

# Fruit - full

*Das Magazin  
über Fruitologie®  
(mit allem, was es  
darüber zu  
wissen gibt)*

Sonderthema

*Passionsfrucht,  
ein zeitloser  
Genuss*



*Nr. 2*

LES VERGERS  
**boiron**

### ***Eine Passion für Früchte***

Welch besserer Botschafter  
für Genuss und Fernweh als  
die Passionsfrucht?

Diese Frucht mit dem vielsagenden  
Namen verkörpert Exotik und Mythos.

Über die Jahre hinweg hat sie  
sich auf der ganzen Welt als eines  
der wichtigsten Aromen in der  
Gastronomie und Mixologie etabliert  
und überrascht uns immer wieder  
aufs Neue. Ein Juwel aus den  
Tropen mit einer faszinierenden  
Geschichte, einem intensiven  
Aroma, außergewöhnlichen  
Sorten und überraschenden  
Verwendungsmöglichkeiten –  
eine zeitlose Frucht, die nie  
ihre Anziehungskraft verliert.

***Viel Spaß beim Genießen!***

# *Editorial*



A vertical strip on the left side of the page shows a close-up of a passion fruit's interior. The pulp is a vibrant yellow-orange color, and numerous dark, oval-shaped seeds are visible, some partially covered by the sticky, gelatinous pulp.

# Inhaltsverzeichnis

## *Learning*

---

- 6 Es war einmal die Passionsfrucht
- 7 Worte eines Erzeugers

## *Creating*

---

- 12 Pornstar Martini
- 14 Passionsfrucht, ein zeitloser Genuss
- 16 Interview mit Michael Laiskonis
- 18 Eine Passion, viele Passionsfrüchte
- 19 Desserts mit Passionsfrucht & Schwarzem Sesam

## *Living*

---

- 22 Interviews mit Mixologen
- 24 Exquizzzz





# Learnings

6 Es war einmal die Passionsfrucht

---

7 Worte eines Erzeugers

---

# Es war einmal *die Passionsfrucht*



## *Passionsblume*

Eine Kletterpflanze, die an ihren bis zu 4 Meter langen Ranken Passionsfrüchte produziert.



## *Erntezeitpunkt*

Zur Erntezeit warten die Erzeuger darauf, dass die Früchte auf den Boden fallen. Auf diese Weise sind sie sicher, dass die Früchte den richtigen Reifegrad haben und können sie einfach aufsammeln.



## *Entstehungsgeschichte*

Die aus Südamerika stammende Passionsfrucht hat ihren Namen von ihrer Blüte. Die Blüten gelten als Symbole der Passion Christi (Dornenkrone, Nägel und Hammer).



## *Anbaumethoden*

Die Passionsfrucht wird an Spalieren angebaut, und die Früchte werden das ganze Jahr über geerntet. Passionsblumen bevorzugen warme Klimazonen.



## *Verwendung*

Die Passionsfrucht kann frisch oder als Saft genossen werden. Die Samen sollten bei der Verarbeitung nicht zerkleinert werden, da sie einen ausgeprägten bitteren Geschmack haben. Aus den Blättern werden wegen ihrer entspannenden Wirkung gerne Tees zubereitet.

# Willkommen in Peru, dem Naturparadies der Passionsfrucht

---

**Im Casma-Tal, an den Ausläufern der Anden, treffen wir Ruben. Er und sein Vater ließen sich in den neunziger Jahren in dieser trockenen Gegend nieder und gründeten einen Biobetrieb. Heute gibt Ruben seine Erfahrung und sein Know-how weiter – von der manuellen Bestäubung der Blüten bis zur Ernte der gelben Passionsfrucht.**

---

**Können Sie uns die Geschichte Ihrer Plantage „Alimentos Naturales“ erzählen?**

Alles begann mit meinem Vater. Er hatte eine Farm im südlichen Teil des Tals. Damals bauten wir Trauben an, und mit den Einnahmen aus dieser Tätigkeit konnten wir schnell in einen zweiten Betrieb investieren – diesmal jedoch außerhalb des Tals. Denn fruchtbares Land entlang der Flüsse ist rar und teuer. Es wird oft von Generation zu Generation weitervererbt. Wir mussten uns also in trockenere Gegenden wagen, um Granatäpfel anzubauen. Leider wurden unsere Pflanzen von einem verheerenden Pilz befallen und wir haben alles verloren. Um das Risiko zu begrenzen, beschlossen wir, unseren ökologischen Anbau zu diversifizieren, und pflanzten gelbe Passionsfrüchte, Drachenfrüchte, Orangen und Feigen an. Und das wurde ein voller Erfolg! Allein die gelbe Passionsfrucht nimmt heute mehr als 25 Hektar unserer Anbaufläche ein.



