Einst mit **Gold** aufgewogen ...

... und seit jeher das Lieblingsgewürz der Deutschen, ist Pfeffer noch immer unverzichtbar in unseren Küchen! Ob zu Hause auf dem Esstisch oder im Restaurant – die Pfeffermühle steht „Allzeit bereit". Ein bis zwei Umdrehungen genügen und schon hat ein bis dahin zu „leise" gewürztes Gericht die richtige Schärfe.
Kaum zu glauben, dass der Inhalt einer Pfeffermühle früher mehr wert war, als Ihr Auto heute. Er gilt als das erste Gewürz, welches uns aus dem Morgenland erreichte und kulinarisch gesehen verleiht es nicht nur pikanten, sondern auch süßen Speisen die richtige Würze.

Aber Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer – denn die heutige Auswahl ist beachtlich! Als „Klassiker" gelten der grüne, schwarze, weiße und rote Pfeffer, aber auch Langem Pfeffer, Szechuan Pfeffer, Jamaikapfeffer und Rosa Pfeffer ist schon der Einzug in unsere Küchen geglückt. Weitere Sorten wie Kubebenpfeffer, Tasmanischer Pfeffer, Mönchpfeffer, Tellicherry Pfeffer und Paradieskörner befinden sich auf dem Vormarsch, um nur einige zu nennen. Hinzu kommen noch die vielfältigen Pfeffermischungen wie z.B. Zitronenpfeffer, Bunter Pfeffer oder Steakpfeffer. Auch nicht vergessen sollten wir die vielen heilenden Wirkungen, die dem Pfeffer nachgesagt werden. Langer Pfeffer gilt in der Ayurveda als Verjüngungsmittel, weil er die Verdauung anregt und den Körper reinigt. Als Milchabkochung getrunken soll er gegen Astma und andere Lungenleiden helfen. Schwarzer Pfeffer wurde von den alten Indern als Heilmittel bei Herzproblemen, Husten und Halsschmerzen, Juckreiz und als entzündungshemmende Beigabe in Zahnpasta genutzt.
Pfeffer ist und bleibt einer der spannendsten Begleiter unseres Küchenalltags und lässt uns immer wieder neue kulinarische Genüsse erleben.

Dem **Pfeffer** auf der Spur ...

Gepfefferte Unterhaltung
und eine Weltreise für die Nase

Viola Vierk *Tobias Brüning*

Begeben Sie sich mit Viola Vierk, Gewürzexpertin und seit 22 Jahren Chefin des Spicy's Gewürzmuseums in der Hamburger Speicherstadt, und dem in Berlin ausgebildeten Schauspieler Tobias Brüning in seiner Rolle des charmanten Gewürzhändlers Jacob Lange ins Pfefferland!

Erfahren Sie, warum denn nun der Hase im Pfeffer liegt und was es heißt, wenn man Sie dahin wünscht, wo der Pfeffer wächst! Aber wo wächst er denn eigentlich? Und warum hatte auch Ramsis die Nase voll, nämlich voll Pfeffer. Welches war der Pfeffer, der es zuerst nach Europa geschafft hat und warum ist Pfeffer immer noch das Lieblingsgewürz der Deutschen?

Wir klären das auf unterhaltsame Weise.

Vom Anbau über die verschiedenen Sorten bis hin zu den heilenden Eigenschaften ist für jeden etwas Interessantes dabei. Lebendig gestaltet wird das Ganze durch die verschiedenen Sorten Pfeffer, die zum Riechen und Anfassen bereitstehen, sowie durch ansprechende Bilder.

Leistungen:

- Eintritt in das Gewürzmuseum mit Pfeffereintrittskarte
- Ca. 1½ stündige gepfefferte Unterhaltung
- Zimtkaffee und Butterkuchen
- Besuch der Sonderausstellung
- Preis pro Person nur Euro 18,00

Exklusiv nur für Gruppen ab 20 Personen buchbar!

Mit freundlicher Unterstützung:
FUCHS
FUCHS Gewürze GmbH · D-49198 Dissen
www.fuchs-gewuerze.de

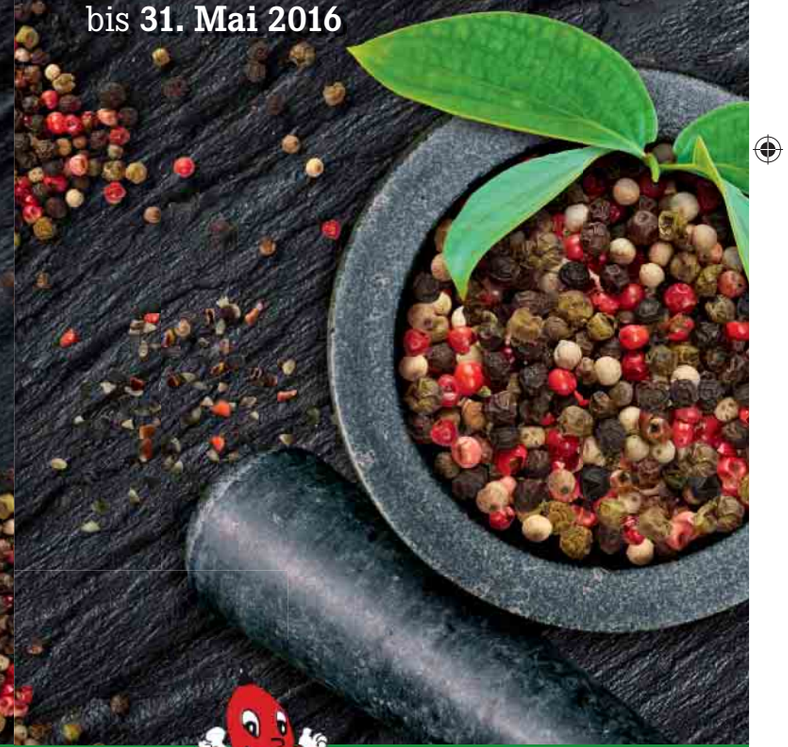
SPICY'S Gewürzmuseum GmbH
Am Sandtorkai 34 · 20457 Speicherstadt Hamburg
Telefon 040 367989 · Di. bis So. 10.00–17.00 Uhr

WÜRZIGES RAHMENPROGRAMM UNTER:
www.spicys.de

Geh doch dahin, wo der **Pfeffer** wächst!

