

GESUNDE FRISCHE · FRAÎCHEUR NATURELLE

eglis **News**

Nr.1, September 2009

© Eglis frische Küchenkräuter AG



Werte Kundinnen, werte Kunden,

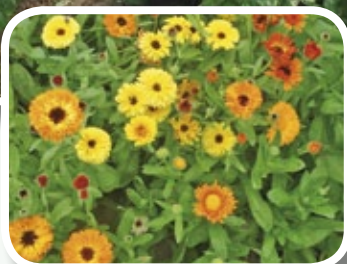
wir möchten Sie in Zukunft mit den „Egli's News“ auf saisonale Produkte, sowie Neuheiten und Altbewährtes aufmerksam machen. Ebenfalls beinhalten unsere News Infos von unserer Produktion, unseren Produktionsstandorten, Interessantes, Aktuelles und Wissenswertes über unsere Produkte.

Mit diversen Bildern versuchen wir das ganze noch lebendiger zu gestalten.

Diese Informationen sollen Ihnen unsere Produkte noch näher bringen, sowie Möglichkeiten aufzeigen, wie man diese auch noch verwenden kann.



Bei uns in Riedbach...



Produkte-Info



Basilikum (*Ocimum basilicum*)

Wussten Sie, dass das Basilikum ursprünglich aus Indien und Ägypten zu uns kam? In Europa brachten die alten Griechen und Römer die Pflanze mit Armut und Hass in Verbindung. In Italien wurde das Kraut als Zeichen der Liebe gesehen. Heute sicher eines der wichtigsten Küchenkräuter überhaupt mit dem grössten Marktanteil innerhalb der Kräuterpalette.

Andere Namen sind auch:

- Königskraut
- Basilienkraut
- Königsbalsam
- Herrenkraut



Sicher zu Recht, da das Basilikum, das ein sehr aromatisches Kraut ist, einen würzigen, leicht pfefferartigen und kühlenden Geschmack mit angenehmem Geruch hat. Es ist in seiner Verwendung sehr vielfältig, dekorativ, der Hauptbestandteil im Pesto und eine der unentbehrlichen Zutaten in der Kräuterbutter.

Vielleicht unbekannter ist das rote Basilikum, das gleich schmeckt, gleich verwendet werden kann, aber vielleicht noch dekorativer wirkt.



Apperohäppchen (Fingerfood)

Cherrytomaten mit Mozzarella und feinen Basilikumblättern



Tomaten-Mozzarellasalat

Fein aufgeschnittene Tomaten und Mozzarellascheiben umrundet von gezupften Basilikumblätter napiert mit einem Balsamico-Dressing



Spaghetti al pesto

Pesto:

- 4 Bund Basilikum grün
 - 3 Knoblauchzehen geschält
 - 100g Pinienkerne
 - 1dl kaltgepresstes Olivenöl
 - 50g geriebener Sprinz
 - Salz & Pfeffer
- (Anstelle von grünem Basilikum kann auch rotes verwendet werden)

Aktuelles

Grosse Probleme in der Produktion von Küchenkräutern boten in diesem Sommer die starken und intensiven Niederschläge (Gewitter), sowie die extremen Temperaturschwankungen von manchmal mehr als 10 Grad. Diese Kombination erschwert die Kräuterproduktion in Qualität, Kontinuität und Haltbarkeit. Letzteres ist manchmal äusserst schwierig im Voraus zu beurteilen. Heute sind die Kräuter noch einwandfrei und morgen bereits unverkäuflich. Aus diesem Grund produzieren wir die Kräuter geschützt in Gewächshäusern und importieren im Notfall auch in den Sommermonaten, um ihnen eine optimale Qualität zu garantieren. Trotz allen Widrigkeiten konnten wir unsere Produktion aufrecht halten und unser ganzes Sortiment dem Markt anbieten.

Die Vielfalt unserer Produktion beinhaltet neben den Standardkräutern, auch „Klostergarten“ Varietäten, sowie das ganze Sprossen-Sortiment und unsere Essbaren-Blüten. (siehe Beiblatt)

Hier einige unserer exklusiven sowie dekorativen Arten im Bild:



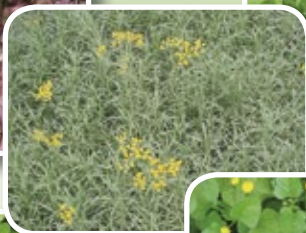
Shisoblätter



Mönchspfeffer



Edelweiss



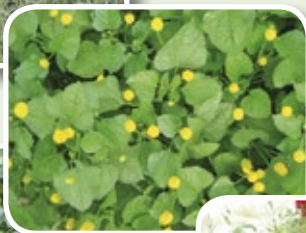
Currykraut



Rote Salbei



Blutampfer



Parakresse



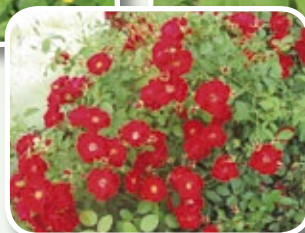
Blattpfeffer



Margeriten



Austernblätter



Rosen

Wissenswertes

Wir sind bemüht, durch diverse Produktionsbetriebe im Ausland, unser Komplettsortiment das ganze Jahr anzubieten. Eine 100% ige Warenverfügbarkeit wird von unserem Einkauf angestrebt, frei nach dem Motto « Haben wir nicht, gibt es nicht». Langjährige Partnerschaften und die laufende Suche nach neuen Lieferanten machen es möglich, die Stock outs zu minimieren und laufend die Qualität zu optimieren. Die wichtigsten Anbaubetriebe während den Wintermonaten liegen in Marokko, Spanien, Albanien und Israel. Gerade die Betriebe in Marokko werden direkt vor Ort durch eigene Leute geführt , beaufsichtigt und kontrolliert. Dies bietet ihnen Sicherheit betreffend Pestizidrückständen, Rückverfolgbarkeit und Warenverfügbarkeit.

