

MARKT & PRODUKTE

Mehr Geschmack



Shrub: Sirup mit Essig und Zucker mit unterschiedlichen Zusätzen zum Verfeinern von unterschiedlichen Gerichten / Foto: Schusters Shrub

Shrub ist eine Alternative zum natürlichen Aromatisieren von Getränken, aber auch zum Verfeinern von Salaten, Saucen, Obstsalat und Hauptspeisen wie Hähnchenbrust und mehr. Es handelt sich dabei um einen säuerlichen Sirup aus Apfelessig, Zucker und verschiedenen Früchten oder Kräutern. Dabei hebt der Essig den intensiven Geschmack der jeweiligen Früchte hervor und verzichtet auf den Zusatz von Aromastoffen.

Das Konzept stammt ursprünglich aus den USA und wird dort nach einem mehr als 200 Jahre alten Rezept hergestellt. Die kleine Manufaktur von Schusters Spezialitäten produziert Shrub seit Januar 2012 traditionell und nachhaltig. Durch seine beiden Inhaltsstoffe Essig und Zucker ist der Sirup ungekühlt mindestens drei Jahre lang haltbar und verliert nicht an Aroma. Bei der Herstellung werden, soweit wie möglich, nur Rohstoffe aus der Region und in Bio-Qualität verwendet, außerdem werden dem Sirup keine Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe beifügt.

Für den Sommer eignen sich Shrubs mit Ingwer, Rosmarin-Zitrone, Holunderblüten oder Quitte-Geschmack, um Getränke und mehr aufzupeppen. Aber auch Geschmacksrichtungen, die auf den ersten Blick recht ungewöhnlich scheinen, hat das kleine Unternehmen im Sortiment: Zum Verfeinern von Salatdressings passen sowohl fruchtige Shrubs wie zum Beispiel schwarze Johannisbeere oder Heidelbeer-Himbeere als auch pikante Sorten wie rote Zwiebel oder Bärlauch. Die Flaschen lassen sich direkt am Salatbüfett arrangieren.