



Sie probiert nicht nur Würzmischungen aus: Die studierte Grafikdesignerin Bettina Matthaai erfand die Sesamstraßen-Knetemännchen „Plonsters“.

Hamburgs Herrin im Reich der Gewürze

Sie kennt sich aus mit Kardamom & Co.: Die Autorin Bettina Matthaai ist die Gewürzfachfrau Hamburgs.

Hamburg – „Schnuppern Sie mal!“ Wenn Bettina Matthaai in ihrer Hamburger Küche ihre Gewürzgläser aufschraubt, entsteht Asien im Kopf. Oder Orient. Oder Afrika. Nelken, Ingwer, Kardamom; Mischungen, die ganze Basare in die Nase zaubern, Kompositionen, die simple Kartoffeln zu kulinarischen Erlebnissen machen, Mixturen, die Gerichte und Wein harmonisch vereinen. Die Kochbuchautorin, Foodjournalistin, Designerin ist Gewürzfachfrau – die Gewürzfachfrau.

Immer der Nase nach – etwa so hat sich der Weg Bettina Matthaais ins Reich der Gewürze ergeben. Gekocht – „experimentell im Wok“ – hat sie schon als Studentin. Die Lust daran hat sie wie ihre beiden Schwestern in der heimischen Küche entfaltet. Da kochten schon die Kinder, da gab es bereits Sambal und die wunderbare Pfeffermühle aus Palisanderholz. „Das hat mich geprägt“, sagt Bettina Matthaai und erinnert sich gut an die „Curry-Orgien“, die sie als Teenager mit ihrem

Schulfreund feierte.

Studiert hat sie dann Grafikdesign – und erfand unter anderem die Knetemännchen „Plonsters“ für die Sesamstraße. Die Gewürze liefen, zwar ganz privat, aber immer mit durchs Leben: Da gab es mal ein Würzpräsent für die Verwandten, mal eines für Freunde, bei denen dann wieder Freunde kosteten. Aus ersten Rezepten entwickelte sich ein erstes Buch, ein zweites, ein drittes. Ihr Buch „Würzen“ (erschienen bei GU) wurde mit der Silbermedaille der gastronomischen

Akademie Deutschlands ausgezeichnet, „Mezze – ein Genuss“ mit Gold.

Den Umgang mit den Aromen der Welt bezeichnet sie heute als „ihr zweites Studium“. Mit der Lust am Kochen und Essen ist sie in die Geschichte der Gewürze eingetaucht, weiß wo Pfeffer und Muskatnuss wachsen, schwärmt von ihrer jüngsten Reise, die sie nach Südostasien, an die Wiege der Gewürze, gebracht hat. Sie weiß, aus welchem Stoff das Wohlbe finden ist und wo die Gefahr beginnt. Bei einer Überdosis

Muskatnuss zum Beispiel. Und das Wort „Pfeffer“ ist schon lange nur mehr ein Oberbegriff für tausendund-eine Varianten, die sich aus schwarzen, hellen, grünen, roten Körnchen ergeben.

Zumindest Pfeffer hat Bettina Matthaai auch im Blut. „Ein Projekt ergibt sich aus dem anderen“, sagt sie. Ergeben hat sich zum Beispiel die Zusammenarbeit mit Cornelia Poletto, mit der sie Würz-Spezialitäten entwickelt; und die mit dem Hamburger Weinhändler Gerd Rindchen, für den sie die Idee, Gewürzmischungen auf Rebsorten abzustimmen, umsetzte. Sieben Wein-Gewürze sind bereits entstanden, drei weitere in Arbeit. Ergeben hat sich der Online-Gewürz-Shop, den die Matthaai-Tochter Katharina Köster leitet (www.1001gewuerze.com). „Sie ist mein Chef“, sagt die Mama. Ergeben haben sich Seminare wie die auf der MS Europa.

Die Matthaaische Küche ist Labor, Info-Börse, Werkstatt, Salon. Da kommen Köche, um über Projekte zu reden. Und natürlich, um zu kosten. „Hier entstehen meine Prototypen“, sagt Bettina Matthaai

und hat eine abenteuerliche Zahl brauner, mit Gewürzen und Kräutern gefüllter Schraubgläschen im Rücken. Daneben drängelt sich ihre Fachbibliothek: Kochbücher. Ihre Basismaterialien be-

„Ich verabscheue jede Art von Konservierungsstoffen.“

Bettina Matthaai

zeichnet die Gewürzfrau als „überschaubar“. „Ich arbeite mit plus minus 70 Rohzutaten. Alles Weitere ist eine Frage der Kombination und der Menge.“

Süß, sauer, salzig, bitter sind die Eckpunkte der Wahrnehmung. „Wenn die in einer Mahlzeit miteinander harmonieren, dann habe ich auch kein Bedürfnis mehr nach einem Dessert“, sagt sie. Für Fisch ist sie selbst immer zu haben und erzählt von Garnelen in Zitronengrassud.

Aktuell experimentiert sie in ihrer Küche für ein Buch über Curry. Ergeben kann sich in diesem Raum viel. Eines allerdings nicht: Fertig gemahlener Pfeffer kommt ihr nicht ins Haus. „Fertiggerichte auch nicht. Ich verabscheue jede Art von Konservierungsstoffen.“ Im Zweifel isst sie lieber eine schlichte Kartoffel. Aber den Quark dazu würzt sie mit einer Prise Chili. **KARIN LUBOWSKI**



Bettina Matthaai bei ihrer Lieblings-Beschäftigung: Würzen.