



Nachgefragt

# Würzige Statements zu Fairness und Mischungen

Was ist ein faires Gewürz? **Johannes Bucej** hat bei verschiedenen Produzenten nachgefragt und sich bei dieser Gelegenheit auch gleich danach erkundigt, welchen Stellenwert Gewürzmischungen in ihrem Sortiment haben.



## ERWIN WINKLER

**Herbaria**

Faire Gewürze? Ich bin froh über diese Frage, denn im Gewürzmarkt gibt es viele versteckte Fouls. Für mich bedeutet der Begriff faires Gewürz: Bezug der Rohstoffe direkt von Kleinbauern und Kleinbauern-Kooperationen, um eine faire Entlohnung zu garantieren. Fair bedeutet auch: guter, ja, sehr guter Geschmack, für den Kunden gerne einen höheren Preis zahlen. Zu wissen,

was man isst und woher es kommt, bedeutet in Zeiten globaler Warenströme eine enorme Lebensqualität. Fair bedeutet auch: fair gegenüber der Umwelt. Wann immer es geschmacklich und klimatisch möglich ist, verwenden wir Rohstoffe aus Deutschland.

Was ist an unseren Gewürzmischungen so toll? Unsere Kunden, auch Spitzenköche, sind plötzlich viel mutiger in der Küche. Sehr gut gemachte Gewürzmischungen bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Unser Bratkartoffelgewürz »Gaumenschmaus« oder »Tango Spice«, für Steaks gedacht, eignen sich für Frischkäse-Dips oder Brotaufstriche. Von Profis gemacht, sind sie eine tolle Ergänzung.

→ [www.herbaria.com](http://www.herbaria.com)

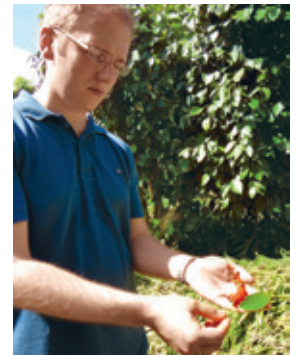
## CHRISTIAN TERNO

**Madavanilla**

Fair gehandelt ist für mich ein Gewürz, wenn zum einen sichergestellt ist, dass der Erzeuger vor Ort vom Anbau leben kann. Unter »fair« verstehe ich aber auch, dass beim Verkauf an den Endkonsumenten nicht utopische Spannen eingerechnet werden – wo ist hier die Fairness gegenüber dem Konsumenten?

Das Produzieren von Gewürzmischungen finde ich richtig, wenn es sich um Gewürzmischungen handelt, die sehr viele Komponenten/Zutaten enthalten. Einfache Gewürzmischungen empfehlen wir beispielsweise Kunden immer selber abzumischen, da dies zum einen meist günstiger ist und zum anderen einen ganz anderen Bezug zum Gewürz für den Verbraucher herstellt. Gewürzmischungen für Kräuterquark oder Bratkartoffeln haben wir auch im Programm, und ich finde es besser, wenn Kunden ihren Quark damit selber abschmecken als eine industrielle Zubereitung aus dem Supermarkt zu kaufen. Gewisse Mischungen scheinen die Kunden sogar zum Kochen animieren.

→ [www.madavanilla.de](http://www.madavanilla.de)



SÜDTIROLER GENUSSURLAUB - HOTEL JÄGERHOF

*Slow Food – Natur & Genuss in Südtirol*

REGIONAL - NACHHALTIG - FAIR

Genuss mit Köstlichkeiten aus der Speisekarte der Natur



Familie Augscheller

St. Leonhard/Walten in Passeier

Südtirol - Italien, T +39 0473 656 250

Prämierte Slow-Food-Naturküche,  
bebagliche Naturholzzimmer – Wellnessoase  
Passeiertal im Meraner Land

SÜDTIROL



[www.jagerhof.net](http://www.jagerhof.net)



## UTE BORNHOLDT

**Spirit of Spice**

Wir finden Gewürze komplex und herausfordernd. Wenn möglich, kaufen wir auch direkt vor der Haustür ein. Sonst arbeiten wir ausschließlich mit deutschen Importeuren zusammen, weil wir festgestellt haben, dass deren Kontrollen zuverlässig sind. Diese Zusammenarbeit hängt jedoch nicht von Zertifizierungen ab. Siegel bieten vielleicht eine Orientierung im Massenmarkt, aber unsere Ansprüche gehen auch über die Kriterien der Organisationen, die zertifizieren, hinaus. Wir wollen den aufgeklärten Konsumenten ansprechen.

