

Trockenfrüchte

Was ist der Unterschied zwischen Sultaninen, Weinbeeren, Korinthen?

Rosinen

Der Name „Rosine“ ist ein Sammelbegriff für verschiedene Arten getrockneter Weintrauben, die sich je nach Traubensorte und Herkunft unterscheiden. Am bekanntesten sind die Weinbeeren, die aus der Thomson-Seedless-Traube gewonnen werden und die türkischen Sultaninen oder Sultanas, bei denen es sich um die getrocknete Sultana-Traube handelt. Doch auch die griechischen Korinthen stehen den beiden anderen Sorten in nichts nach. Bei den Davert Korinthen handelt es um die Sorte Vostizza, eine rote Traubenart. Alle Sorten tragen kernlose Beeren. Rosinen gehören zu den beliebtesten Trockenfrüchten, da sie außerordentlich vielseitig verwendbar sind. Durch ihren hohen Gehalt an natürlichem Zucker sind sie ein ideales Süßungsmittel. Selbstverständlich sind Trockenfrüchte aus kontrolliert biologischem Anbau nicht geschwefelt!

Sultaninen

Der Legende nach handelt es sich bei Sultaninen um die Rosinen der Sultans - der Herrscher und Mächtigen. Nur er durfte sich an diesen köstlichen kleinen Trockenfrüchten erfreuen.

So soll diese kleine getrocknete Traube zu ihrem Namen gekommen sein. Sultaninen sind helle, kernlose Beeren und werden meist in der Gegend um Izmir in der Türkei angebaut. Auch die Sultaninen von Davert stammen überwiegend aus dieser Region. Die süßen, vollreifen Trauben werden in der Sonne getrocknet.

Vorher werden sie jedoch in eine Lösung aus Wasser und Olivenöl - natürlich aus kontrolliert biologischem Anbau getaucht („gedippt“), wodurch die Haut spröde und durchlässiger wird und die Trauben schneller trocknen können. Durch diese Behandlung bleiben die Trauben auch etwas heller in ihrer Farbe. Anschließend werden die Sultaninen mehrmals gewaschen und verlesen, wobei insbesondere auf die Entfernung der kleinen Stiele geachtet werden muss. Die Davert Sultaninen werden leicht mit Sonnenblumenöl aus kontrolliert biologischem Anbau geölt, damit ein Verkleben der Früchte verhindert wird.





Weinbeeren

Die Weinbeere gilt wegen ihrer Größe, ihres Aromas, der Zartheit, der Farbe mit ihrem typisch bläulichen Schimmer und nicht zuletzt wegen ihrer Reinheit zu Recht als Königin der Rosinen. Sie wächst im kalifornischen Central Valley in der Gegend um Fresno. Das Klima in dieser Region ist ideal für den Anbau von Weinbeeren, da der Spätsommer außerordentlich heiß und praktisch niederschlagsfrei ist.

Dies ermöglicht eine schnelle Trocknung der Trauben, so dass die kalifornischen Weinbeeren nicht „gedippt“ werden müssen. Kalifornische Weinbeeren sind berühmt für ihre Reinheit. Sie werden außerordentlich gründlich gewaschen und verlesen und dabei von Fremdbestandteilen und Stielen etc. befreit und in die verschiedenen Güteklassen eingeteilt. Für die Davert Weinbeeren wird nur die beste Qualitätsstufe „Güteklasse A select“ abgepackt. Die Weinbeeren werden nach der Reinigung leicht mit Canolaöl aus kontrolliert biologischem Anbau geölt, damit ein Verkleben der Früchte verhindert wird.

Korinthen

Korinthen stammen – wie der Name schon vermuten lässt – aus Griechenland. Sie wurden zuerst in der Gegend um Korinth angebaut beziehungsweise gewonnen. Die kleine kernlose, violett-schwarze Traube war die beliebteste Rosine der Antike und wird noch heute besonders gerne für Gebäck verwendet. Die Trauben für die Davert Korinthen werden an den Hängen der Berge am korinthischen Golf angebaut. Die Landwirte blicken dort auf eine sehr lange Erfahrung zurück, denn bereits seit vielen Jahrhunderten werden hier Trauben der höchsten Güteklasse kultiviert und zu Korinthen weiter verarbeitet. Die Sonne pur steckt in diesen kleinen Vitaminbomben.

Canola-Öl an Weinbeeren, was ist das?

Canola-Öl ist eine in Kanada eingeführte Bezeichnung für das Samenöl bestimmter Rapssorten. Diese Rapssorten zeichnen sich durch besondere Merkmale, wie z.B. niedrige Gehalte an Erucasäure und Glucosinolaten, aus. Das Canola-Öl stammt selbstverständlich aus kontrolliert biologischem Anbau.