Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Die Manufaktur

Anspruch

Was fasziniert Sie an Gewürzen?

Ingo Holland: "Gewürze haben meiner Art zu kochen eine andere Dimension gegeben. Mit dem richtigen, gekonnten Einsatz von Gewürzen kann ich meinen Kreationen in eine neue Richtung lenken und Gerichten Spannung verleihen, ohne dem Grundprodukt seine Eigenart zu nehmen. Gewürze selbst entwickeln, rösten, mahlen und mischen ist meine große Leidenschaft." Kilian Holland: "Mit der Entwicklung eigener Mischungen konnten wir unsere ganz persönliche Note und unser besonderes Gespür für Gewürze zeigen. Unsere Leidenschaft haben wir in die Dose gepackt für alle die, die individuell kochen wollen. Der Einsatz von Gewürzen und Mischung ist persönlich, verleiht eine eigene Note und macht den eigenen Kochstils besonders."

Was macht Ihre Gewürze besonders?

Ingo Holland: "Wir verwenden für unsere Gewürze ausschließlich Grundgewürze bester Qualität, die wir zum größten Teil aus ganzen, also ungemahlenen, Grundprodukten mischen und dann erst vermahlen. Unsere Ideen, unser Qualitätsanspruch und unsere Spürnase für die besten Gewürze weltweit – das macht uns besonders. Und die Liebe zur Perfektion natürlich!" Kilian Holland: "Dadurch, dass wir Grundprodukte einkaufen und selbst mahlen sichern wir die höchstmögliche Güte und Haltbarkeit. Das Aroma der Gewürze bleibt wesentlich länger kräftig, ist komplexer und besitzt mehr Dynamik als Mischungen, die aus vorher gemahlenen Gewürzen gemischt werden."

Werden im Alten Gewürzamt alle Gewürze geröstet?

Ingo Holland: "Nein, darin sehe ich keinen Vorteil. Oft wird behauptet, alle Gewürze sollten geröstet werden. Ich bin hier anderer Meinung. Manche Gewürze, wie zum Beispiel Bockshornklee, sollten unbedingt geröstet werden, um Ihnen die Bitterstoffe zu nehmen. Knoblauch röstet man, um ihm das spezielle Aroma eines getrockneten Knoblauchs zu nehmen und ihm die charmantere Aromatik eines gerösteten Knoblauchs zu verleihen. Chili bekommt ein sehr breites Aromenspektrum - vom typisch fruchtigen Chiliaroma, über eine brotige Note bis zum Kakao- und Schokoladengeschmack. Gewürze wie Pfeffer, Gewürznelken, Piment, Muskat usw. verändert man im Aroma, aber das verbessert sie nicht. Was ungeröstet nicht aromatisch schmeckt, wird durch das Rösten auch nicht besser."

Was macht eine gelungene Gewürzmischung aus?

Kilian Holland: "Perfekte Grundprodukte, Sinn für Kreativität und viel Ausdauer und Herzblut bis sie perfekt und rund ist." Ingo Holland: "Durch das Mischen bei uns im Gewürzamt erstellen wir aus verschiedensten Grundzutaten einen neuen Geschmack. Wir komponieren und bedienen uns einer Klaviatur bester Zutaten. Dabei ist die Auswahl von Grundgewürzen mit erstklassiger geschmacklicher Qualität entscheidend. Wir verwenden sowohl konventionelle als auch biologische Gewürze – entscheidend ist für uns der Geschmack und die Rohqualität. Nur so kann auch eine geniale Mischung entstehen!“

Verwenden Sie Zusätze wie Farb-und Aromastoffe?

Kilian Holland: "Das würde unserer Philosophie widersprechen. Ein ganz klares Nein, auf keinen Fall. Die Farben der Mischungen entstehen aus den Farbstoffen der verwendeten Gewürze. Gelb aus Kurkuma, rot aus Paprika und Chili, grün aus den verwendeten Kräutern usw. Das einzige, was man als Geschmacksverstärker bezeichnen könnte, ist in wenigen Mischungen etwas Salz. Wobei wir auch hier auf die Verwendung bester Salzqualitäten, wie zum Beispiel Bergkernsalz aus Österreich, Wert legen. Füllstoffe und Aromen haben bei uns nichts verloren.“

Warum findet man Sie nicht in Lebensmittelketten und Discountern?

Ingo Holland: "Wir sind eine Manufaktur und möchten dies auch bleiben. Bei uns wird noch mit Herz und Hand gearbeitet. Unsere Gewürzmischungen stellen wir aus den besten Grundgewürzen der Natur her. Diese werden nach selbst entwickelten Rezepturen geröstet, gemischt und vermahlen. Dies zu verkörpern und dem Kunden auch transparent zu machen setzt Fachwissen voraus – von uns, aber auch von demjenigen der unsere Gewürze verkauft. Deswegen werden wir das bleiben, was wir sind: eine Gewürzmanufaktur, die keine riesigen Mengen produziert und dort verkauft, wo sie auch daheim ist – im Spezialitätenbereich.“

Warum gibt es Ihre Gewürze nur in den grünen Dosen?

