



BLÜTEN, RINDEN UND RHIZOME

„Der kann bleiben, wo der Pfeffer wächst!“ – also am besten weit weg. Zwar wächst Pfeffer noch immer weit weg, aber kaufen kann man ihn heute fast überall. Pfeffer ist neben Salz das wohl meist genutzte Gewürz in der nord-europäischen Küche. Und doch kann man die zubereiteten Speisen mit so viel mehr Blättern, Rinden und Rhizomen würzen. Grund genug sich auf die Spuren zu begeben von Safran, Curry, Chili & Co.

Die Geschichte der Gewürze reicht Jahrhunderte zurück und ist ein Stück Kulturgeschichte. Mit der Entdeckung neuer Kontinente ging die Entdeckung völlig neuer Geschmackswelten einher. Über die Gewürzstraßen kamen Pfeffer, Zimt oder Vanille von Indien, Ceylon und Sumatra nach Europa. Dort wurden sie als Arzneimittel verarbeitet oder in der Küche verwendet. Heute kaum noch vorstellbar, waren Gewürze – Teile von Pflanzen mit einem natürlichen Gehalt von Geschmacks- und Geruchsstoffen – zuweilen wertvoller als Gold. Adlige trugen Gewürznelken, Zimtstangen oder Muskatnüsse als Statussymbol in Seidenbeuteln bei sich oder demonstrierten ihren Reichtum gern auch mal mit einem Zimtstangen-Feuer.

Ausgestellt

Zimtstangen-Feuer gibt es zwar nicht mehr, dafür kommt fast jeder in den Genuss von Gewürzen. Da gibt es zum einen die Hersteller, die in den großen

Handelsketten vertreten sind, aber auch kleinere Unternehmen, die Wert auf Qualität und die passende Verpackung legen. Pfeffersack & Söhne beispielsweise füllt seine feinen Naturalien wie Bärlauchkraut, Muskatblüten und Kubebenpfeffer in schwarze Dosen aus Keramik, die mit einem luft- und lichtdichten Korkverschluss versehen sind. Die Dosen werden von Hand gefertigt und mit selbst entworfenen Etiketten beklebt. So dient das Gewürz einerseits kulinarischen Freuden, lässt aber auch die anderen Sinne nicht zu kurz kommen. Denn eine gut gestaltete Dose verstaut der Design-Liebhaber nicht unsichtbar im Schrank, sondern zeigt sie gern in offenen Regalen oder auf dem coolen Küchenblock. In diese Verkaufslücke preschen auch die farbenfrohen Aufbewahrungsdosen Kitchen Management, die das Designbüro Dottings für Riess entworfen hat. Holzdeckel sorgen dafür, dass die Frische der fragilen Naturdelikatessen erhalten bleibt.

Bei diesen Mühlen waren Architekten am Werk: Menu engagierte das dänische Architekturbüro Norm und heraus kamen Gewürzmühlen, die aussehen wie Flaschen und gut in der Hand liegen.



Wohin mit den Chili-Schoten, Muskatnüssen und Gewürznelken? Tools Design hat für Eva Solo schlichte Vorratsgläser mit einem Deckel aus Edelstahl gestaltet, die den fragilen Inhalt optimal schützen.



Kork ist en vogue, auch beim dänischen Hersteller Normann Copenhagen: Die formschönen Salz- und Pfefferstreuer 58°N vom Designbüro ULIK machen in jeder Küche eine gute Figur.



Mit einer Materialkombination von Kork und Porzellan besticht das Salz- und Pfefferstreuer-Set Shake des kleinen finnischen Herstellers Tonfisk.



Kugelrund: Einen Mörser namens Aroma aus weißem Steingut hat der finnische Designer Eero Aarnio für den italienischen Designerhersteller Alessi entworfen.

