:** Koriander

**Enthält Senf.**

**Aroma:** Die Brasilianische Küche ist geprägt durch vielerlei Einflüsse aus aller Welt. Diese Mischung besticht mit einer Kräuter-Knoblauchnote.

Südamerika

Südamerika

Südamerika

## Peru

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 69%, Pfeffer, Knoblauch, Tomaten, Lemon Myrtle, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Zitronen, Zitronengras, Gewürze

**Harmoniert mit:** Rind, Fisch, Hase

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
15g Peru, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Bohnen

## Bolivien

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 47%, Knoblauch, Rohrzucker 7%, Pfeffer, Rosmarin, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Oregano, Gewürze, Orangenschalen

**Harmoniert mit:** Rind, Lamm

**Marinieren:** 1kg Fleisch/ Fisch  
20g Bolivien, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Zwiebeln

## Uruguay

— Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 45%, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Rohrzucker 4%, Kreuzkümmel, Oregano, Lemon Myrtle, Thymian, Zitronenschalen, Gewürze

**Harmoniert mit:** Rind, Lamm

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch  
25g Uruguay, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Eier

Südamerika

Südamerika

Südamerika

## Argentina

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 30%, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Zitronenmyrte, Kreuzkümmel, Oregano, Thymian, Gewürze, Zitronenschalen, Orangenschalen, Rohrzucker 0.3%

**Harmoniert mit:** Geflügel, Rind Lamm, Ente, Schwein

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch

30g Argentina, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten

**Regio Tip:** Koriander

**Aroma:** Typisch argentinisch sind Gerichte, die durch Einwanderer aus Europa gebracht wurden, speziell aus Italien. Eine eigenständige Küche hat die Region des Nordwestens, mit einem stärkeren Gebrauch von Gewürzen und eine allgemein pikantere Zubereitungsweise. Diese Mischung besticht durch eine kräftige Oregano-Paprika-Zitronen-Note.

## Paraguay

Pure Nature



**Zutaten:** Salz mit Jod 46%, Zwiebeln, Knoblauch, Rohrzucker 7%, Paprika, Pfeffer, Kreuzkümmel Oregano, Lemon Myrtle, Thymian, Tomaten, Zitronen, Gewürze

**Harmoniert mit:** Rind, Lamm, Gemüse, Geflügel

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch

20g Paraguay, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeiten:** Rahm/Tomaten

**Regio Tip:** Koriander

**Aroma:** Wie die Küche des Nachbarn Argentinien ist auch die Küche Paraguays ein Paradies für Fleischesser. Fleisch ist eine der Grundzutaten der paraguayischen Küche. Daneben gibt es die auch für viele anderen südamerikanischen Küchen typischen Zutaten wie Mais, Reis, Maniok, Bohnen, Süßkartoffeln, Bananen, Kochbananen, Ananas und Mangos. Die Küche Paraguays ist nicht sehr scharf.

## Chile

Pure Nature



**Zutaten:** Speisesalz mit Jod 78%, Zwiebeln, Rohrzucker 4%, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Oregano, Tomaten, Gewürze, Zitronenschalen

**Harmoniert mit:** Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte

**Marinieren:** 1kg Fleisch/Fisch,

12g Chile, 5g Öl, 80g Wasser

**Kochflüssigkeit:** Tomaten/Rahm

**Regio Tip:** Maiskörner, Koriander

**Aroma:** Dies ist eine traditionelle chilenische Gewürz-zubereitung mit dem aromatischen Geschmack von Tomaten und Kräutern.

Südamerika

Südamerika

Südamerika



  
REDLINE

# Kochen ohne Grenzen Anleitung

  
REDLINE  
Waskoche  
ichHeute<sub>.ch</sub>

Sagenhofweg 7  
6030 Ebikon  
Tel +41 41 442 01 55  
Fax +41 41 442 01 56  
info@foodkreator.ch

So einfach geht  
Kochen ohne Grenzen:  
**Grillgerichte**

Tandoori  
(Indien)



Peking  
(China)

**1 Zutat**  
(Pouletspieß)  
**4 Länder**

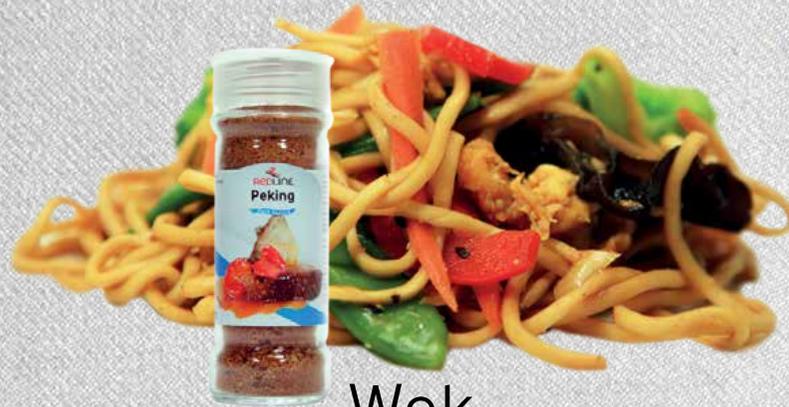
Satay  
(Mekong)



Yakitori  
(Japan)



So einfach geht  
Kochen ohne Grenzen:  
**Saucengerichte**



Wok  
(China)



Nudelgratin  
(Schweiz)

**1 Zutat**  
(Nudeln)  
**4 Länder**



Bami Goreng  
(Mekong)



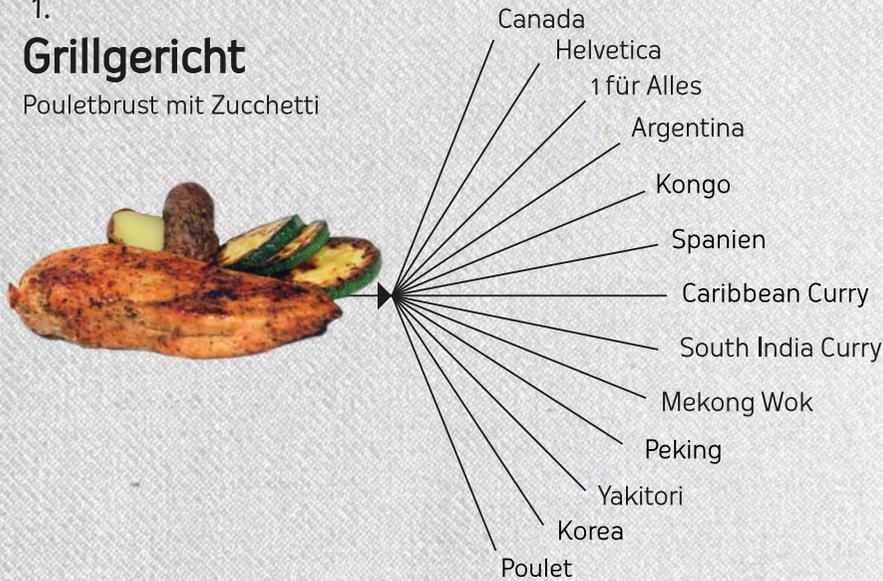
Pasta Verdura  
(Italien)

