



## Rohrzucker - Exotische Süße

### Herkunft von Rohrzucker

Rohrzucker ist die Bezeichnung für **Haushaltszucker** (Saccharose), der aus schilfartigem Zuckerrohr gewonnen wird. Saccharose ist ein Zweifachzucker, der aus Glukose und Fruktose besteht. Zuckerrohr ist ein Gras mit 4 bis 6 cm dicken Stängeln und gehört zu der Familie der Süßgräser. Es enthält einen süßen Saft, der für die Zuckerproduktion ausgepresst wird. Anbauländer sind Brasilien, Indien, China, Thailand, Kuba, USA, Südafrika, Australien und die Philippinen. Ursprünglich kommt Zuckerrohr aus der pazifischen Inselregion Polynesien. Seit dem 5. Jahrhundert wird es in Indien landwirtschaftlich genutzt-Die Kreuzfahrer brachten den Zucker später dann nach Europa.

### Aroma und Inhaltsstoffe von Rohrzucker

Vollrohrzucker ist unraffiniert. Charakteristisch ist der karamell- und leicht lakritzartige Geschmack. Die Farbe ist je nach Klärung grau bis dunkelbraun. Rohrzucker ist in Würfelform und kristallin erhältlich, seine Farbe ist braun. Weißer Rohrzucker bekommt seine Farbe durch das mehrfache Raffinieren.

### Anwendung von Rohrzucker

Vollrohrzucker und Rohrzucker eignen sich zum Süßen von Getränken, Gebäck, Süßspeisen, pikanten und dunklen Soßen sowie für Schmorgerichte und kräftige Dessertsoßen. Auch zum Karamellisieren von Gemüse wie Karotten, Zwiebeln oder Tomaten eignet sich Rohrzucker besonders gut und gibt dem Gemüse dadurch noch einen leckeren, süßen Beigeschmack. Vollrohrzucker wird vorwiegend im Öko-Handel vertrieben und auch „Fair Trade“ gehandelt. In Fertigprodukten ist er gelegentlich in Nussnougat-Creme, Schokolade, kakaohaltigen Getränkepulvern oder Müslis vorhanden.

### Rohrzucker-Tipp:

Rohrzucker ist traditioneller Bestandteil des brasilianischen Cocktails Caipirinha, der aus Limetten, Limettensaft, Eis und Cachaça (Zuckerrohrschnaps) besteht.

Diese Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: