

Ketchups

Für den Namen gibt es zwei Erklärungen:

Abgeleitet von ketjap (malaiisch) = Soße.

Aus dem englischen „catch up“ = auffangen – ein Aroma soll aufgefangen (gebunden) und haltbar gemacht werden, indem man eine konservierende Flüssigkeit (Säure) zufügt.

prünglich war damit eine ostindische gewürzte Pilzsoße gemeint.

Grundlage sind Tomaten und Pilze; es gibt aber auch Austern-, Sardellen- und Walnuß-Ketchups.

In den ostindischen Ländern werden diese Ketchups in den Haushalten frisch hergestellt.

Einige Beispiele werden unter Ketchups 3x gegeben.

In den westlichen Ländern kennt man fast ausschließlich „Tomato-Ketchup“, das in den USA in Massen gefertigt und weltweit zusammen mit Junk-Food verzehrt werden.

Dem Gourmet sind sie ein Greuel.

Tomaten-Ketchup

