



„Sag mal...“

Folge 1: Wer hat den Sirup erfunden?

Hallo zusammen, willkommen beim Mini-Podcast „Sag mal...“ des Alimentarium. Für die, die neu dabei sind: Das Alimentarium ist das erste ausschliesslich der Ernährung gewidmete Museum der Welt und befindet sich in Vevey in der Schweiz. Wir haben diesen Podcast vor einigen Monaten auf Französisch gestartet, um verschiedene Fragen von Kindern zu Lebensmitteln und Ernährung zu beantworten. Für unser deutschsprachiges Publikum übersetzen wir die Episoden aus dem Französischen und hoffen, dass Ihr nun auch Lust bekommt, uns Eure Fragen per E-Mail oder über ein soziales Netzwerk zu schicken. Es ist nie zu spät, Fragen zur Ernährung zu stellen, und dumme Fragen gibt es schon gar nicht! Zögert also nicht, sie uns schriftlich oder noch besser als Sprachnachricht zu übermitteln! Einzelheiten folgen am Ende der Episode. Bis dahin könnt Ihr hier unsere Antwort auf die Frage des 5-jährigen Noam hören.

Er möchte gerne wissen: Wer hat den Sirup erfunden?

Ich heisse Franziska und bin Vermittlerin im Alimentarium. Also, los geht's!

Sirup und andere Süssigkeiten wie kandierte Früchte, Bonbons und Sorbets, die wir heute lieben, verdanken wir dem Erfindungsreichtum der Araber.

Die Wörter „Sirup“ und „Sorbet“ stammen übrigens vom arabischen Wort für „trinken“.

Die ersten Rezepte zur Sirup-Herstellung finden sich in den alten, 'Grabadins' genannten Arzneibüchern. Ja genau, die Araber betrachteten Zucker als Heilmittel. Ist Dir schon aufgefallen, dass man mit Sirup zwei verschiedene Dinge meinen kann? So den Sirup zum Trinken, der uns mit Wasser verdünnt schön erfrischt, und den Sirup als Medikament wie z.B. Hustensirup.

Die Araber stellten Sirup aus Wasser, Zucker und Früchten wie Granatäpfel her... Das sind die roten Früchte mit den vielen Kernen, aus denen man Grenadine-Sirup macht!

Manchmal gaben sie auch Kräuter hinein wie Pfefferminze oder Gewürze wie Nelken oder sogar Blüten wie Orangenblüten, Veilchen und vor allem Rosen!

„Sag mal...“

Folge 1: Wer hat den Sirup erfunden?



Für Sorbet nahmen sie dieselben Zutaten, nur dass sie das Wasser durch Eis ersetzten. Sirup enthält viel Zucker, und wenn man ihn auf 135 bis 140° C erhitzte, wurde er zu einer zähen Masse, aus der man Bonbons herstellen konnte.

Die Europäer entdeckten diese süßen Leckereien während den Kreuzzügen. Das waren sehr lange Kriege zwischen Christen und Muslimen während des Mittelalters. Als die Soldaten dann nach Hause kamen, brachten sie auch den Sirup mit. Er verbreitete sich zuerst in Spanien, dann in Italien und Frankreich und schließlich in ganz Europa.

Was ist Ahornsirup? Dazu braucht es weder Früchte, noch Zuckerwasser noch Kriege. Das ist was ganz anderes! Den ersten Ahornsirup stellten Indianer her, indem sie den Baumsaft des Zucker-Ahorns erhitzten. Und das lange bevor die Europäer im 15. Jh. nach Amerika kamen.

So, jetzt kennst Du alle Geheimnisse der Süßigkeiten!

Und wenn auch Du wie Noam Fragen zur Ernährung hast, kannst Du uns Deine Fragen als Audiodatei oder schriftlich an die E-Mail-Adresse community@alimentaryum.org oder über ein soziales Netzwerk schicken. Es wäre schön, wenn Du uns auch Deinen Namen und Dein Alter verraten würdest.

Und bis dahin gibt es viele weitere Geschichten auf www.alimentaryum.org.

Danke fürs Zuhören!

Bis bald!



Weitere Episoden und interaktive Begleitbilder gibt es auf unserer Webseite:

www.alimentaryum.org/de