

Kräutersirup selbst gemacht

Zur Sirupherstellung kann so gut wie jeder (nicht giftige) Rohstoff verwendet werden. Als Beispiel werde ich die Produktion eines Kräuter-Blüten-Sirup beschreiben.

Als Rohmaterial eignen sich vor allem Kräuter und Blüten die einen intensiven Geschmack oder aber eine interessante Farbe abgeben. Sowohl ein farbloser als auch ein aromaarmer Sirup ist nicht unbedingt das Optimum.

In unserem Fall wurden folgende Kräuter und Blüten gewählt:

- Apfelminze
- Pfefferminze
- Zitronenverbene
- Braune Minze
- Johanniskraut
- Schafgarbe
- Blütenblätter der Goldmelisse
- Rosenblüten

Die Blüten der Goldmelisse geben neben einem guten Geschmack auch noch eine kräftige rote Farbe ab. Bei der Vielzahl an Minzen im produzierten Sirup ist natürlich der Geschmack auch von den unterschiedlichen Minzen geprägt. Natürlich kann auch nur mit einer Komponente ein Sirup hergestellt werden, der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.





Zuerst werden die Kräuter und Blüten für die Produktion vorbereitet. Nur jene Teile, die auch den gewünschten Geschmack bzw. die Farbe an den Sirup abgeben sollten verwendet werden. Oftmals befinden sich in den nicht benötigten Teilen noch dazu ungewünschte Gerbstoffe oder Aromen, die dann im fertigen Sirup als unangenehm empfunden werden.



Verwendet werden also nur die Blütenblätter der Rosen und Goldmelissen, die Blüten der Schargarbe und des Johanniskraut und die Blätter der Minzen und der Zitronenverbene.



Anschließend werden die Kräuter und Blüten in einem geeigneten Gefäß mit 60°C warmen Wasser übergossen und je Liter Wasser etwa ein Esslöffel Zitronensäure beigelegt. Diese Zitronensäure wird einerseits für den Geschmack benötigt, andererseits kann sie bei der Auslaugung der Farbe und der Aromen helfen. Optimal wäre es, wenn das Gefäß mit den Kräutern danach kalt gestellt werden kann. Je kühler die Lagerung, desto länger kann man ohne Bedenken die Blüten und Kräuter in der wässrigen Lösung lassen und erhält mehr Inhaltsstoffe daraus. Bei gekühlter Lagerung sollten 24 Stunden kein Problem darstellen, bei kalter Lagerung bei etwa 2-5°C sind bis zu 48 Stunden möglich.

Nach dem Entfernen der Kräuter und Blüten erhält man ein fertiges Extrakt. Dieses besteht nun nur noch aus Wasser, Zitronensäure, Farb- und Aromastoffe der verwendeten Kräuter bzw. Blüten.

Pro Liter Extrakt werden nun 1,5 kg Zucker benötigt, um den geforderten Trockenmasseanteil bei Sirup von mindestens 55° Brix (bei Kräutersirup 45° Brix) mit Sicherheit zu erreichen.

Um den Zucker zu lösen ist es sinnvoll das Gemenge zu erhitzen (auch kann in diesem Zuge die Pasteurisierung durchgeführt und in weiterer Folge der fertige Sirup direkt in Flaschen gefüllt werden). Für die Erhitzung sind geeignete Gerätschaften notwendig. Sirup ist die einzige Ausnahme im Lebensmittelrecht für den kein eigener Verarbeitungsraum notwendig ist und der auch in einer normalen Küche hergestellt werden darf. Das Erhitzen kann somit in einem geeigneten Topf am Herd erfolgen → dann ist aber eine Temperaturkontrolle notwendig. Ebenfalls geeignet für die Herstellung von kleineren Mengen an Sirup sind Glühweinkocher, wo teilweise auch die notwendige Temperatur reguliert werden kann (Temperaturkontrolle ist aber trotzdem sinnvoll) – es sollte nicht höher als 80°C erhitzt werden.

Ist der Zucker nun vollständig gelöst kann der Sirup verkostet werden. Meistens ist es notwendig noch etwas Zitronensäure zu verwenden, das ist aber eine Frage des Geschmacks.

Hat der Sirup nun den gewünschten Geschmack erreicht, sollte er für eine längere Lagerfähigkeit pasteurisiert, also auf etwa 80°C erhitzt werden, falls er diese Temperatur nicht ohnehin beim Lösen des Zuckers schon erreicht hat.

Der Sirup wird dann heiß in Flaschen gefüllt (den Flaschenhals ganz füllen → beim Erkalten zieht sich die Flüssigkeit wieder zusammen) und diese dicht verschlossen. Wenn möglich sollte auf eine rasche Rückkühlung Wert gelegt werden.



Will man den fertigen Sirup nun nicht nur selbst verwenden sondern auch verkaufen, dann ist die richtige Etikettierung von Sirup notwendig. Folgende Daten muss ein Sirup Etikett aufweisen:

Musteretikette für Sirup:

Kräuter/Blüten-Sirup z.B. Holunderblütensirup 1:6 verdünnen	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Zutaten: Zucker, Wasser, Holunderblütenextrakt, Säuerungsmittel: Zitronensäure.	Zutaten