

Text: Jörg Ruppelt, Fotos: Gina Folly

# NASEN GEWÜRZ

Tobias Funke von «Funkes Obstgarten» in Freienbach (SZ) verwendet seit Jahren die edlen Gewürze und Mischungen des deutschen Produzenten und Händlers Ingo Holland. Nun hat er ihn das erste Mal besucht.



«Schnüffelnasen»: Spitzenkoch Tobias Funke (links) und Gewürzmüller Ingo Holland.

Er ist ehrgeizig. Und er ist getrieben von der ständigen Suche nach Perfektion. Tobias Funke, Schüler von Antonio Colaianni und Horst Petermann. Vor sieben Jahren, gerade mal 22-jährig, hat er sich selbständig gemacht. Schuftete 16 bis 18 Stunden am Tag in der «Falkenburg» in Rapperswil. Schlieft monatelang nur vier Stunden in der Nacht, weil er jeden Tag beim ersten Hahnenschrei in Zürichs Markthallen sein Gemüse selbst aussuchen wollte. Nach fünf Jahren und einem Streit mit dem Liegenschaftsbesitzer über den Pachtzins packte er seine Siebensachen und zog über den Seedamm von Rapperswil nach Freienbach. Sein zweiter Betrieb, klein, aber fein, heisst «Funkes Obstgarten. Vor zwei Jahren kürte ihn GaultMillau zum «Aufsteiger des Jahres». Heute ist er 29 Jahre alt

– und immer noch ein Suchender. Er steht am Herd, er tüfelt an neuen Rezepten, er managt den Betrieb, er ist immer häufiger als Caterer auf Achse und er berät Berufskollegen, die betriebswirtschaftlich in der Zwickmühle sind. Selbst an freien Tagen ist er «gastronomisch» unterwegs. Besucht, wenn immer möglich, Produzenten, deren Lebensmittel er seit Jahren kennt und überaus schätzt. Einer steht schon lange auf seiner Liste: Ingo Holland. «Dieser ehemalige Sterne-Koch», so erzählt Tobias Funke, «verkauft heute die absolut hochwertigsten Gewürze und Gewürzmischungen.» Seit Jahren verwende er im Betrieb Kardamom, Macis, Zimtblüten («grob verhackt sind die wunderbar für Marshmallows!»), Koriander, schwarzen und weissen Pfeffer aus dem breiten Sortiment des Alten Ge-

würzantes von Ingo Holland. «Schweine-teuer, aber saugeill!» Tasmanischer Pfeffer beispielsweise, so schwärmt Tobias Funke, sei ein Bergpfeffer, der von wildwachsenden Bäumen in Tasmanien geerntet werde. «Fruchtig-weich. Der Beste überhaupt!» Als einmal einer seiner Jungköche zum Abschmecken einen anderen «normalen» Pfeffer verwendete, habe er sofort den Unterschied zum Tasmanischen gespürt.

Nun will er diesen Gewürzmüller, von dem er so viel gehört hat, und dessen Produkte er über einen Schweizer Importeur regelmässig bezieht, persönlich kennenlernen. Also begibt er sich auf eine sechseinhalbstündige Zugreise über Basel, Frankfurt am Main und Aschaffenburg nach Klingenberg am Main. Dort angekommen, holt ihn Ingo Holland per-

sönlich ab. Ein kräftiger Händedruck, ein breites Lachen. Auf der kurzen Autofahrt in die Manufaktur entschuldigt sich der Meister, dass es bei ihm im Wagen nach Gewürzen rieche und er hoffe, dass es den Gast nicht störe. «Im Gegenteil», lacht Tobias Funke. «Deswegen bin ich hier.»

Die Manufaktur, so stellt sich bald heraus, ist ein kleiner, moderner Produktionsbetrieb mit Showküche. Ingo Holland hat sich nicht nur auf Gewürze und Kräuter spezialisiert, er ist auch immer noch leidenschaftlicher Koch (wenn auch nur noch privater Natur), Geniesser, Gastgeber von Degustationen und – Weinliebhaber. («Wussten Sie, dass Klingenberg eine der besten Spätburgunderlagen Deutschlands ist?») Noch bevor er seinen Betrieb zeigt, fabuliert er über das, was auch seinen Gast, den junge Kochkollegen aus der Schweiz, interessieren dürfte. Dass die Deutschen spinnen, Lamm aus Neuseeland zu importieren, statt einheimisches auszuwählen. Dass er, der Dinosaurier, von Molekularküche nicht viel halte und dass er sich seinen Kochstil nicht mehr verbiegen lasse. Apropos Koch. 35 Jahre lang habe er auf dem Beruf gearbeitet. Selbstständig gemacht hat sich der gelernte Koch und Pâtissier vor mehr als 20 Jahren, als er nach vielen Wanderjahren in seine Heimatstadt Klingenberg zurückkehrte und erst das «Winzerstübchen» übernahm, und später dann das Restaurant Zum Alten Rentamt zu einem Renommierbetrieb machte. In Letzterem wurden seine Kochkünste mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Auf die Gewürze ist er Ende der 1990er Jahre gekommen. Und zwar, wie er es in seinem Buch «Gewürze»

später einmal beschreiben sollte, «weil ich ein Naseweis bin und mein Näschen überall hineinstecke. Ich hatte ein paar Gewürze gemischt. Die Qualität war gut, sogar sehr gut.» Im kleinen Lager seines Restaurants stapelten sich neben Porzellan Säcke mit duftender Rohware. Und produziert wurde mit einer kleinen Kaffeemühle. «Ich verkaufte einige Gläser, aber deswegen war ich noch lange kein Händler. Meine Ungeduld brachte mich schliesslich so weit, dass ich mich innerhalb kürzester Zeit entscheiden musste.» 2001 eröffnete er einen kleinen Laden, in dem er an drei Tagen unter der Woche Gewürze für Liebhaber verkauft. Die Reaktion der Klingenger: «Hier in der Provinz? Jetzt spinnt er vollkommen.»

Tut er. Aber mit Erfolg. Sechs Jahre später hängt er den Kochberuf und

das Wirtedasein an den Nagel, übergibt das Restaurant an seinen damaligen Küchenchef und wird «hauptamtlicher» Gewürzmüller. Schnell macht er sich in der Branche einen Namen als Deutschlands exklusivster Gewürzanbieter. Heute umfasst seine Produktpalette nicht nur Kräuter, Gewürze und über 80 Gewürzmischungen, sondern auch ungewöhnliche Essigkreationen, Öle, verschiedene Zucker, pikante Chutneys, Pasten und Salze. Neukreationen entstehen bei ihm immer zuerst Kopf. «Ich habe eine Idee, ziehe mich zurück und denke als erstes über Einsatzbereich, Geschmack, Qualität und Art des Gewürzes nach. Dann beginne ich zu mischen, zu mahlen, zu experimentieren, zu schnupern und, wenn ich erkannt habe, dass ich auf dem falschen Weg bin, fange ich von vorne an. Irgendwann habe ich dann ein Produkt, das meiner Vorstellung entspricht. Doch das genügt mir nicht. Ich



Markenzeichen von Ingo Hollands Gewürzen und Gewürzmischungen ist die grüne Dose.

weiss, dass es mir schmeckt. Und den anderen? Den Gastronomen, den Hobbyköchen, den Hausfrauen? Ich packe kleine Proben ab, verschicke sie in alle Welt und warte auf Feedbacks. Sind sie positiv, gehen wir in Produktion. Erst dann mache ich mir Gedanken über die Kosten und die Kalkulation.»