**Wie wird die Passionsfrucht angebaut? Was sind die größten Herausforderungen, die Sie in Peru bewältigen müssen?**

Sobald sich die Blüten öffnen, bestäuben wir sie von Hand. Das ersetzt die Arbeit der Insekten, von denen es hier fast keine gibt, und schafft bessere Erträge. Sobald die Früchte reif sind – was etwa 40 Tage dauert – fallen sie von selbst zu Boden und wir können mit der Ernte beginnen.

Hier in Peru haben wir mit extremen Anbaubedingungen zu kämpfen. Wasser zum Beispiel ist für den Anbau von Passionsfrüchten unabdingbar, aber die jährliche Niederschlagsmenge beträgt nur wenige Millimeter. Das gesamte für den Anbau benötigte Wasser stammt entweder aus den Flüssen, die aus den Anden herabfließen, oder aus Brunnen, mit denen Wasser aus großen Tiefen geschöpft wird. Die begrenzte Verfügbarkeit von Wasser führt zu Konflikten zwischen landwirtschaftlichen und dem häuslichen Bedarf.

Außerdem ist der Boden extrem arm und muss ständig angereichert werden. Wie für Wüstengebiete typisch, enthalten die Böden oft keine organischen Stoffe, sondern bestehen nur aus Sand und etwas Lehm – es sind sozusagen „Strände“.

Auch die klimatischen Bedingungen haben einen großen Einfluss auf den Anbau. Die Passionsfrucht braucht viel Sonne und warmes Wetter, um zu gedeihen. Bei zu wenig Sonne und zu nebligem Wetter öffnen sich die Blüten nicht. Bei zu kalten Temperaturen entwickeln sich die Früchte nur sehr langsam und



## Worte eines *Erzeugers*

enthalten weniger Zucker. All diese Herausforderungen zwingen uns dazu, uns ständig anzupassen und neue Wege zu gehen.



### Mit welchen innovativen Strategien bewältigen die Biobauern diese extremen Bedingungen?

Wir arbeiten an der Wiederherstellung eines natürlichen Gleichgewichts in der Landwirtschaft. So optimieren wir beispielsweise unseren Wasserverbrauch durch Tropfbewässerung. Wir verbessern die Bodenzusammensetzung, indem wir organisches Material hinzufügen. Dies geschieht durch die Einarbeitung von zerkleinertem Pflanzenmaterial in den Boden und durch die Wahl von natürlichen Bodendeckern oder eingesäten Deckfrüchten. Wir verwenden ausschließlich natürliche Düngemittel und Pestizide wie Kompost, Guano (ein aus tierischen Exkrementen gewonnener Dünger), Pflanzenjauchen und biologische Schädlingsbekämpfung. Im ökologischen Landbau sorgen eine sorgfältige



Bewirtschaftung und eine langfristige Strukturierung der Böden für eine bessere finanzielle Stabilität. Konventionelle Landwirte sind auf eine Maximierung ihrer Erträge angewiesen, um die hohen Kosten für Betriebsmittel wie Düngemittel und Pestizide auszugleichen. Außerdem schwanken die Preise für konventionelle Passionsfrüchte stark, was die Stabilität der Erzeuger gefährdet. Schließlich erfordert der Anbau von Pflanzen in einem

derart unausgewogenen System (wie dem oben erwähnten „Strand“) große Präzision, ständige Überwachung und vor allem hohe Investitionen, um die Bodenstruktur schrittweise zu verbessern und diese Betriebe rentabel und nachhaltig zu machen.





## Wussten Sie schon?

**Les vergers Boiron arbeitet mit Erzeugern wie Ruben zusammen, um nachhaltige Anbaumethoden zu entwickeln.**

Mehrere Initiativen wurden bereits eingeleitet oder sind langfristig geplant. Ihr Schwerpunkt liegt auf folgenden Zielen:

- Stabilisierung der Märkte: Identifizierung und Unterstützung von landwirtschaftlichen Partnern, für mehr Planungssicherheit bei der Beschaffung und den Preisen. Auf diese Weise können wir ihnen helfen, bessere Renditen zu erzielen und ihre langfristige Investitionsfähigkeit besser einzuschätzen.
- Technische Unterstützung für die Landwirte: Ohne Ressourcen verlieren die Landwirte schnell Boden an die Wüste. Wir wollen agrarökologische Systeme fördern, die für diese extreme Umwelt geeignet sind, und den Erzeugern die Schlüssel zum Erfolg an die Hand geben.
- Überwachung der Umweltauswirkungen: Analyse der Auswirkungen dieser Kultur auf die Wasserressourcen.







