

Durch „Safran“ zum Tor der Hölle

Ungewöhnliche Geschmackserlebnisse in einem Rodenkirchener Gewürzbasar

Text & Fotos: Dr. Pia-Susan Berger-Bügel

Mit den richtigen Gewürzen werden Träume aus 1001 Nacht lebendig, außerdem ist der letzte Urlaub in südlichen Gefilden doch noch gar nicht lange her. Im Gewürzbasar „Safran“ im Herzen von Köln-Rodenkirchen kann man sich in Ruhe auf die Suche nach einem neuen Lieblingsgewürz machen, denn für die Inhaberin Claudia Quack sind Gewürze ein Erlebnis, das alle Sinne beansprucht.

Mit Salz, Pfeffer, süßem und scharfem Paprika kommt man in der Küche schon recht weit, um ein schmackhaftes Essen auf den Tisch zu stellen. Wer es ein bisschen raffinierter mag oder wer gerne etwas Neues ausprobieren möchte, dem steht eine ganze Welt voller Gewürze offen, die es auszuprobieren gilt. Die ein oder andere Geschmacksüberraschung und Bereicherung der eigenen Küche ist garantiert. Und genau auf diesem Aha-Erlebnis baut das Konzept von Claudia (49) und Michael (47) Quack auf, die Anfang des Jahres in Köln-Rodenkirchen ihren Gewürzbasar „Safran“ eröffnet haben. Im Gespräch ermuntert Claudia Quack ihre Kunden, die rund sechzig Gewürze im Angebot mit allen Sinnen kennenzulernen. Aus diesem Grund steht im Zentrum des kleinen Geschäfts eine drei Meter lange Holztafel, auf der in bunten orientalischen Schalen mit Silberrand die exotischen Gewürze dekoriert sind. Und in der Tat lädt das breit gefächerte Angebot zum Experimentieren ein. Anders als beim normalen Gewürzkauf mit aromadicht versiegelten Verpackungen im Supermarkt ist es Claudia Quack

wichtig, dass man die Gewürze sehen, durch die Finger rieseln lassen kann und daran riecht. „Sehen – riechen – schmecken“ ist das Motto.

Der Gewürzbasar liegt ein wenig abseits der Rodenkirchener Hauptstraße und ihres Trubels. „Es kommen immer mehr Kunden, die ganz gezielt nach einem speziellen Gewürz suchen. Einige kommen sogar aus Lövenich oder Bergisch Gladbach, um „ihre“ besondere Zutat zu besorgen. „Und wenn wir sie nicht vorrätig haben, besorgen wir es auch gerne“, freut sich Claudia Quack über den Erfolg ihrer Idee.

Ein interessanter Mix aus loftartigem Gebäude und orientalisch anmutender Dekoration erwartet den Besucher im Ladenlokal. Von den Stahlträgern an der Decke hängen Lampen mit dicken Troddeln und bunten Glassteinen, Laternen und ausgefallene Kerzenleuchter sorgen an weiß verputzten Wänden für eine heimelige Atmosphäre, die Waren sind in schweren Holzregalen ausgestellt. Viele der Dekorationsartikel kann man auch für die eigenen vier Wände mit nach Hause nehmen.

Es lohnt sich, die verschiedenen Gewürze und Düfte einzuatmen und sich mit geschlossenen Augen treiben zu lassen. Orangen-Pfeffer beispielsweise riecht erfrischend und fruchtig nach Apfelsine und das Pfefferaroma kitzelt in der Nase. „Damit kann man ganz schnell eine leckere Mahlzeit auf den Tisch bringen: Spaghetti kochen, ein bisschen gutes Olivenöl dazu und das Ganze mit dem Pfeffer aus der Mühle würzen“, das ist einer der ungezählten Tipps, die Claudia Quack zu ihren Gewürzen parat hat. Eine



Claudia und Michael Quack haben sich auf einem Gewürzbasar in Marrakesh entschieden, die Vielfalt der Gewürze auch in Rodenkirchen anzubieten.

andere Dose verströmt bei einer Schnupperprobe weihnachtlichen Lebkuchenduft gemischt mit orientalischer Frische. „African Barbecue“ ist eine besondere Würzmischung aus 13 verschiedenen Bestandteilen, die gegrilltem Fleisch ebenso wie Gemüse und in Honig mariniertem Braten eine köstlich pikante Note verleiht. Eine weitere der zahlreichen Blechdosen verströmt beim Öffnen intensiven Duft nach Sonnenschein: Der „Alleskönner“ ist ein Gute-Laune-Gewürz, das in der Küche wirklich zu allem passt. Von Gemüse über Kartoffeln bis hin zu Fleisch verleiht das Salz, das unter anderem mit Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Zitronenschale und mediterranen Kräutern aromatisiert ist, allen Speisen eine frische, schmackhafte Note. Überrascht wird auch, wer am Rauchsatz „Hickory“ schnuppert. Das intensiv nach Schinken riechende Gewürz ist auf Buchenholz geräuchertes Meersalz und typisch für die amerikanische Küche.