Neuste Kreation ist ein Curry, ein grünes, frisches, zitrusbetontes, das wunderbar einen Tafelspitz pikant würzt. Entstanden ist das Green Curry namens Hara zunächst wie immer in Hollands Kopf. «Was gibt mir die Farbe, was die Aromatik?» Kein roter Chili durfte dabei sein, nur grüner, getrockneter kam in Frage. Die besten Curryblätter liess er aus der Dominikanischen Republik kommen. «Zwei Tage haben wir sie gezupft und anschliessend getrocknet. Schliesslich

musste ich feststellen, dass die Blätter pestizidbelastet sind. Also alles nochmal von vorn, einen neuen Anbieter suchen.» Ingo Holland findet ihn und entwickelt sein Curry weiter und weiter, immer darauf bedacht, dass keine Geschmacks-spitzen, etwa durch allzu viel Kardamom, entstehen. Heute ist es für ihn perfekt. Hara auf dem Markt.

Tobias Funke lässt sich von Ingo Holland alles zeigen. Das Lager, Säcke, verschiedene Mühlen. Er erfährt, dass Gewürzmüller Holland seine Rohware über Händler seines Vertrauens bezieht («Selbst in jedes Land zu reisen und die Ware auszuwählen, wäre viel zu kostspielig»). Dass er fast nur ganze Gewürze verarbeitet und nur Ingwer, Chili, Kurkuma und Galgant gemahlen bestellt. Und dass er Gewürze röstet, wie zum Beispiel Bockshornklee, um ihm die Bitterstoffe zu nehmen. Knoblauch röstet er, um ihm das spezielle Aroma eines getrockneten Knoblauchs zu entziehen und ihm die «charmante» Aromatik eines gerösteten Knoblauchs zu verleihen. «Pfeffer röste ich, um dominante ätherische Aromen herauszulösen und nussige einzubinden. Beim Korianer entstehen durch das Mörsern Orangenöl-Aromen, die röste ich heraus und bringe Brotaromen hinein.»

Tobias Funke ist begeistert. Im wahrsten Sinne des Worts steckt er in Ingo Hollands Gewürzmanufaktur überall seine Nase rein. Er schnüffelt an Probierdosen und diskutiert mit dem Meister der Gewürze über mögliche Food-Kombinationen. Bevor er die Heimreise in die Schweiz antritt, besucht er Ingo Hollands Verkaufsgeschäft in der Klingenger Altstadt. Dort deckt er sich mit Gewürzen und Gewürzmischungen sowie einer vom Gewürzmüller kreierten Salzraspel ein. Auf der Rückfahrt lässt er seinen Besuch noch einmal Revue passieren, und er beginnt darüber nachzudenken, einen Gewürzladen neben seinem Restaurant einzurichten. Sozusagen als ein weiteres Standbein. Aber das ist eine andere Geschichte.

Eine kleine Auswahl an Gewürzen und Gewürzmischungen auf den folgenden Seiten. X

Bezugsquelle Schweiz:  
Familie Kalberer  
Felsweg 11, 8887 Neks  
Tel. 081 723 70 31  
[www.altesgewuerzamt.ch](http://www.altesgewuerzamt.ch)

# AFRIKA

## ASHANTI-RUB

Sehr warme, einprägsame Aromen, hervorragend für den mutigen Griller. Zutaten: langer Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Kümmel, Orangenblüten, Gewürznelken, rosenscharfer Paprika, Muskatnuss, Zimtrinde, Chili, Kardamomsaat. Perfekt zu dunklem Fleisch, aber auch zu Geflügel und Kohlgemüse. Zum Marinieren von fetterem Rindfleisch oder auch Wild: etwas Sojasauce, wenig Honig, ein paar Tropfen Sesam-Öl und Ashanti-Rub – für vier bis sechs Stunden marinieren.

## RAZ EL HANOUT

Marokkanisches Couscous-Gewürz für Taboulé, Lammbraten, orientalische Fleischzubereitungen, Geflügel- und Gemüsegerichte. Zutaten: Kircherbsen, Pfeffer, Veilchenwurzeln, Rosenblüten, Kurkuma, Galgant, Jasminblüten, Ebereschenbeeren, Kreuzkümmel, Sternanis, Paradieskörner, Bockshornklee-saat, Zimtrinde, Orangenblüten, Moschuskörner, Chili, Lavendelblüten, Mönchspfeffer, Sellerie-saat, Korianderkörner, Gewürznelken, Macis, Fenchelsaat, Piment, Schwarzkümmel, Kardamomsaat, Lorbeerblätter.