# Grill oder Saucengericht

## Es gibt weltweit zwei Arten von Speisezubereitung

### 1. Grillgericht

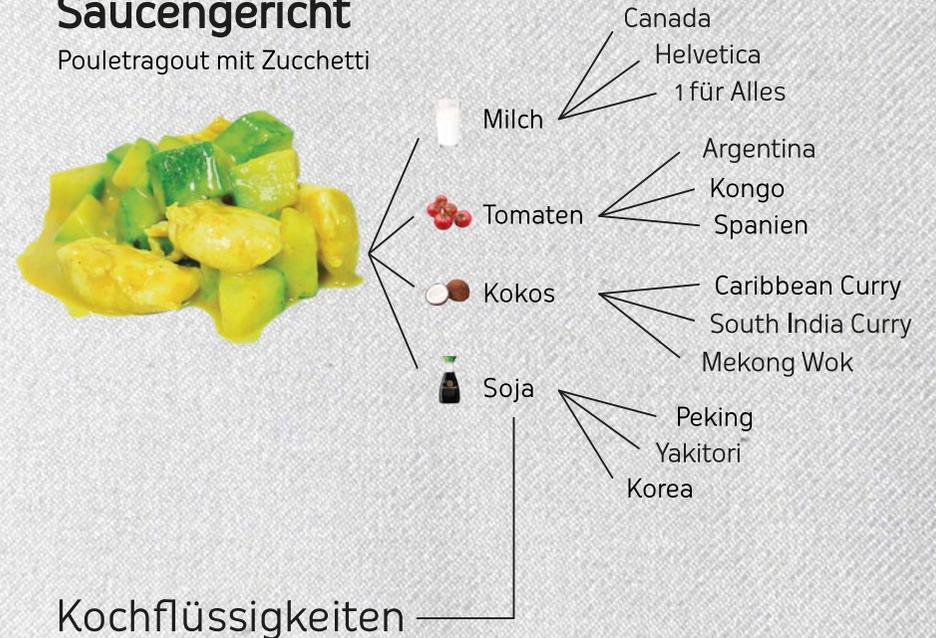
Pouletbrust mit Zucchini



Wenn Sie ein Produkt grillieren wollen, ist die weltweite Küche einfach: Fleisch, Fisch oder Gemüse grillieren oder braten. Zum Beispiel ein Schweinesteak mit Baked Potatoes, Gericht länderspezifisch (Mit Red-line) würzen oder marinieren und servieren. Und denken Sie daran: Egal wo und egal was, Alles und überall auf der Erde wird grilliert, es ist also egal welche Kombination (z.B. Spargeln und Kanada) Sie mischen, probieren sie es einfach aus!

### 2. Saucengericht

Pouletragout mit Zucchini



### Kochflüssigkeiten

Weltweit wird mit 4 Flüssigkeiten gekocht, die je nach Region unterschiedlich vermischt werden. Schweizer/innen, z.B. kochen mit Rahm. Italiener/innen mit Tomaten, in der Schweiz kochen wir aber eine Tomaten-Rahm-Suppe! Dies ist eine erste Form von Mischküche.

**Milch / Rahm**  
Kanada, Skandinavien, Schweiz, Russland...



**Kokosnuss**  
Tropen, Südostasien, Karibik, Madagaskar...



**Tomaten**  
Lateinische und afrikanische Länder, Südamerika, Spanien



**Soja**  
Fernost, China, Japan, Korea...



# Überraschend praktisch: Einfach weltweit kochen

## Landestypische Küche



Poulet-  
geschnetzeltes  
mit Champignons

- Gewürz**
- + Redline Helvetica
  - + Redline Argentina
  - + Redline South India
  - + Redline Sweet Chili

## Kochflüssigkeit nach geografischer Herkunft wählen!

- + Milch/Rahm  = **Zürcher Geschnetzeltes**
- + Tomaten  = **Argentinischer Eintopf**
- + Kokosmilch  = **Südindisches Curry**
- + Soja  = **Chinesischer Wok**

## Mischküche



Poulet-  
geschnetzeltes  
mit Champignons

- Gewürz**
- + Redline South Africa
  - + Redline South Africa
  - + Redline South Africa
  - + Redline South Africa

## Kochflüssigkeit nach Lust und Laune! Einfach ausprobieren!

- + Milch/Rahm  = **Poulet Geschnetzeltes mit Rahm**
- + Tomaten  = **Poulet Geschnetzeltes mit Tomaten**
- + Kokosmilch  = **Poulet Geschnetzeltes mit Kokosmilch**
- + Soja  = **Poulet Geschnetzeltes mit Soja**



# Überraschend praktisch: Für alle die nicht soo gerne Fleisch essen



Schon gewusst? Sie können jedes Fleischgericht auch vegetarisch zubereiten! Das Ziel ist nicht, dass Gemüse wie Fleisch schmeckt, aber behandeln Sie es wie Fleisch! Diese Methode nennen wir die Vegievolution. Damit kochen Sie für Vegetarier und Fleischesser ohne separaten Aufwand und erweitern gleichzeitig Ihr Kochrepertoire! Wir haben für Sie zu jedem Fleisch das entsprechende Gemüse gefunden: Ob Zürrigschnetzelt, Poulet, Wok oder Rindsfilet: Alles ist machbar!

**Dieser Sellerie ist auch ein Schweinesteak!**



Selleriesteak



Schweinssteak



Kohlrabiertartare



Rindstartare



Randenfilet



Rindsfilet

**Behandeln  
Sie einfach...**



Rettich

wie



Poulet



Auberginen

wie



Wild/Lamm



Randen

wie



Rind



Kohlrabi

wie



Kalb



Sellerie

wie



Schwein

# Überraschend praktisch: Richtig würzen

## Anwendungsbeispiel 1 Kentucky Steak

Anteil Gewürz / kg auf Etiket-  
te je nach Mischung verschieden

900g Fleisch/Gemüse  
+ 80g Wasser  
+ 5g Öl  
= **985g Gesamtgewicht**  

---

+ **30g Kentucky BBQ** 

Im Mehrzweckbeutel gut mischen!

