



Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen, sogar noch vor Wasser, Bier, Milch und Tee. Durchschnittlich 150 Liter trank hierzulande jeder im Jahr 2009, was ein Plus von erstaunlichen 1,3 Milliarden (!) Tassen gegenüber 2008 darstellt. Der Grund: Kaffee steht für Leidenschaft, Genuss und Lifestyle. Und er gilt als Muntermacher, hebt die Stimmung und die Leistungsfähigkeit. Schon 1998 präsentierte Miele den ersten Kaffeefullautomaten für die Einbauküche und schuf damit eine neue Gerätekategorie. Die meisten anderen Hersteller starteten in Bereich der Standgeräte und schoben Einbaugeräte nach. Miele wählt

2 Einbaugerät DGC 5080 XL – das große Einbaugerät zum Braten und Backen sowie zum Dämpfen von Gemüse, Fisch, Fleisch, Beilagen oder Desserts.

3 Neben zwei verschiedenen Einbau-Modelltypen begeistert Miele Kaffeeliebhaber jetzt auch mit einem Standgerät. Wäre das nicht genau das richtige Weihnachtsgeschenk?

nun den neuen Stand-Kaffeefullautomaten CM 5000 und CM 5100 den umgekehrten Weg.

Peters & Strauss Küchen- und Hausgeräte GmbH

Domstraße 14, 20095 Hamburg
Tel. (0 40) 3 74 27 47,
www.hamburg-kuechen.de



Würzige Visionen

„Salzen Sie noch – oder würzen Sie schon?“

So lautete der erste Werbeslogan von „1001 Gewürze“. Heute, sieben Jahre nach der Gründung, ist die Hamburger Manufaktur bundesweit bekannt für ihre raffinierten Gewürzmischungen. Dazu zählen neben Klassikern wie Curries auch Kaffee- und Dessertgewürze – und sogar Weingewürze, für die das Familienunternehmen gerade mit einem begehrten Förderpreis ausgezeichnet wurde.

Für einen kurzen Moment stockt einem der Atem, wenn man die Räume in Barmbek betritt. Hier ist die Manufaktur „1001 Gewürze“ zu Hause – und das erkennt selbst jemand, der das Schild mit der leuchtend roten Chili am Eingang übersehen haben sollte. Was für ein Duft!

Das tiefe Einatmen ihrer Gäste entgeht auch Katharina Köster nicht. „Damit sind wir auch schon direkt bei dem, was 1001 Gewürze ausmacht“, erklärt die Geschäftsführerin und führt in das Herzstück des Unternehmens: den Produktionsraum. Hier stehen rund 100 Einzelgewürze, blaue Plastikkisten stapeln sich

bis unter die Decke und verströmen einen unglaublich intensiven Geruch. „Hier entstehen unsere Gewürzmischungen. Wir produzieren kleine Chargen, immer auftragsbezogen frisch. So bekommen unsere Kunden immer das Maximum an Aroma.“

Eine Philosophie, die das Genießerherz höher schlagen lässt – und die Logistik des kleinen Unternehmens, insbesondere jetzt zur Weihnachtszeit, manchmal ganz schön fordert. „Natürlich wäre es manchmal leichter, wir könnten ein fertiges Produkt aus dem Regal ziehen, sobald ein Auftrag eingeht. Aber das wäre einfach nicht dasselbe.“ Wie zum Beweis ihrer Aussage greift die 30-Jährige im nebenstehenden Abfüllraum zu einer Dose „Hot Vanilla“, die hier, gerade frisch nach der Produktion, in die kleinen Aludosen abgefüllt wird. Die ätherischen Öle des Kardamom dringen sofort in die Nase, umspielt von einer feinen Pfefferschärfe und den warm-tiefen Aromen echter Bourbon-Vanille. „Stellen Sie sich jetzt mal eine Entenbrust dazu vor“, schwärmt Katharina Köster. „Oder Garnele, oder eine Mousse au choco-



