## Würz dich um die Welt – andere Länder, andere Würz-Sitten!

Auch wer nur mit den besten Zutaten kocht weiß, erst Gewürze machen ein gutes Gericht geschmacklich perfekt! Jede Küche der Welt hat ihre eigenen, besonderen Würzrezepturen, die den Geschmack prägen.

Besonders praktisch sind die bereits fertig aufeinander abgestimmten Gewürzmischungen, die speziell zum Verfeinern von bestimmten Gerichten kreiert worden sind. Wer allerdings bereit ist, sich beim Kochen etwas mehr Zeit zu nehmen, sollte „Gewürze" im wahrsten Sinne des Wortes „begreifen". Soll heißen: Nehmen Sie die Gewürze in die Hand, reiben Sie diese zwischen den Fingern, damit sich das volle Aroma entfaltet, und entscheiden Sie dann selbst, wozu Sie es gerne verwenden möchten. So sind in der Küche dem Experimentieren mit den verschiedenen Aromen keine Grenzen gesetzt.

Wir gehen in unserer Ausstellung dem „Würzverhalten" der verschiedenen Kontinente und Länder auf den Grund.

Ein wahrer Alleskönner - oder besser Alleswürzer - in der Küche, ist z.B. Ras al-Hanout. Man kann es mit „Chef des Ladens" übersetzen, was die besondere Geschichte dieser nordafrikanischen Mischung zeigt: sie wird stets nur vom Chef persönlich gemischt und kann sich daher von Land zu Land wie von Laden zu Laden unterscheiden. Mit Paprika, Ingwer, Koriander, Zimt und Kurkuma eignet sich dieses orientalische Gewürz sowohl für Fisch und Fleisch als auch für Gemüse.

Einst waren Gewürze ein kostbares Gut, für das man um die halbe Welt gesegelt ist und Kriege geführt wurden. Auch wenn sie inzwischen für uns alltäglich sind: Gewürze geben dem Essen das gewisse Etwas und wir sollten uns auch wieder auf die gesunden Wirkungen zurück besinnen.

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

## Termine 2018

Viel mehr als nur ein Gewürzmuseum...
Das Spicy's bietet Ihnen komplette Veranstaltungsprogramme, ganz egal, ob Sie etwas für Ihre Familien- oder Firmenfeier suchen oder sich einfach nur einen schönen Abend zu zweit machen möchten...

**Sweet & Spicy:** **Sonntag, 08. Juli, Samstag, 11. August, 15. September, 20. Oktober, 10. November, 08. Dezember 2018**
**Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum** Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkaffee, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zum CHOCOVERSUM, Führung, diverse Probierstationen, Tafel Schokolade zum Mitnehmen. Ende 18.30 Uhr im CHOCOVERSUM. Preis p.P. 32,50 € .

**Coffee & Spices:** **Samstag, 14. Juli, 13. Oktober, 17. November 2018**
**Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum** Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag Butterkuchen, Zimtkaffee, Schauspielrundgang durch die Speicherstadt mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zur „Kaffeestube" in der Neuen Gröningerstr. 10, dort zahlreiche Informationen und Verkostung verschiedener Kaffeesorten! Ende ca. 18.00 Uhr. Preis p.P. 29,00 € .

**Hanseatische Pfeffersacktour:** **Sonntag, 12. August und Samstag, 06. Oktober 2018 Beginn jeweils 11.00 Uhr in der Deichstraße 37, 20459 Hamburg** Leistungen: Geführter Schauspielrundgang mit dem Gewürzkaufmann Jacob Lange durch die Speicherstadt, Hafenrundfahrt 1 Stunde, Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Zimtkaffee und Pfeffersalamibrötchen. Ende ca. 14.00 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p.P. 25,00 € .

**Kulinarisches Speicherstadtpaket:** **Freitag, 12. Oktober 2018**
**Beginn 18.00 Uhr im Gewürzmuseum** Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag und Gewürzquiz, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „Schönes Leben"-Speicherstadt, Alter Wandrahm 15, 3-Gang-Menü. Ende ca. 22.00 Uhr im Restaurant. Preis p.P. 47,00 € zzgl. Getränke.

**Ringelnatz kulinarisch:** **Freitag 24. August 2018**
**Beginn 18.00 Uhr im Gewürzmuseum** Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Begrüßung, kleine Einführung in die Gewürzwelt. Eine Ringelnatzlesung der besonderen Art, vorgetragen von dem Schauspieler Tobias Brüning, begleitet durch kleine Köstlichkeiten rund um die „Pellka" zubereitet von der Küchenmeisterin Susanne Just. Ende ca. 20.30 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p.P. 32,00 € zzgl. weitere Getränke.

