



Latwerge

Latwerge ist ein melasse- oder honigartiger, dicker Saft vornehmlich aus Waldfrüchten wie Wacholder, Hagebutten, Holunder oder Preiselbeer. Die entsafteten Früchte werden mit Zucker schonend erhitzt und zu einem dickflüssigen Sirup einreduziert. Bei Tannenschoss- und Holunderblüten kommt auch Zitronensäure hinzu. Bei der gewerblichen Produktion wird auch mit Konzentraten gearbeitet.

Die Latwerge ist ein feiner Brotaufstrich, aber auch ein feiner Süß- und Aromastoff in der Dessertküche und sie verleiten ambitionierte Hobbyköche zu allerlei Experimenten, zum Beispiel bei der Saucenzubereitung.

Latwerge wird von den Gebrüdern Eberle in Gossau SG und der [Morga AG](http://www.morga.ch) in Ebnat-Kappel in gewerblicher Manier hergestellt.

Ein Rezept: Griess-Ricotta-Törtchen mit Tannenschössli-Latwerge