# Creations

12 Pornstar Martini

---

14 Passionsfrucht, ein zeitloser Genuss

---

16 Michael Laiskonis – eine Passion für Früchte

---

18 Eine Passion, viele Passionsfrüchte

---

19 Desserts mit Passionsfrucht & Schwarzem Sesam

---





# Pornstar Martini

*Glas: Coupette*  
*Verzierung:*  
**1/2 Passionsfrucht**

## Rezept

- 2 cl Wodka
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Vanillesirup
- 2 cl Passionsfruchtpüree
- 2 cl Champagner

## Methode

Alle Zutaten (außer Champagner) in einen mit Eiskwürfeln gefüllten Shaker geben.

Schütteln und durch einen Strainer und einen Fine Strainer in das Glas abseihen. Mit Champagner auffüllen.

## Wussten Sie schon?

Der Pornstar Martini wurde in den frühen 2000er Jahren vom britischen Barkeeper Douglas Ankrah kreiert. Man erzählt sich, er sei von der Idee inspiriert worden, einen klassischen Cocktail mit einem Hauch von Sinnlichkeit und Glamour zu kombinieren. Mit seinem köstlichen Rezept, dem attraktiven Aussehen und einem Hauch von Provokation ist der Pornstar Martini ein Trendcocktail, der von vielen Cocktail-Liebhabern geschätzt wird.

# Wie hilft Ihnen die Fruitologie, Ihren Pornstar Martini zu kreieren?

## Geschmack

Man könnte sie fast als „exotische Zitrusfrucht“ bezeichnen ... Ihrem sensorischen Profil zufolge hat sie einen etwas geringeren Säuregehalt als Zitrone und Limette. Eine weitere Gemeinsamkeit mit diesen Früchten sind die Zitrusnoten! Dies erklärt die außergewöhnlich starke Geschmacksintensität, die diesen Cocktail so erfrischend macht.

## Textur

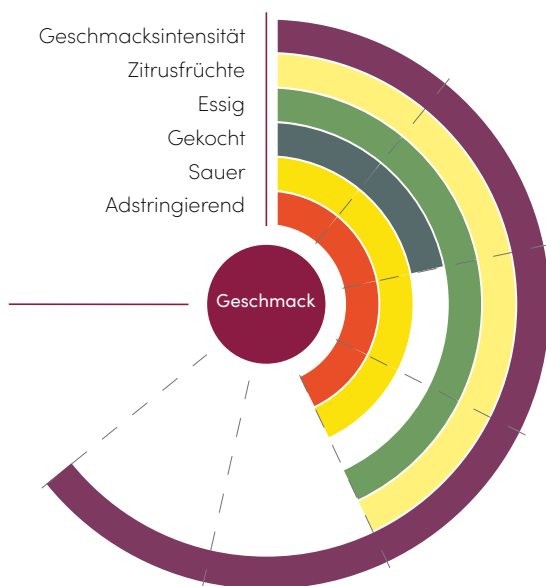
Das Fruchtpüree schafft eine Textur und Cremigkeit, die ein gewöhnlicher Saft nicht erreichen kann. Es verleiht Cocktails eine reichhaltigere Konsistenz und ein angenehmes Mundgefühl und verbessert so die Gesamtharmonie des Drinks. Diese Textur ist für Cocktails wie den Pornstar Martini unverzichtbar, denn sie verleiht ihm eine weiche, samtige Textur, die jeden Schluck zu einem wahren Genuss werden lässt.

## Ausgewogenheit

Die Verwendung von Fruchtpüree sorgt für eine schöne Ausgewogenheit der Aromen. Je nach gewählter Frucht verleiht es dem Cocktail eine natürliche Süße und eine leicht säuerliche Note, die angenehm mit den anderen Zutaten, wie Vanille und Wodka, harmoniert.

## Farbe

Das Fruchtpüree verleiht dem Getränk eine satte, leuchtende Farbe, die den Cocktail noch attraktiver macht. In einem Pornstar Martini ergibt dies einen leuchtenden Gold- oder Orangeton, der die Blicke auf sich zieht und den Drink noch unwiderstehlicher macht. Neben dem Geschmack unterstreichen diese intensiven Farben die erstklassige Herkunft und Authentizität der Frucht und verleihen dem Gesamterlebnis eine visuelle und sensorische Dimension.



## Tipp vom Mixologen

### Steigern Sie Ihr Erlebnis mit der Klärung des Pornstar Martini

Die Klärung ist ein kulinarisches Verfahren, mit dem Verunreinigungen oder Schwebeteilchen aus Flüssigkeiten entfernt werden, um ihnen ein klares, transparentes Aussehen zu verleihen. Durch die Klärung werden auch die Aromen konzentrierter und reiner und damit das gesamte Geschmackserlebnis noch intensiver.

## AUSSEHEN

Orangefarben 

Sirupartig 



The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of passion fruit pulp. The pulp is a vibrant orange-yellow color, with numerous small, dark seeds visible throughout. The texture appears moist and slightly glistening.