Kilian Holland: "Die Dosen sind die ästhetischste, funktionellste, aroma- und lichtsicherste Verpackung, die wir von Anfang an verwenden. Das aromasichere Weissblech verleiht durch seine Stabilität eine hohe Wertigkeit und sieht einfach edel aus. Grün – weil es Ingo’s Lieblingsfarbe ist und daran ändert sich nichts....'"

Kaufen Sie Grundgewürze in aller Welt direkt bei den Erzeugern?

Ingo Holland: "Nein, heute nicht mehr. Noch vor wenigen Jahren dachte ich, dass dies sehr wichtig wäre. Diese Meinung habe ich revidiert. Es gibt bei unseren verwendeten Mengen keine finanziellen und qualitativen Gründe dafür, dies selbst vor Ort zu tun. Stattdessen habe ich mich entschieden, mit Spitzen-Importeuren in Deutschland und Frankreich im konventionellen wie im Biobereich zusammen zu arbeiten. So können wir Qualität wesentlich besser und effektiver beeinflussen.“

Produzieren Sie alle Mischungen selbst oder lassen Sie auch mischen und mahlen?

Kilian Holland: "Wenn wir das nicht täten, wäre das Wort Manufaktur ein Lippenbekenntnis. Alle unsere Mischungen entstehen von Idee wie Mischung und Produktion in Klingenberg am Main. In unserem Gewürzamt werden alle Gewürze vor Ort geröstet, gemischt und gemahlen. Wir haben keine Subunternehmer, die dies für uns erledigen. Ausnahme ist das „Vadouvan“, das wir auf Grund klimatischer

Beweggründe (Anm.:es muss fermentiert und in der Sonne getrocknet werden) nicht selbst herstellen können."

Wenn Sie das Alte Gewürzamt beschreiben – was kommt Ihnen hier in den Sinn?

Ingo Holland: "Das Alte Gewürzamt ist mit den Charaktereigenschaften freundlich, romantisch, ehrlich, traditionell, bodenständig und humorvoll gut beschrieben. So sind wir und wollen es auch bleiben!"

Herstellung

Wie sichern Sie die Qualität Ihrer Gewürze?

"Die von uns liebevoll ausgewählten, hochwertigen Zutaten erfüllen dabei stets unsere Ansprüche in Aussehen, Aroma und Intensität. Die eiwandfreie Qualität stellen wir u. a. durch unsere Lebensmitteltechnologin und Ökotrophologin sicher, die von unseren Lieferanten detaillierte Lieferantenauskünfte, Zertifikate und Analysen anfordern. Liegen den Lieferanten unsere gewünschten Analyseparameter nicht vor, so fordern wir Proben an und lassen diese in einem Labor auf eigene Kosten analysieren. Erst wenn die Produkte in Sensorik und Analytik überzeugen können, werden sie von uns verwendet!"

Worauf muss man beim Einkauf von Gewürzen besonders achten?

"Gewürze sind Produkte, bei denen Frische besonders wichtig ist - somit können sie nur für eine gewisse Zeit gelagert werden. Daher kaufen wir ausschließlich für einen Verbrauchszeitraum von 3 bis maximal 6 Monaten ein. Das sind im Kräuterbereich oft nur wenige Kilogramm. Bei Wareneingang überprüfen wir nicht nur die Zertifikate unserer Lieferanten, sondern führen auch eigene optische und geschmackliche Tests durch. Sind die Gewürze einwandfrei, werden sie in unser Sortiment aufgenommen und sorgfältig eingelagert. Darüber hinaus ziehen wir von jedem gekauften bzw. selbst hergestellten Gewürz Rückstellmuster, um die Qualität und Entwicklung über einen Zeitraum von 2 Jahren zurückverfolgen zu können."

Wie gewährleisten Sie die Homogenität Ihrer Gewürzmischungen?

"Um eine homogene Vermischung der Gewürze sicher zu stellen, haben wir eine Spezialanfertigung entwickeln lassen, die einem kleinen Betonmischer ähnlich sieht. Die Trommel wurde durch eine VA4-Edelstahltrommel ausgetauscht, in der alle Mischungen nach dem Mahlen noch einmal homogenisiert werden, um die bestmöglichen Mischergebnisse zu erzielen. So haben wir die Gewissheit, dass sich keine Gewürznester einer Sorte in den Mischungen bilden und damit die Aromatik verändern."

Wie stellen Sie Ihre gemahlenen Gewürze her?

