

# Die Hamburger Spice-Girls.

**Sinnlich-orientalisch, zitrus-frisch, kräuter-würzig, feurig-scharf: Die Aromenwelt der Gewürze ist nahezu unerschöpflich. Und damit für Bettina Matthaai und Katharina Köster ein kleines Paradies: in ihrer Hamburger Manufaktur „1001 Gewürze“ komponieren Mutter und Tochter mit Gewürzen aus aller Welt hochwertige Mischungen, die sogar in der Sterneküche zum Einsatz kommen ...**

„Salzen Sie noch oder würzen Sie schon?“ – mit diesem Slogan machte das Mutter-Tochter-Duo die ersten Kunden neugierig. „Koriander Mint-Mix“, „Persisches Rosengewürz“ und „Sweet Pink Dessert Mix“ hießen drei der ersten 14 Mischungen, mit denen das kleine Familienunternehmen Anfang 2004 an den Start ging.

Ungewöhnliche, kreative, mitunter komplexe Zusammenstellungen. „Aber dabei einfach in der Anwendung“, verspricht Katharina Köster. „Selbst Basic-Lebensmitteln wie Nudeln oder Kartoffeln kann man mit den Gewürzmischungen ganz unterschiedliche Charaktere verleihen.“ Und so seine Pasta mal üppig-orientalisch, ein anderes Mal asiatisch-scharf genießen.



Dass dabei außer besten Rohgewürzen nichts hinzugefügt wird, versteht sich von selbst. „Geschmacksverstärker, Konservierungs- oder Farbstoffe kommen uns nicht in die Hände“, sagt Bettina Matthaai.



Und mehr noch: „Die braucht kein Mensch! Wer Gewürze vor Licht und Feuchtigkeit schützt, hat viele Jahre Freude daran.“ Die Kochbuchautorin (u.a. „Würzen“, „Mezze – ein Genuss“, erschienen bei Graefe und Unzer) hat mittlerweile über 100 verschiedene Mischungen kreiert. Exoten wie Wattleseeds (= australische Akaziensamen) oder Paradieskörner aus Westafrika machen ihr besonders viel Spaß: „Wie kommt dieser besondere Geruch und Geschmack in einer Mischung zur Geltung?“ „Virtuelles Kochen“ nennt sie es, wenn sie morgens unter der Dusche eine Idee hat, die unbedingt in der Küche umgesetzt werden muss. Wird die von der Familie beim gemeinsamen Test-Essen abgenickt, geht die Rezeptur in die Barmbeker Produktion, wo täglich kleine Mengen zwischen ein und fünf Kilo je Sorte in aufwendiger Handarbeit hergestellt werden. Schließlich soll der Kunde die bestmögliche Aromafrische bekommen – was bei einer langen Lagerung nicht möglich wäre.

Die „Zauberpulver“, wie die beiden ihre Mischungen liebevoll nennen, finden großen Anklang – der Kundenkreis reicht von blutigen Koch-Anfängern bis zu Sterneköchin Cornelia Poletto, die gemeinsam mit 1001 Gewürze eine eigene Produktlinie entwickelt hat. Wer beim nächsten Kochabend mit Freunden damit kokettieren möchte, dass er die Gewürzmischungen selbst angerührt habe, kann das übrigens auch tun: in Gewürzseminaren haben Besucher die Möglichkeit, selbst den Messlöffel anzulegen. Gewarnt sei nur vor der Suchtgefahr: wer einmal mit dem Würzen begonnen hat, gibt sich mit Salz und Pfeffer allein nicht mehr zufrieden

