

„ALTBEWÄHRTES AUS DEM KRÄUTERGARTEN NEU ENTDECKT!“

Läuft Ihnen auch schon bei dem Gedanken an die grüne Vielfalt der gesunden Kräuterküche schier das Wasser im Munde zusammen?

Küchenkräuter bringen Leben in unsere Küchen und erweitern unseren kulinarischen Horizont. Schonende Bearbeitungsverfahren sorgen heute dafür, dass auch getrocknete Kräuter zu unvergleichlichen Geschmacksentfaltungen im Essen beitragen.

Warum dann in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nahe? Nicht nur in der italienischen, griechischen oder portugiesischen Küche kommen landestypischen Kräuter wie Rosmarin, Salbei, Basilikum, Thymian, Origanum und Co. zum Einsatz, auch bei uns haben sie schon lange neben hiesigen Kräutern wie Petersilie, Sellerie, Dill, Kerbel und Liebstöckchen ihren Platz in der Küche gefunden.

Die vielen unterschiedlichen Aromen und Düfte erfreuen unseren Gaumen und lassen schon beim Kochen die Herzen höherschlagen.

Dabei können die sogenannten „Küchenkräuter“ viel mehr, als nur unseren Speisen und Getränken einen vielfältigen Geschmack geben: Sie haben auch gesundheitsfördernde Wirkungen auf unseren Körper!

Wir stellen Ihnen in unserer Sonderausstellung die verschiedenen Kräuter vor und zeigen Ihnen die Qualitätsunterschiede! So ist z.B. ein „Thüringer Majoran“ nicht mit einem ägyptischen Majoran zu vergleichen, da liegen im wahrsten Sinne des Wortes Welten dazwischen!

Basilikum ist nicht gleich Basilikum, die wenigsten von Ihnen kennen „Tulsi“, das heilige, indische Basilikum, auch als Königsbasilikum bekannt.

Geschmacklich ist es komplett anders. „Tulsi“ hat eine pfeffrige Note und ein an Nelken und Piment erinnerndes Aroma.

Was wäre ein Pesto ohne Basilikum? Und sind nicht die meisten Menschen mittlerweile Fans von Rosmarinkartoffeln? Dips, Salate, Fleischgerichte und Fisch - nahezu alle Gerichte lassen sich mit den vielen Aromen von Kräutern verfeinern.

Termine 2019 SUCHEN SIE NOCH EIN GESCHENK? VERSCHENKEN SIE DOCH MAL KULT(O)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 einen schönen Abend zu zweit machen möchten ...

Sweet & Spicy
SAMSTAG, 27.04., 18.05., 08.06., 20.07., 10.08., 14.09., 26.10., 09.11., 07.12.2019 - BEGINN 15.00 UHR IM GEWÜRZMUSEUM
Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkafee, Schauspiel-rundgang 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, 01.06., 19.10.2019
Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkafee, Schauspiel-rundgang 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.

Hanseatische Pfeffersacktour
SAMSTAG, 04.05., 06.07., 05.10.2019 - BEGINN 11.00 UHR IN DER DEICHSTRASSE 37, 20459 HAMBURG
Geführter Schauspielrundgang mit dem Gewürzkaufmann Jacob Lange durch die Speicherstadt, Hafenrundfahrt eine Stunde, Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Zimtkafee und Pfeffersalamibrötchen. Ende ca. 14.00 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p/P Euro 25,00.

Die Brunch-Genießer-Tour
SONNTAG, 02.06.2019
BEGINN 11.30 UHR IM RESTAURANT KÖRRI
Reichhaltiger Brunch, Tee/Kaffee satt im Restaurant „KÖRRI“, Springeltwierte 2, 20095 Hamburg, 13.00 Uhr geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Gewürzmuseum, 14.00 Uhr Vortrag bei Zimtkafee, anschl. Quiz, Museumsbesichtigung. Ende ca. 15.00 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p/P Euro 37,00.

Wein trifft Gewürze
FREITAG, 19.07.2019
BEGINN 17.30 UHR IM GEWÜRZMUSEUM
Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Zimtkafee, Gebäck, geführter Schauspiel-rundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „Vineyard“ Deichstraße 37, 3-Gang-Menü. Ende ca. 21.30 Uhr im Restaurant. Preis p/P Euro 49,50 zzgl. Getränke.

Die KÖRRI-Tour
SAMSTAG, 25.05., 21.09.2019 - BEGINN 17.30 UHR IM GEWÜRZMUSEUM
Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Zimtkafee und Curry-Schokolade, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „KÖRRI“ in der Springeltwierte 2, 3-Gang Menü. Ende ca. 21.00 Uhr im Restaurant. Preis p/P Euro 45,00 zzgl. Getränke im Restaurant.

Ringelnetz kulinarisch
FREITAG, 03.05., 23.08.2019
BEGINN 18.00 UHR IM GEWÜRZMUSEUM
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 p/P Euro 32,00 zzgl. weitere Getränke.

Kutteldaddeldu feiert Weihnachten
SA. 23.11.2019, MI. 04.12.2019, DO. 19.12.2019
BEGINN JEWEILS 17.00 UHR IM GEWÜRZMUSEUM
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.

Mit freundlicher Unterstützung:



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

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 · mail@spicys.de



VOM **15.04.2019**
BIS ZUM **20.10.2019**

DIE GESUNDE
**KRÄUTER-
KÜCHE**

Altbewährtes aus dem Kräutergarten neu entdeckt!



