

OGGS Aquafaba – die vegane Ei-Alternative:

**Kann alles,
was auch
ein Ei kann!**



Egal, ob zum Backen oder Kochen oder zum Verfeinern eines Cocktails: Die flüssige Ei-Alternative OGGS Aquafaba ist vielseitig einsetzbar und steht einem herkömmlichen Ei in nichts nach. Das Resultat schmeckt genau so, wie wir es kennen – nur eben, dass es pflanzlich ist.

Text: Irene Infanger | Bilder: zVg.

OGGS Aquafaba funktioniert wie ein Ei – die perfekte Alternative für all jene, die auf das tierische Produkt verzichten möchten.



Das Ei: Beim Backen von Kuchen hilft es, die Zutaten zu binden, und sorgt für Volumen, während es in der Mayonnaise bewirkt, dass die Zutaten emulgieren und eine wunderbare Konsistenz erreicht wird. Das Ei ist flexibel einsetzbar und dadurch ein unentbehrliches Nahrungsmittel in der Küche. Ein einzigartiges Wundermittel? Nicht ganz. Denn OGGS Aquafaba funktioniert auf die gleiche Weise und bewältigt all diese kniffligen Aufgaben, die auch ein herkömmliches Ei meistert. Im Vergleich zum tierischen Ei ist OGGS Aquafaba aber zu 100 Prozent pflanzlich und frei von jeglichen Allergenen.

Der Name Aquafaba setzt sich aus den zwei lateinischen Worten aqua (Wasser) und faba (Bohne) zusammen und bezeichnet das dickflüssige Kochwasser von Kichererbsen. Aufgeschäumt ist es die perfekte Alternative zu Ei-Schnee. Damit gelingen typische Ei-Spezialitäten wie Meringues, Mousse au Chocolat und sogar die Schaumhäubchen für den Whisky Sour – aber eben einfach vegan. OGGS Aquafaba eignet sich sowohl für süsse als auch für herzhaftere Gerichte! Brownies, Kuchen, Glace, Dressings und Mayonnaise: Mit OGGS lassen sich über hundert verschiedene Gerichte zubereiten. Ungeeignet ist es einzig für Spiegeleier, pochierete Eier, Rühreier oder als Bindemittel in warmen Saucen.

Einfache und schnelle Handhabung

Die Ei-Alternative aus flüssigem Kichererbsen-Extrakt weist eine braune, trübe Konsistenz auf, ist süsslich im Geschmack und hat einen leicht bohnenartigen Geruch. Durch das Verquirlen wird die Flüssigkeit blasser und erzeugt einen weissen Schaum. Die Handhabung ist höchst einfach und wurde von der britischen Firma OGGS in Zusammenarbeit mit Profis eingehend getestet. Vor Gebrauch sollte die Packung kräftig geschüttelt werden, um die Proteine zu aktivieren. Danach kann die Flüssigkeit mit dem Schneebesen (am einfachsten ist ein elektrisches Gerät, es geht aber auch von Hand) zu weichen oder steifen Spitzen geschlagen werden. Je länger die Flüssigkeit verquirlt wird, desto dicker wird die Mischung. Wichtig zu





Schokoladeneis lässt sich mit OGGs Aquafaba genauso zubereiten, wie Pancakes oder die typische Ei-Spezialität Meringue: Mit der veganen Ei-Alternative ist (fast) alles möglich.

wissen: Man kann nie zu viel schlagen. Wenn die Flüssigkeit einmal schaumig und weiss ist, ist es jedoch wichtig, die Zutat sofort weiterzuverarbeiten. Saubere Utensilien sind selbstverständlich, denn Fettreste könnten das Ergebnis beeinträchtigen.

Einfrieren, was übrigbleibt

Als Faustregel für die Mengenangabe gilt: Für jedes Ei, das in einem Rezept normalerweise vorgesehen ist, nimmt man 50 ml OGGs Aquafaba. Wird nicht die komplette Flüssigkeit benötigt, stellt man die bereits geöffnete Packung in den Kühlschrank, sie bleibt während sieben Tagen haltbar. Oder aber man friert die überschüssige Flüssigkeit einfach ein, beispielsweise in einer Eiswürfelschale, dadurch verlängert sich die

Mit OGGs Aquafaba können auch leckere und schöne Cocktails zubereitet werden – das Schäumchen für das gewisse Extra ist garantiert.



Haltbarkeit um drei Monate. Ein besonderes Plus besteht darin, dass sich OGGS Aquafaba schneller aufschlagen lässt, wenn es kalt ist. Ideal also, wenn es einmal schnell gehen muss – egal, ob beim Bäcker, in der Restaurantküche oder hinter der Bar für den Cocktail mit dem gewissen Schäumchen. OGGS Aquafaba ist schnell einsetzbar und gewährleistet obendrein eine optimale Qualität. Ungeöffnet kann die Flüssigkeit während mehrerer Monaten ungekühlt gelagert werden.

In verschiedenen Einheiten erhältlich

OGGS Aquafaba ist eine grossartige Möglichkeit, Menschen zu unterstützen, die sich auf eine pflanzliche Ernährung umstellen oder aus Gründen der Gesundheit, der Umwelt oder des Tierschutzes auf tierische Produkte verzichten. «OGGS Aquafaba ist ein erstklassiges veganes Produkt, das insbesondere für Betriebe, die auf pflanzliche Produkte setzen oder auf spezifische Wünsche ihrer Kunden und Gäste eingehen möchten, sehr hilfreich ist», erklärt Daniela Lehmann, zuständige Junior Product Manager bei der Delico AG in Gossau SG. Ende 2021 führte die Generalimporteurin OGGS Aquafaba auf dem Schweizer Markt ein – mit positiver Resonanz. Die flüssige Ei-Alternative ist entweder in 200-ml- oder 1-Liter-Tetra-Pak-Einheiten erhältlich, und zwar über Pistor, Saviva sowie über den Detailhandel.

Für das Wohl des Tieres und sich selbst

Eine Packung von 200 ml OGGS Aquafaba ersetzt vier Eier, drei Esslöffel entsprechen einem ganzen mittleren Ei, zwei Esslöffel einem mittelgrossen Eiweiss. Für jede Tonne Ei-Protein, die durch Kichererbsen ersetzt wird, werden die Treibhausgas-Emissionen um etwa 33,7 Tonnen reduziert. Die flüssige Ei-Alternative ist absolut fett- und cholesterinfrei, während Eier im Vergleich doppelt so viele Kalorien aufweisen. OGGS arbeitet zudem mit Partnern aus der Industrie zusammen, um die gekochten Kichererbsen anderweitig zu nutzen, so als nachhaltiger Bio-Kraftstoff, der Energie in das nationale Stromnetz zurückspeist. OGGS Aquafaba ist also von A bis Z durchdacht und somit eine vollwertige Alternative zum tierischen Ei.

Sie wünschen eine Beratung, Rezeptideen oder Muster? Zögern Sie nicht, die Generalimporteurin Delico AG zu kontaktieren. Ihre Fachleute beraten Sie gerne zu diesem und weiteren veganen Produkten.



Mehr zum Thema

Delico AG
 Bahnhofstrasse 6
 9200 Gossau
 Tel. 071 388 86 40
 info@delico.ch
 www.delico.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema

Der flüssige Ei-Ersatz von OGGS ist in zwei Grössen erhältlich – in einer 200-ml- und in einer Ein-Liter-Tetra-Pak-Einheit. Das geöffnete Produkt kann auch wieder eingefroren werden.

