

EINE PRISE
Sinnlichkeit
GEWÜRZE FÜR DEN
Seelenfrieden!

Gewürze sind aphrodisierend, biblisch, verführerisch, betörend, wärmend, heilend, belebend, durchblutungsfördernd, antioxidantisch, stimmungsaufhellend, genussvoll: einfach wunderbar wandelbar!

Im Mittelalter wurden Gewürze in erster Linie als Aphrodisiakum und Heilmittel eingesetzt. Liebe geht ja bekanntermaßen durch den Magen und manchmal haben wir uns sogar zum Fressen gern.

Ein altes Sprichwort sagt, dass ein guter Koch auch ein guter Arzt sei!

Ihre Wirkungen – sowohl die geschmackliche als auch die geruchsverbessernde – verdanken die Gewürze ihren charakterlichen Inhaltsstoffen, wobei es sich primär um ätherische Öle und scharf schmeckende Stoffe handelt.

Nicht wissenschaftlich fundiert, aber alt überliefert sind die aphrodisierenden Eigenschaften von Gewürzen: Karottensuppe mit **Ingwer**, **Zimt** und **Kardamom** zum Beispiel ist ein altes Rezept aus der arabischen Männerwelt für diejenigen, die sich in der Liebe besonders hervortun wollten. **Basilikum** zählt seit alters her in vielen Teilen der Erde als Liebeskaut. Mit seiner durchblutungsfördernden Wirkung bringt es die beteiligten Organe in Hochform und trägt so zur Steigerung der Sinnlichkeit bei. **Zimt** ist ein stark wärmendes Gewürz, wirkt stimmungsaufhellend und fördert ebenso wie Ingwer und Senf die Durchblutung.

Bereits in der Bibel wird eine ganze Palette von Gewürzen und aromatischen Substanzen erwähnt. Am bekanntesten sind wohl **Zimt**, **Safran**, **Kreuzkümmel**, **Dill** und **Salbei**.

In Alten Orient dürfte man Gewürze auch schon sehr früh verwendet haben, um Fisch und Fleisch noch schmackhafter zu machen. Mit manchen Gewürzen (z.B. **Muskatnuss**) intensivierte man auch die Wirkung von Wein.

Warum also tun wir uns heute so schwer, wenn es darum geht, Gewürze in unseren Alltag zu integrieren? Füllen Sie doch gleich Ihren Gewürzschrank frisch auf!

**Besuchen Sie uns und unsere neue Sonderausstellung
im Spicy's Gewürzmuseum Hamburg!**



Mit freundlicher Unterstützung:



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

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, 25.11., 09.12.2017 – Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum; Samstag, 27.01., 24.02., 17.03., 28.04., 19.05., 09.06.2018 – Beginn 15.00 Uhr. Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkaffee, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zum CHOCOVERSUM, Führung, diverse Probiestationen, Tafel Schokolade zum Mitnehmen. Ende 18.30 Uhr im CHOCOVERSUM. **Preis pro Person Euro 32,50.**

Coffee & Spices: 24.03.2018 – Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum; Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkaffee, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zur Kaffeerösterei, zahlreiche Informationen und Verkostung verschiedener Kaffeesorten! Ende 18.00 Uhr in der Kaffeerösterei. **Preis pro Person Euro 29,00.**

Hanseatische Pfeffersacktour: Samstag, 07.04.2018 – Beginn 11.00 Uhr in der Deichstraße 37; Leistungen: Geführter Schauspielrundgang mit dem Gewürzkaufmann Jacob Lange durch die Speicherstadt, Hafensrundfahrt 1 Stunde, Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Zimtkaffee und Pfeffersalamibrötchen, Ende ca. 14.00 Uhr im Gewürzmuseum. **Preis pro Person Euro 25,00.**

Kulinarisches Speicherstadtpaket: Freitag, 20.04.2018 – Beginn 17.00 Uhr im Gewürzmuseum; Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag und Gewürzquiz, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant zum Restaurant „Schönes Leben“-Speicherstadt, Alter Wandrahm 15, 3-Gang-Menü. Ende ca. 21.00 Uhr im Restaurant. **Preis pro Person Euro 45,00 zzgl. Getränke.**

Ringelnetz kulinarisch: Freitag, 27.04.2018 – 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 Brüning, begleitet durch kleine Köstlichkeiten rund um die „Pelka“ zubereitet von der Küchenmeisterin Susanne Just. Ende ca. 20.30 Uhr im Gewürzmuseum. **Preis pro Person Euro 32,00 zzgl. weitere Getränke.**

Die „KÖRRI-Tour“: Auf Anfrage – 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 pro Person Euro 45,00 zzgl. Getränke im Restaurant.**

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

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



EINE PRISE
Sinnlichkeit
GEWÜRZE FÜR DEN
Seelenfrieden!

**Vom 04. November 2017
bis 30. Juni 2018**

**SPICY'S**
Gewürzmuseum GmbH

Cremige Möhrensuppe

2-4 Portionen

Dieser cremigen Möhrensuppe verleihen auserwählte Gewürze einen erlesenen Geschmack. Der Genuss lässt Sie in eine orientalische Welt eintauchen!