Die Super-Schmecker: Bettina Matthaei (links) und Katharina Köster



lat – Hot Vanilla ist ein echtes Zauberpülverchen ...“

Es sind die ausgefallenen Aroma-Kreationen, für die 1001 Gewürze bekannt geworden ist. Das Frische Minzcurry, zum Beispiel. Oder „Smoky Volcano“: ein Steakpfeffer mit Kakaobohnensplits und Schwarzkümmel. Zu verdanken haben Gourmets diese Rezepturen Katharina Kösters Mutter: die prämierte Kochbuchautorin ist der kreative Kopf des Unternehmens und entwickelt die Rezepturen. „Sie hat eine unglaublich feine Nase und eine große Fantasie“, erzählt Katharina Köster. So sind mittlerweile an die 200 Mischungen entstanden. „Wir sind auf dem besten Weg, die 1001 Gewürze zu erreichen“, sagt die Gewürzexpertin Augen zwinkernd.

Die ausgefallenen Kompositionen finden großen Anklang – so wird unter anderem seit Jahren das Kreuzfahrtschiff MS Europa von 1001 Gewürze beliefert, die Zeitschrift „Brigitte“ ließ die Hamburger Manufaktur exklusive Mischungen für ihre Diät-Rezette entwickeln. Und seit Neuestem darf sich das Mutter-Tochter-Duo sogar offiziell „Visionärinnen“ nennen: die Weingewürze, deren Zutaten perfekt auf die Aromen einer bestimmten Rebsorte abgestimmt sind, haben den begehrten „Förderpreis der Gastrovision 2011“ gewonnen. Im März werden Katharina Köster und Bettina Matthaai ihre

Kreationen einem ausgewählten Fachpublikum während der fünf-tägigen Messe im Empire Riverside Hotel präsentieren – und sicherlich jede Menge neue Ideen ausspinnen. Klingt ganz danach, als würde auch das kommende Jahr für die „Hamburger Spice-

girls“ alles andere als langweilig werden.

1001 Gewürze
Geierstraße 1,
22305 Hamburg
Tel. (0 40) 80 60 12 71,
www.1001gewuerze.de



Lust auf Geschmack? Dann buchen Sie doch das Premium-Gewürz-Seminar „Wein und Gewürze“ am 20. Januar 2011 um 19.00 Uhr. Anmeldungen unter Tel. (0 40) 80 60 12 71 oder www.1001gewuerze.de. Das ist auch ein tolles Geschenk ...

Spicy Tipps für einen kulinarischen Jahreswechsel: mit diesen Rezepten wird Silvester richtig lecker!

Cocktail „Hot Vanilla Boost“

Für einen scharfen Start in den Party-Abend!

Für 4 Shots:

4 cl Wodka

6 cl Pfirsichsaft

4 cl Grapefruitsaft

2 cl Sahne

½ TL „Hot Vanilla“
(Gewürzmischung)

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixer oder Blender geben und gut schütteln bzw. mixen. Den fertigen Cocktail in vier 4cl-Shotgläser füllen.

Karibisch gepfeffertes Avocado-Dip

Köstlich als Dip zu Tacos, zu Rohkost, zum Fondue...

1 große reife Avocado

½ Becher saure Sahne

1-2 TL „Karibischer Pfeffer-Mix“ (Gewürzmischung)

2-3 gesalzene Pistazienkerne in der Schale

Die Avocado schälen und mit der Gabel zermusen. Saure Sahne und „Karibischer Pfeffer-Mix“ unterrühren. Pistazien schälen, grob hacken und über den Dip streuen.

Jamaikanisch mariniertes Raclette-Fleisch

Verpasst Geflügel und Schwein den richtigen Kick!

Fleischstück von allen Seiten mit „Kochcowboy Jerk-Spice“ (Gewürzmischung) einreiben, ein paar Minuten einziehen lassen. Weiteres Salzen nicht nötig. Dann in die Raclette-Pfanne geben und nach Herzenslust kombinieren: z.B. mit Mais, roten Bohnen, Paprika.