Bei uns kennt man Kardamom nur in Weihnachtsleckereien. Lebkuchen und Spekulatius verdanken unter anderem dem aus asiatischen Ländern stammenden Kardamom ihren charakteristischen Ge-

schmack, der für europäische Zungen und Nasen an Weihnachten, Kerzen und Kaminfeuer erinnert. In asiatischen und arabischen Ländern wird nach dem Essen eine Schale mit grünlichen Kardamom-Kapseln gereicht, denn das Gewürz hat verdauungsfördernde Wirkung und soll darüber hinaus gut gegen den unangenehmen Geruch von Knoblauch wirken. Die grünlichen, getrockneten Kapseln werden aufgeknabbert und die schwarzen Samenkörner gekaut. Claudia Quack verrät auch, dass Kardamom zu den Glücksgewürzen gehört: Ein wenig auf den Kaffee gestreut, soll es ähnlich wie Schokolade eine Steigerung des Wohlbefindens bewirken, nur mit deutlich weniger Kalorien. Sicherlich nichts falsch machen kann man auch mit aromatisiertem Zucker oder Salzen. Als leckere Ergänzung zu Plätzchen oder Pfannkuchen empfiehlt die Rodenkirchener Gewürzfee mit Rosenblättern oder frischer Vanille aromatisierten Zucker.

Erstaunlich findet die Inhaberin, dass viele junge Leute den Trend weg vom Fastfood suchen und mit Rezepten und Gewürzen experimentieren. „Gerade die Zwanzigjährigen essen deutlich weniger Fleisch, legen Wert auf gesunde Ernährung und informieren

Der besondere Rahmen
für Weihnachts-, Hochzeits- und Familienfeiern

sich, wie sie den Geschmack eines Gerichts, das sie im Urlaub kennengelernt haben, auch zu Hause hinkriegen.“ Aus diesem Grund gibt es im Gewürzbasar ein großes Sortiment an marokkanischen Tajinen in allen Größen und für jeden Geschmack. In Seminaren, die sich dem Kochen mit der Tajine, einem irdenen Schmortopf, widmen, zeigt der aus Marokko stammende Koch Mohamed Nazih, der im Hauptberuf in einem Rodenkirchener Restaurant deutsche, gutbürgerliche Speisen zubereitet, den Teilnehmern, wie man mit dem Tontopf, der in die Glut gestellt wird oder bei uns auf die Herdplatte, ganz ohne Fett und mit ausschließlich frischen Zutaten exotische Urlaubserinnerungen auf den Tisch zaubert. „Fachleute können an der Form erkennen, ob ein Berber die kugelförmige Tajine oder ein Araber die in Kegelform hergestellt hat“, sagt Claudia Quack.

Claudia Quacks Wunsch nach einem eigenen Laden erwachte, als sie während eines Urlaubs in Marrakesch einen Gewürzbasar erlebte. Das bunte Treiben und die Vielfalt der Gewürze faszinierten die Mutter dreier erwachsener Kinder so sehr, dass sie ihren Traum in die Realität umzusetzen begann. „Entweder mache ich das jetzt oder nie“ war ihre Devise. Und sie erhielt die Unterstützung ihrer Familie. Ihr Mann Michael, der hauptberuflich als Unternehmensberater in der Automobilindustrie tätig ist, übernimmt den betriebswirtschaftlichen Part und ihre drei Kinder finden die Idee cool. Eine besondere Freude hat der Vater von Claudia Quack vorbereitet, der als leidenschaftlicher Kalligraph den geschwungenen Schriftzug „Safran“ entworfen hat.

„Wofür brauche ich Safran?“ „Was kann man mit Harissa zaubern?“ oder „Gibt es wirklich so viele Sorten Curry?“ Für diese und viele andere Fragen interessiert sich eine ganze Reihe von Kunden des Gewürzbasars. Darum bietet Claudia Quack drei- bis viermal im Monat Gewürzseminare an. In den anderthalbstündigen Veranstaltungen ermuntert Claudia Quack die Teilnehmer, mit den Gewürzen zu experimentieren. „Die Geschmäcker sind verschieden. Nach dem Seminar weiß jeder ganz genau, was er mag und was er nicht so gerne mag“, erläutert die Gewürzspezialistin. Die Teilnehmer kochen mit den Gewürzen und anschließend genießen sie das Resul-



Restaurant Dröppelminna

Inhaber: Joël Schramm

Feiern und genießen Sie im außergewöhnlichen Ambiente des charmanten Fachwerkhauses. Freuen Sie sich auf erlesene Weine und feine französische Küche.

Bergische Waffeln ab 15 Uhr, Restaurant ab 18 Uhr, sonntags Mittagstisch ab 12 Uhr. Bergische Kaffeetafel ab zehn Personen auf Vorbestellung. Montag und Dienstag Ruhetag.

