

# Wasabi

## Wissenswertes über die japanische Geschmacksbombe

### Allgemein

**Name:**

Wasabi (*Eutrema japonicum*)

**Gattung:**

Kreuzblütengewächs

**Herkunft:**

Japan (als Kulturpflanze auch in Taiwan, Korea, Israel, Thailand, Neuseeland)



### Fakten

- Echter Wasabi kostet bis zu 400 CHF pro Kilogramm, da verhältnismässig nur sehr wenig angebaut wird.
- Die enthaltenen Senföle wirken antibakteriell und können Studien zufolge das Krebsrisiko senken.
- Wasabi aus der Tube ist meistens ein Gemisch aus weissem Meerrettich, Farbstoffen und Senfextrakten.
- Wasabi ist reich an Vitamin C und Vitamin B6.
- In kleinen Mengen verzehrt, kurbelt Wasabi die Verdauung an und sorgt somit für einen gesunden Stoffwechsel.



### Ernte

Selbst in **Japan**, wo der Wasabi heimisch ist und wo dessen Verwendungsmöglichkeiten entdeckt worden sind, gibt es nicht genügend geeignete Anbaufläche um den inländischen Bedarf an frischem Wasabi zu decken. Im Anbau benötigt eine Wasabi-Pflanze etwa 18 – 24 Monate bis er geerntet werden kann.

Grund für die verhältnismässig kleine Ernte in Japan (ca. 3500 t) sind die hohen Standortansprüche, damit die Pflanze überhaupt angepflanzt und geerntet werden kann.

### Zucht

Der Hauptanteil des weltweiten Wasabi-Marktes halten Länder wie Taiwan, China und die USA. Obwohl Japan als Heimat der Wasabipflanze gilt, importiert es den Grossteil aus dem Ausland.

### Woher stammt der Name Wasabi?

Über die Herkunft des Begriffs ist man sich bis heute unschlüssig. Es gibt jedoch eine Theorie, die besagt, dass die Pflanze wegen ihrer herzförmigen Blätter, die denen der Aoi-Pflanze (Stockrose) ähneln, und weil sie entlang der Flussbetten von Gebirgsflusstälern ("sawa") wächst, Sawa-aoi genannt wurde und später zu "wasahi" verkürzt wurde, was schließlich zu Wasabi wurde.

# Wasabi

## Bon à savoir sur la bombe aromatique japonaise

### Généralités

**Nom:**

Wasabi (*Eutrema japonicum*)

**Division:**

Crucifère

**Origin:**

Japon (également cultivé à Taiwan, en Corée, en Israël, en Thaïlande et en Nouvelle-Zélande).



### Faits

- Le vrai wasabi coûte jusqu'à 400 CHF le kilo, car il est très peu cultivé.
- Les huiles de moutarde qu'il contient ont un effet antibactérien et peuvent, selon des études, réduire le risque de cancer.
- Le wasabi en tube est généralement un mélange de raifort blanc, de colorants et d'extraits de moutarde.
- Le wasabi est riche en vitamine C et en vitamine B6.
- Consommé en petites quantités, le wasabi stimule la digestion et assure ainsi un métabolisme sain.



### Récolte/ Cueillette

Même au **Japon**, où le wasabi est originaire et où ses possibilités d'utilisation ont été découvertes, il n'y a pas assez de surface de culture appropriée pour couvrir la demande nationale de wasabi frais. 18 à 24 mois sont nécessaires pour cultiver une plante de wasabi avant de pouvoir la récolter.

La raison de la récolte relativement faible au Japon (environ 3500 tonnes) est que les besoins en matière d'emplacement sont élevés pour que la plante puisse être plantée et récoltée.

### Culture

La majeure partie du marché mondial du wasabi est détenue par des pays comme Taiwan, la Chine et les États-Unis. Bien que le Japon soit considéré comme la patrie du wasabi, il en importe la majeure partie de l'étranger.

