

Der Orient

إفتح يا سمسم

- Iftah ya simsim - Sesam, öffne Dich!

Farbenfrohe Bilder von märchenhaften Palästen und Märkten, wunderschöne Landschaften, Geheimnisse aus 1001 Nacht und orientalische Gewürze verzauberten mit ihren exotischen Aromen nicht nur den Sultan, sondern auch seine Gäste und Untertanen.

Wir lüften die Schleier um die Köstlichkeiten der Palast-Küchen vergangener Tage und laden Sie auf eine geheimnisvolle Reise zu den kulinarischen Reichtümern dieser fernen Länder ein.

Das Interesse an genussreicher Geschichte und Tradition erlebt eine Renaissance. Dies möchten wir zum Anlass nehmen und Ihnen eine Einführung in die Esskultur und den kulinarischen Reichtum dieser fernen Länder geben. Wir bieten Rezepte zum Nachkochen und Genießen aus den Palastküchen vergangener Zeiten, deren Erlesenheit bis heute überdauert hat.

Traditionell wird hier noch von süßlich-herb über feurig-scharf bis prickelnd-würzig gekocht, wobei Gewürze, wie z.B. Kardamom, Koriander, Sumach, Kumin oder Nelken, zum Einsatz kommen. Einst wurden sie mit Karawanen und auf Schiffen von weit her gebracht und in Gold aufgewogen.

Heute kann man viele dieser Gewürzkompositionen auch bei uns schon fertig kaufen. Mischungen wie Ras el-Hanout oder Baharat findet man genauso wie Lamm Tajine oder Arabisches Kaffeegewürz.

Schon immer zogen große Imperien, wie z.B. das Osmanische Reich, die kulinarische Vielfalt ferner Länder an und inspirierten die Hofküchen zu sinnlichen Genuss-Kreationen.

Mit ausgewählten Rezepten möchten wir Sie in die reichhaltige Gewürzwelt des Orients entführen. Tauchen Sie ein in die Gemeinsamkeiten und die regionalen Besonderheiten der unterschiedlichen Länder.

Vertrauen Sie Ihrem eigenen Geschmack und dem Duft der Gewürze und nehmen Sie sich beim Kochen die Freiheit und die Zeit, mit allen Sinnen zu genießen.

Basarluft und liebevoll dekorierte Vitrinen mit kleinen orientalischen Kostbarkeiten begleiten die Ausstellung.

Vielleicht gelingt es uns, Ihnen die eine oder andere Anregung für einen kulinarischen Abend daheim zu geben!



Termine 2019 / 2020

SUCHEN SIE NOCH EIN GESCHENK?
VERSCHENKEN SIE DOCH MAL KULT(0)UR!

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: Samstag, 26.10., 09.11., 07.12.2019, 25.01.2020, 22.02., 28.03., 25.04., 23.05., 06.06.2020 - Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum.

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkekse, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zum CHOCOVERSUM, Führung, diverse Probierstationen, Tafel Schokolade zum Mitnehmen. Ende 18.30 Uhr im CHOCOVERSUM. Preis p/P Euro 32,50.

COFFEE & SPICES: Samstag, 16.11.2019, 14.03.2020, 09.05.2020 - Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum
Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Butterkekse, Zimtkekse, Schauspielrundgang durch die Speicherstadt mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zur „Kaffeestube“ in der Reimerstwie 13, 20457 HH, dort zahlreiche Informationen und Verkostung verschiedener Kaffeesorten! Ende ca. 18.00 Uhr. Preis p/P Euro 29,00.

HANSEATISCHE PFEFFERSACKTOUR: Samstag, 04.04.2020 und Sonntag, 03.05.2020 - Beginn 11.00 Uhr, Deichstraße 37, 20459 Hamburg

Leistungen: Geführter Schauspielrundgang mit dem Gewürzkaufmann Jacob Lange durch die Speicherstadt, Hafenrundfahrt 1 Stunde, Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Zimtkekse und Pfefferalambrötchen. Ende ca. 14.00 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p/P Euro 27,00.

DIE BRUNCH-GENIESSER-TOUR: Sonntag, 10.11.2019, 26.01.2020 - Beginn 11.30 Uhr im Rest. KÖRRI

Leistungen: Reichhaltiger Brunch, Tee/Kaffee satt im Restaurant „KÖRRI“, Springeltwiete 2, 20095 Hamburg, 13.00 Uhr geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Gewürzmuseum, 14.00 Uhr Vortrag bei Zimtkekse, anschl. Gewürz-Quiz, Museumsbesichtigung. Ende ca. 15.00 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p/P Euro 37,00.

DIE KÖRRI-TOUR: Donnerstag, 14.11.2019, Freitag, 27.03.2020 - Beginn 17.30 Uhr im Gewürzmuseum

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Zimtkekse und Curry-Schokolade, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „KÖRRI“ in der Springeltwiete 2, 3-Gang Menü. Ende ca. 22.30 Uhr im Restaurant. Preis p/P Euro 45,00 zzgl. Getränke im Restaurant.

WINTERLICHE KAUFMANNSTOUR: Sonntag, 10.11.2019 - Beginn 15:00 Uhr im Gewürzmuseum

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Punsch/Zimtkekse/Chai, Gebäck, ab 16:00 Uhr geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis in die historische Deichstraße. Ende ca. 17:00 Uhr in der Deichstraße. Preis p/P Euro 18,00.

WEIN TRIFFT GEWÜRZE: Donnerstag, 21.11.2019, Freitag, 03.04.2020 - Beginn 17:30 Uhr im Gewürzmuseum

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Zimtkekse, Gebäck, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „BUDELS“ Deichstraße 37, 3-Gang-Menü. Ende ca. 21.30 Uhr im Restaurant. Preis p/P Euro 49,50 zzgl. Getränke.

KUDEL UND BUDELS: Samstag, 01.02.2020 - Beginn 18:00 Uhr im Restaurant „Buddels“, Deichstr. 37, 20459 HH

Leistungen: Begrüßungsdrink, 3-Gang-Menü (Hering & Makrele, Der falsche Hase, Liebelein an „M“), dazwischen: Ringelnetzlesung. Ende ca. 21.30 Uhr im Restaurant. Preis p/P Euro 36,00 zzgl. weitere Getränke.

RINGELNETZ KULINARISCH: Freitag, 24.04.2020 - Beginn 18.00 Uhr im Gewürzmuseum

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Begrüßung, kleine Einführung in die Gewürzwelt. Eine Ringelnetzlesung der besonderen Art, vorgetragen von dem Schauspieler Tobias Brünig, begleitet durch kleine Köstlichkeiten rund um die „Pellka“, zubereitet von der Küchenmeisterin Susanne Just. Ende ca. 20.30 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p/P Euro 35,00 zzgl. weitere Getränke.

KUTTELADDEL DU FEIERT WEIHNACHTEN: Sa. 23.11.2019, Mi. 04.12.2019, Do. 19.12.2019

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 Ringelnetzgedichten u.a. Ende: 19:30 Uhr am Anleger Brook. Preis p/P Euro 25,00.

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

Mit freundlicher Unterstützung:



FUCHS Gewürze GmbH
D-49198 Dissen · www.fuchs.de

SPICY'S Gewürzmuseum GmbH
Am Sandtorhai 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



Aladdins würziger Wundertopf

Prinzessin Budur hätt's geschmeckt!

vom **26.10.2019**
bis zum **30.06.2020**





Orientalische Möhrensuppe mit Zimt

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g	Möhren
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	Speiseöl
600 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Kokosmilch
100 ml	Orangensaft
	Fuchs Tafelsalz mit Meersalz
1 Msp	Fuchs Muskatblüte gemahlen
1 Msp	Ras el Hanout
1 Prise	Fuchs Zimt gemahlen
4 EL	Kokoschips
1 Beet	Kresse

Möhren gründlich schälen und waschen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, den Knoblauch zerdrücken, Zwiebeln und Möhren fein würfeln. Anschließend Öl erhitzen, das Gemüse hinzugeben und behutsam andünsten.

