



*Ishpink (Ocotea quixos)

Das Gewürz Ishpink (oder Ishpingo) wird in der ecuadorianischen Küche vor allem für die Verfeinerung von Süßspeisen verwendet. "*Ocotea quixos*" gehört zu den Lorbergewächsen, entstammt dem Amazonasgebiet Südamerikas und enthält Zimtaldehyd. Im Vergleich zur Borke des asiatischen Zimtbaumes, die als der herkömmliche Zimt bekannt ist, besitzt Ishpink ein eigenes herbes Aroma, welches sich hervorragend mit dem Geschmack des Kakaos verbindet. Verwendet wird der verholzte Blütenboden, den man über die Muskatreibe zu Pulver reiben kann.

Dieses in Europa unbekanntes Gewürz wird von der ecuadorianischen Fundación Chankuap zu Gewürzpulver und ätherischem Öl verarbeitet. Diese Nicht-Regierungsorganisation arbeitet im ecuadorianischen Amazonasgebiet mit dem Stamm der Achuar zusammen, die den Ishpink im Naturwald ernten.

Therapeutische Spezifikationen, die von der Universität Ferrara in Italien festgestellt wurden, reichen von stärkender und energispendender Wirkung bis zu einer Anregung des Geistes.



*Uvilla (Physalis peruviana):

Die Kapstachelbeere, nach dem botanischen Gattungsnamen oft verkürzt Physalis genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse. Die Heimat der Kapstachelbeere liegt in Südamerika; ihr Verbreitungsgebiet erstreckt sich über Venezuela, Bolivien, Kolumbien, Ecuador und Peru.

Die Frucht schmeckt angenehm säuerlich, wobei das fruchtige Aroma im getrockneten Zustand noch stärker zu Tage tritt. Auch die Textur ist im getrockneten Zustand sehr gefällig, durch die winzigen Kerne ein wenig knusprig. Der milde Kakao der Schokolade trägt die säuerliche Note hervorragend und die fruchtigen Aromen passen wunderbar zusammen.

Die Früchte der Kapstachelbeere sind reich an Vitamin C, B1 sowie Provitamin A, und Eisen. Zu therapeutischen Zwecken wird die Uvilla zum Beispiel auch bei Diabetikern eingesetzt.