

1001 Gewürze

Pinot-Noir-Gewürz

Hamburg

Es gibt so Dinge, die betrachtet der Redakteur prinzipiell mit einem gewissen Gruseln. Dazu gehören unverlangt zugesandte Gewürzmischungen, erst recht, wenn sie auf Namen wie *Cabernet-Sauvignon-Gewürz*, *Shiraz-Gewürz* oder *Pinot-Noir-Gewürz* hören.

Man öffnet also skeptisch das Holzkästchen, nimmt ein Döschen heraus, Pinot Noir, und ist völlig von den Socken: Das Zeug ist gut! Die Mischung hat Tiefe und einen echten Nachhall. Oder ist das doch nur Einbildung? Ein Besuch im freundlichen Restaurant in der Nachbarschaft soll Aufklärung bringen. Der Sommelier wird blind mit den Gewürzmischungen konfrontiert: »Sag mal, woran dich das erinnert!« Und liegt glatt fünf von fünf Mal richtig.

Die Idee haben Bettina Matthaei (die übrigens die Knetmännchen aus der Sesamstraße erfunden hat) und ihre Tochter Katharina Köster zusammen mit Gerd Rindchen, dem allgegenwärtigen Hamburger



Vijay Sapre ist bekennender Weinsnob und schrieb in *Effilee* über Romanée-Conti, Taittinger und Underberg

Weinhändler, entwickelt. Die Leistung ist hoch einzuschätzen, denn einzelne Aromen zu identifizieren gehört zwar zum Handwerkzeug von Weinjournalisten und Sommeliers, überprüfbar ist das aber eigentlich nie. Doch wenn man aber eine Gewürzmischung draus macht, merkt man schnell, ob die richtig ist oder nicht.

Die Idee ist natürlich, dass ein so gewürztes Essen besonders gut zum entsprechenden Wein passt. Vermutlich haut das aber nur dann hin, wenn es ohnehin passen würde. Dennoch: tolles Mitbringsel für den kochenden Weinliebhaber.

Die Idee ist natürlich, dass ein so gewürztes Essen besonders gut zum entsprechenden Wein passt. Vermutlich haut das aber nur dann hin, wenn es ohnehin passen würde. Dennoch: tolles Mitbringsel für den kochenden Weinliebhaber.

6,95 Euro bei www.1001-gewuerze.de