Haben Sie Ihr ganzes Poulet mit Gewürzen eingerieben oder mariniert und es schmeckt trotzdem trocken und fade? Dann haben sie wohl mit Öl statt Wasser mariniert: Aus was besteht Fleisch? Wasser... Wasser und Öl sind aber nicht mischbar. Deshalb gilt: Um ein gutes, saftiges und aromatisches Fleisch zu geniessen: **Immer mit Wasser marinieren.**

Tip 1: Pro Kg Fleisch 1 Tag wirken lassen.  
Tip 2: Das Fleisch kann bis zum Ende des Ablaufdatums in der Marinade gelagert werden.

- Redline Präzisionswaage nehmen
- Lebensmittelgewicht & Flüssigkeit erfassen
- Gewürze nach Etikettenbeschreibung begeben
- In Sauce oder Grillen, Essen!

Was begeistert Ihre Gäste?

In 5 Stunden ein Gericht oder 5 Gerichte in einer Stunde? Achten sie sich mal darauf, wie viel Zeit sie mit Würzen verbringen: Zwischen 30 - 90% der aktiven Kochzeit verbringen wir in der Küche mit Würzen.

Würzen ist eine Kunst für sich, wir geben Ihnen das Know-How: Nehmen Sie pro Kilo Lebensmittel die Gewürzmenge auf dem Etikett: Sie kochen effektiver und haben mehr Zeit, um das Essen zu geniessen. Probieren Sie es aus!



  
**Die REDLINE  
Präzisionswaage:**

Dank einer hochempfindlichen Gewichtserfassung ab 0,1 Gramm, 3 speicherbaren Gewichten und einer programmierbaren Ausschaltzeit, ermöglicht Ihnen die Redline Waage zeitsparendes, präzises und einfaches Kochen! Erhältlich im:  
**Waskocheichheute.ch** shop

## Anwendungsbeispiel 2 Kartoffelstock Schweiz

Anteil Gewürz / kg auf Etiket-  
te je nach Mischung verschieden

500g Kartoffeln  
+ 3dl Milch (300g)  
= **800g Gesamtgewicht**  

---

+ **8g Helvetica** 

Im Mehrzweckbeutel gut mischen!

Info: Auf den Malediven wird der Kartoffelstock gleich gewürzt wie in der Schweiz, aber statt Milch wird Kokosmilch verwendet.

Tip 1: Zur richtigen Entfaltung der Gewürze immer einen Tropfen Öl.  
Tip 2: Flüssigkeitsgewicht: 1dl = 100g

# Überraschend praktisch: Einkauf und Vorrat

## Saisonal und Regional

Wir Menschen haben überall auf der Erde ähnliche Grundnahrungsmittel und Kochtechniken. Ob Reis, Mais, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Gemüse oder Früchte; Ob Feuer, Wasser, Wok oder Bratpfanne, die einzigen Unterschiede in der weltweiten Küche sind die Grundaromen und Gewürze. Machen Sie aus einer Kartoffel 50 Gerichte, Wir zeigen Ihnen wies geht! Dazu sollten Sie aber die richtigen Grundnahrungsmittel in der Vorratskammer haben. Am Besten einfach saisonal, frisch und regional einkaufen.

## Grundstock

Wir empfehlen Ihnen folgende Nahrungsmittel, um jederzeit weltweit zu kochen: Öl, Essig, Salz, Zucker, Mehl, Maizena (Bindemittel), Rotwein, Weisswein, Mayonnaise, Ketchup, Fisch, Fleisch, verschiedene Reissorten, verschiedene Teigwaren und Asia Nudeln, Polenta, Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Saisongemüse, Eier, Butter, Käse, Essiggurken, Hefe, Trockenpilze, Sojasauce, Kokosmilch, Rahm und Pelatitomaten. Gewürze für die typisch schweizerische Küche: Redline Helvetica und 1 für Alles, Geflügel.

## Kochen ohne Grenzen

Die Grundzutaten sind überall auf der Welt gleich. Ein Poulet schmeckt nicht nach Thailand weil es in Thailand aufgewachsen ist, sondern weil die Zubereitung mit Kokosmilch und Curry die typisch thailändische Küche ist. Statt dass Sie die landestypische Authentizität in den exotischen Zutaten suchen, verwenden Sie Gewürze und Kochflüssigkeiten die die Esstraditionen der Länder auf der Erde genau so gut repräsentieren.





## Wir verzichten

Palmöl  
Konservierungsstoffe  
Geschmacksverstärker  
Glutamat  
Gluten  
Chemische Zusätze  
Farbstoffe  
E-Nummern  
Nüsse  
Sellerie  
Weichtiere  
Fisch  
Krebstiere  
Lupinen  
Milchprotein  
Milchzucker  
Stangensellerie  
Knollensellerie  
Sojabohnen  
Eier  
Schärfe



## Anbau, Herkunft

Es ist soweit! Unser erster Kampot Pfeffer ist erhältlich! Wir sind stolz auf unser erstes Produkt ganz aus unserer Hand!

Das Peppcorn Projekt liegt uns sehr am Herzen, da wir damit einen kleinen Beitrag zum Wohlergehen Aller leisten können. Bildung und Einkommen durch ehrliche Arbeit sind für uns eine wichtige Basis für eine erfolgreiche Entwicklungshilfe und somit der Verbesserung der Landwirtschaft und Lebensgrundlagen in Kambodscha und der Schweiz. Wir müssen eine gesunde Landwirtschaft einfordern, fördern und etablieren, in welcher Nachhaltigkeit und eine ökologische Bewirtschaftung (streng ohne künstliche Düngemittel oder Pestizide) in den Vordergrund gestellt wird. Wir wollen durch unsere Farm faire Arbeitsplätze schaffen und unseren Mitarbeitern einen guten Lebensunterhalt und soziale Sicherheit bieten. Zurzeit sind sieben Fachkräfte fest angestellt, in der Pflanzungs- und Erntezeit sind zusätzlich bis zu 20 temporäre Mitarbeiter beschäftigt.

