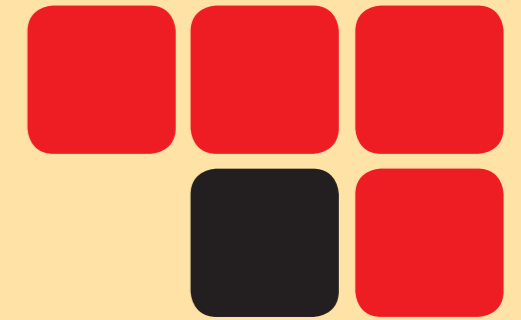


Die Welt der Sojasaucen



Sojasauce ist nicht gleich Sojasauce. Feinschmecker wissen, dass es große Unterschiede zwischen Sojasaucen gibt. Das Etikett einer Sojasaucen-Flasche gibt viel Aufschluss über das Produkt. Erstklassige Qualität verbirgt sich hinter der Aufschrift „natürlich gebraut“ und einer kurzen Zutatenliste. Ein Genießer erkennt aber auch am Aroma, an der Farbe, an der Konsistenz und am Geschmack sofort, um welche Sojasauce es sich handelt.

Japanische Sojasauce

z. B. Kikkoman natürlich gebaute Sojasauce

- Zutaten:** Reine Zutaten (Sojabohnen, Weizen, Wasser, Salz). Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen und Geschmacksverstärkern.
- Farbe:** Transparente, rehbraune Farbe.
- Geruch:** Leicht süßlicher, würziger, appetitanregender Geruch (ähnlich wie bei einem Weinbouquet).
- Geschmack:** Reicher, vollmundiger, aromatischer, runder, harmonischer Geschmack („umami“). Niedrigerer Salzgehalt als bei den meisten chinesischen Sojasaucen.
- Konsistenz:** Leicht perlende Beschaffenheit, dünnflüssig.
- Einsatz:** Zum Kochen, Ablöschen und Dippen aller Speisen geeignet (Fleisch, Fisch, Gemüse), ob asiatisch oder europäisch.
- Herstellung:** Schonendes, sechs Monate dauerndes natürliches Brauverfahren. Spaltung der pflanzlichen Proteine während des Brauprozesses erfolgt durch wertvolle Mikroorganismen.
- Besonderheit:** Unterstützt den Eigengeschmack aller Speisen, ohne ihn zu überdecken. Japanische natürlich gebaute Sojasauce ist die einzige Sojasauce, die als Allwürzmittel für sämtliche Speisen verwendet werden kann.



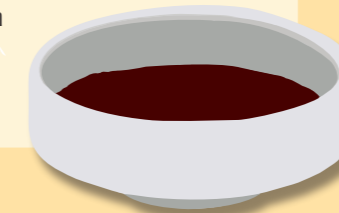
Helle chinesische Sojasauce

- Zutaten:** Neben den Grundzutaten Wasser, Salz und Sojabohnen meist mit Zusatzstoffen, wie z. B. Geschmacksverstärkern, Säuerungsmitteln oder Konservierungsstoffen, versetzt. Im Vergleich zu japanischer natürlich gebrauter Sojasauce enthält die helle chinesische Sojasauce meistens weniger Weizen.
- Farbe:** Helle Farbe.
- Geruch:** Unausgewogener Geruch.
- Geschmack:** Sehr salziger Geschmack. Verfügt nicht über die Vollmundigkeit der natürlich gebrauten japanischen Sojasauce („umami“).
- Konsistenz:** Dünflüssig.
- Einsatz:** Zum Würzen chinesischer Gerichte.
- Herstellung:** Produktionszeit max. ein Monat – und damit erheblich kürzer als die der japanischen natürlich gebrauten Sojasauce. Gebraut oder Mischung aus chemisch hergestellter und gebrauter Sojasauce.



Dunkle chinesische Sojasauce

- Zutaten:** Neben den Grundzutaten Wasser, Salz und Sojabohnen meist mit Zusatzstoffen, wie z. B. Geschmacksverstärkern, Karamell oder Konservierungsstoffen, versetzt. Zusatz von Zuckercouleur zur Erzeugung der dunklen, satten Farbe. Im Vergleich zu der japanischen natürlich gebrauten Sojasauce enthält die dunkle chinesische Sojasauce meistens weniger Weizen, dafür aber viel Zucker.
- Farbe:** Dunkle Farbe.
- Geruch:** Unausgewogener, schwerer, malziger Geruch.
- Geschmack:** Salziger, strenger Geschmack im Vergleich zu original japanischer Sojasauce. Ihr fehlt die für die natürlich gebaute japanische Sojasauce (wie z. B. Kikkoman) typische Vollmundigkeit („umami“).
- Konsistenz:** Dickflüssig (wegen des Zuckers).
- Einsatz:** Zum Verdunkeln von chinesischen Gerichten, wie z. B. gebratenen Nudeln, Chop Suey oder Suppen.
- Herstellung:** Kürzere Produktionszeit als bei der japanischen natürlich gebrauten Sojasauce. Gebraut oder Mischung aus chemisch hergestellter und gebrauter Sojasauce. Dunkle Farbe ist auf Zuckercouleur und hohe Temperaturen bei der Produktion zurückzuführen.



Chemisch hergestellte Sojasauce

- Zutaten:** Basieren meist auf Sojaextrakt, oft umfangreiche Zutatenliste. Statt eines natürlichen Brauprozesses erfolgt eine chemische Reaktion der Soja- und Weizenbohnen. Farbe, Geschmack und Aroma entstehen nicht auf natürlichem Weg, sondern durch einen chemischen Prozess und das Zufügen von z. B. Maissirup, Glukosesirup, Melasse und Farbstoff.
- Farbe:** Dunkle, trübe Farbe.
- Geruch:** Schwerer, säurehaltiger Geruch.
- Geschmack:** Aufdringliches, künstliches, süßes Aroma. Ein paar Tropfen zu viel machen das Essen oft ungenießbar.
- Konsistenz:** Sirupartige Konsistenz.
- Einsatz:** Für pfannengerührte Gerichte. Einige Tropfen zu viel können den Eigengeschmack der Zutaten überdecken.
- Herstellung:** Sehr kurze Produktionszeit durch Verzicht auf natürlichen Brauprozess. Spaltung von Sojaeiweiß erfolgt durch das Kochen in Salzsäure und nicht durch wertvolle Mikroorganismen wie bei natürlich gebrauter Sojasauce.