Zutaten:

400 g	Möhren	1 Msp.	Muskatblüte
2	Zwiebeln		Salz
1	Knoblauchzehe		Orientalische Würzmischung
2 EL	Speiseöl		Zimt gemahlen
600 ml	Gemüsebrühe	1-2 Prisen	Zimt gemahlen
200 ml	Kokosmilch	4 EL	Kokoschips
100 ml	Orangensaft	1 Beet	Kresse



Zubereitung:

Möhren schälen und waschen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Knoblauch zerdrücken, Zwiebeln und Möhren würfeln. Öl erhitzen, Gemüse dazugeben und andünsten. Brühe, Kokosmilch und Orangensaft angießen und abgedeckt ca. 15-20 Minuten garen.

Suppe pürieren und mit Salz, Muskatblüte, Orientalischer Würzmischung und Zimt abschmecken.

Kokos-Chips in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Kresse vom Beet schneiden. Suppe mit Kokoschips und Kresse bestreuen.

Tipp: Mit geröstetem Fladenbrot servieren.



Huhn mit Mandel-Zimt-Sauce & Gemüse-Bulgur

4 Portionen

Festtagsschmaus mal anders! Genießen Sie orientalisches zubereitetes Hähnchenfleisch!

Zutaten:

250 g	Bulgur	75 g	sehr fein geriebene, gehäutete Mandeln
600 ml	Gemüsebrühe	1/2 TL	Ingwer gemahlen
4	Hähnchenbrustfilets	1 TL	Zimt gemahlen
etwas	Mehl	1 Msp.	gemahlene Gewürznelken
etwas	Speiseöl zum Braten	1/4-1/2 TL	Chillies in Flocken
etwas	Salz	300 ml	Gemüsebrühe
1	Pfeffer	4 EL	Sahne
1	kleine Zwiebel		nach Belieben
1	EL Butter		frisches Koriandergrün
150 g	Gemüsewürfel (Karotte, Lauch, Sellerie)		

Zubereitung:

Bulgur kalt abbrausen. Mit 600 ml Gemüsebrühe aufkochen. Dann bei kleiner Hitze 8-10 Minuten quellen lassen.

Hähnchenbrustfilets in Mehl wenden und in etwas Speiseöl von beiden Seiten für 2-3 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hitze reduzieren und fertig garen, ggf. im Ofen bei 80°C warm halten.

Zwiebel fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Gemüsewürfel zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Bulgur mit einer Gabel auflockern, Zwiebel- und gedünstete Gemüsewürfel untermengen.

Geriebene Mandeln mit Zimt, Ingwer, Nelke und Chillies in Flocken mischen und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln, bis die Sauce andickt. Zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Serviervorschlag:

Pro Portion auf einem großen Teller eine Portion Gemüse-Bulgur anrichten. Davor einen Spiegel aus Zimt-Mandel-Sauce auftragen und die Hähnchenbrust in Tranchen geschnitten darauf setzen.



Köfte mit Weißkohl

4 Portionen

Köfte sind pikant gewürzte Hackfleischbällchen aus der orientalischen Küche, die in zahlreichen Varianten zubereitet werden. In diesem Rezept kommen Sie mit leckerem Weißkohlgemüse daher.

Zutaten:

1	altbackenes Brötchen	Für den Weißkohl:	
1 EL	Speiseöl	3	Fleischtomaten
1	fein gewürfelte Zwiebel	2 EL	Olivensöl
500 g	gemischtes Hackfleisch	1	fein gewürfelte Zwiebel
1	Ei (Größe M)	400 g	feine Weißkohl
2 TL	Salz	200 ml	Sahne
	schwarzer Pfeffer	150 ml	Wasser
	frisch gemahlen	zum Nachwürzen:	
	aus der Mühle	evtl. 2-3 TL	Geflügelbouillon
1 EL	Knoblauch geröstet	2 EL	Petersilie
1 TL	Oregano gerebelt		gefriergetrocknet
2 TL	Paprika edelsüß		
5 EL	Speiseöl		

Zubereitung:

Für die Köfte: Das Brötchen in kaltes Wasser geben und quellen lassen. In einem kleinen Topf 1 EL Speiseöl erhitzen und darin die Zwiebelwürfel unter Rühren 2 Minuten dünsten. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, das ausgedrückte Brötchen, die Zwiebelwürfel und das Ei zufügen. Die Hackmasse mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Oregano und Paprika würzen. Alles gut vermengen und daraus 16 Fleischklößchen formen. Anschließend rundum etwa 8-10 Minuten in einer Pfanne gut durch braten.

Für den Weißkohl: Die Tomaten häuten, dazu den Stielansatz entfernen, die Haut kurz einritzen und die Tomaten 10-15 Sekunden in kochendes Wasser halten. Anschließend die Tomaten in kaltem Wasser abschrecken. Nun das Kerngehäuse herauslösen und das Tomatenfleisch würfeln. Das Olivenöl in einem Topf und die Zwiebel darin unter Rühren 2 Minuten dünsten. Die Weißkohlstreifen dazugeben und kurz mit andünsten. Sahne und Wasser hinzufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten offen köcheln.

Zum Schluss die gewürfelten Tomaten dazugeben und vor dem Servieren die Petersilie aufstreuen.