[www.peppcorn.com](http://www.peppcorn.com)  
Schlösslifeld 51  
CH-2054 Biel



## Produktion

Das Projekt RedLine beschäftigt rund 30 Personen in der Schweiz. Abgefüllt, verpackt und verschickt werden unsere Produkte in der Stiftung Rütimattli in Sarnen, in Zusammenarbeit mit handicaperten Menschen. Damit tragen wir auch zur Integration von behinderten Menschen in einen befriedigenden Arbeitsalltag bei. Gerne können Sie sich selber ein Bild machen:

Stiftung Rütimattli  
Rütimattli 4  
6072 Sachseln  
041 666 52 52



## Transport

Durch die kleineren Transportvolumen der Gewürze, im Bezug zu den Grundnahrungsmitteln, ist es sinnvoller die ausgewählte Küche mit Gewürzen vielfältig und landestypisch zu halten, statt mit volumenintensiven Grundnahrungsmitteln. Diese sollten regional und saisonal konsumiert und produziert werden. Der Transportaufwand von Gewürzen und Grundnahrungsmitteln verhält sich nach unseren Recherchen im Verhältnis 1:50.  
(2% Gewürze pro Speise)

Nehmen Sie saisonale Schweizer Lebensmittel, und helfen Sie mit die CO2 intensiven Nahrungsmittelimporte zu reduzieren. In Ihrem Essverhalten machen Gewürze max. 2% Ihrer gesamten Nahrungsmittelaufnahme aus. Das bedeutet 98% der Nahrungsmitteltransporte und mehr betreffen die Grundnahrungsmittel. Essen Sie exotisch mit den richtigen Grundaromen und Gewürzen; nicht mit Grundnahrungsmitteln die aufwändig und volumenintensiv importiert werden müssen und durch Nahrungsmittelspekulationen lokale, nachhaltige und traditionelle Grundlagen zerstören.

# Eine kleine Geschichte des Essens



Es war einmal ein Junge der die Speisen der ganzen Welt kochen lernen wollte. Schon als Kind verbrachte er seine Zeit in den Küchen seiner Umgebung und lernte in Restaurants die Gerichte seiner Heimat, der Schweiz. Er lernte wie man mit dem Eigengeschmack der Nahrungsmittel arbeitet, erkannte das die Milch ein Hauptbestandteil der Schweizer Küche ist und bekam Einblick in die Abläufe der restaurants seiner Umgebung. Nach etlichen Jahren des Kochens in der Schweiz, beschloss der junge Mann seine Koch- Entdeckungsreise in die Welt anzutreten und er kochte von da an in vielen Ländern der Erde. In Argentinien und Italien kochte er mit Tomaten, in Hongkong und China lernte er den Umgang mit Soya und in den tropischen Gebieten erlernte er das Wissen rund um die Zubereitung der Kokosnuss. Nun, da er die Küchen der Welt gesehen hatte, fehlte dem jungen Mr.Spice, wie er irgendwann mal von seinen Küchenpartnern genannt wurde, da er immer wusste welches Gewürz das Richtige war, immer mehr die Übersicht. Vor lauter verschiedenen Kochweisen rund um die Welt beschloss er den Heimweg in die Schweiz anzutreten, um dort in Ruhe das Gesehene und Gelernte zu verarbeiten und wenn möglich eine Systematik zu entwickeln, damit er wieder die Übersicht in seinen Kochkünsten bekam und das Gelernte einordnen konnte. Als er an einem Montag Morgen das Schiff von Amerika nach Australien bestieg, im Glauben auf seiner Reise wie immer neue Menschen und Kochweisen kennenzulernen, ahnte er nicht, dass sich sein Leben nun auf eine grundlegende Weise verändern sollte.

## Trinken

Inmitten pittoresker Sandstrände, grün leuchtender Palmen und einem sanften und regelmässigen Wellenrauschen, erwachte ein zu Tode erschöpfter Mann aus seiner Bewusstlosigkeit. In einer grauenvollen Nacht voller Blitze, Wellen, Tod und Verderben, verwandelte sich seine friedliche Existenz als Schiffsreisender in einen mörderischen Kampf mit den geifernden Armen des Meeres. Nun, nach stundenlangem Durchhalten in der Finsternis des Ozeans, des erschöpften Festklammerns

auf einem Floss aus Schiffstrümmern, blendete Mr.Spice die tropische Sonne beim Öffnen seiner Augenlider und nur mit grösster Anstrengung liessen sich seine salzverkrusteten Lippen zu einem leisen Stöhnen bewegen. Was war geschehen? Wo war er? Während sich Mr.Spice langsam aufrichtete, liess er sich noch mal die Ereignisse der vorderen Tage durch den Kopf gehen. Noch vor 24 Stunden lief alles bestens. Der Wind blies stark aber angenehm und in der Mannschaft herrschte eine gute Stimmung. Die mitgebrachten Tiere auf der spanischen Karavelle lieferten gutes Essen zum Grillen und genug Milch um auch mal ein Stück Käse oder eine gute Sauce zu machen. Als Mr.Spice an das feine Essen dachte, bemerkte er wie hungrig und durstig er war. Er unterbrach seine Gedanken an das Schiffsunglück vorerst und schaute sich, mit einer Hand über den Augen, in seiner Umgebung um. Trümmerteile und Meerespflanzen lagen in einem grossen Tohuwabohu auf dem, wie Mr.Spice bemerkte, wunderschönen Sandstrand, an dessen nördlichem Ende sich die Anfänge der Klippen eines kleinen Berges erhoben. Weiter landeinwärts erkannte Mr.Spice zu seiner grossen Freude einen Wasserfall, der sich in stetem Fluss in einer Dunstwolke hinter den Palmenwälder ergoss und Mr.Spice grosse Hoffnung auf Trinkwasser machte. So erhob er sich ächzend und mühsam, bewegte zuerst langsam und schleppend seine Beine und machte sich auf den Weg zum Wasserfall.

## Kokosnüsse, Kokosnüsse, Kokosnüsse

Nach einem ereignislosen Marsch durch Palmenhaine, begleitet von der warmen Südseeluft und dem Getöse von Vögel und anderen Tieren, konnte Mr.Spice endlich am Wasserfall seinen Durst stillen. Lange trank er, legte sich hin, trank wieder und schlief. Als sich die Sonne mit einer farbenfrohen Darbietung am Horizont verabschiedete, wachte Mr.Spice, jetzt wieder gestärkt, aber immer noch hungrig, am Rande des Wasserfalles auf und suchte den Weg im letzten Abendlicht zur Stelle, an der er gestrandet war, um bis in die Dunkelheit nach verwertbarem oder hilfere-

