



„ginger-juice-company“ presst Ingwer zu Saft

Gesundheit aus der Flasche



Drei Köpfe, eine schräge Idee – ein schlüssiges Konzept: Ein studierter Agrarwissenschaftler, der Inhaber einer traditionsreichen Kelterei und ein angehender Getränketechnologe machen eine harte Knolle flüssig. Damit sind sie offensichtlich auf eine Marktlücke gestoßen, denn die Nachfrage nach purem Ingwersaft steigt stetig.



Die kreativen Köpfe der ginger-juice-company: Stephan Denker, Lothar Merkel, Florian Herm (v. li.)

Das Tor zu der Kelterei von Lothar Merkel aus dem Rastatter Stadtteil Ottersdorf ist weit geöffnet. Die typischen Geräusche sind auch 100 Meter weiter noch zu hören, und eigentlich klingt alles nach Herbst. Nur werden diesmal keine Äpfel, Birnen oder Quitten zu Saft verarbeitet, sondern Ingwer. Sobald der Verarbeitungsprozess beginnt, breitet sich in der Umgebung ein zitronig-scharfer Duft aus. Die Kisten, die sich im Hof der Kelterei „Alte Trott“ stapeln, sind bis zum Rand gefüllt mit farblich unauffälligen Ingwerknollen. Jede einzelne davon ist so groß wie die Handfläche eines ausgewachsenen Mannes. Keltermeister Lothar Merkel ist inzwischen fast schon süchtig nach dem Geruch, obwohl er es anfangs für eine schräge Idee hielt, Ingwer zu pressen. Aber die Neugierde überwog. Inzwischen ist Lothar Merkel einer von drei Mitgliedern des Start-up-Unternehmens „ginger-juice-company“, das von allen (noch) nebenberuflich betrieben wird.

Tradition gepaart mit neuen Herausforderungen

Zuerst wandern die Knollen nacheinander in eine Art Waschmaschine, damit jedes auch noch so kleine Krümelchen Erde gewegewaschen wird. Die Schale verbleibt beim Verarbeitungsprozess nämlich an der Wurzel. So ist gewährleistet, dass die ätherischen Öle im Endprodukt enthalten sind. Während des Waschprozesses spritzt es, Wassertropfen tanzen in der Sonne. Danach werden die Ingwerknollen über ein Förderband in eine ganz spezielle Vakuum-Schneckenpresse transportiert und der Saft im Kaltpressverfahren schonend aus der Ingwermaische gezogen, ohne Kontakt mit Sauerstoff. Diese

Arbeitsweise garantiert ein Höchstmaß an Saftqualität. Die gelbe Flüssigkeit wird anschließend in Flaschen oder in sogenannte Bag-in-Boxes abgefüllt. Alle Schritte – Waschen, Pressen, Pasteurisieren, Abfüllen und Etikettieren – geschehen vor Ort, alles ist Arbeit „made in Rastatt-Ottersdorf“.

Für die Qualität ist der Getränketechnologe Florian Herm zuständig. Jeden einzelnen Arbeitsschritt hat er fest im Blick. Seine Vision ist, den beim Pressen der scharfen Knolle anfallenden Trester zu Tierfutter weiterzuverarbeiten. „Nicht nur wir Menschen sollen von der Powerknolle gesundheitlich profitieren, auch Tiere könnten gesünder aufwachsen. Vielleicht kann der Einsatz von Antibiotika bei Tieren zukünftig vermieden oder zumindest eingeschränkt werden“, hofft er.



Das Ginger-Mobil auf dem Karlsruher Gutenbergplatz ist gut frequentiert

Die Idee, Ingwer zu Saft zu pressen, hatte Stephan Denker. Der studierte Agrarwissenschaftler litt jahrelang an grippalen Infekten. „Zuletzt hatte ich immer eine Ingwerknolle in der Tasche meines Sakkos. Wenn eine Erkältung im Anflug war, habe ich ein Stück davon abgebissen“, erzählt er „aber das war nicht gerade ein kulinarischer Genuss!“

Grippale Infekte lieferten die Idee

Irgendwann habe ich angefangen, mit einer Küchenpresse Saft aus der scharfen Knolle zu ziehen.“ Damit war zwar die Idee für Ingwersaft geboren, die Umsetzung jedoch war schwierig. „Eine Kelterei zu finden, die bereit ist, diese verrückte Idee umzusetzen, war nämlich nicht einfach“, sagt Stephan Denker rückblickend. ▶



