Worcestershiresauce

Kategorie
Fertigprodukte, Würzmittel

Beschreibung
Worcestershiresauce ist eine klassische englische Würzsauce, die seit dem 28. August 1837 vom damaligen Unternehmen Lea & Perrins in Worcester in der Grafschaft Worcestershire hergestellt wird. Seit 2005 ist Lea & Perrins kein eigenständiges Unternehmen mehr, sondern eine Marke des US-amerikanischen Unternehmens Kraft Heinz. Worcestershiresauce ist keine rechtlich geschützte Angabe, sodass weltweit verschiedene Hersteller existieren; ähnliche Produkte werden unter dem Namen Worcestersauce von anderen Unternehmen angeboten.
Das Originalprodukt aus England besteht aus Essig, Melasse, Zucker, Salz, Sardellen, Tamarinden-Extrakt, Zwiebeln, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen sowie natürlichen Aromen und reift über mehrere Jahre in geschlossenen Behältern. Die genaue Zusammensetzung und das Verfahren sind ein Unternehmensgeheimnis. Es handelt sich erkennbar um das Ergebnis eines Fermentationsprozesses als dünnflüssiger, dunkelbrauner und aromatischer Extrakt.
Im Vergleich zur originalen Worcestershiresauce bestehen die anderweitig angebotenen Produkte meist aus Essig und Sojasauce als Basis und können zusätzlich Wasser, Senf, Pfeffer, Chili, Fruchtmark sowie andere Gewürze enthalten. Oft enthalten diese Produkte zudem künstliche Aromastoffe, Konservierungsmittel sowie Verdickungsmittel und weichen somit geschmacklich vom Original ab.
Worcestershiresauce findet in der Küche vielseitige Verwendung, vor allem zu Fleischgerichten wie beispielsweise Ragout fin oder Würzfleisch. Ebenso enthält die Vinaigrette des Caesar Salad Worcestershiresauce und in vielen Mayonnaisen findet man sie ebenso. Auch für die Zubereitung des alkoholischen Cocktails Bloody Mary und der Michelada wird, neben Tabasco, Worcestershiresauce verwendet.
Die Originalzutaten in einer Flasche Worcestershire-Sauce waren:

- Gerstenmalzessig
- Branntweinessig
- Melasse
- Zucker
- Salz
- Sardellen
- Tamarindenextrakt
- Schalotten (später durch Zwiebeln ersetzt)
- Knoblauch
- Gewürze
- Aromen

Da viele Worcestershire-Saucen Sardellen enthalten, meiden sie Fischallergiker und andere, die keinen Fisch essen, beispielsweise Vegetarier.

SORTEN

Lea & Perrins
Die Marke Lea & Perrins wurde 1837 kommerzialisiert und ist bis heute die weltweit

© 2026 coquina.de

führende Marke für Worcestershire-Sauce. Am 16. Oktober 1897 verlagerten Lea & Perrins die Herstellung der Soße von ihrer Apotheke in der Broad Street in eine Fabrik in der Stadt Worcester an der Midland Road, wo sie noch immer hergestellt wird. Die Fabrik produziert fertig gemischte Flaschen für den Inlandsvertrieb und ein Konzentrat für die Abfüllung im Ausland.
1930 wurde der Betrieb von Lea & Perrins von HP Foods gekauft, das wiederum 1967 von der Imperial Tobacco Company übernommen wurde. HP wurde 1988 an Danone und 2005 an Heinz verkauft.
Die US-Version ist anders verpackt als die britische Version und kommt in einer dunklen Flasche mit beigem Etikett und in Papier eingewickelt. Lea & Perrins USA behauptet, diese Praxis sei ein Überbleibsel der Versandpraktiken aus dem 19. Jahrhundert, als das Produkt aus England importiert wurde, um die Flaschen zu schützen. Der Hersteller behauptet außerdem, dass seine Worcestershire-Sauce das älteste kommerziell abgefüllte Gewürz in den USA sei. Auch die Zutaten in der US-Version von Lea And Perrins unterscheiden sich etwas, da in der US-Version destillierter weißer Essig verwendet wird Malzessig, der in der britischen und kanadischen Version verwendet wird.

Brasilien und Portugal

In Brasilien und Portugal ist sie als Molho Inglês (»englische Soße«) bekannt.

Costa Rica

In Costa Rica ist Salsa Lizano eine lokale Variante der Soße, die 1920 kreiert wurde und in Haushalten und Restaurants ein Grundgewürz ist.

El Salvador

Worcestershire-Sauce, bekannt als Salsa Inglesa (»englische Soße«) oder Salsa Perrins (»Perrins-Sauce«), ist in El Salvador sehr beliebt. Viele Restaurants stellen auf jedem Tisch eine Flasche bereit und der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch beträgt 2,5 Unzen (71 g), der höchste der Welt im Jahr (Stand 1996).