Sonderthema

---

*Passionsfrucht,*  
ein zeitloser  
Genuss



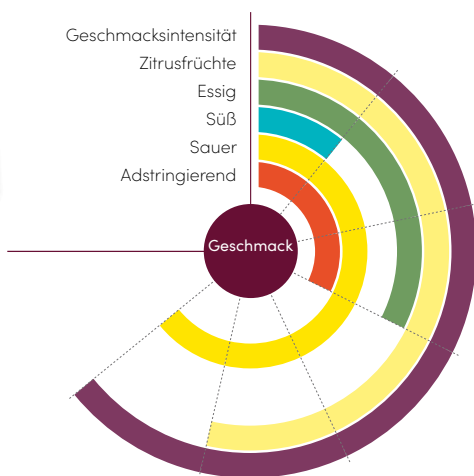
# Passionsfrucht & Fruitologie®

Die Passionsfrucht, die in den besten Cocktailbars der Welt ebenso zu Hause ist wie in Konditoreien, sorgt dank ihrer Säure für ein perfektes Gleichgewicht in süßen Rezepten.

Im Gegensatz zu den im Handel erhältlichen violetten Passionsfrüchten stammt das Püree von Les vergers Boiron von gelben Passionsfrüchten der Sorte Flavicarpa, die in Südamerika heimisch ist. Diese Früchte wachsen in tropischem Klima, beispielsweise in Peru (in den grünen Tälern an den Ausläufern der Anden) und Ecuador.

Die hellorange Farbe ergibt sich aus Mischung der dunkleren Früchte aus Peru mit den helleren gelben Früchten aus Ecuador.

Wir verwenden eine Sorte, die für ihre Säure und – dank einer sorgfältigen Auswahl der Chargen – ihren hohen Zuckergehalt bekannt ist. Bei der Extraktion des Fruchtfleischs bleiben die Kerne ganz, um keine Bitterstoffe freizusetzen.



## AUSSEHEN

Orangefarben 🍷🍷🍷🍷🍷  
Fleischig 🍷🍷🍷🍷🍷  
Sirupartig 🍷🍷🍷🍷🍷



# Michael Laiskonis – eine Passion für Früchte

---

## Die Entdeckung einer Passion für Früchte: eine einzigartige Erfahrung in Peru mit Michael Laiskonis

---

**Der Fruitologie-Experte und Konditormeister Michael Laiskonis schildert seine Eindrücke von seiner Reise nach Peru, wo er die Herstellung von Passionsfruchtpüree aus nächster Nähe kennengelernt hat. Diese Reise ließ ihn nicht nur in die faszinierende Welt der peruanischen Landwirtschaft eintauchen, sondern half ihm auch, die Komplexität einer Zutat zu verstehen, die er jeden Tag verwendet.**

### Ein tiefer Einblick in den Produktionsprozess

Während meiner Reise war ich beeindruckt vom Reichtum und der Vielfalt der landwirtschaftlichen Techniken. Was mir immer wieder auffällt, ist die Tatsache, dass die Geschichte nicht erst in der Konditorei beginnt, wenn man eine Packung Püree öffnet, sondern schon viel früher, in den ersten Phasen des Anbaus. Es war erstaunlich zu sehen, wie schnell die Ranken der Passionsfrucht wachsen und wie schön die Blüten sind. Ich habe Hunderte von Fotos von Passionsblumen gemacht. Jede Blüte ist kostbar, denn jede Blüte bringt nur eine Frucht hervor. Ich habe auch erfahren, dass die Handbestäubung eine der effektivsten Methoden für eine erfolgreiche Ernte ist.

### Umwelt und biologische Vielfalt im Mittelpunkt der Produktion

Die natürliche Umgebung ist entscheidend für eine erfolgreiche Obstproduktion. Peru ist ein Land der Kontraste, grob in drei



Der aus Michigan stammende Michael Laiskonis hat seine Karriere in Sternerestaurants in New York fortgesetzt, wo er sich perfektionierte und seine eigene, unverwechselbare Vision der Patisserie entwickelte. Er begann seine Zusammenarbeit mit Les vergers Boiron im Jahr 2011, seit 2023 ist er offiziell für das Unternehmen tätig.

Hauptlandschaften unterteilt: Amazonas-Regenwald, Gebirge der Anden und Küstenwüste. In dieser Küstenwüste werden die meisten Früchte des Landes angebaut, darunter Passionsfrüchte, Mangos und Drachenfrucht. Die Landwirtschaft in der Region steht vor vielen

Herausforderungen, hauptsächlich aufgrund des trockenen Klimas. Diese Klimabedingungen werden durch eine effiziente Bewässerung der Kulturen mit Wasser aus den Bergen gemildert. Mir ist auch aufgefallen, dass diese Betriebe positive Auswirkungen auf die lokale Artenvielfalt haben. Ohne sie würde es in der Region keine biologische Vielfalt geben. Würde das Land nicht bestellt werden, würde die Wüste es zurückerobern. Dabei wurde mir klar, wie wichtig landwirtschaftliche Betriebe für die Erhaltung – und manchmal auch für die Schaffung – lokaler Ökosysteme sind.

