

PRESSEMITTEILUNG



Der Sommer geht - frischer Bio-Ingwer kommt - auch von der Insel Reichenau!

Reichenau, 2. September 2022

Genießen Sie die letzten Sommertage, starten Sie gut gerüstet in den Herbst, wenn jetzt dann bald wieder die Nächte länger werden als die Tage es sind. Dabei kann ihnen der frische Bio-Ingwer von der Insel Reichenau helfen, die bald kühleren Herbsttage gesund zu überstehen.

Es ist wieder Saison für diese frische Wurzelfrucht von der Reichenau. Gepflanzt wurden die Mutterknollen bereits Mitte Mai. Vor wenigen Tagen hat nun also die Ingwerernte in den Gewächshäusern begonnen. In mühevoller Handarbeit werden die Wurzeln aus dem Boden gezogen, die Knollen vom Grünteil abgeschnitten und von kleinen Wurzelhärchen befreit. Danach folgt ein sorgfältiges Waschen mit anschließendem Verpacken und Kühlen der Ware. Angeboten wird der Ingwer lose, sowohl im Lebensmitteleinzelhandel aber auch auf Wochenmärkten in der Region. Dabei unterscheidet sich der frische Ingwer schon optisch mit seiner hellen, feinen und dünnen Haut deutlich von der getrockneten und gelagerten Ware aus Fernost. Ungeschält ist es ein Frischegenuss mit hohem Gesundheitspotential, nicht ohne Grund spricht man bei Ingwer vom „Antibiotikum der Naturheilkunde“. Verwenden kann man den Ingwer zum Beispiel in Getränken, hierbei spielt es keine Rolle, ob diese heiß oder kalt genossen werden. Auch in der Küche findet Ingwer eine vielfältige Verwendung. Als Gewürz bereichert er sowohl die asiatische Küche, aber auch in eingelegten Früchten, Gemüse oder Chutneys spielt Ingwer seine Geschmackskomponenten voll aus. Aber Vorsicht: dosieren Sie frischen Ingwer gezielt, spielen Sie mit der typischen Ingwerschärfe, ein Nachwürzen ist immer möglich.

Pressekontakt: Christian Müller, Reichenau-Gemüse eG, Marktstraße 1, 78479 Reichenau, Telefon +49 (0) 7534 9200-31, E-Mail ch.mueller@reichenaugemuese.de

Foto:

Friedbert Deggelmann, Gärtner

Ingwer