ichen Material aus den am Strand liegenden Trümmern zu suchen. Gleich in der Nähe seines Standortes fand er einen der Eimer, den die Mannschaft auf dem Schiff zum putzen verwendete und gleich daneben auch ein Stück vom Segel. Als die Dunkelheit gänzlich über die Insel hereinbrach, suchte sich Mr.Spice einen Platz neben den angespülten Trümmern des Schiffes und verfiel in einen unruhigen Schlaf. Als er wieder aufwachte, schien es früher Morgen auf der Insel zu sein. Die Sonne kündete sich erst sanft und mit oranger Schönheit im Osten an und versteckte sich hinter dem Horizont. Mr.Spice stand auf und machte sich auf die Suche nach etwas Essbarem. In den ganzen Trümmerteilen war nichts zu finden, nur eine Krabbe, die sich hinter einem der angeschwemmten Tauen versteckte. Das eklige Tier aber einfach roh zu essen kam für Mr.Spice, auch bei grösstem Hunger, nun doch nicht in Frage, er würde zuerst versuchen, mit der Schere der Krabbe oder einem spitzigen Stein eine der reichlich vorhandenen Kokosnüsse zu öffnen und so, zumindest vorläufig, eine eingiermassen sichere Nahrungsmittelquelle zu haben. Den ganzen Tag über sammelte Mr.Spice alle Kokosnüsse deren er habhaft werden konnte und liess sich am Abend erschöpft neben einem grossen Stapel nieder, öffnete zwei davon, genoss die Milch und das Kokos und überlegte sich bis zum Einschlafen, was er alles am nächsten Tag zu tun hatte. Über lange Zeit würde er sich nicht von Kokosnüssen ernähren können, er brauchte abwechslungsreichere Nahrung und die Stoffe, die der Körper zum funktionieren brauchte. Und er brauchte ein Feuer. Nicht nur zum Essen, auch als Schutz vor wilden Tieren und als Wohltat für sein Gemüt.

Endlich Feuer, endlich Grillen, endlich Kochen

Am nächsten Morgen stand Mr.Spice zügig auf, bediente sich bei den Kokosnüssen und begann gleich neben den Palmen ein Feuer zu machen. Zuerst holte er altes, von der Sonne zermürbtes Totholz, zerbrach es mehrmals und benutzte danach die kleinen Splitter als Zunder. Nach etlichen vergeblichen Versuchen und etlichen Blasen an der Hand, sprang schlussendlich der Funke und schnell legte Mr.Spice weitere kleine Äste

dazu, bis ein grosses Feuer lebhaft das gestapelte Holz verschlang und Mr.Spice den ganzen Strand entlang einen Freudentanz aufführte. Nach diesem Erfolgserlebnis bereitete er alles weitere vor, damit er das Feuer am brennen halten konnte, ohne jedesmal bei den Palmen Holz zu holen. Nach erledigter Arbeit setzte er sich zufrieden neben sein Feuer und überlegte sich was er jetzt alles sammeln, jagen und danach grillen konnte. Nebst den in Massen vorhandenen Kokosnüssen und Wildpflanzen würde Mr.Spice Fische und Krebse fangen, vermutlich mit einer Reuse und einem Speer und diese direkt über dem Feuer grillen oder zusammen mit der Wasser oder Kokosmilch und anderen Gewürzpflanzen im gefundenen Eimer zubereiten. Gesagt, getan: Nach einer kurzen aber wohltuenden Nacht am Feuer machte sich Mr.Spice am frühen Morgen seines vierten Tages auf der Insel daran, Krebse und Fische zu sammeln. Er suchte sich einen Platz an der Bucht in der das Meer bei Ebbe durch nur einen Zugang zurückwich und setzte dort die, nach etlichen Stunden aus Zweigen zusammengebaute, Reuse hin. Das Fischen mit dem selber gespitzten und über dem Feuer gehärteten Speer stellte sich als schwieriger heraus als gedacht und so ass Mr.Spice auch diesen Tag nur die Kokosnüsse die er langsam nicht mehr sehen konnte. Das Öffnen war anstrengend und durch die einseitige Ernährung war Mr.Spice mittlerweile ziemlich geschwächt, er konnte nur hoffen das die Reuse funktionierte und er sich morgen einen Fisch oder eine Krabbe über dem Feuer zubereiten konnte. Nach einer hungrigen Nacht ohne viel Schlaf ging Mr.Spice schon bei den ersten sanften Lichtstrahlen über dem Horizont zu seiner Reuse und fand darin zu seiner grossen Freude einen ziemlich grossen Fisch, den er ohne viel Mitleid sogleich mit einem Stein erschlug, zum Feuer trug, mit der scharfen Krabbenschere aufschnitt, ausnahm und auf einem Palmenblatt aufs Feuer legte. Kurze Zeit später sass Mr.Spice grinzend und mit vollem Mund am Strand seiner kleinen Insel und schaute wieder etwas positiver in die Zukunft. Den Rest des Tages sammelte Mr.Spice Muscheln und kleine Krebse, die er am späten Nachmittag im Wasser kochte und so sowohl das Krebsfleisch und die Muscheln geniessen konnte, aber auch noch eine kräftige und wohlschmeckende Suppe

hatte, die er langsam und genüsslich auslöffelte und danach schnell in einen tiefen Schlaf fiel.

Ein Fisch, 14 mal verschieden zubereitet

In den folgenden Tagen konnte sich Mr.Spice, dank der gut funktionierenden Reuse und den reichlich vorhandenen Muscheln und Krebsen auch um andere Sachen als das direkte Überleben kümmern. Priorität hatte dabei das Erstellen eines einfachen Schuhwerkes, um damit besser die Insel zu erkunden. Mit einer Konstruktion, die mehr an die Schuhe eines Zirkusclowns erinnerte, aber ihren Zweck erfüllte, machte er sich auf den Weg zur Entdeckung seiner Insel. Sein Plan war zuerst so hoch wie möglich zu gelangen, um sich einen Überblick über die Insel zu machen und dazu essbare Pflanzen und Gewürze zu sammeln. Der Fisch und die Krebse waren gut zum Überleben, aber er musste Abwechslung in seinen Speiseplan bringen, aus gesundheitlichen Gründen aber auch als Motivation zu seinem Überleben. Er wusste: Essen macht Freude, Geschmack weckt die Lebensgeister. Dazu lief er zuerst mehrere Stunden diagonal zum Fusse des Berges, jedesmal wenn er konnte, nahm er einen Weg der ihn höher führte. Als es Mittag wurde und die Sonne unbarmherzig am Himmel brannte, hatte er die Baumgrenze erreicht und auf seinem Weg etliche interessante Pflanzen gesammelt. Koriander, Hibiskus, Ingwer und Chili säumten seinen Weg, Limetten, Karo Wurzeln und sogar Kakaobohnen landeten im mitgebrachten Eimer. Mr.Spice erkannte auch, dass die weitere Ersteigung des Berges wohl noch mehr Zeit brauchte und beschloss zu seinem Lager zurückzukehren und dabei noch weitere Gewürze und Pflanzen zu suchen. Dabei kam ihm seine Vergangenheit als Koch zu Gute, die es ihm ermöglichte, die essbaren Pflanzen zu erkennen. Mit einem Eimer voller Wildpflanzen kehrte Mr.Spice zu seinem Lager zurück und machte sich noch in der untergehenden Sonne daran, das Gefundene zu ordnen. Er hatte 7 verschiedene inseltypische Gewürze, konnte also mit dem gleichen Fisch 7 verschiedene Geschmacksvarianten grillen, oder, wenn er den Fisch und je ein Gewürz zusammen mit der

Kokosmilch im Eimer kochte, nochmals 7 verschiedene Menüs zubereiten. Mr.Spice hatte also 2 Wochen lang jeden Tag ein anderes Menü, auch wenn er nur einen Fisch als Hauptzutat hatte.