### **Menschliche Beziehungen und der Stolz der Erzeuger**

Neben den technischen Aspekten der Produktion haben mich auch die Leidenschaft und der Stolz der Erzeuger bewegt. Die Landarbeiter, die die Ranken zuschneiden und die Blüten bestäuben, sind sehr stolz auf die Früchte, zu deren Herstellung sie beitragen. Dieser Stolz spiegelt sich in der außergewöhnlichen Qualität ihrer Früchte wider. Ich war beeindruckt von den respektvollen Arbeitsbedingungen, vom Anbau bis zur Ernte.

### **Eine Frucht mit vielen Facetten**

Nach dieser Erfahrung habe ich die Passionsfrucht noch mehr zu schätzen gelernt. Ich hatte keine Vorstellung davon, dass die Passionsfrucht eine so große Bandbreite an Geschmacksnuancen bietet. Ich hatte sogar die Gelegenheit, verschiedene Hybridsorten zu probieren und die geschmacklichen Unterschiede zwischen ihnen festzustellen. Diese Kombination von Aromen sowie die im Werk hergestellte Mischung verleihen unserem Passionsfruchtpüree seinen unverwechselbaren Charakter.

### **Schädlingsbekämpfung und verantwortungsvolle Landwirtschaft**

Alle organischen Stoffe werden wiederverwendet und dem Boden zugeführt. Dies ist in der Tat ein sehr ausgeklügeltes System. Es gibt zwar Insekten, darunter auch kleine Fliegen, aber sie scheinen kein großes Problem für die Kulturen darzustellen. Die Betriebe haben verantwortungsvolle und umweltfreundliche Praktiken eingeführt, um die Unversehrtheit der Früchte zu gewährleisten (durch Einarbeitung von zerkleinertem Pflanzenmaterial zur Anreicherung des Bodens und Tropfbewässerung für möglichst wenig Wasserverbrauch).



### **Erkundung neuer Geschmackskombinationen**

Diese Reise war eine Quelle neuer Inspirationen, sie hat mich zu neuen Geschmackskombinationen inspiriert. Ich mag die beliebte Kombination von Mango und Passionsfrucht, aber ich wollte auch etwas Originelles mit Passionsfrucht und Kumquat ausprobieren. Kumquats haben einen geringeren Säuregehalt als andere Zitrusfrüchte und ergeben zusammen mit Passionsfrüchten eine sehr interessante Kombination. Ich war auch angenehm überrascht von einer Kombination, die ich mir vor meiner Reise nie hätte vorstellen können: Passionsfrucht und Süßkartoffel. Bei einem Abendessen in Lima konnten wir ein Gericht mit panierten Garnelen und einem Püree aus Süßkartoffeln und Passionsfrüchten probieren. Ich wäre nie auf die Idee gekommen, diese beiden Geschmacksrichtungen zu kombinieren, aber es ist unglaublich! Jetzt kann ich es kaum erwarten, diese Kombination in meinen eigenen Kreationen zu testen.

### **Fazit: Ein unvergessliches Erlebnis**

Diese Reise nach Peru ließ mich die Passionsfrucht auf eine völlig neue Art entdecken. Sie ist heute mehr als nur eine Zutat; sie steht für Leidenschaft, Passion, harte Arbeit und Achtung der Natur. Dank dieser Erfahrung assoziiere ich diese Frucht jetzt nicht mehr nur mit ihrem Geschmack, sondern auch mit dem Land Peru, mit den Männern und Frauen, die sie mit großer Sorgfalt anbauen.



# Eine Passion, viele Passionsfrüchte

## Die Entdeckung einer Passion für Früchte: eine einzigartige Erfahrung in Peru mit Michael Laiskonis

Diese kleine, runde, 4 bis 5 Zentimeter große Frucht mit süßem und leicht säuerlichem Geschmack schmeckt am besten frisch. Aber diese botanische Familie hat noch mehr zu bieten! Sie umfasst auch andere, weniger bekannte Sorten. Sehr beliebt ist die gelbe Passionsfrucht, auch Maracuja genannt. Ihr ausgeprägter Säuregehalt und ihre größere Größe (5 bis 8 cm) machen sie ideal für die Safterstellung, da sie eine höhere Ausbeute liefert als ihre violette Cousine. Ein weiteres überraschendes Mitglied dieser Familie ist

die Granadilla, mit orangefarbener Schale und zartem, süßem Fruchtfleisch. Während Maracuja und Granadilla an ihrer Farbe zu erkennen sind, besticht die Curuba durch ihre längliche, an eine Banane erinnernde Form, daher auch ihr Name „Bananen-Passionsfrucht“. Die Barbadine oder Riesen-Granadilla ist ein Gigant unter den Früchten: Sie kann bis zu 30 Zentimeter lang und mehrere Pfund schwer werden! In Westindien werden ihre Samen zum Aromatisieren von Cocktails geschätzt.

