

**Kastanienhof**  
HOTEL · RESTAURANT



Am Stadtbahnhof 11 · D-31848 Bad Münder  
Telefon: (0 50 42)30 63 · Telefax: (0 50 42)38 85  
info@hotel-kastanienhof.de · www.hotel-kastanienhof.de



Marketingverband  
hannoverscher Gastronomen  
aus Stadt & Region

# Ingwer

Wusstest Du, dass der bereits seit dem Altertum bekannte Ingwer aus Südostasien stammt? Und das es etwa 85 Ingwerarten gibt?

Er wird in Südchina, Indien, Japan, Australien und Afrika angebaut und von dort exportiert. Ingwer aus Jamaika soll das feinste Aroma haben.

Von der Pflanze wird der kurz nach der Blüte ausgegrabene Wurzelstock genutzt. Ingwer-Wurzeln schmecken brennend scharf, sie enthalten das scharfe Gingernol, ätherische Öle und Stärke.

Als Gewürz kommt Ingwer als Pulver oder in Form von frischen, getrockneten Wurzelstücken in den Handel.

Die Wurzelstücke werden gereinigt, geschält (weißer Ingwer) oder nicht geschält (schwarzer oder grauer Ingwer) und anschließend getrocknet.

In der Küche werden Obst, Gemüse, Suppen, Soßen, Plätzchen, Kuchen, Curry, Tomatenketchup und Wurst mit Ingwer gewürzt.

Ingwer wird auch als Süßigkeit gegessen. Dabei wird er kandiert oder mit Schokolade überzogen (Ingwer-Konfekt). Die im Ingwer enthaltenen Öle und Harze werden in der Medizin verwendet: Die Wirkstoffe regen den Magen an und fördern die Verdauung.

Ingweröle werden zur Herstellung von Kräuterlikören (Magenbitter), als Fixiermittel in der Parfümindustrie und zum Aromatisieren von Getränken (USA=Ginger Ale / Großbritannien=Ginger Beer) verwendet. In einigen asiatischen Ländern gewinnt man aus Ingwer auch ein Einreibemittel gegen Rheumatismus, sowie ein Mittel gegen Magen- und Zahnschmerzen.

