



Gewürzexpertin sieht gelb

Scharf, sauer, pikant, bitter, süß, prickelnd, herb, dezent, salzig – Gewürze geben Speisen den letzten Pfiff. Bettina Matthaei, Katharina Köster und Viola Vierk wissen das, sie haben diese Vielfalt zu ihrem Beruf gemacht

TEXT: ANNETT SEIDENSPINNER

Im Hamburger Gewürzmuseum SPICY'S vermischen sich die Aromen von über 50 Gewürzen. In Säcke gefüllt stehen sie auf abgenutztem Dielenboden und duften nach großer, weiter Welt. Die Gewürzexpertin Bettina Matthaei (62) ist zu Gast, denn der 120 Jahre alte Speicher eignet sich gut für ein sinnliches Seminar mit dem Titel „Im 7. Curryhimmel“. Die zwölf Teilnehmer stellen die drei, eigens von Matthaei kreierten Currymischungen, selbst zusammen. In lebhafter Atmosphäre erfahren sie zudem viel über die Geschichte der Gewürze und natürlich über Curry.

Matthaei veranstaltet monatlich Gewürzseminare mit unterschiedlichen Schwerpunkten: „Gewürzraritäten“, „Gewürze für Einsteiger“ und – besonders beliebt – „Wein und Gewürze“. Die Seminare finden oft auch in der eigenen Manufaktur „1001 Gewürze“ in Barmbek statt. Bettina Matthaei gründete das Unternehmen 2003 mit dem Mann ihrer Tochter. Als dieser 2005 unerwartet verstarb, übernahm Matthaeis Tochter Katharina Köster (30) die Geschäftsleitung. „Es gibt eine klare Aufgabentrennung“, so Köster, „Meine Mutter ist der kreative Kopf des Unternehmens. Sie entwickelt die Rezepturen zu den Gewürzmischungen und schreibt die Kochrezepte. Ich kümmere mich als Geschäftsführerin um den direkten Kontakt zu meinen Mitarbeitern und Kunden“.

Weit über 100 Mischungen haben es in das Programm von „1001 Gewürze“ geschafft. So bieten Mutter und Tochter auch Weingewürze an. Für 35 Gramm „Cabernet-Sauvignon-Gewürz“ zahlt der Genießer 6,95 Euro. Für die Entwicklung der Weingewürze erhielten die beiden „Spice-Girls“ im März sogar den Gastro Vision Förderpreis 2011. Früher vertrieben Matthaei und Köster die selbstkreierten Mischungen ausschließlich über das Internet. Später kamen ausgewählte Wei-



Oben: Mutter und Tochter von „1001 Gewürze“. Unten: Viola Vierk vom SPICY'S Gewürzmuseum

terverkäufer in ganz Deutschland hinzu. Heute beliefern sie die gehobene Gastronomie bis hin zu Sterneköchen. Auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker wird verzichtet, „die braucht kein Mensch“, so Matthaei.

Auch Viola Vierk (48) ist im Auftrag der Würze unterwegs: Hamburg gilt als der drittgrößte Umschlagplatz der Welt für Gewürze und ist deshalb der geeignete Ort für das SPICY'S, findet die Eigentümerin des Museums. Die Gäste kämen „mit Pfeffer und Salz“ und seien nach einem Besuch in der Speicherstadt überrascht von der Vielfalt, die hier ausgestellt werde.

Die jährlich 140.000 bis 150.000 Gäste können auf 350 Quadratmetern über 900 Exponate bestaunen. Diese stammen aus den letzten fünf Jahrhunderten. Die Pfeffermühle aus der ehemaligen DDR ist noch vergleichsweise jung. Eine Wurstfabrik in der Nähe von Magdeburg hatte bis zur Wende damit gemahlen. Das privat finanzierte SPICY'S sieht sich als Erlebnismuseum: Die Besucher können die Gewürze anfassen, riechen und probieren. In der Sonderausstellung „In 80 Töpfen um die Welt“ (bis zum 23.10.2011) werden über 100 Rezepte aus 80 Ländern präsen-

tiert. Auch Matthaei schaut im September wieder im SPICY'S vorbei. Ihre Currymischungen lässt sie dann zu Hause. Denn dieses Mal widmet sie sich dem Thema „Wein und Gewürze“.

1001 Gewürze, Geierstraße 1 (Barmbek), Öffnungszeiten der Manufaktur Di, Mi 9.30–16.30, Do 16.30–18.30 Uhr, nächstes Seminar: „Kleine Schmeckschule“, 6.6.2011, www.1001gewuerze.eu

Spicy's Gewürzmuseum, Am Sandtorkai 32 (Hafencity), Telefon 36 79 89, Di–So 10–17 Uhr (Juli bis Oktober auch montags), www.spicys.de