### ***Violette Passionsfrucht***

Die köstlich säuerliche violette Passionsfrucht wird von Liebhabern exotischer Früchte als Tafelobst geschätzt.



### ***Gelbe Passionsfrucht oder Maracuja***

Unter ihrer goldenen Schale verbirgt die gelbe Passionsfrucht ein säuerliches Fruchtfleisch, das sich hervorragend für erfrischende Desserts und Getränke eignet.



### ***Bananen-Passionsfrucht oder Curuba***

Die Bananen-Passionsfrucht mit ihrer einzigartigen Größe und länglichen Form bietet ein zartes, süßes Fruchtfleisch.



### ***Süße Granadilla***

Unter ihrer leuchtend orangefarbenen Schale verbirgt sich ein zartes, süßes Fruchtfleisch, das sich hervorragend für erfrischende Rezepte eignet.

### ***Riesen-Granadilla oder Barbadine***

Die Riesen-Granadilla ist viel größer als andere Sorten und besticht durch ihr imposantes Volumen und ihr zartes, aromatisches Fruchtfleisch.

Rezept  
von Thibault Marchand

# Desserts mit Passions- frucht & Schwarzem Sesam

*Das vollständige Rezept  
finden Sie auf Seite 26*

## Kommentar des Fruitologen®

**Schwarzer Sesam: die  
geheime Zutat für ein  
köstliches Passionsfrucht-  
Gebäck**

Wenn Sie weißen Sesam mögen, wird Sie der schwarze Sesam mit seinem ausgeprägteren Geschmack überraschen. Leicht geröstet und mit zarten Haselnussnoten betont er die geschmackliche Tiefe des Gebäcks und schafft eine perfekte Balance zur Säure und Süße der Passionsfrucht.





# Livings

22 Interviews mit Mixologen

---

24 Exquizzzz

---

26 Vollständiges Rezept

---



## Interview

# Aidan Beaumont

---

**Aidan Beaumont vom Barunternehmen Arc Inspirations wurde nach einem perfekten Auftritt beim Classic Cocktail 2024 zum Bartender of the Year im Vereinigten Königreich ernannt.**

---

**Warum verwendest du Passionsfruchtpüree anstelle von Likör oder frisch gepresstem Fruchtsaft?**

Das Fruchtpüree verleiht dem Cocktail mehr Textur und Körper. Mit Sirup wird es zu süß. Mit frischen Früchten erhält man den Geschmack frischer Früchte, aber ist schwieriger, die richtigen Mengen abzuschätzen. Dies kann zuweilen zu Verschwendung führen, mit einer negativen Auswirkung auf die Umwelt.

**Hast du schon einmal den Pornstar Martini neu interpretiert? Wenn ja, mit welcher Zutat und warum?**

Ich nehme Orgeat anstelle von Vanille. Das verleiht dem Cocktail Gebäcknoten, Raffinesse und geschmackliche Tiefe. Um die Kreation abzurunden und ihr einen Hauch von Exotik zu verleihen, füge ich gerne Bananensirup hinzu.

**Was ist der „Perfect Match“ mit Passionsfrucht? Verwendest du Passionsfrucht auch in anderen Cocktails?**

Passionsfrucht ist ein guter Ersatz für Zitrusfrüchte, denn das Püree hat eine schöne natürliche Säure. So kann ich mit anderen Aromen jonglieren, die dem Cocktail Süße und Balance verleihen. Perfect Match: Ananas oder Mango (und andere exotische Früchte).



## Interview

# Giovanni *Depergola*

**Mit über 25 Jahren Erfahrung im Gastgewerbe bildet Giovanni Depergola heute in seinem Unternehmen alembic Mixologen aus der ganzen Welt aus. Als zertifizierter Moderator an der renommierten Hotelfachschule Lausanne hat er seine Karriere der Ausbildung und Innovation in der Getränkeindustrie gewidmet.**

### **Warum verwendest du Passionsfruchtpüree anstelle von Likör oder frisch gepresstem Fruchtsaft?**

Ich mag die Frische des Pürees. Ich finde Likör zu süß, er schmeckt wie Sirup. Das Püree von Boiron hat ein reichhaltiges, einzigartiges Geschmacksprofil. Und nicht nur das: Mit dem Püree kann man kreativ sein und es mit vielen anderen Aromen, Spirituosen usw. kombinieren. Er eignet sich auch hervorragend für Mocktails, da das Passionsfruchtpüree interessante Noten wie Säure und einen langen Abgang bringt, ohne zu süß zu sein.

### **Was ist der „Perfect Match“ mit Passionsfrucht? Verwendest du Passionsfrucht auch in anderen Cocktails?**

Perfect Match: Gewürze wie Nelken oder Muskatnuss, man kann aber auch einen Schuss Bergamotte-Likör (Italicus) hinzufügen, um eine blumige Note zu erhalten. Eine weitere interessante Kombination ist Grand Marnier oder ein guter Single Malt Scotch Whisky (Speyside). Ein Cocktail mit Wermut: eine Variation des Milano Torino (50 % Passionsfrucht und 50 % Wermut).

### **Hast du schon einmal den Pornstar Martini neu interpretiert? Wenn ja, mit welcher Zutat und warum?**

Ja! Mit der Klärungstechnik. Das Boiron-Püree hat eine leichte Textur, und wir verwenden diese Technik, um dem Cocktail eine runde und buttrige Note zu verleihen, die sehr gut mit der Perlage des Champagners harmonisiert. Diese Technik verleiht dem klassischen Cocktail eine moderne Note!





# Exquizzzz

Was passt gut zur Passionsfrucht?

1



2



3



4



5



6



### 1/ Koriander

Passionsfrucht und Korianderblätter passen gut zusammen, da sie einen interessanten Geschmackskontrast bilden. Die Süße und Säure der Passionsfrucht harmonisieren mit der Frische und dem krautigen Aroma des Korianders.

Dieses Pairing passt sowohl zu herzhaften als auch zu süßen Gerichten und unterstreicht deren Komplexität, Frische und exotische Anziehungskraft.



### 4/ Guave

Die Guave ist in der Regel süßer und weniger sauer als die Passionsfrucht. Diese Süße gleicht die Säure der Passionsfrucht aus und lässt die Gesamtkomposition dadurch harmonischer und gefälliger werden. Die Säure der Passionsfrucht fügt eine spritzige Note zur Süße der Guave hinzu und schafft einen subtilen, aber köstlichen Kontrast.



### 2/ Kumquat

Die Passionsfrucht fügt eine exotische Süße und eine ausgeprägte Säuerlichkeit hinzu, während die Kumquat einen leicht bitteren und süßen Geschmack hat. Zusammen ergeben sie eine erfrischende und lebendige Kombination, ideal für Desserts oder Smoothies.



### 5/ Ingwer

Ingwer ist für seine Wärme und Schärfe bekannt. In Kombination mit Passionsfrucht fügt er eine würzige Note hinzu, die die Süße der Frucht betont und ihren Geschmack intensiviert, ohne ihn zu überlagern.

### 3/ Matcha-Tee

Mit seinem umami-artigen und leicht bitteren Geschmack fügt er eine pflanzliche und krautige Tiefe hinzu. Er hat auch süße Noten, jedoch sehr subtil. Seine natürliche Bitterkeit gleicht die säuerliche Süße der Passionsfrucht aus. Die Passionsfrucht hat exotische Noten, die an die Tropen erinnern. Ihre Säure unterstreicht die mildere, erdige Facette des Matcha und schafft eine harmonische Geschmackskomposition.



### 6/ Pfeffer

Er kann Tiefe und Komplexität hinzufügen. Je nachdem, welche Pfeffersorte Sie verwenden (schwarzer, weißer, rosa oder sogar Szechuan-Pfeffer), kann er subtile holzige, blumige oder sogar zitronige Noten hervorbringen. Die Passionsfrucht gleicht die Schärfe des Pfeffers aus und verleiht ihm eine erfrischende Note.



## GRANOLA

Ungesalzene Butter .....	70 g
Brauner Zucker .....	65 g
Haferflocken .....	85 g
Erdnüsse .....	30 g
Mandelblättchen .....	35 g
Saatenmischung (Sonnenblumen, Leinsamen, Sesam) .....	30 g
Orangeat, gewürfelt .....	100 g
Fleur de sel .....	2 g
4-Gewürz-Mischung .....	4 g
Vollmilchschokolade .....	60 g

Die Butter mit dem braunen Zucker schmelzen.  
Mit Haferflocken, Erdnüssen, Mandeln und Saaten mischen.  
Im Backofen karamellisieren.  
Abkühlen lassen, dann Orangeat und Gewürze hinzufügen.  
Vollmilchschokolade schmelzen und zur Mischung geben.  
Zwischen zwei Blättern Backpapier verteilen.  
Im Kühlschrank fest werden lassen und dann in Stücke schneiden.