Wir bieten selbst Gewürzmischungen an – aber keine Rubs (Gewürzmischungen auf der Basis von trockenen Trägersubstanzen wie Zucker oder Salz; die Red.). Gewürzmischungen finden wir okay für den Alltag, wenn wenig Zeit zum Experimentieren ist – anders als zum Beispiel am Wochenende, wo man sich in der Küche viel Zeit zum Ausprobieren nehmen kann. Wir tragen gern dazu bei, die Kreativität herauszufordern und nicht einzuschläfern.

→ [www.spirit-of-spice.de](http://www.spirit-of-spice.de)

## BETTINA MATTHAEI

**1001 Gewürze**

Ich finde den Begriff »fair« für ein Gewürz bzw. dessen Preis schwierig, weil die Nachprüfbarkeit fehlt oder nur schwer möglich ist. Auch bio ist nicht unbedingt einfach. Viele Gewürze sind sehr empfindlich im Anbau und müssen daher auch behandelt werden. Aber klar zählt eine faire Bezahlung der Mitarbeiter zu einem fairen Preis. Wir als Manufaktur haben schon mal höhere Kosten, da wir keine Gewürze »auf Halde« produzieren, sondern nur kleine Chargen herstellen.

Unsere Mischungen bestehen aus echten Gewürzen, und für eine gelungene Zusammensetzung ist langjährige Erfahrung erforderlich. So bieten wir zum Beispiel Kindergewürze ohne Schärfe und Bitternoten an. In Seminaren dürfen die Gäste dann ihre eigenen Mischungen ausprobieren. Spannend ist für mich im Moment die Zusammenarbeit mit einer Weinautorin für Würzmischungen, die zu bestimmten Weinen passen sollen.

→ [www.1001gewuerze.eu](http://www.1001gewuerze.eu)



## INGO HOLLAND

**Altes Gewürzamt**

Beim Einkauf unserer Rohstoffe zahlen wir bei unserem Qualitätsanspruch mindestens 30 bis 50 Prozent mehr als marktüblich. Bei einem »fairen Preis« spielt auch die soziale und regionale Verantwortung, die wir als Manufaktur übernehmen, eine wichtige Rolle. Für Gewürze, die wir auf heimischen Feldern anbauen (z.B. Kümmel, Bockshornklee, Senfsaat) lassen, zahlen wir deutlich mehr als die üblichen Preise. Denn damit gehen andere Lohnstrukturen einher.

Zudem bedeutet Regionalität für uns und unsere Kunden eine bessere Transparenz.

Das richtige Verständnis und Experimentierfreude sind entscheidende Faktoren für den eigenen Qualitätsanspruch beim Kochen. Eine sinnvolle Gewürzmischung sollte auch nicht nur für ein bestimmtes Gericht einsetzbar sein. In unseren Produkten haben Aromen, Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker usw. nichts verloren. Unsere Leidenschaft haben wir in die Dose gepackt für diejenigen, die bereit sind, für beste Qualität entsprechendes Geld auszugeben. Das sind immerhin doch einige.

→ [www.altesgewuerzamt.de](http://www.altesgewuerzamt.de)



Fotos: von den Produzenten



### Kasseler Ahle Worscht



#### Feinkost Fleischerei Rohde

Frankfurter Straße 67  
34121 Kassel - Tel. 0561. 200 680

Im Internet bestellen unter:  
[www.feinkost-rohde.de](http://www.feinkost-rohde.de)



## MARTINA KABITZSCH

von Blythen

Unsere Zutaten tragen nicht das Fair-Trade-Siegel, sind aber biozertifiziert. Wir stellen unsere Produkte aus Einzelgewürzen her, die wir von unterschiedlichen vertrauenswürdigen Händlern beziehen. Biohändler haben ja ohnehin einen höheren Anspruch und auch Leidenschaft, auch im Hinblick auf »fair«.

Bei unseren Gewürzmischungen verwenden wir Blüten als neue Geschmackskomponenten. Vielen fehlt die Erfahrung, damit umzugehen. Unsere Kunden legen Wert auf gute und frische Gewürze und greifen deshalb gern auf Gewürzmischungen zurück. Auch selbst gemahlene Gewürze sind beliebt für die Mischungen, vor allem wegen der Frische der Aromen. Es ist übrigens gar nicht so einfach, selbst Mischungen herzustellen. Da experimentieren wir schon viel. Unsere Zielgruppe: neugierige Genießer, die sich gern Anregungen für neue Geschmackserlebnisse suchen.