Salbei-Zitronen-Hähnchen mit Zuckerschoten

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 2 HÄHNCHENBRUSTFILETS
- 1 TL FUCHS TELLICHERRY PFEFFER, GERÄUCHERT, GANZ
- 4 STK. FUCHS PIMENT, GANZ
- 3 TL FUCHS SALBEI, GEFRIERGETROCKNET
- FUCHS FLEUR DE SEL
- 2 SCHEIBEN PARMASCHINKEN
- 1 GROSSE BIO-ZITRONE
- 2 LAUCHZWIEBELN
- 200 G ZUCKERSCHOTEN
- 1/2 EL OLIVENÖL

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen. Tellicherry Pfeffer und Piment im Mörser grob zerstoßen. Mit 2 TL Salbei und Fleur de Sel mischen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Gewürzmischung würzen, anschließend jeweils mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln. Mit Holzstäbchen feststecken. Die Zitrone waschen und die Schale mit einem Julieneschneider zu Zesten abziehen. Zitrone halbieren und 2 Scheiben von einer Hälfte abschneiden. Zitronenhälften auspressen.

Lauchzwiebeln waschen, längs halbieren und in ca. 5 cm lange Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen und in schräge 2 cm breite Streifen schneiden. Die Schoten danach in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten blanchieren. In eiskaltem Wasser abschrecken. Wieder herausnehmen und beiseitestellen.

Das Olivenöl und 20 g Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets rundherum ca. 8-10 Minuten braten. Nach 6 Minuten die Zitronenscheiben mitbraten. Hähnchenfilets zwischendurch mit Zitronensaft beträufeln. Die Hähnchenbrustfilets und Zitronenscheiben anschließend im Ofen warmhalten. Die Lauchzwiebelstreifen kurz im Bratsud anbraten. Herausnehmen und ebenfalls warmstellen. Mascarpone zum Bratsud geben und unter Rühren aufkochen. Sud mit Salz und Tellicherry Pfeffer und 1 TL Salbei würzen. Restliche Butter erwärmen und Zuckerschoten darin kurz braten. Mit Salz würzen. Salbei-Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden. Mit Zitronenscheiben, Lauchzwiebeln, der Sauce und Zuckerschoten anrichten.



Würziger Lavendelsirup

ZUTATEN:

- 3 BIO-LIMETTEN
- 3 ZITRONEN
- 2 ORANGEN
- 250 G ROHRZUCKER
- 1 FUCHS CHILLIES, GANZ
- 1 TL FUCHS KUBELENPFEFFER
- 7 TL FUCHS LAVENDELBLÜTEN EISWÜRFEL
- 300 ML WASSER
- 1 L MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE LAVENDELBLÜTEN ZUR VERZIERUNG

Eine Limette gründlich waschen und die Schale abreiben. Die restlichen Zitrusfrüchte halbieren. Jeweils eine Scheibe von jeder Zitrusfruchthälfte abschneiden. Saft sämtlicher Zitrusfrüchte auspressen (sollte ca. 400 ml ergeben).

300 ml Wasser mit Limettenschale, Chillies, Kubelenpfeffer und Lavendelblüten aufkochen. Den Zitrusaft zufügen und einmal aufkochen. Topf beiseitestellen und den Sirup abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen.

Eiswürfel in eine große Karaffe geben. Die Limettenscheiben und 250 ml Lavendelsirup zufügen. Mit 1 l Mineralwasser oder Sekt auffüllen. Nach Belieben mit Lavendelblüten verzieren.

TIPP:

Gekühlt hält sich der Sirup ca. 1-2 Wochen.



Käse-Kräuter-Zupfbrot

ZUTATEN 4 PORTIONEN:

- 1 RUNDEN LANDBROT
- 250 G VINTAGE CHEDDAR
- 250 G MANCHEGO
- 2 FRÜHLINGSZWIEBELN
- 6 GETROCKNETE, IN ÖL EINGELEGT TOMATEN
- 10 SCHWARZE OLIVEN, ENTKERNT
- 6 EL ÖL
- 4 TL FUCHS BÄRLAUCH, GEFRIERGETROCKNET
- 2 TL FUCHS THYMIAN, GEFRIERGETROCKNET
- 1 TL FUCHS CHILI FLOCKEN
- 50 G RAUCHMANDELN
- FRISCHER THYMIAN (NACH BELIEBEN)

Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Das Landbrot mit einem Brotmesser kreuzweise in Längsrichtung und in Querrichtung ca. 4-5 cm tief einschneiden, nicht durchschneiden. Käse mit einem Messer in 4-5 mm dicke Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Zwiebelgrün beiseite stellen. Die Tomaten und Oliven fein würfeln. Öl mit Bärlauch, Thymian und Chiliflocken in einem kleinen Topf erwärmen.

Den Käse, die Tomaten und Oliven portionsweise in die Zwischenräume des Brotes füllen. Dann auch die Lauchzwiebelringe rein-drücken. Die Brotzwischenräume außerdem mit dem Kräuteröl bepinseln.

Brot auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Backpapier an den äußeren Enden zusammendrehen und die Oberfläche mit Alufolie abdecken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20-23 Minuten abgedeckt backen. Alufolie entfernen und weitere 5 Minuten backen. Der Käse sollte schmelzen, aber nicht braun werden.

TIPP:

Anstelle 250 g Vintage Cheddar und Manchege können auch Raclettekäse oder mittelalter Gouda verwendet werden. Das Zupfbrot mit Zwiebelgrün, gehackten Rauchmandeln und nach Belieben mit Thymianblättchen bestreuen und sofort servieren.