Brühe, Kokosmilch und Orangensaft angießen und abgedeckt circa 20 Minuten garen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Muskatblüte, Ras el Hanout und Zimt abschmecken. Kokoschips in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.

Die Kresse gleichmäßig vom Beet schneiden und zusammen mit den Kokoschips auf die Suppe geben.

Geniebertipp: Die Suppe schmeckt besonders gut in Kombination mit geröstetem Fladenbrot.



Gefüllte orientalische Süßkartoffel vom Grill

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

2	große Süßkartoffeln
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
100 g	Couscous
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Fuchs Fleur de Sel mit geräuchertem Paprika & geröstetem Knoblauch
1 TL	Fuchs Harissa Gewürzzubereitung
1/2 Bund	glatte Petersilie
	Saft einer halben Limette
1	Avocado
250 g	Joghurt
1 Handvoll	gesalzene, geröstete Pistazienkerne, einige Granatapfelkerne
	Alufolie

Die Süßkartoffeln gründlich waschen, 2 Stücke Alufolie ausbreiten und die Kartoffeln jeweils in die Mitte legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Kartoffeln jeweils mit 1/2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Folie um die Kartoffeln wickeln und die Päckchen anschließend auf dem heißen Grill ca. 20–25 Minuten garen.

Couscous in eine Schüssel geben, 120 ml Wasser zum Kochen bringen und zum Couscous geben. Mit Tomatenmark, Fleur de Sel und Harissa Gewürzmischung würzen. Umrühren und quellen lassen. Die Hälfte der Petersilie klein hacken, Couscous mit Petersilie, Limettensaft und etwas Olivenöl vermischen.

Avocado halbieren, schälen und längs in Scheiben schneiden. Joghurt mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Pistazienkerne grob hacken.

Kartoffel vom Grill nehmen, Alufolie entfernen und die Kartoffeln in der Mitte längs mit einem Messer aufschneiden und etwas auseinander drücken. Nun nach Belieben mit dem Couscous füllen und mit Joghurt, Avocado, übriger Petersilie, Granatapfelkernen und Pistazien toppen. Zum Schluss noch etwas Fuchs Fleur de Sel mit geräuchertem Paprika und geröstetem Knoblauch drüberstreuen und servieren.



Quinoa-Safran-Porridge mit Himbeeren

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

1	Fuchs Bourbon Vanilleschote
300 g	Quinoa
600 ml	Milch
1 Prise	Fuchs Tafelsalz mit Meersalz
5 EL	brauner Zucker
1 Dose	Fuchs Safran gemahlen
1	Orange
400 g	Himbeeren
300 g	griechischer Joghurt, 10 % Fett
30 g	gehackte Pistazien

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Vanillemark, Milch, eine Prise Salz, 3 EL braunen Zucker und Safran aufkochen. Dabei ab und zu mit einem Schneebesen umrühren, damit nichts am Topfboden anbrennt. Die Quinoa in ein Sieb geben und mit heißem Wasser gründlich abspülen.

Die Quinoa zufügen und circa 20–22 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Quinoa von der Kochplatte ziehen und ca. 5 Minuten im geschlossenen Topf quellen lassen. Anschließend im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Inzwischen die Orange auspressen. Die Hälfte der Himbeeren (200 g) mit Orangensaft und dem restlichen braunen Zucker pürieren. Den griechischen Joghurt unter den abgekühlten Porridge heben.

Quinoa-Porridge auf vier Schälchen verteilen. Mit Himbeeren und Himbeersauce anrichten und mit Pistazien bestreuen.