Ziegenfleisch auf Vorrat und 105 verschiedene Hauptspeisen

Am nächsten Morgen weckte Mr.Spice ein Meckern und das Geschepper des Metalleimers. Ruckartig stand er auf und sah eine Ziege, die sich gerade an seinen gesammelten Kräutern gütlich tat und ihn mit den kostbaren Kräutern im Mund verduzt ansah, bevor sie sich umdrehte und im naheliegenden Palmenwald verschwand. Sofort rannte Mr.Spice hinterher und folgte den Geräuschen der brechenden Zweigen und der deutlich sichtbaren Spur auf dem weichen Inselboden. Er folgte der Spur immer weiter den Hang hinauf, bis die Baumgrenze erreicht war und sich der Boden langsam in einen steinigen Klettergarten verwandelte, auf dem die Ziege erstaunlicherweise viel schneller vorwärtskam als Mr.Spice, der sich mit den scharfen Steinkanten abmühte und nur noch langsam den mittlerweile steilen Hang erklimmte. Nach grossen Anstrengungen erreichte Mr.Spice ein Plateau, an dessen anderem Ende die Ziege gerade zu einem Sprung auf einen erhöhten Stein ansetzte, sprang, abrutschte und aus dem Sichtfeld von Mr.Spice verschwand. Als er den gegenüberliegenden Rand des Plateaus erreichte, sah er die Ziege am Fusse einer rund 30 Meter hohen Klippe bewegungslos am Boden liegend. Mr. Spice fand einen Weg hinunter, stellte den Tod des armen Tieres fest, was ihn in seiner Situation verständlicherweise nicht nur störte, packte das Tier im Huckepack und mühte sich lange Stunden damit ab, die Ziege zu seinem Lager zu bringen, sie auszunehmen, das Fleisch mit scharfen Steinen zu zerschneiden und das ganze auf den Steinen der Bucht auszubreiten um es danach Stück für Stück auf seinem extra vergrösserten Feuer und einem grossen Stapel Palmenblätter zu braten. Als sich der Duft des gebratenen Ziegenfleisches ausbreitete, konnte sich Mr.Spice nicht mehr zurückhalten und er ass das grösste Stück Fleisch, dass er je in seinem Leben gegessen hatte. Bis spät in die Nacht hinein grillte

er das Ziegenfleisch und die restlichen Bestandteile der Ziege und beschloss, die weniger appetitlichen Teile als Fisch- und Krebsköder zu verwenden. Erschöpft schlief Mr.Spice inmitten seines blutigen Küchenplatzes ein. Am nächsten Morgen ordnete und putzte er alles und blickte zufrieden auf sein soeben erstelltes Nahrungsmittellager, das er, leicht erhöht, am Rande des Strandes aus Holz und Palmenblättern erstellt hatte. Das Ziegenfleisch sollte, von der Sonne getrocknet oder über dem Feuer grilliert oder geräuchert, für einige Wochen haltbar sein und eine willkommene Ergänzung seines Speiseplans werden. Er hatte jetzt eine, seiner Situation entsprechenden, riesige Menü Auswahl: Er konnte Wurzeln, Muscheln, Krebse, Fisch oder Ziegenfleisch mit 7 Gewürzen direkt grillieren, oder diese in den zwei Kochflüssigkeiten Kokosmilch und Wasser kochen. Damit hatte er sage und schreibe 105 verschiedene Menüs zur Verfügung, wie Mr.Spice nach etlichen Überlegungen feststellte: Er hatte 5 Grundnahrungsmittel, die er 7 mal auf verschiedene Weise gewürzt grillieren konnte, also 35 Menüs. Dazu 5 mal die Grundnahrungsmittel mit den je 7 Gewürzen in Wasser gekocht und das ganze nochmals in Kokosmilch gekocht. An diesem Abend blickte Mr. Spice das erste Mal lächelnd in den Sonnenuntergang.

#### Andere Menschen, andere Sitten, Wasser, Kokosnuss und Milch

Nachdem Mr.Spice für einen abwechslungsreichen Speiseplan und damit auch für seine Gesundheit gesorgt hatte, konnte er sich wieder an die Entdeckung der Insel machen. Dieses Mal nahm er genügend Vorrat und ein selber gebasteltes Seil zur Überwindung steilerer Stellen, oder anderer Hindernisse mit. Am Morgen zog er los und am frühen Nachmittag befand er sich, nach einem steilen Aufstieg, auf einer Plattform kurz vor dem Gipfel, die ihm zum ersten Mal einen Blick über die ganze Insel ermöglichte. Was er sah, entlockte ihm einen Schrei der Freude: Hinter den dichten Wäldern stieg eine dünne Rauchsäule in die Luft, wie sie nur von menschlichen Feuern entstehen konnte. Er beschloss alles auf eine Karte zu setzen und noch am selben Tage den Abstieg zu diesen Mitbewohnern

