

Das Ketchup

Geschichte

Ketchup kommt ursprünglich aus dem asiatischen Raum. Früher wurde es aus Fischen, Essig und Gewürzen hergestellt. Englische Kaufleute lernten diese Sauce in Asien im 17. Jahrhundert kennen und brachten sie nach England. Dort wurde das Ketchup immer bekannter und Rezepte waren in allen Kochbüchern zu finden. Es bestand aus roten Bohnen, Gemüse, Pilzen, Wallnüssen und Fisch. Dadurch wurde es auch in den USA bekannt, dort wurde es erstmals mit Tomaten hergestellt. Auch dort wurde es auf verschiedene Arten in fast allen Haushalten selbst hergestellt. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Ketchup als Nebenprodukt bei der Herstellung von Tomatenkonserven produziert. Die Zubereitung entnahm man bekannten Kochbüchern.



Henry John Heinz (1844 -1919) war ein deutsch-US-amerikanischer Geschäftsmann und Hersteller des Heinz-Ketchup.

Heinz gründete 1869 sein Lebensmittelgeschäft sieben Jahre später stieg er ins Ketchup Geschäft ein, wobei er einer von vielen Produzenten von Ketchup war. 1900 übernahm seine Firma die Marktführung. Früher war Ketchup dünnflüssiger und bitterer als heute. Später wurde die Rezeptur umgestellt und es wurden nun vollreife

Tomaten für die Herstellung verwendet. Im Jahre 1905 wurden rund 5 Millionen Ketchup Flaschen hergestellt, ein Jahr später waren es rund 12 Millionen Flaschen.

Das neue Rezept machte deutlich mehr Umsatz und die Sauce wurde weiter verbreitet.

Sorten

Heute kennen wir verschiedene Sorten von Ketchup nämlich das Tomatenketchup, welches wir als normales Ketchup kennen. Tomatenketchup ist mit fast 70% in Europa am meisten verbreitet. Das Gewürzketchup ist würziger und enthält manchmal noch Gurken, Zwiebeln oder Paprika. Jedoch enthält es häufig viele Zusatzstoffe wie Aromen und Geschmacksverstärker. Das Curryketchup macht etwa 20% des Ketchups in Europa



aus. Es wird mit Curry-Mischungen ergänzt. Häufig sind sie scharf gewürzt.

Herstellung

Hergestellt wird das Ketchup aus Tomatenmark, welches mit Gewürzen, Zucker, Salz und Essig in einem Kessel erhitzt wird. Die Zutaten setzen sich dann zu einer mehr oder weniger dicken Masse zusammen. Dann wird es noch ein Mal heiss auf 70 Grad erhitzt.

Erfolgsgeheimnis

Ketchup schmeckt den meisten Leuten, weil es unsere fünf Geschmackssinne repräsentiert. Heutzutage wird für fast jedes Fast-Food-Essen Ketchup verwendet und es ist in jedem Haushalt anzutreffen.

Benutzte Quelle:

Wikipedia, Ketchup und NRD Info, Ketchup