## SCHWARZER-SESAM-KEKS

Gemahlene Mandeln .....	92,5 g
Zucker .....	92,5 g
Ganze Eier .....	180 g
Mehl .....	35 g
Backpulver .....	4 g
Geschmolzene Butter .....	55 g
Schwarze Sesampaste .....	25 g

Im Rührgerät mit dem Schneebesen verrühren,  
Gemahlene Mandeln, Puderzucker und die ganzen Eier  
zu einer hellen, glatten Masse verrühren.  
Die gesiebten trockenen Zutaten hinzufügen.  
Die geschmolzene Butter hinzufügen.  
Im Backofen bei 175 °C 10-12 Minuten backen.

## PASSIONSFRUCHT-CONFIT

Passionsfruchtpüree .....	250 g
Zucker .....	20 g
NH Pektin .....	5 g

Das Püree erhitzen.  
Pektin und Zucker vermischen.  
Pektin-Zucker-Mischung nach und nach in das Püree einrühren.  
Aufkochen, dann die Insert-Formen bis zur Hälfte damit füllen.  
Einfrieren.

## SCHWARZE SESAMCREME

Schlagsahne (35 %) .....	150 g
Zucker .....	18 g
Eigelb .....	16 g
Gelatinemasse .....	10 g
Schwarze Sesampaste .....	20 g

Die Sahne erhitzen.  
Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen.  
Eine Vanillesauce zubereiten.  
Vom Herd nehmen und die Gelatinemasse und die schwarze  
Sesampaste hinzufügen.  
Mit einem Stabmixer pürieren und über das Confit gießen.  
Einfrieren.

## PASSIONSFRUCHT-CREME

Passionsfruchtpüree .....	250 g
Zitronenpüree .....	7,5 g
Wasser .....	75 g
Zucker .....	80 g
NH-Pektin .....	6 g
Maisstärke .....	16 g
Ungesalzene Butter .....	42,5 g

Pürees mit dem Wasser in einem Topf erhitzen.  
In einer Schüssel den Zucker mit Speisestärke und Pektin  
vermischen.  
Zucker-Stärke-Pektin-Mischung in die heißen Pürees einrühren.  
Aufkochen.  
Auf 50 °C abkühlen lassen und die Butter hinzufügen.  
Mit einem Stabmixer pürieren.  
Bis zur Montage in den Kühlschrank stellen.

## PASSIONSFRUCHT-MOUSSE

Passionsfrucht-Creme .....	400 g
Gelatinemasse .....	24 g
Schlagsahne .....	200 g

Einen Teil der Creme mit der Gelatinemasse erhitzen.  
Restliche Creme geschmeidig rühren.  
Den Teil mit der Gelatinemasse hinzufügen.  
Dann die aufgeschlagene Sahne unterheben.  
Bis zur Montage in den Kühlschrank stellen.

## Montage und Finish

Inserts: Passionsfruchtconfit bis zur halben Höhe in die Förmchen füllen und einfrieren. Die Vertiefungen mit der schwarzen Sesamcreme füllen.  
Die Mousse zubereiten und mit der Tülle bis zur halben Höhe in die Förmchen füllen. Auf die Förmchen klopfen, um Luftblasen zu entfernen und sicherzustellen, dass sich die Mousse perfekt in die Form schmiegt. Die Inserts hineinlegen.  
Mehr Mousse mit der Tülle darauf geben. Den schwarze Sesamkeks darauf legen. Die Oberfläche glatt streichen und einfrieren.  
Granola-Scheiben ausstechen. Die Desserts ausformen und einzeln besprühen.  
Mit einer Mischung aus Schokolade und gelb gefärbter Kakaobutter besprühen.  
Jedes Dessert auf eine Granola-Scheibe setzen.





*Fruit-full, das Magazin über Fruitologie® (mit allem, was es darüber zu wissen gibt).  
Herausgegeben von Les vergers Boiron - 1 rue Brillat Savarin,  
26300 Châteauneuf-sur-Isère*

**Verantwortlich für den Inhalt:**

Raphaëlle Sorba

**Redaktion und Mitwirkende:**

Léa Hulin, Christian Mayolle, Louis Coquelet

**Produktion:**

Redaktionelle Produktion - Léa Hulin, Louis Coquelet, Christian Mayolle  
Künstlerische Leitung und Ausführung - Benjamin Crouzet

**Druck:**

Impressions Modernes - 22 rue Marc Seguin, 07500 Guilherand-Granges

**Bildnachweise:**

Agence Kozy, Ian Abela, Serge Chapuis, Aurélien Bailly, Hulswit design,  
Istockphoto, Adobe Stock, Shutterstock

**Entdecken Sie  
unsere *neue*  
Website!**



