The Big Five

von Andrew Fordyce

Saucen-Zauber

Verwandlung ohne Zauberstab: Saucen und Marinaden verzaubern Fisch, Fleisch, Geflügel oder auch Gemüse in ein vollkommen neues Genusserlebnis. Dank der Saucen-Elixiere hat man sich in Nullkommanichts in andere Geschmackswelten gebeamt. Ein paar Tropfen, und die Aubergine schmeckt wie frisch gepflückt, das BBQ fährt Vielfalt à la Tischleindeckdich auf, eine Scheibe einfaches Baguette wird zum Gourmet-Snack und die heimische Küche hält wie von Zauberhand in Sekundenschnelle ein Multikulti-Menüangebot bereit.

1st Big: Auf die Rezeptur kommt es an

Senf – Mayo – Ketchup, damit hörten die Dressing-Alternativen selbst in gut sortierten Supermärkten noch vor ca. vier Jahren auf. Die Zeiten, in denen Saucen ein Reisemitbringsel aus den USA oder Großbritannien, den traditionellen Dip-Nationen, waren, sind vorbei. Längst ist mit der Reiselust der Deutschen und der wild entfachten Grillleidenschaft der letzten Jahre der Heißhunger auf Saucen geweckt und – er wächst.

2nd Big: Ethnic-Elixier

Im Grunde ist eine gute Sauce oder Marinade kein Hexenwerk. Die Zauberformel liegt tatsächlich im ureigensten Sinne in der Originalität und damit im ethnischen Ursprung. Grundsätzlich zeichnen sich fünf verschiedene Ethno-Trends ab. Aus Indien, dem Ursprungsland der orientalischen Küche, kommt die Tandoori-Masala-Komponente. Die kreolische bzw. Südstaatenküche bringt den Cajun-Style. Die Jerk-Sauce, die durch ihren Anteil an braunem Zucker und der All-Spices-Mischung mariniertes Fleisch verbrannt aussehen, aber einmalig schmecken lässt, kommt aus der Karibik. Das ursprünglich portugiesische Wort für Chili, der von den Portugiesen nach Südafrika eingeführt wurde, verrät es: Bei der »Peri-Peri«-Sauce geht es heiß her. In Südostasien kocht man viel mit Erdnuss. Da darf auch die entsprechende Sauce nicht fehlen, das Satay.

3rd Big: Kulinarischer Zauberhut

Was Saucen zum Ethnic-Food macht, ist nicht nur ihre länderspezifische Rezeptur, sondern auch ihre kulturell gebundene Verwendung. In Indien isst man religiös bedingt kein Rind, dafür viel Lamm oder vegetarisch. In kreolischen und karibischen Gerichten sind Fisch und Huhn Basiszutaten. Außerhalb des Kulturkreises wird die charakteristische Verwendung aufgehoben. Der Weg ist frei, mit Saucen und Marinaden zu experimentieren und neue Rezepte aus dem Hut zu zaubern.

4th Big: Genie in the Bottle

Wie sehr Saucen und Marinaden im Kommen sind, zeigt sich daran, dass für den Streetfood-Stand wie für die Restaurantkette Eigen-, oder neudeutsch »Signature«-Produkte, großartige Werbemittel sind. Signature-Saucen stehen für individualisierte Geschmacksqualität, mit der man sich von Marktbegleitern abheben kann.

5th Big: Gesundes aus dem Zaubertopf

Kein Zaubertrank ohne Kräuter und Gewürze. Das gilt auch für Saucen. Was absolut nicht hineingehört, sind Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Glutamat ist ein unangenehmer Durstmacher durch die darin enthaltenen Salze. Die Deutschen haben ohnehin ein sehr ungesundes Verhältnis zum Salz. Sie konsumieren täglich weit mehr als die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen sechs Gramm.

Fazit: Die Verwendung von Saucen und Marinaden ist über Fondue und BBQ deutlich hinausgewachsen. Sie bürgern sich zunehmend als alltägliche Zutat ein, um Gerichte neu zu definieren.

Der Autor

Andrew Fordyce ist anerkannter Experte und EATrepreneur in der Food-Service-Industrie mit jahrzehntelanger Management- bzw. Konzernerfahrung. Im Herzen trägt der hemdsärmelige Südafrikaner die kulinarische Basis seiner Heimat: Streetfood. Darum macht er sich mit Leidenschaft immer wieder auf, um ungewöhnliche Food-Trends auf den Straßen unserer Erdkulturen zu entdecken. **www.foodtrendtours.de**