→ [www.von-blythen.de](http://www.von-blythen.de)

Fotos: von den Produzenten, Stefan Abtmeyer



## JOHANNES GUTMANN

Sonnentor

Fair ist für mich ein Gewürz, wenn es ohne Chemie angebaut, auf Augenhöhe direkt gehandelt und per Hand in Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen verpackt wurde. Nur so steht ein Gewürz mit Mensch und Umwelt im Einklang.

Meine persönlichen Lieblinge sind Klassiker wie frische Petersilie oder Liebstöckel. In unserem Sortiment finden sich mittlerweile auch viele Bio-Kräuter-mischungen. Diese erfreuen sich bei unseren Fans besonderer Beliebtheit. Es ist bei manchen Gewürzen auch gar nicht so leicht, eine harmonische Mischung zu kreieren. Unsere Produkt-Artisten probieren oft Monate, bis der Geschmack perfekt ist. So können unsere Fans auf die Qualität vertrauen. Wer Zeit und Lust hat, sollte es sich aber nicht nehmen lassen und Gewürze selbst in den unterschiedlichsten Variationen zusammenfügen. Es macht viel Spaß und der Genuss ist natürlich unvergleichlich.

→ [www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com)



## KERSTIN BUCHHOLZ

Lebensbaum (Ulrich Walther GmbH)

Lebensbaum kauft die Zutaten für Tees, Kaffees und Gewürze im Ursprung ein. Haben wir einen Erzeuger gefunden, der unser Qualitätsverständnis teilt, wollen wir mit ihm langfristig zusammenarbeiten. Dass wir beim



Einkauf unserer Rohwaren systematisch fair, sozial und nachhaltig vorgehen, wurde uns ganz aktuell bestätigt: Der Zertifizierer Kiwa International Cert betrachtet das komplette Produktportfolio eines Unternehmens. Geprüft wird das Einkaufssystem als Ganzes. Die Pilot-Zertifizierung wurde mit Lebensbaum durchgeführt, das Zertifikat nahm Lebensbaum Gründer Ulrich Walter auf der BioFach in Nürnberg entgegen.

Für viele Menschen stellt eine Gewürzmischung wie zum Beispiel unser Gemüsegewürz auch den Einstieg ins Selber-Kochen dar. Die Hemmschwelle sinkt. Für Koch-Anfänger ist es naheliegender, sich eine hochwertige Gewürzmischung zu kaufen und sich an die Verwendung heranzutasten, als direkt zwölf verschiedene Einzelgewürze zu besorgen. Das passiert dann vielleicht im nächsten Schritt, um den Geschmack der Speisen individuell anzupassen und kreativer zu kochen.

→ [www.lebensbaum.com](http://www.lebensbaum.com)



## KAI DRÄGER

Spicebar

Um zu gewährleisten, dass alle Beteiligten von der Farm bis zum Verbraucher (und einschließlich des Verbrauchers) einen Vorteil und eine für sich persönlich gute Situation erleben, muss man aus meiner Sicht die komplette Prozesskette steuern. Den Wettbewerbsnachteil durch die höheren Erzeugerpreise können wir dadurch kompensieren, dass wir einen Großteil der Wertschöpfungskette selbst abdecken und unsere Gewürze in der Qualität so am Markt kaum vergleichbar sind. Wir engagieren uns persönlich vor Ort, unterhalten ein großes Netzwerk und achten darauf, dass Gelder wirklich zu 100 Prozent dort ankommen, wo es nötig ist.

Absolut im Trend sind für mich geräucherte Gewürzmischungen wie z.B. unsere »Rauchige Drecksau« oder das »Rührei Deluxe« – wir hatten uns damals bei der Entwicklung schon gefragt »Braucht man das?« Aber nachdem wir damit etwas experimentiert hatten, war die Antwort ganz klar: »Man braucht es nicht – aber es ist schon eine geniale Abwechslung.«

→ [www.spicebar.de](http://www.spicebar.de)

Das Brot mit dem *unverwechselbaren* Geschmack.  
Für *echte* Brotliebhaber.



Brotversand

Unsere Brotspezialitäten → frisch & direkt → zu Ihnen nach Hause:  
Im Online-Shop unter [www.baecker-wimmer.de](http://www.baecker-wimmer.de) oder per Tel. 09841-1556

Backkunst ohne Kompromisse.

KONDITOR



■ BÄCKER

BAD WINDSHEIM ■

Rothenburger Str. 18 b  
91438 Bad Windsheim  
Telefon 09841/1556  
[info@baecker-wimmer.de](mailto:info@baecker-wimmer.de)  
[www.baecker-wimmer.de](http://www.baecker-wimmer.de)



Wir sind Mitglied bei:

