

## **Gut zu wissen**

### **Rosinen – Sultaninen – Korinthen – Zibeben**

Rosinen sind getrocknete Weintrauben. Charakteristisch ist die dunkle Färbung. Sultaninen sind hellgelb. Sie werden aus der hellen kernlosen Weintraubensorte Sultana gewonnen.

Ein entscheidender Unterschied zwischen Rosinen und Sultaninen liegt in der Trocknung. Sultaninen werden gedippt, d.h. mit einer Lösung aus Pottasche und Olivenöl besprüht, so dass sich die äußere Schale der Frucht löst und die innere feine Schale wasserdurchlässig wird. So trocknet die Beere innerhalb von 3 – 5 Tagen und behält ihre helle Farbe.

Rosinen werden nicht gedippt und trocknen eine Woche lang in der Sonne. So werden sie dunkler.

Korinthen werden aus der Rebsorte Korinthiaki hergestellt. Es ist eine sehr kleine Rosinenart von violett-schwarzer Farbe. Ihr Geschmack ist kräftiger als der von Sultaninen. Korinthen werden nach der Trocknung gereinigt.

Zibeben werden in Süddeutschland und Österreich als Sammelbegriff für getrocknete Weinbeeren verwendet. Sie stehen auch für ein bestimmtes Trocknungsverfahren: Es sind Weinbeeren, die direkt am Rebstock trocknen. Sie sind selten in Supermärkten zu finden und werden hauptsächlich zur Herstellung von Süßweinen verwendet.

Im Weltladen führen wir ungeschwefelte Rosinen aus Chile.