

Pflanzliche Alternative aus Schweden

IN SCHWEDEN STIESSEN den Gastronomen Ende der 70er Jahre die stetig steigenden Butterpreise sauer auf. Beim Margarinehersteller Alba erkannte man die Chance, ein völlig neues Produkt für die Gastronomie zu kreieren. Da Südschweden bekannt ist für seine hochwertigen Rapsorten, experimentierte man zwei Jahre lang mit gepresstem Rapsöl, Lecithin und Butteraroma. Schließlich war die flüssige „Butter“ serienreif – Albaöl war geboren. Eine Rapsözüberei- tung, die immer dann zum Einsatz kommen kann, wenn eigentlich Butter angesagt wäre, aber aus Kosten- oder Handlungsründen ausscheidet.

Bei der Zubereitung empfindlicher Saucen à la béarnaise oder hollandaise entfällt das



zeitraubende Schmelzen und Abscheiden, wie es bei Butter erforderlich ist. Zudem besteht keine Gerinnungsgefahr. Auch lassen sich im Kühlschrank aufbewahrte Saucen im Wasserbad problemlos wieder erhitzen. Und als „ausgelassene Butter“ zu Spargel oder über im Kombidämpfer gegartes Ge-

müse gegeben, ist das Produkt für die cholesterinarme Küche unschlagbar. Weiterer Pluspunkt gegenüber Butter: Man bezahlt nicht teuer für Wasser, das bei Butter rund 18 Prozent ausmacht. Trotz des vollen Buttergeschmacks ist Albaöl cholesterinfrei, salzlos und enthält auch keine Milchbestandteile. Auch entfällt das unhygienische Hantieren mit fettigen Verpackungspapieren. Albaöl ist 365 Tage ab Herstellungsdatum haltbar und braucht nicht gekühlt aufbewahrt zu werden.

Albaöl lässt sich aufgrund seiner extremen Dünnpflüssigkeit mittels Handpumpzerstäuber (aus Kanister oder Flasche) als dünner Fettfilm auf Kipper, Bratblech, Backblech oder Grillplatte aufsprühen. Zum ei-

nen vereinfacht dies das Handling erheblich, zum anderen ist das Produkt sehr ergiebig. Im Vergleich zu herkömmlichen Ölen, Butter, Margarine oder Pflanzencremes lassen sich je nach Bratgut beträchtliche Mengen Fett einsparen. Dennoch schmeckt alles „wie in Butter gebraten“. Da der Rauchpunkt bei rund 220 Grad liegt, sind fast alle Garmethoden möglich. Im Bereich bis 170 Grad lassen sich Kartoffelprodukte (Stichwort Acrylamid) schonend, jedoch mit gutem Bräunungsgrad garen.

Albaöl ist in der 1-Liter-Flasche sowie im 10-Liter-Kanister erhältlich. Verwendungstipps, Rezepte und Bezugsquellen unter www.albaeol.de oder Tel. (05202) 91270 (Taste of Sweden).