100g

SPEZ320

Paprikapulver "Edelsüß"

Senfmühle Georgsenf

Vojvodina, im Norden Serbiens gelegen, ist ein besonders fruchtbares Donaubecken mit tiefgründigen Schwarzerde-Böden, angrenzend an die mageren Puszta-Ebenen Südungarns. Seit vielen Generationen wird hier Gewürzpaprika aus alten Paprikasorten, mit Hingabe und Passion angebaut. Um das Dorf Telecska haben sich 30 Bauernfamilien der ungarischen Minderheit zu einer Kooperative zusammengeschlossen, um Paprika in allerbester Qualität zu erzeugen. Im zeitigen Frühjahr werden die traditionellen aromatischen Sorten ausgesät und danach von Hand gehakt und gepflegt bis zur Ernte im August. Dabei sind Pestizide und chemische Düngemittel tabu. Um die bestmöglichen Qualitäten zu gewinnen, gehen die Bäuerinnen und Bauern dreimal im abstand von zwei Wochen über die rot leuchtenden Paprikafelder, um jeweils nur die vollständig ausgereiften Früchte zu pflücken, die dann das volle Aroma entwickelt haben. Die Schoten werden von Hand gepflückt, zu Zöpfen gebunden und unter Scheunendächern aufgehängt, um sie an der frischen Luft zu trocknen und zu fermentieren. Im Winter werden sie
in einer historischen Gemeinschaftsmühle, bis zu viermal, langsam und schonend zu einem unvergleichlich aromatischen Paprikapulver vermahlen. Dies ist besonders wichtig um die volle Farbe und den ausgeprägten Geschmack zu erhalten.

K&U
www.weinhalle.de