

MadaSpice: Naturgewürze aus Madagaskar



Naturgewürze für die Weihnachtszeit



Vanille aus dem Regenwald

Was wäre die Weihnachtszeit ohne Gewürze? Ob Zimt, Vanille, Kardamon oder Nelken - erst die exotischen Gewürze verleihen der Weihnachtsbäckerei den richtigen Geschmack. Dabei sind Gewürze nicht nur lecker, sondern auch gesund. In manchen Kulturen werden sie seit Jahrhunderten als Heilmittel eingesetzt - Ingwer beispielsweise, um Übelkeit zu lindern und Kurkuma, um Entzündungen zu heilen. Kein Wunder also, dass einige Gewürze wie Pfeffer früher so wertvoll wie Gold waren. Schließlich bringen sie einen Hauch Exotik und eine ordentliche Portion Würze in unsere dunkle Jahreszeit.

Den Duft Madagaskars nach Europa bringen – das hat sich MadaSpice zum Ziel gesetzt. Ob Gewürze, Kräuter oder Tee, alle Produkte sind frei von Pestiziden; die Kräuter- und Gewürzmischungen kommen ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe und ohne Geschmacksverstärker aus. Denn fast alle Gewürze von MadaSpice stammen direkt aus dem Regenwald. „Die Pflanzen wachsen wild in einer naturbelassenen Umgebung im madegassischen Regenwald - kommen also nicht in Berührung mit Pestiziden und Kunstdünger,“ sagt Lalasoa Ruckdeschel von MadaSpice. „Denn das widerspricht dem Glauben der dort lebenden Menschen. Die Madegassen sind überzeugt, dass alle Pflanzen im Wald sich voreinander ernähren. Würde man Gewürzanbau außerhalb des Waldes betreiben, wäre die Balance gestört und die Heilkräuter und Naturgewürze würden an Wirkung verlieren.“ MadaSpice kauft viele Gewürze direkt von Kleinbauern und Sammlern, die mitten im Regenwald leben – so schaffen sie für die Menschen vor Ort eine Einkommensperspektive. Denn nicht nur extreme Wetterlagen wie Zyklone und Hochwasser, auch der Kampf um fruchtbaren Boden und Spekulationen mit Gewürzen, macht den Kleinbauern vor Ort das Leben schwer.

Lalaso Ruckdeschel: „Wir bemühen uns mit unseren Partnern, die natürliche Qualität und den Geschmack unserer Gewürze in gleichbleibender Originalität zu erhalten, sowie das Aroma als Duft der Insel nach Europa zu bringen.“ Die Gewürze entsprechen den europäischen Lebensmittelrichtlinien und sind in der Regel drei bis fünf Jahre haltbar. Am besten verwahrt man sie kühl und trocken – damit sie ihr volles Aroma entfalten können. So kann Weihnachten kommen.

Mada Spice

11.1, 141

madaspice.eu