

Würz dich um die Welt – andere Länder, andere Würz-Sitten!

Auch wer nur mit den besten Zutaten kocht weiß, erst Gewürze machen ein gutes Gericht geschmacklich perfekt! Jede Küche der Welt hat ihre eigenen, besonderen Würzrezepturen, die den Geschmack prägen.

Besonders praktisch sind die bereits fertig aufeinander abgestimmten Gewürzmischungen, die speziell zum Verfeinern von bestimmten Gerichten kreiert worden sind. Wer allerdings bereit ist, sich beim Kochen etwas mehr Zeit zu nehmen, sollte „Gewürze“ im wahrsten Sinne des Wortes „begreifen“.

Soll heißen: Nehmen Sie die Gewürze in die Hand, reiben Sie diese zwischen den Fingern, damit sich das volle Aroma entfaltet, und entscheiden Sie dann selbst, wozu Sie es gerne verwenden möchten. So sind in der Küche dem Experimentieren mit den verschiedenen Aromen keine Grenzen gesetzt.

Wir gehen in unserer Ausstellung dem „Würzverhalten“ der verschiedenen Kontinente und Länder auf den Grund.

Ein wahrer Alleskönner - oder besser Alleswürzer - in der Küche, ist z.B. Ras al-Hanout. Man kann es mit „Chef des Ladens“ übersetzen, was die besondere Geschichte dieser nordafrikanischen Mischung zeigt: sie wird stets nur vom Chef persönlich gemischt und kann sich daher von Land zu Land wie von Laden zu Laden unterscheiden. Mit Paprika, Ingwer, Koriander, Zimt und Kurkuma eignet sich dieses orientalische Gewürz sowohl für Fisch und Fleisch als auch für Gemüse.

Erst waren Gewürze ein kostbares Gut, für das man um die halbe Welt gesehelt ist und Kriege geführt wurden. Auch wenn sie inzwischen für uns alltäglich sind: Gewürze geben dem Essen das gewisse Etwas und wir sollten uns auch wieder auf die gesunden Wirkungen zurück besinnen.

Suchen Sie noch ein Geschenk?
Verschenken Sie doch mal Kul(tour)!

Termine 2018

Vel mehr als nur ein Gewürzmuseum...

Das Spicy's bietet Ihnen komplette Veranstaltungsprogramme, ganz egal, ob Sie etwas für Ihre Familien- oder Firmenteiler suchen oder sich einfach nur einen schönen Abend zu zweit machen möchten...

Sweet & Spicy: Sonntag, 08. Juli,
Samstag, 11. August, 15. September, 20. Oktober,
10. November, 08. Dezember 2018

Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum Leistungen: Pfeffertrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrözel, Zimtkaffee, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zum CHOCOVERSUM, Führung diverse Probierstationen, Tafel Schokolade zum Mitnehmen, Ende 18.30 Uhr im CHOCOVERSUM, Preis p.P. 32,50 €.

Coffee & Spices: Samstag, 14. Juli, 13. Oktober, 17. November 2018
Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum Leistungen: Pfeffertrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag Butterkuchen, Zimtkaffee, Schauspielrundgang durch die Speicherstadt mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zur „Kaffeestube“ in der Neuen Grönigerstr. 10, dort zahlreiche Informationen und Verkostung verschiedener Kaffeesorten! Ende ca. 18.00 Uhr, Preis p.P. 29,00 €.

Hanseatisches Pfefferacktour: Sonntag, 12. August
und Samstag, 06. Oktober 2018 Beginn jeweils 11.00 Uhr in der Deichstraße 37, 20459 Hamburg Leistungen: Geführter Schauspielrundgang mit dem Gewürzaufmann Jacob Lange durch die Speicherstadt, Hafenrundfahrt 1 Stunde, Pfeffertrittskarte im Gewürzmuseum, Zimtkaffee und Pfeffersalamibrotchen, Ende ca. 14.00 Uhr im Gewürzmuseum, Preis p.P. 25,00 €.

Kulinarisches Speicherstadtpaket: Freitag, 12. Oktober 2018
Beginn 18.00 Uhr im Gewürzmuseum Leistungen: Pfeffertrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag und Gewürzquiz, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „schönes Leber“-Speicherstadt, Alter Wandrahm 15, 3-Gang-Menü, Ende ca. 22.00 Uhr im Restaurant, Preis p.P. 47,00 € zzgl. Getränke.

