

NZZ Format

DAS FERNSEHMAGAZIN DER NEUEN ZÜRCHER ZEITUNG

Presstext

Die Welt der Gewürze

*Kriege, Abenteuer und die Entdeckung neuer Kontinente. Die Geschichte der Gewürze.
So werden Pfeffer, Vanille, Nelken und Muskatnuss geerntet. Eine Reise in die Ursprungsländer.
Scharf, bitter und gesund. Die Heilkraft von Kräutern und Gewürzen.
Das gewisse Etwas. Rezepte mit Kräutern und Gewürzen.*

Kaum ein anderes Lebensmittel hat die Geschichte der Menschheit so sehr geprägt wie die Gewürze. Pfeffer, Muskatnuss, Safran, Zimt und Nelken gehören neben Seide, Gold und Edelsteinen zu den ältesten Handelsgütern der Welt und spielten jahrtausendlang eine so bedeutende wirtschaftliche und politische Rolle wie heute das Erdöl. Der Gewürzhandel löste in der Vergangenheit manchen Krieg aus und war entscheidend für die Entdeckung Amerikas. Gewürze sind zudem wahre Wundermittel, wenn es um Gesundheit geht.

Eine Reise in die Geschichte und um die Welt, nach Madagaskar, Indien und Mexico und andere Länder, wo Gewürze produziert werden. Viele Rezepte machen Lust, die Gewürze in der eigenen Küche auszuprobieren.

Teil 1: Safran, Salz und Sauerampfer

Donnerstag, 10. 06. 2010, um 23.15 Uhr auf SF1

Laila Spik sammelt Wildkräuter in Lappland. Auf Kräuter schwören auch die Nonnen des Klosters Frauenthal in der Innerschweiz. Darf nicht fehlen in Paella und Risotto Milanese: Safran, das teuerste Gewürz der Welt. Die Begleiter von edlen Gerichten: Feiner Pfeffer aus Malaysia und Fleur de Sel, das beste Meersalz.

In NZZ Swiss made: Zürichs schönster Laden

Teil 2: Chili, Curry, Koriander

Donnerstag, 17. 06. 2010, um 23.15 Uhr auf SF1

Siegeszug zweier Gewürze aus der Neuen Welt: Chili und Vanille. Die Schärfe in Chili hilft gegen Schmerzen und wirkt aphrodisisch, genau so wie der Duft der Vanille. Wie Muskatnuss und Gewürznelken geerntet werden. Curryrezepte aus Thailand und den Seychellen. Ayurvedischer Gewürztee für Europäer.

In NZZ Swiss made: Nostalgie mit Bärlauch