

Kräuter

Naturschatz in Heilkunde & Küche

Die ersten Würzmittel waren frische Wildkräuter, die unsere Vorfahren in Wald und Flur pflückten. Damit würzten sie ihre damals noch sehr eintönigen Mahlzeiten und brachten Geschmack ans Essen.

Mit den Benediktinermönchen, die von Italien aus nach Deutschland zogen um hier Klöster zu bauen, kamen bislang noch unbekannte, mediterrane Kräuter auch zu uns: Rosmarin, Thymian, Majoran und Salbei wurden zunächst in den Klostergärten, später dann auch in den heimischen Hausgärten angebaut. Zunächst wurden diese Gewürzkräuter vorrangig in der Volksmedizin und Heilkunde eingesetzt. Neben den Mönchsärzten waren es auch weise Frauen/Hebammen und Männer, die mit ihrem traditionellen Kräuterwissen den Menschen halfen. Sie wussten, wie und in welcher Form die Heilkräuter einzusetzen waren. Mit dem Ausgang des Mittelalters stieß das Wirken dieser weisen Frauen und Männer jedoch bei der Kirche auf Missbilligung und viele Heilkundige wurden der Hexerei beschuldigt. Aus alten Schriften sind heute noch Kenntnisse über die alten Kräuterweisen überliefert. Kräuter unterstützen die Gesundheit und lindern Beschwerden.

*Probieren Sie's aus, denn
„gegen jede Krankheit
ist ein Kraut
gewachsen“.*



Suchen Sie noch ein **Geschenk?**
Verschenken Sie doch mal Kul(tour)!



Sweet & Spicy

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkaffee oder Punsch, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zum *Chocoversum*, Führung, diverse Probierstationen, Tafel Schokolade zum Mitnehmen. Preis p. P.: 29,- €



Jacob Lange

Hanseatische Pfeffersacktour

Leistungen: Geführter Schauspielrundgang mit dem Gewürzkaufmann Jacob Lange durch die Speicherstadt, Hafenrundfahrt 1 Stunde, Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Zimtkaffee und Pfeffersalamibrötchen. Preis p. P.: 25,- €

Kulinarisches Speicherstadtpaket

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag und Gewürzquiz, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Kaufmannshaus, Restaurant *Schönes Leben* in der Deichstraße 37, 3-Gang Menü. Preis p. P.: 45,- €

Ringelnatz kulinarisch

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Begrüßung kleine Einführung in die Gewürzwelt. Eine Ringelnatzlesung der besonderen Art, vorgelesen von dem Schauspieler Tobias Brüning, begleitet durch kleine Köstlichkeiten rund um die „Pelka“, zubereitet von dem Fernsehkoch und Küchenmeister Erich Häusler. Preis p. P.: 28,- €

Tea & Spice

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkaffee, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zum *Teekontor* (Wasserschloß Hamburg), zahlreiche Informationen und Verkostung verschiedener Teesorten! Preis p. P.: 29,- €

Vanille und Safran Seminar

Leistungen: Begrüßung, informatives Seminar, Verkostung von drei liebevoll zubereiteten Safran- & Vanillekreationen, Rezepte, exklusive Proben zum Mitnehmen und selbstverständlich der Besuch im Museum mit der aktuellen Sonderausstellung! Preis p. P.: 28,- €

Der Vorverkauf läuft! Genaue Informationen und immer die aktuellsten Termine auch für weitere Veranstaltungen unter www.spicys.de. Alles auch exklusiv für Gruppen buchbar!

Mit freundlicher Unterstützung:



FUCHS edle Gewürze · 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
Von Juli bis Oktober auch montags geöffnet.

WÜRZIGES RAHMENPROGRAMM UNTER:
www.spicys.de

*Feuer glühe,
Kessel sprühe,
hex hex!*

*Alte und neue Rezepte
aus der Hexenküche*

**Vom 01.05.2014
bis 25.10.2014**



SPICY'S
Gewürzmuseum GmbH



Kräuter-Brot

Zutaten (vier Portionen):

- 500 g Weizenmehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 2 gestr. TL FUCHS Kümmel, gemahlen
- 1 TL FUCHS Koriander, gemahlen
- 3 TL FUCHS Kräuter der Provence, gefriergetrocknet
- 2 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, 1 EL vom Mehl und die Hefe in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt verrühren und zehn Minuten ruhen lassen. Mehl, Kümmel, Koriander und Salz in eine Schüssel geben, angerührte Hefe zufügen, 5 Minuten gut durchkneten (mit dem Kneithaken) und den Teig 20 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick und 30 cm breit ausrollen, mit Kräutern der Provence bestreuen und wie ein Strudel aufrollen. Eine Kastenform mit Öl einfetten, den Teig hineinlegen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Das Brot 40 Minuten bei 200°C backen. Aus der Form nehmen und vor dem Aufschneiden etwas abkühlen lassen.



Kräuterbutter-Variationen

Zutaten (vier Portionen):

- 2 Fladenbrote
- 300 g Butter
- FUCHS Kräuterbutter Würzmischung
- FUCHS Würz-Topping „Puszta“
- FUCHS Tomaten-Würzsalz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Packung (= 125 g) italienischer Mozzarella
- 100 g Schafkäse
- 2 Tomaten
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Eisbergsalat

Zubereitung:

Jedes Fladenbrot in sechs „Tortenstücke“ zerteilen und Stücke so aufschneiden, dass eine Tasche entsteht. Butter dritteln. Einen Teil mit Kräuterbutter Würzmischung, den zweiten Teil mit Würz-Topping „Puszta“ und die restliche Butter mit Tomaten-Würzsalz und Tomatenmark vermengen.

Mozzarella abtropfen lassen und mit dem Schafkäse würfeln. Tomaten und Salatgurke putzen und waschen. Bei den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten und Gurke in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Je drei Fladenbrottaschen mit einer Buttersorte bestreichen und nach Belieben mit Mozzarella, Schafkäse, Tomaten, Gurken, Zwiebelringen und Salat füllen. Brot auf dem Grillrost kurz rösten und warm servieren.



Kräuter-Crêpes

Zutaten (zwei Portionen):

- Für die Crêpes:*
- 50 g Mehl
 - 4–5 EL Milch
 - 2 Eier

Für die Füllung:

- 1 Bund Rucola
- 250 g Champignons
- 2 EL Butter
- 1 TL FUCHS Kräuter in Öl „Kräuter der Provence“
- 1 TL FUCHS Knoblauch-Würzpaste
- Salz
- 4 EL Crème fraîche
- 2 EL Weißwein

Zubereitung:

Zutaten für den Crêpes-Teig verrühren und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Rucola und Champignons waschen, Rucola putzen und Champignons in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter erhitzen, Champignons darin andünsten, mit Kräuter in Öl „Kräuter der Provence“, Knoblauch-Würzpaste und Salz abschmecken sowie Crème fraîche und Weißwein verfeinern. Rucola untermischen und nach Wunsch kurze Zeit mitdünsten.

Aus dem Teig vier Crêpes in der restlichen erhitzten Butter abbacken, Füllung darauf verteilen, zusammenfalten und servieren.

