

Ginseng-Wurzel

Wenn man eine koreanische Ginseng-Wurzel in die Hand nimmt, spürt man schon den intensiven Duft des Ginseng. Guter Ginseng riecht erdig und bitter. So schmeckt er auch. Wer diesen Geschmack nicht zu schätzen weiß, der nimmt ihn mit Honig und macht ihn dadurch noch wertvoller.

Auf dem Foto sehen Sie den gebogenen Ginseng - die wertvollste Form. Einfache Qualitäten legt man zum Trocknen einfach in die Sonne, nicht so bei den besten Qualitäten.



Längste Erfahrung — beste Qualität

Kein anderes Volk der Erde hat so viel und so lange Erfahrung mit dem Ginseng wie die Koreaner. Seit weit mehr als 1.000 Jahren wird er dort angebaut. Wegen dieser Erfahrungen und wegen der guten Wachstumsbedingungen hat koreanischer Ginseng schon nach nur vier Jahren mehr wertvolle Inhaltsstoffe als anderswo sechs Jahre lang kultivierter.

Eine gute Ginseng-Wurzel erkennt man immer am Geruch und später am Geschmack. Ein Ginseng-Kenner merkt sofort, ob es sich um guten oder weniger guten Ginseng handelt.



Die von uns ausgesuchten Ginseng-Wurzeln sind sehr klein mit einer minimalen Restfeuchte. Sie sind steinhart. Diese kleinen Wurzeln sind wertvoller als die großen. Man kann es vielleicht mit Kartoffeln vergleichen. Die kleinen, natürlich gewachsenen, sind schön gelb und haben viel Geschmack, die großen — überdüngten — sind oft blaß, wässrig und haben kaum Geschmack.

Aufpassen beim Kauf!

Guter getrockneter Ginseng muß steinhart sein! Man kann ihn nicht kauen. Ginseng, den Sie kauen können, hat viel Wassergehalt — den Sie teuer bezahlen müssen.

Unsere ausgesucht kleinen Ginseng-Wurzeln haben ein Gewicht von nur 5-8 g, weil kaum noch Feuchtigkeit enthalten ist. Ist der Wassergehalt höher, bezahlen Sie viel mehr - und zwar Wasser, keinen Ginseng.

Einfache Anwendung

Direkt kauen sollte man die Ginseng-Wurzeln nicht. Das könnte Zahnprobleme bereiten. Sie können aber abends eine Ginseng-Wurzel ins Wasser legen. Bis zum Morgen hat sie sich mit Wasser vollgesogen. Sie wiegt dann ca. 20-25 g und kann leicht geschnitten und gekaut werden. Das Wasser sollten Sie auf keinen Fall weggießen - es ist wertvoll!

Oder kochen?

Natürlich können Sie die Ginseng-Wurzeln auch in einen Topf mit Wasser geben und sie kochen. Dazu sollten Sie eine Kochzeit von 1-2 Stunden kalkulieren und bedenken, daß dabei viel Wasser verdampft.

Nach dem Kochen können Sie den Sud heiß trinken, den Rest abkühlen lassen, in ein verschließbares Gefäß füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Wurzeln können Sie etwa dreimal aufkochen. Danach können Sie sie verzehren.

In Alkohol einlegen

Sehr bewährt zur Konservierung ist das Einlegen von Ginseng-Wurzeln in klaren Alkohol, z. B. Korn oder Doppelkorn. Je nach Größe des Behälters und der Wurzel geben Sie ein oder mehrere Wurzeln in ein gut verschließbares Gefäß. Koreaner lassen die Ginseng-Wurzel im Alkohol fünf Jahre ruhen. Sie können sie aber ruhig eher probieren. Schon nach ein paar Wochen riechen Sie beim Öffnen der Flasche den typischen Ginseng-Duft. Allerdings sollte man sich von diesem hochprozentigen Ginseng-Auszug nicht zu viel gönnen! Fehlenden Alkohol im Gefäß können Sie nachgießen.

Ein Gefäß mit einer Ginseng-Wurzel ist auch eine sehr schöne und vielbeachtete Zimmer-Dekoration.

Frisch oder getrocknet?

Su-sam, der frische Ginseng, ist allgemein als der wirksamste bekannt. Allerdings gibt es den nur nach der Ernte, denn er hält nicht lange. Wer frische Wurzeln genießen möchte, sollte persönlich nach Korea fliegen und ihn dort in der Erntezeit (September bis November) direkt einkaufen und danach sofort zurückfliegen.

Getrocknete Ginseng-Wurzel kann man zu jeder Jahreszeit genießen. Weil sie keine Eile hat, ist sie auch viel preisgünstiger.

Fragen Sie uns!

Unser **Ginseng-Berater** steht Ihnen am **Ginseng-Telefon** unter **05521-8490204** oder per ePost an **info@ginseng-laden.de** jederzeit für alle Ihre Fragen rund um den Ginseng zur Verfügung - kostenlos, versteht sich.

Besuchen Sie uns im Internet

Im Internet bieten wir Ihnen unter **www.ginseng-laden.de** umfangreiche und aktuelle Informationen über und um den Ginseng.