**Die „KÖRRI-Tour":** **Freitag, 13. Juli 2018**
**Beginn 17.00 Uhr im Gewürzmuseum** Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Zimtkaffee und Curry-Schokolade, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „KÖRRI" in der Springeltwiete. 3-Gang Menü. Ende ca. 21.00 Uhr im Restaurant. Preis p.P. 45,00 € zzgl. Getränke im Restaurant.

**Kutteldaddeldu feiert Weihnachten:** **Freitag, 23. November, Donnerstag, 29. November, Samstag 15. Dezember 2018**
**Beginn jeweils 17.00 Uhr im Gewürzmuseum** Leistungen: Begrüßung im Gewürzmuseum mit einem Glas Punsch, kleine Einführung in die Gewürzwelt, Besuch des Museums, launiger Kaufmannstransfer durch die Speicherstadt zur Barkasse, ab 18.00 Uhr dort Lesung von Ringelnatzgedichten u.a. Ende: 19.30 Uhr am Anleger Brook. Preis p.P. 25,00 € .

**Alle Veranstaltungen können auch exklusiv nach Ihren Wünschen/Zeiten gebucht werden!**

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

SPICY'S Gewürzmuseum GmbH
Am Sandtorkai 34 · 20457 Speicherstadt Hamburg
Telefon 040 367989 · Täglich 10.00–17.00 Uhr
(auch an Sonn- und Feiertagen geöffnet)

WÜRZIGES RAHMENPROGRAMM UNTER:
www.spicys.de

# Würz dich um die Welt

## Rezepte und Würzgewohnheiten rund um den Globus

## Vom 06. Juli 2018 bis 07. April 2019

SPICY'S
Gewürzmuseum GmbH

# Kashmiri Chicken Curry

***Zutaten für 4 Personen:***
***500 g*** *Hähnchenbrustfilet*
***1*** *Bund Frühlingszwiebeln*
***75 g*** *Cashewkerne*
***2 EL*** *Ghee (Butterschmalz)*
***1 Stick*** *Gewürzmischung für Kashmiri Chicken Curry*
***200 ml*** *Sahne*
*Salz*

Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Das Hähnchen in mundgerechte Stücke zerteilen und mit der Gewürzmischung und Salz würzen.

Anschließend in einen Topf geben und von allen Seiten im Ghee anbraten. Nun die Frühlingszwiebeln und die Cashewkerne zugeben, kurz mitrösten und anschließend die Sahne dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

Dazu Basmati-Reis oder Knoblauch-Naan-Brot servieren.

# Pescado a la Veracruzana

***Zutaten für 4 Personen:***
***800 g*** *Kabeljaufilet*
***800 g*** *geschälte Tomaten (Dose)*
***1*** *Gemüsezwiebel*
***1*** *grüne Paprika*
***30 g*** *Kapern*
***50 g*** *grüne Oliven*
***20 g*** *Butter*
***1 Stick*** *Gewürzmischung für Pescado a la Veracruzana*
***1 TL*** *instant Gemüsebrühe*
*Salz*

Die Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in einem Topf glasig schwitzen. Mit den Tomaten ablöschen und aufkochen. Kapern und Oliven hacken und zusammen mit der Gewürzmischung hinzufügen. Mit Brühe und Salz abschmecken und etwa 8 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Fischfilet in vier gleich große Teile schneiden und in etwas Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Danach den Fisch in eine Auflaufform geben und mit der Sauce gleichmäßig übergießen. Nun das Ganze mit Alufolie abdecken und für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Dazu passen Reis oder Baguette.

# Potage Crecy

***Zutaten für 3-4 Personen:***
***6 – 8*** *Karotten (ca. 300 g)*
***1 kl.*** *Zwiebel*
***25 g*** *Butter*
***2 EL*** *Mehl*
***1 Stick*** *Gewürzmischung für Potage crécy*
***125 g*** *Crème fraîche*
*Salz, Pfeffer, evtl. etwas Zucker zum Abschmecken*

Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Crème fraîche mit der Hälfte der Gewürzmischung sowie einer Prise Salz verrühren und ziehen lassen. Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebelwürfel und die Karottenscheiben zugeben und kurz anschwitzen.

Das Mehl über das Gemüse streuen, 1 TL Salz zugeben und alles 2 Minuten köcheln lassen. Mit 750 ml Wasser oder leichter Gemüsebrühe ablöschen. Die restliche Gewürzmischung zugeben und auf kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Auf Suppentassen verteilen und jede Portion mit 1–2 TL der Crème fraîche Zubereitung verfeinern.

Mit Baguette und einem trockenen Weißwein servieren.