Handgemacht

Neben der guten Verpackung darf die Handarbeit nicht zu kurz kommen. Gerade die kleinen Anbieter von Gewürzen leben vom Image des Handgemachten, das einhergeht mit dem Thema Gesundheit und Nachhaltigkeit. Diese marketingtechnisch ausgereizten Themen sprechen vor allem die Besserverdiener an, die es sich leisten können im Feinkostgeschäft ihren Wocheneinkauf zu erledigen. Genau deshalb reiht sich hier allerlei Köstliches, Würziges und Exotisches aneinander, so beispielsweise Flor de Sal d'Es Trenc. Die durch natürliche Verdunstung an der Wasseroberfläche entstandenen winzigen Salzkristalle, die sich wie eine „Blume“ zusammenballen, werden in mallorquinischen Salinen per Hand abgebaut. Anschließend kommen sie unbehandelt in die hübsch gestalteten Dosen – wahlweise mit Hibiskus, Rosenblüten oder Kräutern versetzt.

Weggepackt

Aus dieser wiederentdeckten Liebe zum Gewürz lassen sich auch die vielen Aufbewahrungsbehälter erklären, die in den letzten Jahren von den Tableware-Herstellern lanciert wur-

den. Nicht nur stellte der dänische Hersteller Eva Solo seine sanft geschwungenen Delikatessengläser von Tools Design vor, auch Menu präsentierte mit Vitrii ein Aufbewahrungskonzept von Sarah Böttger. In drei Farbvarianten als Klarglas, Rauchglas oder blaues Glas erhältlich, lassen sich darin nicht nur Chili-Schoten, Meersalz und Muskatnüsse verstauen, sondern auch Krimskrams aus Bad oder Büro.

Zerstoßen

Ein weiteres Accessoire, das gerade Hochkonjunktur hat und den Trend zum Gewürz bestätigt, ist der Stößel samt Gefäß. Mit dem Mörser – seit dem Altertum bekannt und heute meist aus Marmor oder Porzellan gefertigt – lassen sich Gewürze oder Pflanzenteile manuell zermahlen. Während das Exemplar des britischen Herstellers Joseph Joseph in Weiß-Grün daherkommt und im geschlossenen Zustand an eine Zuckerdose erinnert, ist es Alessi gelungen, den finnischen Designer Eero Aarnio für sich zu gewinnen. Mit Aroma hat er einen Mörser aus weißem Steingut entworfen, der in jeder Küche eine gute Figur macht.

Nachgesalzen

Eine ebenfalls gute Figur machen die Salz- und Pfeffermühlen des italienischen Herstellers. Während srew it.salt it.pepper it von Wiel Arets aus Edelstahl in Kombination mit schwarzem oder weißem Melaminharz durch die ungewöhnliche Form der Griffe besticht, ist Jasper Morrisons Salz- und Pfeffermühle Pépé le Moko erwartungsgemäß schlichterer Natur. Gemeinsam ist vielen Salz- und Pfeffermühlen ihre Farbgebung zur Unterscheidbarkeit, kommen sie doch meist als Set daher: schwarz und weiß. So auch beim Modell 58°N des Designerduos ULIK für Normann Copenhagen. Der dänische Hersteller hat sich für Materialkombination von Porzellan und Kork – man denke auch an das Salz- und Pfefferset Shake, das Brian Keaney für Tonfisk entworfen hat – entschieden. Die Oberflächenbeschaffenheit der Materialien machen es griffig und damit gut handhabbar. Ein Nachteil: Hier wird gestreut statt gemahlen. Und dabei schwören Kenner doch auf frisch Gemahlene, gerade beim Pfeffer. Denn nichts geht über die Schärfe, der langsam in die Nase steigt und einen zum Niesen bringt. *Claudia Simone Hoff*



Salz, Pfeffer oder Bärlauchkraut? Das von Troels Seidenfaden für RIG-TIG by Stelton entworfene Aufbewahrungssystem stellt für jeden Inhalt das passende Gefäß bereit.



Pfeffersack & Söhne verkauft nur die besten Gewürze. Das Schöne daran: Sie kommen in handgefertigten schwarzen Dosen mit einem Verschluss aus portugiesischer Korkeiche daher. (Foto: Pfeffersack & Söhne)



Hier findet fast alles Platz: Vitrii heißt die farblich fein austarierte Aufbewahrungskollektion aus Glas, die Designerin Sarah Böttger für den dänischen Hersteller Menu entworfen hat.

Mit Mühlenwerken aus Keramik sind diese extravagant geformten Salz- und Pfeffermühlen aus Edelstahl versehen. Entworfen hat die Mahl-Wunderwerke srew it.salt it.pepper it der niederländische Architekt Wiel Arets für Alessi.