Aber wo genau ist das eigentlich?

Vom **09. Januar**
bis **31. Mai 2016**



SPICY'S
Gewürzmuseum GmbH

Gefüllte Reisblätter Szechuan Art

Zutaten für 4 Portionen:
100 g gekochter Schinken, 200 g gemischtes Hackfleisch, 3 EL Sojasauce, 1 EL Speisestärke, 8 große, runde Reisblätter, 50 g fein gehackte Cashewnüsse, 4 EL Sesamsamen, 1 Eiweiß, ½ TL FUCHS Chilisalz, mild, FUCHS Szechuanpfeffer, Erdnussöl zum Ausbacken der Fladen

Zubereitung:
Den Schinken in kleine Würfel schneiden, mit dem Hackfleisch, Sojasauce und Speisestärke zu einer Masse vermengen. Mit Chilisalz und gemahlenem Szechuanpfeffer würzen. Jeweils zwei Reisblätter befeuchten, hierbei Zubereitungsempfehlung beachten. Eines der Blätter mit der Hackfleischmasse bestreichen, dabei einen Rand von 1,5 cm frei lassen. Cashewnüsse und Sesam auf die Hackmasse streuen. Das zweite Reisblatt mit verquirltem Eiweiß einstreichen und mit der bestrichenen Seite das untere Reisblatt passgenau bedecken. Die Ränder gut andrücken. Reichlich Öl in einer weiten Pfanne erhitzen und die Fladen darin einige Minuten goldbraun frittieren. Anschließend zum Entfetten auf ein Küchenpapier legen. Fladen mit einer Chili-Rettich-Sauce servieren.
Chili-Rettich-Sauce:
100 g Rettich schälen und in feine Streifen raspeln. Den Rettich mit Chilisauce aus der Flasche mischen und zu dem Reisfladen servieren.
Zubereitungszeit: ca. XX Minuten

Gepfeffertes Reh im Kräutercrêpe

Zutaten für 4 Portionen:
Für die Kräutercrêpes:
100 g Mehl, 125 ml Milch, 2 Eier, FUCHS Tafelsalz mit Meersalz, FUCHS Pfeffer schwarz, je 2 EL gehackte Petersilie und Schnittlauch
Zutaten für das Geschnetzelte:
1 Portionsbeutel FUCHS Mischpilze getrocknet, 600 g Rehrücken (ausgelöst), FUCHS Tafelsalz mit Meersalz, FUCHS Pfeffer schwarz, 2 Frühlingszwiebeln, 100 g Champignons, 1 EL Butter, 2 EL Olivenöl, 200 ml Madeira, 1 TL FUCHS Frisch eingelegter Grüner Pfeffer, 2 Msp. FUCHS Wild-Gewürz

Zubereitung:
Zutaten für die Crêpes verrühren und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Pilze nach Packungsanweisung einweichen. Rehfleisch waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Champignons evtl. waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, nacheinander vier dünne Crêpes backen und warm stellen. Olivenöl in das verbliebene Bratfett geben, Rehfleisch dazugeben, anbraten und herausnehmen. Frühlingszwiebeln, Mischpilze und Champignons dazugeben und andünsten. Mit Madeira ablöschen, etwas einreduzieren und mit den Gewürzen verfeinern. Fleisch in die Sauce geben und kurz mit erhitzen. Crêpes mit dem Geschnetzelten füllen, zusammenklappen und servieren.
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Ruhezeit: ca. 20 Minuten

Gebeizter Gewürzlachs mit Senf-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:
Für den Lachs:
500 g Lachsfilet (mit Haut und ohne Gräten), 1 Fenchelknolle, 6 Stck. FUCHS Wacholderbeeren, 3 Stck. FUCHS Nelken ganz, 35 g FUCHS Tafelsalz mit Meersalz, 30 g Zucker, ½ TL FUCHS Pfeffer schwarz grob geschroten, 2 TL FUCHS Dillspitzen gefriergetrocknet
Für die Senf-Sauce:
100 g Sahnequark, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 TL Zucker, 2 TL FUCHS Dillspitzen gefriergetrocknet

Zubereitung:
Den Fenchel putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Wacholderbeeren und Nelken zerdrücken. Salz, Zucker, Wacholderbeeren, Nelken und Pfeffer vermischen und ein Drittel der Mischung auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Lachs abspülen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten darauf legen. Fenchelwürfel auf dem Lachs verteilen und mit der restlichen Würzmischung bestreuen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank ca. 1½ Tage marinieren. Während der Marinierzeit den Lachs mehrmals wenden. Den Lachs aus der Beize nehmen, kurz abwaschen und trocken tupfen. Anschließend die Dillspitzen auf die Oberseite des Filets (nicht auf die Haut) streuen und leicht andrücken. Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Den Lachs in feine Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und nach Wunsch mit knusprigen Rösti servieren.
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Marinierzeit: ca. 1½ Tage