"Der Prozess des Mahlens läuft in mehreren Stufen ab. Im ersten Schritt selektieren wir einen Teil unserer Gewürze über ein Laufband, bei dem Abweichungen aussortiert werden. Das sind zum Beispiel Fleur de sel, langer Pfeffer, Paradieskörner usw. Dann mahlen wir auf verschiedenen Mühlen, zunächst auf einer Hammermühle, die funktioniert wie ein schnell rotierender Mörser. Die Gewürze werden dabei ihrem Verwendungszweck entsprechend in verschiedenen Kalibrierungen abgesiebt. Anschließend arbeiten wir mit

zwei großen Scheibenmühlen, auf denen wir Gewürze zu unterschiedlichen Feinheitsgraden vermahlen können."

Wie werden Gewürze bei Ihnen zu Mischungen verarbeitet?

"Unsere Mischungen werden zu etwa 75-80 % aus ganzen Gewürzen wie Korianderkörnern, Pfefferkörnern, Muskatnüssen, Macis hergestellt. Lediglich Paprika, Kurkuma, Ingwer, Knoblauch und Galgant werden als Pulver beigefügt und zusammen mit den ganzen Gewürzen in der Mühle gemahlen. So ergibt sich die hohe Intensität unserer Gewürzmischungen."

Was muss bei der Lagerung von Gewürzen besonders beachtet werden?

"Um die Frische unserer Gewürze über einen längeren Zeitraum zu sichern, lagern wir sie in Originalgebinden sowie in lebensmittelgeeigneten Behältnissen. Im gesamten Lagerbereich erfolgt eine regelmäßige Kontrolle von Temperatur, Luftfeuchtigkeit sowie auf das Vorhandensein von Schädlingsbefall oder beschädigter Verpackung."

Know-How

Das richtige Verständnis über den Umgang mit Gewürzen ist ein entscheidender Faktor für die Qualität der eigenen Kochkünste. Nachfolgend finden Sie ein paar hilfreiche Tipps, wie man Gewürze gekonnt einsetzt, damit sie ihr bestes Aroma entfalten können.

Aufbewahrung von Gewürzen:

Gewürze sollten immer dunkel, kühl und trocken aufbewahrt werden. Licht (auch künstliches Licht) zerstört Farbe und Qualität der Gewürze. Kühl bedeutet keinesfalls kalt. Also, auch wenn es sich selbstverständlich anhört, nicht im Kühlschrank, sondern lediglich nicht direkt am Herd oder im Schrank über dem Backofen lagern. Trockenheit ist ebenfalls wichtig und man sollte nie mit nassen Fingern oder Löffeln mit Gewürzen in Berührung kommen, denn Feuchtigkeit kann zum Verklumpen oder Schimmeln der Gewürze führen.

Haltbarkeit von Gewürzen:

Vom Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufene Gewürze nicht am selben Tag gleich wegwerfen, sondern Geschmack und Qualität überprüfen. Gewürze sind meist wesentlich länger haltbar als das MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) aussagt. Ganze Gewürze sind grundsätzlich länger haltbar als gemahlene. Tipp: Gebinde, in denen Paprika und Chiliprodukte aufbewahrt werden, bitte immer wieder direkt verschließen. Motten lieben scharfe Chilisorten und den süßen Duft des Paprikas.

Ausstattung:

In jede Küche gehören, sofern man gerne mit Gewürzen arbeitet, mindestens zwei Pfeffermühlen (für schwarzen und weißen Pfeffer) und ein Mörser (für viele andere Pfeffer und Gewürze). Meine persönliche Empfehlung ist ein Granitmörser, da die grobe Oberfläche des Granits die Gewürze besser zerreibt. Wichtig sind auch Mischgewürze, mit denen man interessante Würzöle herstellen kann. Diese sind hervorragend auf Salaten, gegrilltem Fisch, Fleisch sowie Geflügel. Einfach 1 - 2 Eßlöffel eines Currys oder anderen Mischgewürzes in ein dunkles Gefäß geben und mit einem guten aber nicht teuren Olivenöl auffüllen. Dieses Öl nun 1 - 2 Wochen reifen lassen. Ein wunderbarer und interessanter Saucenersatz!

Verwendung von Gewürzen:

Man kann durchaus vor dem Braten würzen, pfeffern etc. Nur sollte man die Brattemperatur anpassen. Wenn diese nicht zu hoch ist, verbrennt weder das Gewürz, noch wird das Fleisch in den äußeren Schichten trocken. Mit Gewürzen stets sparsam umgehen, sodass man auch langfristig Spaß und Appetit am Thema hat. Zu viele Gewürze überdecken den Eigengeschmack der Grundprodukte. Deswegen: sensibel damit umgehen.

Dosierung von Gewürzen:

Da unsere Gewürzmischungen nur aus hochwertigsten, also intensiven Einzelgewürzen hergestellt werden, benötigen Sie bei der Dosierung in der Regel nicht mehr als 30% - 40% der in vielen Rezepten angegebenen Menge.