

# Getestet: Echter Wasabi?

Alles Wasabi, oder was? (^.^)

Heute gibt es ein kleines Know How über die sehr leckere und beliebte Beilage Wasabi. Wer gerne japanisch isst und das vor allem bei Sushi und Sashimi kennt die sämige grüne Paste.

Doch gerade in Deutschland wird bei Wasabi oft getrickst, da es viel kostengünstiger ist den verwandten weißen Meerrettich mit Wasabi zu mischen oder wenn es ganz hart kommt den weißen Meerrettich sogar nur zu färben.

Daher war ich mal für euch einkaufen, um euch zu zeigen worauf ihr achten könnt, wenn ihr hochwertigen und echten Wasabi haben möchtet. Auf dem ersten Foto sieht man 3 verschiedene Wasabiarten. Das Wasabi in der Mitte und rechts außen habe ich in einem lokalen Asiamarkt gekauft. Die Wasabipaste ganz links aus dem Internet bestellt.

Die Paste ganz links ist echter Wasabi oder auch Hon Wasabi. Bei seinen Zutaten (siehe nächstes Foto), kann man erkennen, dass nur echter geriebener Wasabiwurzelstock verwendet wurde, sowie Zusatzstoffe, damit sich der Geschmack erhält. Der Wasabi ist dabei auch noch direkt aus Japan (Wasabi wird auch in China, Korea, den USA und Großbritannien angebaut). Also 100% Wasabi.

In der Mitte ist eine Paste, deren Zutatenliste so aussieht:  
Meerrettich 31,7%, Feuchthaltemittel E420, Reiskleieöl, Slaz, dextrin, Wasabi Japonica 4,5%, Kartoffelstärke, Wasser, Aroma, Kurkuma, Säuerungsmittel E330, Verdickungsmittel E415, Farbstoff E133

Also nur 4,5 % Wasabi und 37% Meerrettich.

Ganz links ist ein Wasabipulver und wie auf dem Foto zu erkennen ist besteht dieses direkt ganz zu 99% aus Meerrettich und grünem Farbstoff.

Das heißt also, nur weil auf der Verpackung Wasabi draufsteht ist noch lange kein Wasabi drin. ☐ Auch geschmacklich weicht echter Wasabi vom Meerrettich ab. Er hat eine ganz milde und zudem trotzdem starke Schärfe, die viel angenehmer im Gaumen sich ausbreitet, als die Schärfe vom weißen Meerrettich.

Ich hoffe, ich konnte euch einiegendermaßen mit diesen Tipps beim nächsten Wasabikauf weiterhelfen. (^.^)

Bekommen könnt ihr echten Wasabi im Internet zum Beispiel hier:

<http://japanische-lebensart.de/.../hon-wasabi-echter-wasabi-4...>

oder hier:

<http://www.pepperworldhotshop.de/.../ECHTER-Wasabi-Pulver.htm>



---

## **Probiert! : Süße Neko - Marshmallow**

Ich liebe den Herbst! ^.^

Und zum Entspannen gibt es dann erstmal eine gemütliche Tasse warmen Kakao. Doch dieser Kakao hat etwas ganz besonderes! Heute möchte ich euch die super niedlichen und dazu noch leckeren Kätzchen-Marshmallows von Cafe Cat&Paw vorstellen ☐

Die kleinen süßen Teilchen wurden in Japan handgemacht und werden auch international verschickt. In einer kleinen Box für 860 Yen finden sich 2 Kätzchen- und 4 Pfötchenmarshmallows.

Diese schmecken wirklich sehr lecker und duften auch herrlich,

wenn man die Verpackung öffnet. In einem heißen Getränk fangen sie nach und nach an sich aufzulösen. Rührt man nicht um, bleibt das Gesicht auch aufgelöst erhalten.

Ein kleines Problem ist die Haltbarkeit. Als die Marshmallows bei mir ankamen, waren sie nur noch 2 Wochen haltbar. Aber darüber kann man hinwegsehen. Vor allem, weil diese handgemacht sind und somit weniger Chemie enthalten ☐

Im Shop gibt es auch noch viele andere niedliche Leckereien. Klickt man auf der Seite auf International Shipping, bekommt man eine genaue Anleitung, wie das Formular ausgefüllt werden muss, da es auf japanisch ist. (Die Anleitung ist auf Englisch). Bezahlt werden kann mit einer Kreditkarte. Ich habe über [Tenso.com](http://Tenso.com) bestellt. Das ist eine Seite, bei der ihr eine japanische Adresse bekommt. Ihr füllt das Bestellformular dann mit eurer japanischen Adresse aus und könnt dann [Tenso.com](http://Tenso.com) mit Paypal bezahlen. Diese Firma schickt euch die Packete aus Japan dann zu. Damit könnt ihr übrigens auf allen japanischen Webseiten shoppen, auch wenn sie kein international shipping anbieten.

Finden könnt ihr die Kätzchenmarshmallows hier:

<http://sanpasta.ocnk.net/>

Also ein ganz besonderes Geschenk für alle Katzenliebhaber, Naschkatzen und Leckermäulchen. Oder einfach um sich selbst mal etwas zu gönnen.

Nun können die kalten Tage kommen. (^//.//^)

---

# Bento-Beutel von „einem großen Möbelhaus“ XD

Für alle Bento-Fans:

Gestern habe ich bei Ikea eine Entdeckung gemacht, die ich euch nicht vorenthalten möchte! Wie ihr wisst, suche ich immer nach günstigen Alternativen, wie man ein Bento schön machen kann ohne Unsummen ausgeben oder aus dem Ausland bestellen zu müssen.

Diese schönen Beutel (Prassla) habe ich bei Ikea in der „Kinderabteilung“ oben bei den Plüschtieren für 5,99 Euro gefunden (beide zusammen 5,99). Einer ist etwas größer und einer etwas kleiner. Wie ihr auf dem Foto sehen könnt passt in den kleinen eine kleine, normale Bentobox und in den größeren auch andere Formen. Das Design finde ich zudem zuckersüß! ☺

Ich hoffe euch gefällt dieser kleine Tipp (^.^)