Herrenstrunden 3, 51465 Bergisch Gladbach
Telefon: 02202/32528, Telefax: 02202/937485

tat mit einer Flasche Wein gemeinsam an der langen Tafel. Der eine oder andere hat dann auch ein Aha-Erlebnis und kann ein jahrelang gehegtes Vorurteil gegen ein bestimmtes Gewürz aus der Welt schaffen oder merkt, dass er eine Speise nicht verträgt, weil ihm eines der Gewürze, die darin verarbeitet sind, nicht bekommt. Das ist gar nicht mal so selten der Fall, denn in den Gewürzmischungen sind bis zu dreizehn verschiedene Essenzen gemischt, die den speziellen Geschmack der Zutat ausmachen.

Harissa und Curry sind beispielsweise Gewürzmischungen, für deren Mixtur es in ihren Ursprungsländern spezielle Familienrezepte gibt. Harissa, eine scharfe Chili-Würze aus Tunesien, ist auf Nachfrage vieler Kunden neu im Sortiment der Quacks. Da viele Harissa-Pasten, die man bereits fertig zubereitet kaufen kann, mit Glutamat und anderen Konservierungsstoffen zubereitet sind, bietet Claudia Quack den Scharfmacher in Pulverform an. „So kann man die benötigte Portion schnell mit einem bisschen Olivenöl selber anfertigen und weiß genau, was darin enthalten ist.“

Ein Hit unter den Gewürzseminaren ist der Senf-Workshop. Die gut fünfzehn Sorten Senf, die die Quacks im Angebot haben, reichen vom „Milden Löffelchen“, einem süßen Senf mit Honig, bis hin zum „Tor zur Hölle“, einem Chili-Senf, der mit seiner Schärfe selbst Hartgesottene die Tränen in die Augen treibt. Außer der Geschichte des Chilis, ihrer Einteilung nach Scoville-Graden und ihrer Verwendung in der Küche kann man auch seine eigenen Grenzen testen. Gerade für Männer ist das Probieren des noch schärferen Senfs eine besondere Herausforderung. Claudia Quack erzählt gerne, wie eine Gruppe junger Männer als Auftakt zu einem Junggesellenabschied das Senf-Seminar ausgesucht hat. Mutig probieren sich die jungen Männer durch das Sortiment. Vom Griechen-Senf mit Ouzo-Aroma über Frauen-Senf und Biker-Senf tasteten sie sich langsam vor bis zum berüchtigten „Tor zur Hölle“. „Einer der jungen Herren ging in der Zeit häufig in Richtung Kölsch-Fässchen und ich hatte die Befürchtung, dass der Junggesellenabend schon im Gewürzbasar sein vorzeitiges Ende findet. Doch dann habe ich gesehen, dass er für sein inneres Brennen bei der bereitgestellten Milch Linderung gesucht hat“, lacht die frisch gebackene Geschäftsfrau.

Safran – Rodenkirchener Gewürzbasar

Nibelungenweg 9, 50996 Köln

Telefon (0221) 78 95 33 11

www.safran-gewuerzbasar.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 10 Uhr bis 18 Uhr

Samstag 10 Uhr bis 13.30 Uhr



Geschichte der Gewürze

- Funde aus der Jungsteinzeit (3000 v. Chr.) an Schweizer Seeufemern unter anderem von Kümmel
- Mesopotamien: heute Irak, viele Pflanzen mit hohem aromatischen Gehalt, Peru und Mittelamerika: Azteken benutzen schon vor 9000 Jahren Chilis zum Würzen
- Bis zum Mittelalter gaben verschiedene Kräuter den Speisen einen anderen, intensiveren Geschmack. Erst durch die Kreuzzüge im Mittelalter kamen viele Gewürze, die ursprünglich im Orient und Asien beheimatet waren, nach Europa. Bis sie in Mitteleuropa ankamen, hatten die wertvollen Ingredienzien einen weiten Weg um den halben Globus hinter sich. Über den Indischen Ozean wurden Gewürze nach Arabien und von dort nach Alexandria an der ägyptischen Mittelmeerküste transportiert. Von dort traten sie noch einmal per Schiff die Reise über das Mittelmeer nach Norditalien an. Genua und Venedig waren nicht zuletzt durch den Handel mit Gewürzen, die in Europa immer begehrt wurden und ein Synonym für Wohlstand und Macht waren, reiche Handelsstädte.
- Christoph Kolumbus (1451–1506) meinte, einen schnelleren Weg nach Indien gefunden zu haben, und überzeugte schließlich den spanischen König Ferdinand II. und seine Frau Isabella I., seine Expedition zu finanzieren. Denn das spanische Königshaus betrachtete den regen Gewürzhandel der Italiener mit Neid und hoffte auf großen Wohlstand für das Land durch den Import von indischem Pfeffer und Gewürznelken. Erst der Portugiese Vasco da Gama (1469–1524) entdeckte mit seiner Flotte den Seeweg nach Indien. Lissabon wurde in der Folge des immensen Gewürzhandels zu einer der reichsten Städte in Europa.