Die sauberen
Knollen auf dem
Weg zur Presse



In der Ingwerwaschmaschine
werden die scharfen Knollen
gewaschen



Frisch gewaschene
Ingwerknollen wandern
auf das Förderband



Alternative für Antibiotika: Tiere
könnten in Zukunft mit Ingwer-
trester behandelt werden



Alles Handarbeit:
Lothar Merkel etiket-
tiert die Saftflaschen



Ingwersaft gibt
es wahlweise in
Flaschen oder in
Bag-in-Boxes

Auf dem Markt darf
der scharfe Saft gern
probiert werden



Mittlerweile ist der Wahlkarlsruher, der ursprünglich aus Lübeck stammt, nicht nur ein echter Ingwerfan sondern der Kopf der „ginger-juice-company“ mit Sitz im badischen Rastatt. Stephan Denker hat den Vertrieb der Ingwersäfte übernommen. Der gelbe, scharfe Saft ist in der Kelterei „Alte Trott“ in Rastatt-Ottersdorf und über einen Onlineshop erhältlich. Mittelfristig soll der Ingwersaft auch im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich sein. Immer samstags ist das noch

junge Start-up-Unternehmen außerdem auf dem Wochenmarkt vertreten – mit Erfolg. Auf dem Karlsruher Gutenbergplatz stehen die Kunden Schlange. „Seit ich regelmäßig Ingwersaft in Apfelsaft, in heißes Wasser oder in die Gemüsebrühe gebe, geht es mir gesundheitlich besser“, ist von Kunden immer wieder zu hören. Auch in Smoothies oder Cocktails macht sich die Ingwernote gut. „Endlich muss ich die Zehen nicht mehr schälen und klein schnippeln“, loben Ingwerfans den Saft. „Die Knolle in flüssiger Form macht das Würzen einfacher“ ist ein weiteres Argument für das neue Produkt.

Die Knollen kommen aus zertifiziertem Anbau

Drei Sorten Ingwersaft werden angeboten. „Die Knollen kommen aus Ghana, Uganda oder Peru, und die verwendeten Knollen stammen aus biologisch bewirtschafteten Betrieben, zu denen unsere Importeure langfristige Handelsbeziehungen pflegen“, betont Stephan Denker. „Wo es möglich ist, beziehen wir den Ingwer aus kooperativen und Fair-Trade-Projekten. Wir verwenden keine Ausschuss- oder Industrieware. Ein faires Miteinander im globalen Handel ist uns wichtig, und wir wollen die Entwicklung in den Erzeugerländern fördern. Außerdem lassen wir die Ingwerknollen stichprobenweise in einem regionalen Labor untersuchen, um sicher zu sein, dass keine Schadstoffe mitgeliefert werden.“ Der Geschmack des Ingwersafts ist je nach Herkunft der Knolle unterschiedlich. Ginger Juice aus Ghana hat eine unaufdringliche Schärfe, fast ohne Bitterstoffe. Der Saft aus peruanischem Ingwer verleiht Gerichten eine scharfe Geschmacksnote, vor allem wenn er eine



Gut zu wissen

Ingwer ist die Heilpflanze des Jahres 2018

Schon Hildegard von Bingen hat die Ingwerwurzel aus verschiedenen Gründen geschätzt: Ingwer wärmt, weil seine Scharfstoffe die Wärmerezeptoren des Körpers anregen. Ingwer schützt vor Erkältungen und wirkt gegen Übelkeit und Entzündungen. Die scharfe Knolle fördert den Stoffwechsel, die Verdauung und die Durchblutung. Ingwer, das sogenannte „Aspirin der Natur“, wirkt blutverdünnend und schmerzlindernd. Vorsicht mit Ingwer vor Operationen und während der Schwangerschaft – Ingwer fördert die Wehentätigkeit.

