

Home  
Bücher  
CDs und DVDs  
Computer  
Gastronomie  
Konzerte  
Kultur  
Marktplatz  
Kommende Events  
Reisen und Messen  
Wellness  
Impressum

### ■ Gewürzseminar: Aromatische Spurensuche

**Gekocht hat Karl Hessing schon im zarten Alter von 12 Jahren. Schnell entstand so auch seine Begeisterung für Gewürze aus aller Welt. Diese hat der Koch aus Leidenschaft inzwischen zu seinem Beruf gemacht. Über das Internet und auf Märkten verkauft er Gewürze aus aller Welt. Zahlreiche Anfragen aus dem Kundenkreis und die Freude an der Vermittlung von Wissen brachten ihn schließlich auf die Idee Gewürzseminare anzubieten. In rund drei Stunden erzählt Karl Hessing über Gewürze aus aller Welt und lädt seine Gäste ein selbst Gewürze zu rösten, zu mahlen und eigene Gewürzmischungen zu kreieren. Das gut dreistündige Seminar endet mit einem gemeinsamen Essen – gewürzt natürlich mit den zuvor erprobten Gewürzmischungen.**

„Einst waren Gewürze so wertvoll wie Gold“, erzählt Karl Hessing aus der Vergangenheit und gerät als Gewürzhändler ein wenig ins Schwärmen. Doch auch wenn Kaffee und Kakao die Gewürze ablösten und die große Zeit der Gewürze beendeten, sind die vor mehr als 5.000 Jahren zum ersten Mal gehandelten Gewürze bis heute in der anspruchsvollen Küche begehrt. „Deutschland ist in Sachen Gewürze leider bis heute Entwicklungsland. In vielen Küchen kennt man nur Pfeffer und Curry“, bedauert Karl Hessing. Auch in seinen Kursen trifft er selten auf echte Gewürzexperten. Dafür nutzen aufgeschlossene und neugierige Hobbyköche die Gelegenheit teils zum ersten Mal mit exotischen Gewürzen in Kontakt zu kommen. Zum Preis von 69 Euro freuen sie sich auf tiefe Einblicke in die Welt der Aromen und ätherischen Öle. Doch Gewürze riechen nicht nur gut, sie sind auch gesund. Entscheidet man sich für hochwertige Gewürze, so hat man die Gewähr, dass diese frei sind von



### Interaktiv

 Suche

 Kontakt

 Newsletter

**Special Media  
Consulting**

belastenden Stoffen und kann sich ganz auf Geschmack und Wirkung freuen. Die sind bei gemahlene Gewürzen am besten innerhalb der ersten neun Monate. Nelken hingegen sind in ungemahlen bis zu fünf Jahre aromatisch und verlieren kaum an Geschmack. Doch auch die Verarbeitung zählt, denn ab einer Temperatur von 47 Grad beginnen die Öle sich zu verflüchtigen.

Seine eigenen Gewürze kauft Karl Hessing in 25kg-Säcken in Hamburg. Die Hafencity ist weltweit nach New York der zweitgrößte Importhafen für Gewürze. Bewusst hat Hessing sich dort für einen Händler entschieden, der zu jeder Lieferung ein aktuelles Qualitätszertifikat vorweist und so für die Inhaltsstoffe der Gewürze bürgt. Wie gut Gewürze duften können, entdecken die Seminarteilnehmer gleich zu Beginn des Seminars. Kleine ungekennzeichnete Riechsäckchen aus dünnem Stoff beinhalten die unterschiedlichsten Gewürze und verraten ihren Inhalt nur durch den Geruch. Enthalten sind unter anderem Gewürzrosenblätter, die man zu Geflügel verwendet, und Chilischoten, die schon zur Zeit der Pharaonen aufgrund ihrer Schärfe auch als Konservierungsmittel verwendet wurden. Doch nicht nur die Theorie gehört zum Gewürzseminar. Den größten Teil nehmen die Praxis und das anschließende gemeinsame Abendessen ein.

Aufgeteilt in mehrere Gruppen beginnen die Seminarteilnehmer mit der Herstellung der ersten Gewürzmischung. Aus sechs Zutaten wird das „Arabische Kaffeegewürz“ hergestellt, das Kaffee bekömmlicher macht und auch in Mousse au Chocolat oder Schokoladenkuchen hervorragend schmeckt. Kardamom, Gewürznelken, Piment- und Pfefferkörner werden dosiert und dann einzeln in einer heißen Eisenpfanne geröstet. Nachdem die Gewürze abgekühlt sind, werden sie gemahlen und mit Muskatnuss und Ceylon Zimt gemischt. Aus zehn Zutaten entsteht anschließend „Ras el Hanout“. Die bekannteste marokkanische Gewürzmischung entsteht in ihrem Ursprungsland aus bis zu 30 Zutaten und wird bei jedem Gewürzhändler nach einem leicht veränderten Rezept hergestellt. Als dritte Mischung wird im Kurs Curry mit Kokos hergestellt. Verschiedene Saaten werden geröstet, gemahlen und mit Kokosraspeln vermischt zu einem Curry mit intensivem, warmen Geschmack.

Gefragt sind Gewürze das ganze Jahr über. Während zur Weihnachtszeit Zimt und Lebkuchengewürz Hochkonjunktur haben, stehen im Frühjahr Salat- und Suppengewürze ganz oben auf den Einkaufszetteln. Das ganze Jahr über gekauft wird Curry – eine Mischung aus verschiedenen Gewürzen, die in ihrem Herkunftsland Indien als Masala bekannt ist. Wer mit Karl Hessing selbst auf Spurensuche gehen und zu Mörser und Messlöffel greifen möchte, hat die Gelegenheit in Köln am 24. Januar und 13. Juni um 15 Uhr bzw. am 3. Februar, 3. März, 21. April und 12. Mai jeweils um 19 Uhr. Im Seminarpreis enthalten sind nicht nur der Gewürzkurs und das Menü mit Getränken, sondern auch drei kleine Säckchen mit selbst gemischten Gewürzen. Buchen kann man den Gewürzkurs über die Internetseite von Karls Feine Kost.

#### Links:

[www.karls-feine-kost.de](http://www.karls-feine-kost.de)