Ringelnetz Kulinarisch: Freitag 24. August 2018
Beginn 18.00 Uhr im Gewürzmuseum Leistungen: Pfeffertrittskarte im Gewürzmuseum, Begrüßung, kleine Einführung in die Gewürzwelt. Eine Ringelnetzlesung der besonderen Art, vorgelesen von dem Schauspieler Tobias Brünig, begleitet durch kleine Köstlichkeiten rund um die „Pelka“ zubereitet von der Küchenmeisterin Susanne Just. Ende ca. 20.30 Uhr im Gewürzmuseum, Preis p.P. 32,00 € zzgl. weitere Getränke.

Die „KÖRRI-Tour“: Freitag, 13. Juli 2018
Beginn 17.00 Uhr im Gewürzmuseum Leistungen: Pfeffertrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Zimtkaffee und Curry-Schokolade, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „KÖRRI“ in der Springeltwiete, 3-Gang Menü, Ende ca. 21.00 Uhr im Restaurant, Preis p.P. 45,00 € zzgl. Getränke im Restaurant.

Kutteldaddeldu feiert Weihnachten: Freitag, 23. November,
Donnerstag 29. November, Samstag 15. Dezember 2018
Beginn jeweils 17.00 Uhr im Gewürzmuseum Leistungen: Begrüßung im Gewürzmuseum mit einem Glas Punsch, kleine Einführung in die Gewürzwelt, Besuch des Museums, launiger Kaufmannstanzler durch die Speicherstadt zur Barkasse, ab 18.00 Uhr dort Lesung von Ringelnetzgedichten u.a., Ende: 19.30 Uhr am Anleger Brook, Preis p.P. 25,00 €.

Alle Veranstaltungen können auch exklusiv nach Ihren
Wünschen/Zeiten gebucht werden!

Mit freundlicher Unterstützung:



FUCHS Gewürze GmbH

D-49198 Dissen · www.fuchs.de

SPICY'S Gewürzmuseum GmbH
Am Sandorkai 34 · 20457 Speicherstadt Hamburg
Telefon 040 367989 · Täglich 10.00–17.00 Uhr
(auch an Sonn- und Feiertagen geöffnet)

WÜRZIGES RAHMENPROGRAMM UNTER:
www.spicys.de

Würz dich um die Welt

Rezepte und Würzgewohnheiten
rund um den Globus



Vom 06. Juli 2018
bis 07. April 2019


SPICY'S

Gewürzmuseum GmbH

Kashmiri Chicken Curry

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 75 g Cashewkerne
- 2 EL Ghee (Butterschmalz)
- 1 Stück Gewürzmischung für Kashmiri Chicken Curry
- 200 ml Sahne
- Salz

Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Das Hähnchen in mundgerechte Stücke zerteilen und mit der Gewürzmischung und Salz würzen.

Anschließend in einen Topf geben und von allen Seiten im Ghee anbraten. Nun die Frühlingszwiebeln und die Cashewkerne zugeben, kurz mitrösten und anschließend die Sahne dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

Dazu Basmati-Reis oder Knoblauch-Naan-Brot servieren.



Pescado a la Veracruzana

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kabeljaufilet
- 800 g geschälte Tomaten (Dose)
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 grüne Paprika
- 30 g Kapern
- 50 g grüne Oliven
- 20 g Butter
- 1 Stück Gewürzmischung für Pescado a la Veracruzana
- 1 TL Instant Gemüsebrühe
- Salz

Die Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel würfeln und in einem Topf glasig schwitzen. Mit den Tomaten ablöschen und aufkochen. Kapern und Oliven hacken und zusammen mit der Gewürzmischung hinzufügen. Mit Brühe und Salz abschmecken und etwa 8 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Fischfilet in vier gleich große Teile schneiden und in etwas Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Danach den Fisch in eine Auflaufform geben und mit der Sauce gleichmäßig übergießen. Nun das Ganze mit Alufolie abdecken und für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Dazu passen Reis oder Baguette.

Potage Breécy

Zutaten für 3-4 Personen:

- 6 – 8 Karotten (ca. 300 g)
- 1 Kl. Zwiebel
- 25 g Butter
- 2 EL Mehl

1 Stück Gewürzmischung für Potage crécy
125 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, evtl. etwas Zucker zum Abschmecken

Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Crème fraîche mit der Hälfte der Gewürzmischung sowie einer Prise Salz verrühren und ziehen lassen. Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebelwürfel und die Karottenscheiben zugeben und kurz anschwitzen.

Das Mehl über das Gemüse streuen, 1 TL Salz zugeben und alles 2 Minuten köcheln lassen. Mit 750 ml Wasser oder leichter Gemüsebrühe ablöschen. Die restliche Gewürzmischung zugeben und auf kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Auf Suppentassen verteilen und jede Portion mit 1–2 TL der Crème fraîche Zubereitung verfeinern.

Mit Baguette und einem trockenen Weißwein servieren.