der Insel zu wagen. Als er spät abends erschöpft den Strand erreichte, sah er als erstes die Gestalt einer angebundenen Ziege, deren Silhouette sich vor dem grossen Feuer abzeichnete. Da er sich dem Strand entlang dem Feuer näherte, gab er schon von weitem laute Hallos von sich, damit die Menschen am Feuer nicht durch sein Erscheinen überrascht wurden. Wie sich herausstellte, war das Feuer nur von einem Menschen gemacht worden, einer jungen Frau, die sich, nachdem sie sich zuerst im Waldrand versteckt hatte, vorsichtig ans Feuer wagte und Mr.Spice direkt anblickte. Nachdem sich Mr.Spice mehrmals höflich vorgestellt hatte und wild mit den Armen gestikulierend ihr seine Geschichte erzählte, sagte sie, auf sich zeigend, Tamatu. Von da an waren Tamatu und Mr.Spice ein Team. Gemeinsam besprachen sie die Herausforderungen der Insel, auch wenn sie die genauen Wörter für Berg oder Muscheln, Holz oder Feuer nicht verstanden, so konnten sie diese doch mit Gestiken und Zeigen einander erklären. Tamatu hatte die Ziege domestiziert und lebte nun von den vielen Speisen, die sie mit der Milch der Ziege zubereiten konnte. Auch sie wusste, dass eine abwechslungsreiche Küche überlebenswichtig ist und hatte verschiedene Gewürze in ihrer kleinen Strandküche, die sie nun, zusammen mit der Milch, in ganz andere Gerichte verwandelte, als sie Mr.Spice auf der gleichen Insel, mit den gleichen Zutaten, aber ohne Milch hatte. So erkannte Mr.Spice, dass er seine 14 verschiedenen Fisch-Zubereitungsarten, die er dank seinen 7 Gewürzen und den zwei Kochflüssigkeiten im Speiseplan hatte, mit weiteren 7 ergänzt werden konnte: Er hatte also einen Fisch und konnte diesen mit 7 verschiedenen Kräutern grillen, oder denselben Fisch mit den 7 Kräutern wahlweise in Kokosmilch oder Ziegenmilch zubereiten.

#### Zuhause im Glück, in der Küche die Inseln der Welt

Die nächsten Tage und Wochen verbrachten sie mit dem Erkunden der Insel, dem Sammeln von weiteren Gewürzen und Pflanzen und dem steten Ausbau ihres gemeinsamen Lagerplatzes, den sie jetzt bei Mr.Spices erster Landestelle aufgebaut hatten. Wie sich herausstellte, war Tamatu von

ihrem Stamm auf diese Insel verbannt worden, weil sie sich weigerte, den Häuptlingssohn zum Manne zu nehmen und Tamatu war dankbar auf der anderen Seite der Insel einer allfälligen, ungewollten Begegnung mit den Menschen, die sie hierher gebracht hatten aus dem Weg zu gehen, da sie jetzt auch nicht mehr zu ihnen zurückwollte.

Mr.Spice war froh, dass ihr bisher etwas ungerechtes Schicksal nun einen etwas glücklicheren Weg einschlug. Als Mr.Spice und Tamatu arbeitsame Monate später ein Schiff am Horizont sahen, den riesigen, vorbereiteten Holzhaufen entzündeten und das Schiff, wieder eine spanische Karavelle, seinen Kurs änderte und Mr.Spice und Tamatu aufnahm und zur nächsten grossen Siedlung brachte, waren sie wohlgenährt, gesund und bereit, den Menschen in den grossen Siedlungen zu begegnen und darin einen Platz zu finden. Sie hatten schon auf der Insel einen Plan im Falle einer Rettung und Mr.Spice erklärte Tamatu die positiven, aber auch die negativen Aspekte seiner industrialisierten Heimat und sie fassten zusammen den Plan, dass ihre gemeinsame Berufung in den Siedlungen der Menschen auf den grossen Kontinenten das Kochen sein sollte. Wenn sie möglichst vielen Menschen die Vorzüge und Einfachheit ihrer Inselküchen- Erkenntnisse vermitteln konnten, würden mehr Menschen günstig, gesund und vielfältig essen, was Tamatu und Mr.Spice eine gute Sache fanden. Also beschlossen sie, bei der nächsten Siedlung an der das Schiff in den Hafen einlief, an Land zu gehen, direkt am Hafen einen Esstand zu eröffnen und in grosser weisser Farbe auf einem Brett darüber zu verkünden: Grillen oder Kochen? 1001 Gerichte!

Als ihr kleiner Essensstand, den sie am Hafen der Siedlung aufgebaut hatten, nahezu überrannt wurde und ihre Speisen auf der ganzen Insel berühmt wurden, lernten Tamatu und Mr.Spice Menschen aus der ganzen Welt kennen, die nur wegen ihrer berühmten Küche in diese Stadt kamen. Als Mr.Spice eines Tages mit einem japanischen Gast über die Kochflüssigkeiten und Soja sprach, erkannte er plötzlich was er vor seiner letzten Schiffsreise herausfinden wollte: Ja, es gibt eine weltweite Übersicht der Speisen und ja, es gibt eine Systematik der weltweiten Küche. Der Schlüssel waren die Kochflüssigkeiten auf der Erde!

Es gab nur 5! Wasser war überall, Kokosnussmilch nur in den tropischen Gebieten, Milch/Rahm dort wo ursprünglich Ziegen, Schafe und Kühe lebten, also im Norden, Soja in Asien und Tomaten in der lateinischen Küche wie in Italien oder Argentinien. So wurden Mr.Spice und Tamatu zu den ersten Entdeckern der weltweiten Kochsystematiken, entwickelten aus dieser Grundlage heraus die feinsten Speisen die man sich vorstellen kann und wurden Begründer einer Gewürz- und Koch- Dynastie, von der wir uns noch heute verwöhnen lassen können: Mit der Redline Gewürz Kollektion und dem Wissen von Mr.Spice und Tamatu holen sie die Kulturen, Landschaften und die Natur dieser Welt in ihre Küche. Viel Spass dabei!

## Wir stellen uns vor

Seit Gründung der Firma haben wir uns auf folgende Bereiche spezialisiert:

**Die Welt der Gewürze:** Alle unsere Mischungen basieren auf eigenen Kreationen, bei denen wir ländertypische Merkmale, kreative neue Ideen und natürlich Kundenwünsche mit einfließen lassen.

**Food-Konzepte:** Wir bieten Ihnen einzigartige und qualitativ hoch stehende Konzepte an und nehmen dabei Rücksicht auf individuelle Wünsche.

**Lohnherstellung:** Wir produzieren und verpacken Gewürze im Auftrag unserer Kunden und ermöglichen ihnen dadurch – ohne Aufwand ihrerseits – Kleinmengen wie auch einmalige Aufträge herstellen zu können.

**Aroma- und Kochschulungen:** Gutes Gewürz ist wie guter Wein! Und kann auch genauso degustiert werden. An unseren Schulungen erwarten Sie ganz neue Geschmackserlebnisse und Sie erfahren alles über die vielen Einsatzmöglichkeiten der einzelnen Gewürze und Mischungen.

## Unsere Grundsätze

Unser Grundsatz **geht nicht, gibts nicht** führt uns immer wieder in spannende Gebiete der Ernährung, zeigt uns überraschende Seiten der Esskultur und vereint unser Anspruch an das tägliche Essen mit den Herausforderungen eines global funktionierenden Unternehmens aus der Schweiz.