Einzig das «Klostergarten»- Sortiment ist in der kalten Jahreszeit nicht verfügbar. Die Transportwege sind einfach zu lang und die Mengen schwanken zu stark, damit wir die Warenverfügbarkeit dieser Spezialitäten garantieren können.

Persönliches

Unter diesem Titel sollen die Verantwortlichen unserer Firma eine Plattform haben, ihre Gedanken, Meinungen, Ideen, auch Antworten auf Ihre Fragen oder eben einfach ganz „persönliches“ anzubringen.

In dieser Ausgabe möchte ich Sie etwas auf unsere Produkte „*einstimmen*“... Da ich selber begeisterter Hobbykoch bin und mich selbstverständlich mit unseren Produkten in der Küche in verschiedenen Anwendungen versuche, hier ein guter Tipp an Sie:

„versuchen Sie es einfach einmal!“

Es ist wie im Leben – nicht alles kann schief gehen... Und das Gelungene hat dann eine spezielle Note, ist gesund und zu guter Letzt auch eine Gaumenfreude. Das Essen sollte doch noch immer ein Stück unserer Kultur sein!

Hans Ulrich Egli

Rezept

Sautierte Krevetten mit Schnittlauchkartoffeln



Zutaten:

- 130g Crevettenschwänze
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- ½ Zwiebel gehackt
- 40g Butter
- Kräuter gehackt
(Thymian, Zitronenthymian, Rosmarin, Glatte Petersilie)
- Salz & Pfeffer
- 150g Kartoffeln geschält
- 20g Butter
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen, abtropfen, anschliessend in zerlassener Butter schwenken und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Crevettenschwänze in heisser Butter kurz auf beiden Seiten anbraten, bis die typisch orangerote Farbe auf der Kruste entsteht. Danach aus der Pfanne nehmen und bei 140°C im Ofen ruhen lassen. Zwiebeln, Knoblauch in Butter glasig sautieren (scharf anbraten), gehackte Kräuter begeben und Flamme zurückstellen. Anschliessend Crevetten in Pfanne mit den Kräutern schwenken. Nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Beim anrichten die Crevettenschwänze mit dem gehackten Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter napieren.

e Guete...!

Produkte-Palette

Küchenkräuter

- Basilikum
- Opalbasilikum
- Thai – Basilikum
- Bohnenkraut
- Brunnenkresse
- Dill
- Estragon
- Grill – Mix
- Kaffirlimonenblätter
- Kerbel
- Koriander
- Kräutermischung
- Lorbeer
- Maggikraut
- Majoran
- Meeresspargel
- Minze
- Mizuna
- Oregano
- Petersilie gekraust
- Petersilie glatt (Liscio)
- Pfefferminze rot
- Randenblätter
- Rosmarin
- Ruccola
- Salbei
- Sauerampfer
- Schnittlauch
- Thymian
- Zitronengras
- Zitronenmelisse
- Zitronenthymian

Klostergarten

- Ananas Minze
- Ananas Salbei
- Apfel Minze
- Austernblätter
- Basilikum Zimt
- Beifuss
- Blattpfeffer
- Blutampfer
- Borretsch
- Brennessel
- Chinesische Minze
- Curry Kraut
- Eiskraut
- Feldthymian
- Gewürzfenchel
- Gewürzfenchel rot
- Ingwer Minze
- Johanniskraut
- Kapuzinerkresse
- Krause Minze
- Lavendel
- Mönchspfeffer
- Orangen Minze
- Parakresse
- Perilla grün
- Perilla rot
- Pimpernelle
- Salbei rot
- Salbei tricolore
- Süsskraut (Stevia)
- Weinraute
- Wermuth
- Ysop
- Zitronen – Eisenkraut
- Eisenkraut

Produkte-Palette

Sprossen

- Mungosprossen (Soja)
- Alfa – Alfasprossen
- Alfa – Zwiebelsprossen
- Radissprossen
- Rettichsprossen
- Rezentasprossen
- Senfsprossen
- Sonnenblumensprossen
- Erbsenspargelsprossen
- Broccolisprossen
- Fenchelsprossen
- Rothkohlsprossen
- Zwiebelsprossen
- Fleursprossen
- Randensprossen

- Adzuki angekeimt
- Crunchy – Mix angekeimt
- Erbsen grün angekeimt
- Kichererbsen angekeimt
- Linsen angekeimt
- Weizen angekeimt

- Weizengras

- Sakura Kresse
- Daikon Kresse
- Rock Chives

Deko-Blüten

- Borretsch
- Kapuziner geflammt
- Kapuziner gelb
- Kapuziner rot
- Lavendel
- Malve lila
- Gänseblumen gelb
- Gänseblumen rot
- Gänseblumen weiss
- Nelken (rot, weiss)
- Orchideen
- Rosen
- Salbei rot
- Stiefmütterchen blau
- Stiefmütterchen gelb
- Stiefmütterchen gemischt
- Stiefmütterchen violett