Deutschland

Eine süßere, weniger salzige Version der Soße namens Worcestersauce Dresdener Art wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Dresden entwickelt, wo sie noch heute hergestellt wird. Es enthält geringere Mengen an Sardellen.

Mexiko

In Mexiko ist sie als Salsa Inglesa (englische Soße) bekannt.

Vereinigtes Königreich, Australien

Holbrooks Worcestershire wurde ab 1875 in Birmingham, England, hergestellt, aber nur die australische Tochtergesellschaft ist erhalten.

Vereinigte Staaten

Lea & Perrins Worcestershire Sauce wird in den Vereinigten Staaten von Kraft Heinz nach der Fusion von Kraft & Heinz im Jahr 2015 verkauft. Zu den weiteren führenden Worcestershire-Sauce-Marken in den Vereinigten Staaten gehört French’s, das 1941 eingeführt wurde.

Venezuela

Sie wird allgemein als Salsa Inglesa (»englische Soße«) bezeichnet und ist Teil vieler traditioneller Gerichte wie Hallacas (ein traditionelles Weihnachtsgericht) und Asado Negro (in einigen seiner Versionen).

VARIATIONEN OHNE FISCH

Einige »Worcestershire-Soßen« sind von der Originalsoße inspiriert, weichen jedoch deutlich vom ursprünglichen Geschmacksprofil ab, vor allem durch den Verzicht auf Fisch.

Thailand

Formel-2-Worcestershire-Sauce der thailändischen Marke Gy-Nguang (2010)
Gy-Nguang Worcestershire-Sauce wird seit 1917 hergestellt. Für den Umami-Geschmack wird

Sojasauce anstelle von Sardellen verwendet. Das Unternehmen stellt zwei Versionen her: Formel 1 für den asiatischen Geschmack und Formel 2 für den internationalen Geschmack. Die beiden unterscheiden sich nur dadurch, dass Formula 2 etwas weniger Sojasauce und etwas mehr Gewürze enthält.

Japan

In Japan wird Worcestershire-Sauce als Worcester (und nicht als Worcestershire) bezeichnet und als Usuta sosu vertrieben. Viele Saucen sind eher vegetarisch, die Basis bilden Wasser, Sirup, Essig, Apfelpüree und Tomatenpüree, der Geschmack ist weniger scharf und süßer. Der japanische Agrarstandard definiert Soßen vom Typ Worcester nach ihrer Viskosität, wobei die eigentliche Worcester-Sauce eine Viskosität von weniger als 0,2 Poiseuille hat, Soßen mit 0,2 bis 2,0 Poiseuille werden als Chuno sosu kategorisiert. Häufig in der Kanto-Region und im Norden verwendet, und Saucen über 2,0 Poiseuille, kategorisiert als Noko sosu. Sie werden unter Markennamen wie Otafuku und Bulldog hergestellt, es handelt sich jedoch um braune Saucen, die eher der HP-Sauce als der Worcestershire-Sauce ähneln.
Tonkatsu-Sauce ist eine dickere Worcester-Sauce, die zum Gericht Tonkatsu gehört. Es handelt sich um eine vegetarische Soße aus Gemüse und Früchten.

China, Hongkong, Taiwan

Eine Flasche Shanghaier »scharfe Sojasauce«, Marke Taikang Yellow
Worcestershire-Sauce ist im chinesischsprachigen Raum schon mehrfach eingeführt worden. Diese Soßen, jede mit unterschiedlichem Namen, weichen sowohl vom Original als auch voneinander ab:

- Würzige Sojasauce (ll jiangyou), Shanghai
Worcestershire-Sauce wurde unter diesem Namen erstmals 1933 von Mailing Aquarius, damals ein englisches Unternehmen, hergestellt. Als Mailing 1946 nach Hongkong zog, wurde die Niederlassung in Shanghai 1954 verstaatlicht. Die Saucenproduktion wurde 1960 nach Taikang verlegt. Die Sauce wurde 1981 nach der Formel »Neun Geschmacksrichtungen in einem« neu formuliert und 1990 erneut in zwei geändert. Sorten »Taikang Yellow« und »Taikang Blue«. Ab 2020 ist nur noch die gelbe Sorte verfügbar.
Die Taikang Yellow Sauce enthält keinen Fisch. Es ist sehr aromatisch, weist jedoch grundsätzlich keinen Umami-Geschmack auf. Es wird in der Haipai-Küche verwendet, insbesondere für Schweinekoteletts und Shanghai-Borschtsch.
Ein Nachkomme einer früheren Form der Sauce findet sich in Taiwan als »Mailing Spicy Soy Sauce«, ursprünglich hergestellt von der HK-Filiale von Mailing. Man findet es in Steakhäusern.

