



Bei Katharina Köster (2. v. l.) in der Manufaktur „1001 Gewürze“ bekommt man raffinierte Mischungen.

GASTRO

Zimt, Kardamom und Co.

Weihnachtsgewürze: Hier gibt's alles für die Plätzchenbäckerei

Zimt, Anis, Kardamom, Nelken – in der Vorweihnachtszeit duftet es aus unseren Backöfen plötzlich ganz orientalisch. Dabei geht man in der deutschen Küche eigentlich sparsam mit Gewürzen um. „Früher waren exotische Aromen sehr teuer und wurden nur zu höchsten Feiertagen verwendet“, erklärt Katharina Köster vom Fachhandel „1001 Gewürze“. Heute sind die Kostbarkeiten von einst längst für jeden erschwinglich. „Dass Zimt oder Nelken trotzdem vor allem im Advent benutzt werden, liegt an der Tradition. Und es ist typisch für Deutschland – in anderen Ländern würzt man das ganze Jahr damit.“ Wer weihnachtlich backen und kochen will – diese Hamburger Gewürzhandlungen sind bestens ausgestattet:

1001 Gewürze Bei Katharina Köster bekommt man raffinierte Mischungen und jedes erdenkliche Einzelgewürz. Köster empfiehlt für kalte Adventstage die hausgemachte Gewürzmischung „Hot Chocolate Dream“ (60 Gramm für 7,95 Euro) mit Orangenschale, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Vanille, Cayenne und Nelke. (Online-Shop www.1001gewuerze.de, Manufaktur-Verkauf: Do 16.30-18.30 Uhr, Geierstr. 1)

Violas Gewürze und Delicatessen Inhaberin Viola Fuchs hat von Lebkuchenaromen bis zum hausgemachten Glühweingewürz alles da. Ihr Tipp: „Unsere 30 Zentimeter langen Zimtstangen (100 Gramm 3,60 Euro). „Anfeuchten und auf die Heizung legen – schon duftet es im ganzen Raum nach Weihnachten!“ (Eppendorfer Baum 43, Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr)

Schuhbecks Gewürzladen Fernsehkoch Alfons Schuhbeck hat sich auf Gewürze spezialisiert und bietet seine Mischungen und Einzelgewürze auch in Hamburg an. Für die Weihnachtszeit ist ein Punschgewürz (100 Gramm 7,30 Euro) und eine Mischung für Lebkuchen (80 Gramm 7,30 Euro) dabei. (Mönckebergstr. 7, www.schuhbeck.de)

Kräuterhaus Hamburg Bei Anke Maack auf St. Georg bekommt man – neben vielem anderen – das Rundumsorglos-Paket für die Vorweihnachtszeit: das Gewürzpäckchen „Weihnachtsbäckerei“ (10,50 Euro) mit Mischungen für Spekulatius, Stollen, Pfefferkuchen sowie purem Kardamom und Piment. (Lange Reihe 70, www.kraeuterhaus.net)

Nicole Röndigs

LECKER, LECKER

Kulinarische Schanzen-Tour

Bislang konnte man mit den kulinarischen Stadtführern von „Eat the World“ nur durch Ottensen streifen. Jetzt gibt es das Angebot auch für die Sternschanze: Sachkundig begleitet schlendert man durch den Stadtteil, lernt dabei viel über dessen Geschichte und Gegenwart – und lässt sich zwischendurch Leckerbissen in ausgewählten kleinen Betrieben schmecken. Von der Schanze geht's weiter nach St. Pauli, wo die Rundgänger alteingesessene Läden und traditionelle Rezepte kennenlernen. Nachdem man in insgesamt sieben Cafés und Restaurants – persische, türkische, portugiesische, deutsche – eingekehrt ist, ist man am Ende des Stadteilrundgangs richtig satt. Und obendrein schlauer. Vegetarier und Diabetiker können ihre speziellen Bedürfnisse vorab bei der Tourbuchung anmelden.



Fr/So, 11.30 Uhr, 30 Euro (Kinder unter 12 J. 15 Euro), weitere Infos und Buchung unter www.eat-the-world.de

Wein-Menü im »Apples«

Unter dem Motto „Genuss verbindet“ bietet das Restaurant Apples im Park Hyatt Hamburg ein monatlich wechselndes Menü mit Weinen von Rindchen's Weinkontor an. Die Weine werden jeweils perfekt auf die Speisen abgestimmt. Im Dezember gibt es fünf Gänge: heißgeräucherten Lachs mit Sauvignon Blanc, geschmorte Kalbsbacke mit Chardonnay, glasierten Heilbutt mit Chenin Blanc, Hirschkalbsrücken mit Shiraz und Nougat-Crème brûlée mit Portwein. Nach dem Essen erhält jeder Gast einen Gutschein über 10 Euro, den man in den Rindchen-Kontoren einlösen kann.

Bis 31.12., 18-23 Uhr, Bugenhagenstr. 8, 59 Euro (Menü, Weine und Mineralwasser), Tel. 33 32 17 71

Advent im Alsterkrughotel

Noch bis zum 23. Dezember bekommt man im Restaurant Alsterkrug ein besonderes Adventsmenü mit wahlweise drei oder vier Gängen. Die Speisenfolge: Feldsalat mit Himbeervinaigrette und Serrano-Schinken, Consommé von der Gans, Vierländer Ente oder Steinbeißer und zum Abschluss Schokoküchlein mit Himbeermark und Basilikum sorbet.

Bis 23.12., Alsterkrugchaussee 27, 29/35 Euro, Tel. 51 30 30

»Kleines Jacob« ausgezeichnet

Die Weinwirtschaft „Kleines Jacob“ wird im Guide Michelin für 2010 erstmals mit der Auszeichnung „Bib Gourmand“ geehrt. Damit werden Restaurants prämiert, die sehr gute Qualität zu moderaten Preisen anbieten. Ein Drei-Gänge-Menü ohne Getränke darf nicht mehr als 35 Euro kosten.

„Kleines Jacob“, Elbchaussee 401, Tel. 82 25 55 10

Tipps, Anregungen und Neuigkeiten an: gastro@mopo.de