### D'où vient le nom wasabi ?

L'origine du terme n'est toujours pas claire. Il existe toutefois une théorie selon laquelle la plante aurait été appelée sawa-aoi en raison de ses feuilles en forme de cœur, qui ressemblent à celles de l'aoi (rose trémière), et parce qu'elle pousse le long des lits des rivières de montagne ("sawa"), avant d'être raccourcie en "wasahi", qui est finalement devenu le wasabi.

# Wasabi

## Facts about the japanese flavour bomb

### General

**Name:**

Wasabi (*Eutrema japonicum*)

**Divison:**

Cruciferous plant

**Origin:**

Japan (also grown in Taiwan, Korea, Israel, Thailand and New Zealand).



### Harvesting

Even in Japan, where wasabi is native and where its potential uses have been discovered, there is not enough suitable cultivation area to meet the domestic demand for fresh wasabi, which takes around 18 - 24 months to grow before it can be harvested.

The reason for the relatively small harvest in Japan (approx. 3500 tonnes) is the high site requirements for the plant to be planted and harvested at all.

### Facts

- Real wasabi costs up to CHF 400 per kilogram, as relatively little is grown.
- The mustard oils it contains have an antibacterial effect and, according to studies, can reduce the risk of cancer.
- Wasabi from a tube is usually a mixture of white horseradish, colourings and mustard extracts.
- Wasabi is rich in vitamin C and vitamin B6.
- Consumed in small quantities, wasabi stimulates digestion and thus ensures a healthy metabolism.

### Cultivation

The main share of the global wasabi market is held by countries such as Taiwan, China and the USA. Although Japan is considered the home of the wasabi plant, it imports most of it from abroad.

### Where does the name wasabi come from?

The origin of the term is still unclear today. However, there is a theory that the plant was called Sawa-aoi because of its heart-shaped leaves, which resemble those of the aoi plant (hollyhock), and because it grows along the riverbeds of mountain river valleys ("sawa"), and was later shortened to "wasahi", which eventually became wasabi.



# Wasabi

## Fatti interessanti sulla bomba di sapore giapponese

### Generale

**Nome:**

Wasabi (*Eutrema japonicum*)

**Divisone:**

Pianta crucifera

**Origine:**

Giappone (coltivata anche a Taiwan, Corea, Israele, Thailandia, Nuova Zelanda)



### Nessuna raccolta quotidiana

Anche in **Giappone**, dove il wasabi è originario e dove sono stati scoperti i suoi potenziali usi, non c'è abbastanza superficie coltivabile per soddisfare la domanda interna di wasabi fresco, che richiede circa 18-24 mesi per crescere prima di poter essere raccolto.

Il motivo del raccolto relativamente ridotto in Giappone (circa 3500 tonnellate) è l'elevato fabbisogno di terreno per poter piantare e raccogliere la pianta.

### I fatti

- Il vero wasabi costa fino a 400 franchi svizzeri al chilogrammo, poiché la coltivazione è relativamente scarsa.
- Gli oli di senape che contiene hanno un effetto antibatterico e, secondo alcuni studi, possono ridurre il rischio di cancro.
- Il wasabi in tubetto è solitamente una miscela di rafano bianco, coloranti ed estratti di senape.
- Il wasabi è ricco di vitamina C e vitamina B6.
- Consumato in piccole quantità, il wasabi stimola la digestione e quindi assicura un metabolismo sano.

### Coltivazione

La quota principale del mercato globale del wasabi è detenuta da Paesi come Taiwan, Cina e Stati Uniti. Sebbene il Giappone sia considerato la patria della pianta di wasabi, ne importa la maggior parte dall'estero.

### Dove si trova il nome wasabi?

L'origine del termine è ancora oggi poco chiara. Tuttavia, si ipotizza che la pianta sia stata chiamata Sawa-aoi per le sue foglie a forma di cuore, che ricordano quelle della pianta di aoi (agrifoglio), e perché cresce lungo i letti dei fiumi delle valli fluviali di montagna ("sawa"), per poi essere abbreviata in "wasahi", che alla fine è diventato wasabi.

