

# 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>