Um unseren eigenen Qualitätsansprüchen, von der individuellen Kundenberatung bis zur Entwicklung massgeschneiderter Lösungen, zu entsprechen, setzen wir jeden Tag unser ganzes Können und Wissen ein.

Durch unsere Kräuter- und Gewürzmischungen können sich die typischen Düfte und Aromen der jeweiligen Kulturen in der Küche entfalten, auch mit Rücksicht auf sanftere Gewohnheiten (z.B. Thai Currys ohne Schärfe). Wir verwenden ausschliesslich ausgewählte und natürliche Rohstoffe.

Qualität ist für uns nicht nur ein Versprechen, wir garantieren Ihnen mit unserem Namen, dass unsere Produkte zu den Besten gehören.

Bei Redline stehen die Menschen im Mittelpunkt. Ob als Kunde, Mitarbeiter oder Besucher. Wir integrieren mehr als 20 Mitarbeiter der Stiftung Rütimattli in unsere Produktion und bieten körperlich oder geistig beeinträchtigten Menschen einen Arbeitsplatz mit fairen Rahmenbedingungen.

Auch als Kunde sind Sie ein Partner, mit dem wir eine konstruktive, inspirierende und spannende Zusammenarbeit pflegen. Unsere Gewürzmischungen sind sehr gut für Allergiker geeignet, da wir – soweit möglich – auf Allergene verzichten.

Wir verzichten auf Konservierungsstoffe, Schärfe, Nüsse, Glutamat, Sellerie, Soja, Geschmacksverstärker, chemische Zusatz- und Farbstoffe sowie E-Nummern und nehmen Rücksicht auf sanftere Gewohnheiten (z.B. Thai Currys ohne Schärfe).

Daraus resultiert unsere Freude an der Arbeit in diesem tollen Team!

Sollten jetzt noch Fragen offen sein, wenden Sie sich doch vertrauensvoll an uns.

Simon Keller (Management und Kundenpflege)

Esther Gerber (Produktion)

Mathias Zehnder (Kundenpflege)

Stefan Streit (Kommunikation, Identität und Gestaltung)

# Agbs & Editorial 60 Sekunden Foodkreator

FoodKreator AG, Sagenhofweg 7  
6030 Ebikon, info@foodkreator.ch  
Tel +41 41 442 01 55, Fax +41 41 442 01 56

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Firma FoodKreator AG, gültig ab 01.01.2011  
(Ersetzt alle früheren Vereinbarungen)

## 1. Lieferungen

Grundsätzlich franko Domizil per Camion gemäss Tourenplan. Für Ortschaften, welche nicht per Camion bedient werden, erfolgt die Lieferung per Bahn. Bergbahnsendungen gehen zulasten des Empfängers, Postlieferungen und Mehrkosten aus beschleunigter Spedition werden von uns in Rechnung gestellt. Für Schäden oder zu späte Lieferungen der Post wird nicht gehaftet. Bei Abwesenheit des Kunden oder bevollmächtigte Person am Abladeort werden keine Waren abgeladen.

## 2. Lieferzeit

Vom Bestelleingang bis zur Lieferung sind 5 Arbeitstage einzurechnen. In Spitzenzeiten lassen sich Lieferungsverzögerungen nicht immer vermeiden. Schadenersatz wegen verspäteter Lieferung ist ausgeschlossen.  
Für Sonderproduktionen gelten abweichende Lieferzeiten.

## 3. Lagerung

Die Waren müssen nach Deklaration gelagert werden. Kräuter und Gewürzmischungen bei Raumtemperatur (18-22 Grad Celsius) Kühlprodukte bei 4 Grad Celsius und Tiefkühlprodukte unter minus 18 Grad Celsius. Tiefkühlprodukte dürfen, wenn Sie einmal aufgetaut sind, nicht wieder eingefroren werden. Für Schäden und Folgeschäden, die infolge unsachgemässer Lagerung und Behandlung entstehen, kann die Firma FoodKreator AG nicht haftbar gemacht werden.

## 4. Kleinstlieferungen

Beträgt der Fakturwert weniger als CHF 50.-, wird ein Kleinmengenzuschlag von CHF 20.- belastet. Der Kleinmengenzuschlag wird nicht erhoben, wenn die Ware abgeholt wird.

## 5. Preise/Mehrwertsteuer

Die aufgeführten Preise sind freibleibend, ohne Mehrwertsteuer und können jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden (Aufgeführte unverbindliche Richtpreise sind exkl. MwSt.).

## 6. Reklamationen

Eventuelle Reklamationen sind sofort, jedoch spätestens innert 24 Stunden nach Erhalt der Ware, anzubringen. Bei Transporten, die per Post oder Bahn erfolgen, sind allfällige Schäden vom Empfänger sofort post- oder bahnamtlich anzuzeigen.

## 7. Zahlungen

Alle Waren werden grundsätzlich gegen Barzahlung in Schweizer Franken geliefert. Abweichungen von dieser Regel liegen allein im Ermessen der FoodKreator AG. Bei Lieferung auf Kredit sind die Fakturen rein netto ohne Abzüge innert 15 Tagen ab Fakturdatum in Schweizer Franken zu bezahlen. Für verspätete Zahlungen wird ein Verzugszins von 8% p.a. fällig. Ausserdem werden die entsprechenden Mahn- und Inkassospesen in Rechnung gestellt. Durch Erteilung einer Bestellung und Erhalt der entsprechenden Ware anerkennt der Kunde ausdrücklich diese Zahlungsbedingungen.

## 8. Eigentumsvorbehalt

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises Eigentum von FoodKreator AG unabhängig vom Ablauf der Widerrufsfrist. Der Besteller ist verpflichtet, die Ware bis zur vollständigen Bezahlung sorgfältig zu behandeln.

9. Von diesen Bedingungen abweichende oder zusätzliche Verpflichtungen sind ohne unsere schriftliche Zustimmung unwirksam.

## 10. Salvatorische Klausel

Sollte sich in diesen Verkaufs- und Lieferbedingungen eine Klausel aus irgendwelchen Gründen als ungültig erweisen, so sind die restlichen Bestimmungen davon nicht betroffen. Die Parteien bemühen sich in diesem Fall, die ungültige Klausel durch eine dem ursprünglichen Willen möglichst nahe kommende Ergänzung zu ersetzen. Das Entsprechende gilt für unbeabsichtigte Lücken in diesen Bedingungen.

## 11. Gerichtsstand

Der vorliegende Vertrag untersteht dem schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und als Gerichtsstand für alle Streitigkeiten wird Luzern vereinbart.