



Gesund und Genuss: Ginger

## Schokolade und Ginger

**Ginger kennt man als gesundes Geschenk der Natur, die Liste seiner positiven Wirkungen ist lang. Die Schaffhauserin Edith Dreher kombiniert Ingwer mit Schokolade – und hat Erfolg.**

(rz) Die Schokoladehersteller werden immer frechmutiger im Kombinieren von Schokolade mit anderen Geschmacksrichtungen wie beispielsweise rosa Pfeffer, Brombeeren oder Cranberrys. Schokolade ist süss, cremig – Ingwer ist aromatisch, der Geschmack ist brennend scharf und würzig. Die Kombination von Ingwer und Schokolade ist eine raffinierte Herausforderung für den Geschmacksinn.

### Raffinierte Kombination

Edith Dreher gründete im Jahr 2010 die Einzelirma Dreher's Fine Food in Schaffhausen. Im Angebot sind Fine Food Produkte wie

Liköre, Geiste, Marmeladen, Gelées, Konfitüren, Schokolade und vieles mehr – viele Produkte sind auf der Basis von Ingwer hergestellt.

Die Ingwerwurzel, biologisch ein Rhizom, kannte man lange Zeit ausschliesslich als Heilmittel. Sie enthält ätherische Öle mit einem Scharfstoffanteil, den Gingerolen. Die ätherischen Öle wirken anregend auf Magen und Darm. Er wirkt entzündungshemmend und wird gegen Rheuma, Muskelschmerzen oder Erkältungen verordnet. Auch bei Magen-Darm-Beschwerden und gegen Übelkeit soll Ingwer helfen. Von zu viel Schokolade kann es einem schlecht werden. Wie ist wohl die Wirkung, wenn man zu viel Ingwer-Schokolade gegessen hat?



### Alles Ginger – oder was?

Denn dass man nicht aufhören kann zu essen, wenn man Ginger-Produkte von Edith Dreher bekommen hat – das kann durchaus passieren. Durch sie erhält der Ingwer den Status eines Genussmittels. Nicht nur bei Ingwer-Likör, -Sirup, -Geist, -Konfitüre, -Senf, -Stollen, -Sablé und -Biscotti besteht Suchtgefahr. Besonders verführerisch sind Ingwer Truffe und Ingwer Bruch-Schoggi. Edith Dreher sprudelt vor Ideen und findet immer wieder neue Kombinationen, mit denen sie ihre Kunden auf Märkten, in ihrem Laden und mit Online-Versand begeistert. Sie schafft ein unglaubliches Pensum, produziert selbst und steht regelmässig am Marktstand. «Die Produktion nimmt sehr viel Zeit in Anspruch, ich stehe jeden Tag um vier Uhr morgens auf, damit ich mein Programm bewältigen kann.»

Das neuste Produkt, das sie vor Weihnachten ihren Kunden auf dem Markt verteilt hat: Freundliche Gingerbread Man! Nächstes Jahr will sie solche mit Schulkindern backen. Bewundernswert, was diese Frau im Alleingang aufgebaut hat.

Informationen und Bestellungen:  
[www.drebersfinefood.ch](http://www.drebersfinefood.ch)

