

# Wasabi



Auf der Inselkette zwischen Südkorea (Korea Straße) und Russland (Der Straße der Tartaren) und zwischen den Pazifischen Ozean und dem Japanischen Meer wächst die Pflanze Wasabi als Wildpflanze. In der offenen Natur bevorzugt die Pflanze Wasabi sumpfige Gebiete und fließende Gewässer. Die industrielle Landwirtschaft von heute mit ihren vielfältigen Bewässerungsmöglichkeiten erlaubt es, dass Wasabi heute auch in anderen Regionen angebaut wird bzw. werden kann. Aus der japanischen Küche ist Wasabi nicht wegzudenken.

Der Wasabi ist von seiner Schärfe mit keinem Gewürz zu vergleichen. Auch der europäische Meerrettich kommt nicht an die Schärfe des Wasabi. Die Schärfe des Wasabi wird beim Verzehr im Bereich Rachen und Nase empfunden. Mit dem Würzen von Speisen mit Wasabi ist Vorsicht geboten. Die Schärfe erhält der Wasabi durch die in der Pflanze befindlichen Senföle. Mit kleinen Mengen werden Speisen wie Fisch, Reis, Nüsse, Sojasoße, Erbsen und andere mehr verfeinert. Die Wirkung auf den menschlichen Verdauungstrack ist grundsätzlich positiv. Die tägliche Verdauung und Darmtätigkeit wird gefördert, unerwünschte und schädliche Bakterien im Darm werden abgetötet. Wasabi übernimmt die Aufgabe einer Reinigungsfirma im Körper des Menschen. Wasabi übersteigt mit dieser Art der Gesundheitsförderung die Anwendung des deutschen Meerrettichs.

Wasabi ist ein kostbares Gewürz. Die Anwendung bei der Essenszubereitung geschieht in kleinen Mengen. Wasabi ist in Pulver oder in Tubenform erhältlich. Geöffnete Dosen oder Tuben sind nach Gebrauch sofort luftdicht zu verschließen.

Damit soll erreicht werden, dass der Wasabi seinen scharfen Geschmack nicht verliert. Aufbewahrt die Vorratsdose oder -tube Wasabi im Kühlschrank. Wenn Sie Wasabi als Pulver oder Paste kaufen, dann am besten in einem japanischen Feinkostladen und immer darauf achten was als Zutat verwendet wird, da manchmal auch eingefärbter Meerrettich als Wasabi Gewürz verkauft wird.