## HARISSA

Die ideale Gewürzmischung zum Würzen von Brät für Bratwurst, wie z.B. Merguez. Sie harmoniert aber auch mit anderen Fleischsorten, wie Rind und Schwein. Perfekt für Gehacktes zum Grillen oder Braten. Zum Verfeinern von deftigen Eintöpfen mit oder ohne Fleisch, Reisgerichten, Couscous. Zutaten: Knoblauch, Kreuzkümmel, Niora, Paprika edelsüss, Korianderkörner, Thai-Chili, Kümmel, Nanah-Minze, Zitronenschale.

## BAHARAT

Als kräftiges Gewürz für Fleisch, Gemüse, Tomatensaucen, Eintöpfe und Reis. Sehr interessantes Basis-Grillgewürz, sehr pikant, also vorsichtig bei der Dosierung. Für Geflügel, Schweinefleisch wie zum Beispiel Kotelett und Bauch, Lamm, Gehacktes. Zutaten: schwarzer Pfeffer, rosenscharfer Paprika, Paprikaflocken, Kreuzkümmel, Gewürznelken, Korianderkörner, Schwarzkümmel, Chili, Macis, Knoblauch, Kardamomsaat.



# PFEFFER

## SIEBEN

Sehr frische, leichte und fruchtige Pfeffermischung, durch den Chilianteil auch angenehm würzig. Zutaten: schwarzer Pfeffer, weisser Pfeffer, langer Pfeffer, grüner Pfeffer, Szechuanpfeffer, Chili und Zitronenmyrte. Passt zu Kurzgebratenem, Wok-Gerichten, dunklem Fleisch, Lamm und Schwein. Fisch mag die frischen Düfte und Aromen. Auf der gewünschten Garstufe ziehen lassen. Auch als Topping-Gewürz auf das aufgeschnittene Fleisch nach dem Garen geben.

## LION POIVRÉ

Vier trocken geröstete Pfeffer und gerösteter Knoblauch, sehr grob gebrochen, um eine homogene Mühlenmischung zu erzeugen. Am besten direkt an der Mühle auf das ausgewählte Fleisch mahlen. Sehr warme, angenehme Aromatik. Zutaten: schwarzer Tellicherry-pfeffer, langer Pfeffer, Paradieskörner, Piment, Knoblauch. Passt zu Rindfleisch, Schweinefleisch und Wild.

## MÉLANGE BLANC

Mélange Blanc mit einer deutlichen Note von weissem Pfeffer verzaubert Fisch und Jakobsmuscheln. Zutaten: weisser Pfeffer, Korianderkörner, Paradieskörner, Orangenschale, Jasminblüten, Kardamomsaat, Salbei, Muskatnuss. Eignet sich zudem zum Würzen von Geflügel, Kalb und Milchlamm.

## MÉLANGE NOIR

Vielfach einsetzbare Pfeffermischung aus drei verschiedenen schwarzen Pfeffern. Zutaten: schwarzer Pfeffer, Kubebenpfeffer, langer Pfeffer. Ideal für grosse Bratenstücke (Lamm, Wild, Rind) und zum Grillieren: auf Steaks vom Rind, Roastbeef, Hochrippen, zu Lammkarrée, Lammbraten. Ganz mit grobem Salz auf das Fleisch gestreut, bei mittlerer Hitze das Aroma entwickeln lassen.



# CURRY

## CURRY ANAPURNA

Gewürzmischung mittlerer Röstung, kräftiger Knoblauchanteil, harmonische Schärfe. Zutaten: Bockshornklee, Kurkuma, Kreuzkümmel, Korianderkörner, Fenchelsaat, Chili, Knoblauch, Ingwer, Senfsaat, schwarzer Pfeffer, Galgant, Kardamomsaat, Macis, Zimtblüten. Passt zu Currysaucen, Geflügel und Lamm.