- Gip-Sauce (jizhi), Hongkong
Die Etymologie dieser Varietät ist ungewiss: Sie stammt möglicherweise von catsup oder dem Verb geben ab. Abgesehen vom Original von Lea & Perrins, das als Gip-Sauce verkauft wird, haben die meisten Sorten dieser Art durch die Zugabe von Sojasauce, Fischsauce einen stärkeren Umami-Geschmack. Einige kommerzielle Sorten verzichten ganz auf Fisch. Diese Soße wird häufig in Dim-Sum- Gerichten wie gedämpften Fleischbällchen und Frühlingsrollen verwendet.

- Würziger Essig, Taiwan
Diese Sorte stammt von der japanischen Worcester-Sauce über die Firma Kongyen ab, die ursprünglich von japanischen Geschäftsleuten gegründet wurde. Aufgrund der Verwirrung nach dem Zweiten Weltkrieg ist es auch unter dem Namen Taiwan Black Vinegar bekannt.

Aroma

Worcestersauce ist eine dünne braune Soße mit einem sehr komplexen Geschmack, den man am besten als pikant, herb und würzig beschreiben kann. Das ergibt auch Sinn, wenn man einen Blick auf die Zutatenliste wirft.

Verwendung

Worcestershiresoße wird vor allem zum Würzen und Verfeinern von Soßen, Suppen, Frikassees und Cocktails (Bloody Mary) genutzt, kann aber auch Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte abrunden. Sparsam (tropfenweise) verwenden.

Einkauf / Aufbewahrung

Geöffnet sollte sie gut verschlossen ebenso kühl gelagert werden. Im Kühlschrank hält sie sich dann bis zu 1 Jahr.

Ersatz

Sojasauce ist der am besten geeignete Ersatz für Worcestersauce. Sie ist würzig wie die Worcestersauce, jedoch etwas weniger säuerlich. Du kannst dem komplexen Aroma der Worcestersauce daher mit Sojasauce noch näher kommen, wenn du dein Gericht zusätzlich mit etwas Zitronensaft oder Essig würzt.

Geschichte

Die Sauce geht einer Legende nach auf ein indisches Rezept zurück, das der Ex-Gouverneur von Bengalen, Lord Marcus Sandys, 1835 nach England brachte.

Dieses Rezept ließ der Lord angeblich in der Drogerie von John Lea und William Perrins in Worcester zubereiten. Allerdings habe das Resultat zu scharf geschmeckt und sei als ungenießbar abgelehnt worden. Ein Fass der Mixtur, die Lea und Perrins für sich selbst hergestellt hätten, wurde der Legende zufolge in einem Keller eingelagert. Als dieses Fass nach einem halben Jahr geöffnet worden sei, war der Inhalt zu einer würzigen Sauce gereift. Lea und Perrins begannen daraufhin mit der Produktion.

In der Realität gab es jedoch nie einen Gouverneur oder anderen Kolonialbeamten dieses Namens; das Rezept stamme vielmehr von einer adeligen Frau, deren Nennung auf dem Etikett aber gegen die damaligen Anstandsregeln verstoßen hätte, so Lea & Perrins.

Im Jahr 2001 hat jedoch sogar ein Unternehmenssprecher der damals noch eigenständigen Firma Lea & Perrins zugegeben, dass es sich bei allen diesen Legenden um PR-Erfindungen der Hersteller handele, indem er erklärte, es sei wohl nicht die volle Wahrheit (»God’s own truth«). Das Rezept dürfte somit von den beiden Apothekern selbst erdacht worden sein. Die Worcestershiresauce befindet sich jedenfalls seit 1838 in Produktion und wurde in den Anfangsjahren zunächst als Mittel zur Förderung der Verdauung angepriesen, bevor sie Einzug in Landesküchen auf der ganzen Welt hielt, u. a. in Japan und Frankreich - dort wird sie z. B. für Steak Tatar verwendet.

Anders als in Westeuropa wurde in der DDR nach der Konzentration auf wenige Herstellungsbetriebe diese Sauce hauptsächlich durch den »VEB Exzellent Dresden« industriell hergestellt. Im Angebot waren zwei Produkte verschiedener Rezeptur mit unterschiedlichen Namen:

- »Worcestersauce« - eine scharf-würzige Variante mit Tomatenkonzentrat, Tamarindenmus, Curry, Walnuss, Champignons und Chili

- »(Dresdner) Worcestershiresauce« - eine lieblich-würzige Variante, die zusätzlich Malzextrakt, Apfelgelee und Dessertwein enthielt, jedoch keinen Chili.

Angesichts von Versorgungsengpässen waren nicht immer beide Varianten für die Bevölkerung verfügbar, sodass für die jeweils erhältliche je nach Tradition einer der beiden Namen verwendet wurde.

Die »Worcestersauce Dresdner Art« wird auch heute noch nach dem Dresdner Rezept hergestellt.

© 2026 coquina.de