

Kräuter einmal anders: Direktöl

Aus der Sendung vom 20.01.2009 im MDR - Garten



Man kann die Kräutervielfalt förmlich riechen, die noch in den Säcken steckt.

Herstellung von Direktöl

Wie wäre es, das Frühstücksbrötchen mit Kräuterbutter zu verfeinern, die in ein paar Minuten zubereitet ist? Oder den Sonntagsbraten bzw. den Nachtsch mit einem ganz besonderen Aroma zu kreieren? Für diese Art von Küche gibt es ein Zauberwort, es heißt: Direktöl. Dahinter verbirgt sich Kräuteröl, bei dem die Kräuter nicht in Öl eingelegt werden, sondern bei dem Basilikum, Rosmarin, Chili oder Kurkuma erst getrocknet und dann direkt mit der Ölsaat gemeinsam gepresst werden. Der ideale Aromaträger besteht aus geschälten Sonnenblumenkernen. Das Sonnenblumenöl schmeckt nur ölig, hat aber keinen eigenen prägenden Geschmack, sodass die Geschmacksrichtungen der Kräuter vollkommen aufgenommen werden. Das Ergebnis ist ein Öl mit besonders hohem Aromagehalt, das bereits in ganz geringer Dosis wirkt.



Mit einer speziellen Presstechnik wird aus Kräutern das reine Aroma extrahiert.

Direktöl gibt es in Geschmacksrichtungen von Anis bis Zimt, inklusive solcher exotischer Kreationen wie Espresso-Öl oder Birkenrauch-Öl. Hergestellt wird es von Peter Engelbrecht, einem promovierten Chemiker aus Taucha, und Rainer Piela, Ölmüller aus Sommerschenburg. Das Verfahren und die Herstellungstechnologie sind patentiert. Dabei werden bei sehr hohem Druck die Inhaltsstoffe von Pflanzen, Kräutern oder Gewürzen in das Öl gepresst. Sogar der Geschmack von

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

AromenVielfalt.de

Inhaberin: Martina Vincon
Tannenstraße 21
71554 Weissach im Tal

Fon +49(0) 171/487 55 49
Fax +49(0) 7191/91 00 34
Steuer-Nr. DE814695036

info@AromenVielfalt.de
www.AromenVielfalt.de
www.Samenkoenig.de

Volksbank Esslingen eG
Konto-Nr. 223 883 018
BLZ 611 901 10

Espressobohnen kann auf diese schonende Weise gewonnen werden. Je nach Aroma-Ölmischung müssen dafür verschiedene Düsen- und Wellengrößen eingebaut werden.



Das Abfallprodukt aus dem Pressvorgang ist der Presskuchen.

Neben dem Öl entsteht bei der Pressung der sogenannte Presskuchen, der aus Pflanzen- und Ölresten besteht. Er ist kein Wegwerfprodukt, sondern ein begehrtes Viehfutter. Allerdings könnte man beispielsweise aus Bärlauch-Presskuchen auch Brot backen. Weitere Ideen für die Verwendung werden zurzeit noch gesucht.



Das Öl wird per Hand in dunkle Flaschen abgefüllt, die das Aroma bewahren.

Bevor das Öl die Mühle im Südharz verlässt, wird es gefiltert. Nicht nur der Geschmack, sondern alle wertvollen Inhaltsstoffe der Kräuter, Gewürze oder Espressobohnen stecken in diesem Ölkonzentrat. Die Ölentwickler nennen es deshalb Direktöl. Im Tauchaer Firmensitz wird das Direktöl per Hand in dunkle, aromaschützende Flaschen abgefüllt. Bisher gibt es davon rund 30 Sorten und weitere Aromen sind in der Entwicklung.



Die Gewürze bringen Sie mit einer Spritze direkt in das Fleisch.

Kochen mit Direktöl

Mit den starken Aromaölen können Sie Ihren Sonntagsbraten verfeinern oder köstliche Desserts zaubern. Der Vorteil ist, dass Sie die flüssigen Gewürze gezielt mit einer Spritze in die zu verarbeitenden Lebensmitteln einbringen können. So können Sie also den Geschmack von Rosmarin in Ihre Rinder- oder Schweinemedallions einspritzen, anstatt sie bloß mit einem Rosmarinzweig zu garnieren. Das ist das Prinzip des Direktkochens. Es funktioniert auch bei Gemüse und Obst – denken Sie dabei an Vanilleeis oder Erdbeeren, die mit Pfefferminzöl gespritzt wurden oder Orangenscheiben mit Zimtöl. Ihrer kulinarischen Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Die Spritzen dafür finden Sie in gut sortierten Feinkostgeschäften.



Enrico Palm

Gesprächsgast:

Der Koch und Kommunikationstrainer Enrico Palm von der Biowell GmbH stand uns zum Thema "Gewürz- und Direktöl" zur Verfügung. Er arbeitet gern mit Direktölen, weil darin, im Unterschied zu handelsüblichen Ölen, die auf Destillaten basieren, die Echtheit des Geschmacks erhalten bleibt.