



Soja Saucen

Sojasauce (Sojasoße) ist eine fermentierte Soße aus gerösteten Sojabohnen, Getreide, Wasser und Salz. Sojasauce wurde in China erfunden, wo es seit ca. 2.500 years zum würzen benutzt wird. Im 7. Jahrhundert, haben buddhistische Mönche die Sojasauce nach Japan gebracht, wo es als "Shoyu" bekannt wurde. Das japanische Wort "tamari" ist abgeleitet von "tamaru" was "akkumulieren" bedeutet, bezieht sich auf dem Fakt das Tamari traditionell hergestellt wurde als flüssiges Beiprodukt während der Miso fermentierung. Japan ist der leitenden Hersteller von Tamari weltweit. **Sojasauce** wird in weiten Teile von Ost und Südostasien in den Gerichten genutzt und auch in den westerschen Gerichten.

Authentisch hergestellte Sojasaucen werden unter natürliche Bedingungen fermentiert, in gigantischen Urnen und in der Sonne, wo man glaubt, dass dies zu extra Geschmack beiträgt. Sojasaucen werden vermischt mit Hefe und dem Pilz *Aspergillus oryzae* und andere microorganismen. Heut-zu-Tage werden meist alle kommerziell hergestellten Produkte unter Maschinen-kontrollierten Umgebung fermentiert.

Obwohl es viele verschiedene Sojasaucen-Arten gibt, sind alle salzig und erdig-schmeckende braunliche Flüssigkeit um damit beim Kochen oder am Tisch zu würzen. Sojasauce hat eine "basic taste" Umami genannt. Die freie Glutamaten, die auf natürliche Weise in der Sojasauce freikommen geben sein Geschmacksqualität.

Basic taste.

Psychophysicisten haben seit langem die existenz von vier Hauptgeschmäcke behauptet, so genannt als die basic tastes (grundgeschmack): süß, bitter, sauer, und salzig. Umami ist jetzt akzeptiert als den 5. Geschmack, beispielsweise durch die nicht salzige sensationen von einigen freien amino säuren ausgelöst wie monosodium glutamate.

Künstlich hydrolysiert.

Viele billige Sojasaucen Marken sind statt durch ein Brau-verfahren mit natürlichen Bakterien und Pilzkulturen, durch ein künstliches Hydrolisierungsprozess entstanden. Diese Sojasaucen haben nicht die natürliche Farbe wie authentisch hergestellten und sind typisch eingefärbt mit caramel Farbe.

Sojasauce ist in der traditionellen Küchen Asien total integriert. Sojasauce wird überall als wichtige Würzung in der japanischen, Thai und Chinesischen Küche benutzt. Es ist jedoch wichtig zu erwähnen, dass neben dem ähnlichen Aussehen aber hergestellt in verschiedenen Regionen und Kulturen auch sehr verschiedene Geschmäcke, Konsistenzen, Aromen und Salzgehalt existieren. So ist es oft nicht geeignet Sojasaucen aus einem Region/Kultur durch eine andere Region/Kultur zu ersetzen.

Sojasaucentypen:

Chinesische Soja Sauce.

Chinesische Sojasauce (jiangyóu/chiyóu) wird hauptsächlich aus Sojabohnen hergestellt, mit relativ wenig Getreide-mengen. Es gibt 2 Hauptvariationen:

- * **Hell oder frische Sojasauce:** Eine dünnflüssige, opaque, dunkelbraune Sojasauce. Dies ist die Haupt Sojasauce für alle Würzzwecke, weil diese Sauce ist salziger, aber sie gibt auch Geschmack. Weil es heller in der Farbe ist, wird es das Gericht farblich nicht viel verändern. Helle Sojasauce wird aus der erste Pressung der Sojabohnen gemacht und wird auch premium helle Soja Sauce genannt. Ist etwas teurer.

- * Zu vergleichen mit extra virgin olive oil. Sein Geschmack wird als erster Pressung in Geschmack superiour angesehen.
- * Eine andere Klassifikation für helle Sojasauce ist "doppelt Fermentierung" um weitere Komplexität zum Geschmack hinzu zu geben. Wird gerne fürs dippen benutzt.
- * **Dunkel/alt Soja sauce:** Eine dunkle und etwas dickere Sojasauce, das etwas länger gealtert wurde und wo mit Molasse sein eigenes Aussehen gegeben wird. Diese Sorte wird hauptsächlich fürs kochen benutzt, weil sein Aroma sich erst durch Hitze entfaltet. Es ist reicher, etwas süßer und weniger salzigen Geschmack als helle Soja Sauce. Es wird teilweise genutzt um Farbe und Geschmack an einem Gericht zu geben.

Andere Sojatypen:

- * **Dicke Sojasauce.** Wurde eingedickt mit Stärke und Zucker. Und manchmal mit Glutamat geschmacklich aufgepeppt. Diese Sauce wird nicht direkt fürs kochen eingesetzt, aber mehr fürs dippen.
- * **Dunkle Soja Paste:** Obwohl nicht richtig eine Sauce, es ist eine andere Soja Produkt. Wird gerne benutzt in Gebratene Nudeln.
- * Indonesische Sojasauce:
Ketjap Manis, eine süße Sojasauce, sirupähnlich in Konsistenz mit einem ausgeprägten süßlichen Geschmack durch beimischung von viel Palmzucker. Es ist eine einzigartige Sorte.
- * **Ketjap Asin**, eine salzige Sojasauce Variante, vergleichbar mit der chinesische helle sojasauce, jedoch etwas dicker in konsistenz und hat ein stärkeren Geschmack. Kann ersetzt werden durch helle chinesische Sojasauce.
- * **Ketjap Sedeng**, eine Mischung aus süßem und salzigem Sojasauce.
- * **Japanische Sojasauce:**
 Japanische Sojasaucen werden traditionell in 5 Haupt Kategorien geteilt, je nach den verschiedenen Zutaten und Herstellungsmethoden.
 - 1) **Koikuchi**, über 80% der japanischen Herstellung ist Koikuchi, ist typische japanische Sojasauce. Hat gleiche Mengen Getreide und Sojabohnen.
 - 2) **Usukuchi**, ist salziger und heller als Koikuchi. Die helle Farbe kommt vom Gebrauch von amazake, eine süße Flüssigkeit aus fermentiertem Reis.
 - 3) **Tamari**, dunkler und reicher im Geschmack als koikuchi. Hat wenig oder kein Weizen. Populair bei Leute auf einem Weizen freies Diät. Sehr nah am originalem chinesisches Sojasauce, das früher mal aus China importiert wurde.
 - 4) **Shiro**, eine sehr helle Sojasauce. In Kontrast zu "Tamari", Shiro benutzt meistens Weizen und sehr wenig Sojabohnen, daher seine helles Aussehen und süßem Geschmack. Wird gerne zu Sashimi serviert.
 - 5) **Saishikomi** (2 Mal gebräut)
 Diese Variante ergänzt koikuchi durch die Salzlake normal benutzt in dem Prozess. Folglich ist es viel dunkler und strenger im Geschmack. Diese Sorte ist auch bekannt als kanro shoyu oder "Süßer Shoyu".