

Trendige Produkt-Innovationen bei der Gmür AG, Zürich:

# Der «Bhaji» – eine inspirierende Trendküche



Indische und panasiatische Currys & Snacks werden immer beliebter. Die Produkte bedienen viele aktuelle Trendthemen wie Ethno-Food, Street Food oder Super Food und überzeugen nicht nur die Curry-Fans. Vielmehr bieten sie der wachsenden Anzahl an Flexitariern, Veganern und Vegetariern kulinarische Abwechslung – und dies auf ganz natürliche Art und Weise. Selbst die Fleischliebhaber kommen nicht zu kurz.

«The Bhaji-Burger is born» –  
das aussergewöhnliche  
Patty mit absolutem  
Handmade-Charakter.





Spannend ist vor allem auch die Kreativität in den Küchen der Gastronomie, welche die orientalische Küche mit einheimischen Produkten kombiniert: So haben sich die mit einem subtilen Gespür für kommende Trends ausgestatteten Foodscouts der Gmür AG «Food For Winners» schon vor Jahren entschieden, Produkte aus der orientalischen Küche ins Sortiment aufzunehmen.

Die entsprechenden tiefgekühlten Produkte stammen von The Authentic Food Company, der Spezialistin für indische, asiatische und orientalische Spezialitäten. Das Familienunternehmen mit Sitz in Manchester (UK) ist vor allem bekannt für authentische indische und pan-asiatische Currys, Saucen und Snacks, welche von der Gmür AG als Schweizer Generalimporteurin erfolgreich vermarktet und vertrieben werden.

Es ist fast schon üblich, dass Currys heute dem Gast nicht nur klassisch mit Reis und/oder Naan Brot serviert werden. Insbesondere die Gemüse-Currys sind nämlich auch zu beliebten Beilagen zu verschiedenen Fisch- und Fleischgerichten geworden. Die Sauce ist – praktisch – gleich dabei.

Seit kurzem überrascht ein indischer Snack, der eine Eigendynamik an Kreativität ausgelöst hat, welche selbst die kulinarischen Spezialisten von The Authentic Food Company hat staunen lassen: Die Rede ist vom grossen «Bhaji» (gesprochen Badschi). «Bhaji» sollte zwar bloss eine weitere Snack-Variation werden – die sich jetzt allerdings zu einem veritablen Trend-Produkt und zu einem neuartigen Geschmackserlebnis entwickelt hat.

Traditionell werden die indischen Snacks als Vorspeise zusammen mit einem Dip (wie Raita) oder mit einem feinen Chutney serviert.

Das einzigartige Geschmacksprofil des «Bhaji» stammt aus einer gelungenen Kombination von fein geschnittenen Zwiebeln und Bockhornklee in einem Kirchererbsenmehlbackteig, verfeinert mit indischen Gewürzen. Der «Bhaji» hat eine leichte angenehme Schärfe im Abgang und ist alles andere als sensorisch langweilig.

Der grosse «Onion & Fenugreek Bhaji» mit seinen stolzen 70 Gramm bietet ein besonderes Geschmackserlebnis.



Der «Bhaji» gibt jedem Salat eine besondere Note, egal ob in ganzen Stücken oder als Crumble.

Die Zubereitung des «Bhaji» ist einfach. Er wird fertig geformt und tiefgekühlt angeliefert. Jeder «Bhaji» ist bei gleicher Grammatik individuell handgefertigt. Er gelingt im Ofen, in der Fritteuse oder in der Mikrowelle – mal mit mehr, mal mit weniger Crunch-Effekt.

Dieser Snack ist eine einfache Lösung und eine wahre Inspiration für die kreative Küche – auch als vegane Variante!

Der «Bhaji» kann auch als würzige Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten eingesetzt werden.