Möhren-Ingwer-Smoothie

Zutaten für 2 Portionen

- ◆ 3 reife Bananen
- ◆ 300 ml Möhrensaft
- ◆ 150 g Sahnejoghurt
- ◆ 1 TL Biokokosöl
- ◆ 100 g Crushed Ice
- ◆ 1-2 EL Zitronensaft
- ◆ 1 TL Ingwersaft
- ◆ Honig nach Belieben

1 Bananen schälen und klein schneiden. Bananen mit Möhrensaft, Sahnejoghurt, Biokokosöl und Crushed Ice pürieren.

2 Den Smoothie mit Zitronen- und Ingwersaft abschmecken und nach Belieben mit Honig süßen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Nährwerte pro Portion:

600 kcal, 7 g E, 13 g F, 117 g KH

Weile mitgekocht wird. Ginger Juice aus Uganda zählt zu den Spitzenqualitäten. Er ist vollmundig und entfaltet sein Aroma in Tee oder Saft, ohne andere Geschmacksnoten zu verdrängen. Auf dem Wochenmarkt auf dem Karlsruher Gutenbergplatz und in der Kelterei „Alte Trott“ in Rastatt-Ottersdorf können die Kunden testen, welcher Ingwertyp sie sind.

Text: Irene Merkel

Fotos: Richard Merkel (11)
ginger-juice-company (1)



ginger-juice-company
GmbH
Friedrichstr. 17
76437 Rastatt-Ottersdorf
Tel. 0 72 22/2 40 59
E-Mail: denker@ginger-juice-company.com

Lust auf

LandKüche

NUR
3,95
€

HAUSGEMACHTE SCHÄTZE AUS DEM NATURGARTEN



Willkommen bei
der Scheunewirtin!

VERLOSUNG
Hotelgutscheine
zu gewinnen!

Seite 9

Mediterraner
Hackbraten mit Oliven
in Blätterteig
Seite 47



Süße Schokoträume
zum Dahinschmelzen



Deftige Klassiker
raffiniert serviert

Kulinarisches Wintervergnügen

Hits mit Hack, formvollendete Aufläufe und selbst
gebackenes Brot wärmen jetzt Leib und Seele!



4 198396 103958

Alle Rezepte dieser Ausgabe auf einen Blick

Schmorgerichte

Geschmortes Putenschaschlik mit Kartoffelstampf	14
Geschmorte Lammischulter mit Fenchelragout	14
Balsamico-Braten	15
Zimtschweinebraten mit Kartoffelknödel	16
Geschmorte Rinderschulter mit Weißkrautgemüse und Serviettenknödel	17
Rheinische Rinderrouladen mit Rotkohl und Nudeln	18
Hähnchenbrust mit Senfkruste	18
Hasengulasch mit Blaubeeren	19

Wildberghof Buchet

Wildpfanne	22
------------------	----

Aufläufe und Gratin

Puten-Nudel-Auflauf	26
Gemüseauflauf mit Ziegenweiskäse	26
Auberginen-Hackfleisch-Gratin	26
Fisch-Pilz-Auflauf	27
Apfelrotkohl-Kartoffel-Auflauf	28
Hähnchengratin à la Provence	29
Nudelauf mit Wirsing	29

Schwäbisches Hofgut zur Scheunenwirtin

Blauer Hans trifft Topinambursuppe	33
Schwäbisch-orientalischer Babykürbis	34

Brot backen

Berliner Landbrot	38
Appenzeller-Walnuss-Brot	38
Holsteiner Schwarzbrot	38
Weißbierbrot	39

Freilichtmuseum Finsterau

Schweinsbrat mit Kartoffel-Grieß-Knödel	43
Brotsuppe	43

Hackfleisch

Geflügelfrikadellen mit Kräutern und Reis	46
Hackbraten mit Cranberrys im Speckmantel	46
Mediterraner Hackbraten mit Oliven im Blätterteig	47
Rosa gebratene Hacksteaks mit grüner Pfeffersoße	48
Maisfrikadellen mit Käse-Kräuter-Soße	49
Spanische Hackfleischnester	49
Hackbraten auf Reisbett	50

Schokoladenkuchen und -torten

Schokoladenkuchen mit Glasur	68
Schokoladenkäsekuchen	68
Schokoladentarte mit Schokoröllchen	69
Schokoladen-Orangen-Rolle	70
Schokoladentorte mit Nuss-Nugat-Creme	71
Schokoladentorte mit Schoko-Minz-Creme	71
Schoko-Cappuccino-Torte	72

ginger-juice-company

Möhren-Ingwer-Smoothie	77
------------------------------	----

