



Aromatisches Australien

Viel Geschmack von ganz weit unten: Seit einem halben Jahrzehnt importiert All-Australian & More feinste Delikatessen aus Down Under und macht sie für den europäischen Genießer zugänglich.

Das umfangreiche Produktsortiment wurde in diesem Zeitraum fortwährend um Früchte und Blüten, Salze und Gewürze, Öle und Essige, Backzutaten, Weine und vieles mehr erweitert, um das Beste vom fünften Kontinent anbieten zu können. Dabei legt der Feinkost-Experte ein Augenmerk auf authentische und landestypische Produkte. So sind zum Beispiel Gewürze der Aborigines, die bislang im australischen Outback die traditionellen Gerichte verfeinerten, nun auch in Deutschland erhältlich. Geschäftsführerin Elizabeth Wieker kennt sich bestens aus: Sie ist selber ein „Aussie“ und war lange Zeit in Sydney,

Melbourne und Perth in der Gastronomie tätig. Dank der Zusammenarbeit mit Spitzenköchen weiß sie, welche hohen Anforderungen Lebensmittel in Sachen Qualität erfüllen müssen. Ihre Lieferanten kennt Elizabeth Wieker alle persönlich. Die gebürtige Australierin fliegt so oft sie kann in ihre ehemalige Heimat, um Produzenten zu besuchen und Neues aus Küche und Keller aufzustöbern. „Nichts geht über den direkten Kontakt“, ist sich die 46-jährige sicher. „Er ist mir besonders wichtig, da ich so genau über den Entstehungsprozess der Produkte Bescheid weiß und ihre Qualität bereits vor Ort überprüfen kann.“

HOT TASMANIA

Besonderen Stellenwert im umfangreichen Portfolio des Unternehmens haben einzigartige native Gewürze, die aufgrund des besonderen Klimas ausschließlich in Australien wachsen. Besonders hervorzuheben ist dabei der tasmanische Pfeffer als einem der begehrtesten, aber auch seltensten Gewürze überhaupt. Man verwendet ihn in kleinsten Mengen, beispielsweise für lang kochende Fleischartöpfe, herzhaftes Bohnengerichte oder Gemüsesuppen. Durch das lange Kochen verliert sich die Schärfe etwas und das einmalige Pfeffer-Aroma kann das ganze Gericht durchdringen. Er passt gut zu Hülsenfrüchten, Kürbis, Lamm, Rind, Wildfleisch und Wurzelgemüse. Die Beeren eignen sich aber auch für eine klassische französische Pfeffersauce, die gut zu Rind und kräftigem, gut gewürzten Wild, vor allem Hase und Reh passt. Tasmanischer Pfeffer ist leicht süßlich, jedoch im Abgang sehr scharf. Durch das Erwärmen der zermahlenden Beeren erhalten diese eine wunderschöne violette Farbe und färben damit auch entsprechend die gewürzte Speise.



DAS SALZ DER STERNEKÖCHE

Das einzigartige Murray River Salz hat sich seinen Weg in deutsche Küchen gebahnt und ist dort schon zum Star avanciert. Die hübsch anzusehenden Flocken sind so leicht, dass sie beinahe auf jedem Gericht zu schweben scheinen wollen, das nach dem gewissen Extra verlangt. Es ist hervorragend geeignet zur Garnierung von Baked Potatoes, gegrilltem Fleisch und Fisch, Salaten und vielem mehr. Zum Zerreiben ist es eigentlich viel zu schade, durch die einzigartige Konsistenz der Salzpyramiden können diese jedoch leicht zwischen den Fingern zerrieben werden und sind dadurch auch ideal zum individuellen Nachwürzen am Tisch.

BBQ THE AUSSIE WAY - PAPERBARK

Die Rinde des in Australien beheimateten immergrünen Myrtebaumes hingegen wird schon seit Urzeiten zum Garen von Speisen verwendet. Fleisch oder Fisch, eingewickelt in diese Baumrinde und auf dem Smoker, Grill oder im Ofen gegart bleibt wunderbar saftig, zart und bekommt darüber hinaus noch einen einzigartigen frischen Geschmack. Rezept: Paperbark mit 2 El

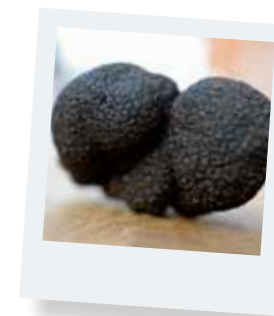


Macadamia Nussöl bestreichen. Fisch mit je 1 TL Lemon Myrtle und 1 TL Tanami Fire Gewürzmischung rundum einreiben, auf die untere Längsseite legen, fest umwickeln und an den Seiten mit Küchengarn fest zubinden. Fischfilet (ca. 1,5 cm dick) auf den heißen Grill legen und 25-30 Minuten grillen, dabei mehrmals mit etwas Wasser bepinseln und wenden. Fisch vor dem Servieren 1 Minute ruhen lassen.

HIER FÜHLEN SICH AUCH TRÜFFEL WOHL

2009 hat All-Australian & More erstmals australische Wintertrüffel (Perigord) nach Deutschland gebracht – mit immenssem Erfolg. Zahlreiche Sterneköche sowie der führende deutsche Trüfflexperte waren fasziniert. Unter dem Label „Manjimup“ haben die erstklassigen schwarzen Trüffel ihren Weg in deutsche Küchen gefunden.

West Australien, Australiens größtes Bundesland, deckt etwa ein Drittel des gesamten Kontinents ab. Im Süd-Westen, in der Nähe des weitbekannten Wein-tourismus Gebietes des „Margaret River“, liegt die von immensen Jarrah- und Karriwäldern umgebene Stadt Manjimup, die bereits für ihre Qualitätsweine ausgezeichnet wurde. Es sind eben diese Böden, die eine der begehrtesten europäischen Delikatessen beheimaten: die Perigord-Trüffel. Die reichhaltigen Böden dieser Gegend bieten in Verbindung mit dem kühlen Klima ideale Voraussetzungen für das Wachstum des begehrten Edelpilzes. Frische Trüffel sind in Europa zwischen November und Februar erhältlich; jetzt ermöglicht die Tatsache, dass die Saison auf der Südhalbkugel umgekehrt zur unsrigen ist, die Verwirklichung eines Traumes vieler Gourmets: Das ganze Jahr über frische, hochwertige Trüffel zu bekommen!



Man darf gespannt sein, welche für uns bisher unbekannt Produkte diese kleine, innovative und ungemein umtriebige Firma den europäischen Gourmets als nächstens präsentieren wird. Eines ist aber sicher: Sie kommen bestimmt von ganz weit unten! 🍄

Bezugsquelle:
Sydney & Frances GmbH & Co. KG
50996 Köln
www.sydneyandfrances.com



Alle Produkte sind im Genuss-Shop der Genussakademie Frankfurt erhältlich sowie online bestellbar, Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt, Tel. 9 74 60-60, Di-Sa 10-18 Uhr, Mo geschlossen. www.genussakademie.com

Fotos: Sydney and Frances GmbH