

Neue Ausstellung im **Spicy's** Gewürzmuseum:

Würz dich um die Welt – Rezepte und Würzgewohnheiten rund um den Globus

Vom 06. Juli 2018 bis zum 07 April 2019

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.

Sehr 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 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: z.B. eine Prise Schokoladenpfeffer in den Obstsalat, ein Stück Vanille in die Bratensoße, Zimt und Nelke in den Eintopf...

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

Die Küche Asiens gilt als die vielfältigste und abwechslungsreichste der Welt.

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.

Auch wenn sie uns praktisch direkt vor der Haustür liegen, viele Küchen in Europa sind bei uns völlig unbekannt. Das liegt vor allem daran, dass Europa auf vergleichsweise kleiner Fläche eine relativ große Zahl an verschiedenen kleineren und größeren Ländern mit verschiedenen Kulturen und entsprechend auch verschiedenen Küchen- und Essenkulturen hervorgebracht hat, die man kaum alle kennen kann.

Lateinamerika ist Lebensgefühl.

Die Einfachheit aus den vorhandenen Grundnahrungsmitteln des Kontinents wird vermischt mit Einflüssen ehemaliger afrikanischer Sklaven und europäischer Einwanderer. Immer präsent sind in Lateinamerikas Küche Mais, Reis und Bohnen. Beliebt in ganz Südamerika sind Rind- und Lammfleisch, aber auch Meeresfrüchte. Als Beilage dienen häufig Süßkartoffeln, Yuca (Maniok), Tomaten, Mangold, Paprika, Kürbis oder Karotten. Dazu kommt eine reiche Fülle an exotischen Früchten.

Als ehemalige englische Kolonien sind die Küchen Australiens und Neuseelands vor allem englisch geprägt – und zwar mit fast allen Nachteilen und Vorurteilen, die man der englischen Küche nachsagt. Erst in den letzten 10-20 Jahren konnten sich die beiden Küchen anderen Einflüssen aus Europa, besonders jedoch auch aus dem pazifischen und asiatischen Raum öffnen und es entstand eine eigene kulinarische Tradition und eine eigene *Fusion Cuisine*, die Vergleiche mit anderen Küchen nicht mehr zu scheuen braucht.

Für den außenstehenden Betrachter ist Nordamerika vor allem eins: Das Land der Burger, der Pommes, der zuckersüßen Cookies und Marshmallows und all der kalorienhaltigen Produkte, die sich mit ihrem Fettgehalt anscheinend übertrumpfen wollen.

Klassiker aus der typisch amerikanischen Küche, die ja – zugegebenermaßen – auch uns ganz köstlich schmecken, sind aber auch: Der New York Cheesecake und das Club Sandwich.

Aber das ist längst nicht alles. In der Cajun-Küche z.B. werden würzig-scharfe Eintöpfe serviert. Die berühmtesten Gerichte sind Jambalaya, ein Reisgericht mit Gemüse, Fleisch und Tomaten, und Gumbo, ein Eintopf mit Meeresfrüchten oder Hähnchen und Gemüse.

Es ist klar, dass ein so großer Kontinent wie Afrika mit seinen unterschiedlichen Klimazonen keine einheitliche Küche haben kann.

Sehr würzig kommt z.B. die Marokkanische Küche daher: Kreuzkümmel, Koriander, Fenchel, Zimt, Nelke, Safran und Minze werden reichlich verwendet. Ebenso Tomaten, Paprika und Knoblauch. Schaf, Lamm und Hähnchen kommen häufig in den Topf und auch Fisch und Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer und dem Atlantik stellen eine wichtige Hauptnahrungsquelle dar. Dazu serviert man Datteln, Pflaumen, Mandeln, Oliven, vielfältige Gemüse, Trauben und frisches Obst.

Einst waren Gewürze ein kostbares Gut, für das man um die halbe Welt gesegelt 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.

Spicy's Gewürzmuseum

Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg-Speicherstadt

Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de