Altes Gewürzamt
Fam. Holland

"Die Bedeutung unserer Sinneserfahrungen wird heute bei weitem unterschätzt!"
(Zitat Ingo Holland)

Philosophie

Was hat die Güte von Gewürzen mit Lebensqualität zu tun?
Gewürze sorgen seit Jahrtausenden für Wohlbefinden und genussvolle Erlebnisse. Sie stimulieren die Sinne, einige regen den Kreislauf an, andere haben eine beruhigende Wirkung und manchen werden sogar heilsame Kräfte zugesprochen.

Wie sichert das „Alte Gewürzamt" die Qualität der Gewürze?
Ingo Holland sucht weltweit persönlich nach den besten Qualitäten, kreiert eigene Rezepturen und macht daraus Gewürzmischungen von hervorragender Güte und Kreativität. Handverlesen, mit einer guten Prise an Liebe und Gespür.

Wie unterscheidet man mindere Qualitäten von hochwertigen Gewürzen?
Mit allen Sinnen. Gewürze muss man erleben, um die feinen Unterschiede zu entdecken. Insofern kann man einen guten „Gewürzmüller" fast als einen „Alchemisten" bezeichnen – er wählt die Gaben der Natur sorgfältig aus und veredelt sie zu höchster Güte. Berücksichtigen muss man, dass Farb- und Formabweichungen möglich sind, da es sich um Naturprodukte handelt.

Verwenden Sie Zusätze wie Farb- und Aromastoffe?
Auf keinen Fall, denn das würde meiner Philosophie widersprechen. 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.

Verbessern Sie die Grundgewürze, wenn Sie diese mischen?
Das würde ich nicht sagen. Durch das Mischen erstellen wir aus verschiedensten Grundzutaten einen neuen Geschmack. Dabei setzen wir stets größten Wert auf die Auswahl von Grundgewürzen mit erstklassiger geschmacklicher Qualität. Das bedeutet, dass wir bei der Mischung auch konventionelle Gewürze zum Beispiel aus biologischem Anbau verwenden, wenn uns der Einsatz als unabdingbar erscheint. Die Qualität der verwendeten Grundgewürze ist ausschlaggebend für die Qualität unserer Mischungen!

Wie sichern Sie die Qualität Ihrer Gewürze?

Kein Gewürz kommt bei uns ungeprüft ins Lager. Die Qualität von Gewürzen wird international mit Zertifikaten und Analysen ausgezeichnet. Sollten diese Kennzeichnungen nicht vorliegen, geben wir die entsprechenden Analysen auf unsere Kosten in Auftrag. Dies wird von unseren Ökotrophologinnen vom Qualitätsmanagement überwacht und geprüft. Erst wenn die Produkte in Sensorik und Analytik überzeugen können, werden sie von uns verarbeitet.

Altes Gewürzamt ist BIO-zertifiziert

Wir möchten Ihnen auch mitteilen dürfen, dass wir für den Verkauf von BIO-Produkten, die nicht von uns selbst weiterverarbeitet oder abgefüllt werden, ein BIO-Zertifikat besitzen. Unsere Kontrollnummer: DE-ÖKO-003