

MARKTNOTIZ

Ukuva iAfrica – EIN WAHRES HERZENS- PROJEKT AUS SÜDAFRIKA

Unsere Gewürze und Saucen mit fairem Hintergrund aus Südafrika überzeugen nicht nur den Gaumen des Feinschmeckers, der es gerne intensiv-pikant, würzig-süß oder mild-fruchtig mag, sondern begeistern auch den Betrachter mit dem Auge fürs Detail.

Fairness, Nachhaltigkeit, Soziales Engagement sind drei wichtige «Zutaten» von Ukuva. Durch die Herstellung der Gewürze und Saucen werden in der Kap-Umgebung fair entlohnte Arbeitsstellen geschaffen. Aktuell sind es über 550 Stellen. Die Basis im Leben ist Bildung. Deshalb gehen die Kinder der Mitarbeiter in eine solide Schule, die Schulgebühren und



**In Malmesbury werden die Birds
Eye Chili geerntet für die Ukuva Hot
Drops Lemon Sauce.**

Stipendien sind durch den Verkauf von Ukuva Produkten finanziert. Damit ist nicht genug, die hübschen landestypischen Dekorationen werden von Behindertenwerkstätten in Kapstadt in liebevoller Handarbeit hergestellt.

Fair schenken macht glücklich. Deshalb warten die Geschenksets darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Zum Beispiel das Geschenk Set Raclette Trio – A Taste Of Africa uf em Raclette – ein Geschenk, das sowohl bei Freunden und Kunden ein Lächeln schenkt. Lust auf mehr? Willkommen auf www.ukuva.ch

© stock.adobe.com (2)



Blüten und Blätter der Rosenmonarde entfalten einen besonders starken Rosenduft.

Zusammenarbeit mit Gärtnereien etliche sensorisch beschrieben. Es waren darunter so spannende Pflanzen wie die Rosenmonarde, die ich unbedingt auch in der Küche anwenden wollte», erzählt Brugger. «Und weil ich die Kupferbrennanlage habe, lag es nahe, dieses Experiment umgehend zu starten.»

Die «Essenzen» erfüllen dabei ein Doppelfunktion, sind sie doch auch als Zutat für Drinks gedacht. Hier möchte Christine Brugger eine Lanze brechen für natürliche Produkte. «Leider ist es immer noch so, dass in Bars und auch für Drinks zuhause sehr viele industrielle Zutaten mit zugesetzten Farbstoffen und Aromen verwendet werden», sagt sie. «Der Trend zu Bio und Lokal ist in der Barszene leider noch längst nicht so präsent wie in unseren Küchen.»

BIO VON BEGINN WEG

Für Brugger selber ist Bio in ihrer Brennerei ein zentrales Element. Auf dem Bauernhof in Friedrichshafen (D), in den die Brennerei integriert ist, wirtschaftet Vater Bruno Brugger seit 1973 nach den Grundsätzen von Demeter. Brugger war eine der ersten, die biologischen Gin angeboten hat. Auch hierzulande kommen die «Essenzen» da und dort in den

Drink. Thomas Huhn, Chef de Bar des Trois Rois in Basel, etwa sagt: «Auf der Suche nach immer neuen Kombinationsmöglichkeiten sind die Essenzen eine willkommene Bereicherung.» Als Beispiel nennt er den Drink-Klassiker Pisco, den er mit der Essenz «Zitronen Verbena» oder «Argentinische Minze» mixt.

GRIFFBEREITE AROMEN

Für den Hausgebrauch eine tolle Einstiegsessenz ist die eingangs genannte Mandarine. Mit ihrem frischen Zitrusaroma kann man Gerichte wunderbar abschmecken, so, wie man es mit Zitronensaft auch macht. Doch im Gegensatz zur frischen Zitrone oder auch zu Kräutern sind die «Essenzen» fast ewig haltbar und man hat sie bei Bedarf stets griffbereit.

www.organic-distillery.com,
www.berg-tal.ch



Die Mandarinenessenz, hergestellt aus den Schalen, gibt Gerichten einen frischen Zitrusgeschmack.