## CURRY HARA

Frische, eher zitruslastige Gewürzmischung ohne Röstung von Komponenten. Zutaten: Paprika scharf, Korianderblüten, Szechuan-Pfeffer, Ingwer, süßer Paprika, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Mandarinschale, Chili, Curryblatt, weisser Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, Zitronengras, Galgant, Macis, Fenchel, Sternanis, Gewürznelken, Kardamom. Passt zu Tafelspitz, Scampi, Wok-Gemüse.

## PURPLE CURRY

Zutaten: Hibiskusblüten, Bockshornkleesaat, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Korianderkörner, braune Senfsaat, Kreuzkümmel, Zimtblüten, Macis, Ingwer, Gewürznelken, Fenchelsaat, Anissamen, Kardamomsaat. Passt zu Jakobsmuscheln, Fisch, Geflügel, Kaninchen; auch als Paste angerührt sehr gut zu verwenden.

## CURRY GOA

Perfekte Gewürzmischung für scharfe Currysaucen. Zutaten: schwarzer Pfeffer, Bockshornklee, Chili, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, rosenscharfer und edelsüßer Paprika, Sternanis, Fenchelsaat, Kardamom, Senfsaat, Ingwer, Galgant, Schwarzkümmel, Macis, langer Pfeffer, Zitronengras, Gewürznelken, Zimtblüten. Passt auch zu Geflügel.



# ASIEN

## TIKKA MASALA

Zu Geflügel, Schwein, Lamm, Scampi. Gewürfeltes Fleisch mit gehackten Zwiebeln scharf anbraten, Tikka Masala grosszügig darüberstreuen, mit kaltem Joghurt und Brot servieren. Zutaten: Tomatenflocken, Zwiebeln, Ingwer, Korianderkörner, Tomatenpulver, Kreuzkümmel, Schwarzkümmel, edelsüßer Paprika, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Kurkuma, Amchoor, Zimtblüten, Piment, Chili, langer Pfeffer, Macis, Gewürznelken, Bockshornkleesaat, braune Senfsaat, Selleriesamen, Lorbeerblätter.

## MASOOR DAL MASALA

Ein Masala für alle indischen Hülsenfrüchtezubereitungen. Rezept: mit 300 g kleinen Linsen, 1 l Brühe, 1 EL Masoor Dal Masala ca. 20 Minuten kochen und mit etwas brauner Butter und Limonensaft vollenden. Zutaten: Zwiebeln, Kurkuma, Knoblauch, Korianderkörner, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, braune Senfsaat, Bockshornkleesaat, Zimtblüten, Selleriesaat, langer Pfeffer, Fenchelsaat, Asafoetida, Gewürznelken, Ajowan, Kardamomsaat, Korianderblätter, Lorbeerblätter, Nanahminze, Chili.

## TANDOORI MASALA

Tandoori Masala ist für Geflügel aber auch für Fisch gut geeignet, auch zum Marinieren. Man kann das Masala für Gerichte verwenden, die sowohl im Ofen als auch auf dem Grill gebraten werden. Zutaten: Annattosaat, Tomatenflocken, Ingwer, Bergkernsalz, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Amchoor, indisches Holz, Kurkuma, Kardamomsaat, Chili, braune Senfsaat, Kreuzkümmel, Gewürznelke, Korianderkörner, Piment, langer Pfeffer, Bockshornkleesaat, Macis, Selleriesaat, Kalmuswurzel, Zimtrinde, Lorbeerblätter.

## CHINESE WORKSPICE

Für Gemüse und Fleisch aus dem Allroundtopf der Chinesen. Zum Ende der Zubereitung darüberstreuen und leicht unterheben, kurz ziehen lassen. Wegen der empfindlichen Blattanteile nicht zu stark erhitzen. Zutaten: Zwiebeln, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Chili, Szechuanpfeffer, Paprikaflocken, Süssholz, Ingwer, Sternanis, Korianderkörner, Fenchelsaat, Zimtblüten, Zitronengras, Curryblätter, Kardamomsaat, Gewürznelken.

