Der Meister der Gewürze.

Amtlich gepfeffert.

1992. Paris. Der Spitzenkoch Ingo Holland betritt die „Épicerie du monde Izrael" – ein Tante-Emma-Laden wie aus dem Bilderbuch vergangener Zeiten. Und dabei eine ganze Welt für sich.
„Saaten, Reis, Hirse, Nougat. In der einen Ecke standen die Dosen mit Sardinen und Sardellen. Auf der anderen Seite gab es eine schöne Gewürzecke– mit einer Auswahl, die manso damals in Deutschland nochgar nicht kannte. Langer Pfeffer, Kubeben-Pfeffer, Ras el-Hanout, Tahiti-Vanille ...", schwelgt er noch heute in Erinnerungen an den kleinen Laden. Und den Raum, in dem seine Leidenschaft für Gewürze entfacht wurde. Eine Liebe, die mitreißt. Und die bis heute anhält.

Und Ingo Holland gibt seine Begeisterung gerne weiter. In seinem „Alten Gewürzamt" in Klingenberg. Oder im Rahmen unseres Jubiläums 2018 in unserem Küchenstudio. Und das seit 2014 auch gemeinsam mit Sohn Kilian Holland – als Familienunternehmen.

das „alte gewürzamt".

a.: Herr Holland, Gewürze sind für Sie eine wahre Leidenschaft. Wie kam es dazu?

Ingo Holland: Früher habe ich in meinem Restaurant „Altes Rentamt" bodenständig gekocht. Mein Besuch in der „Épicerie du monde Izrael" hat das verändert. Säckeweise habe ich damals exotische Gewürze mit nach Hause genommen. Die habe ich dann einfach ausprobiert. Und so war die Idee für das Alte Gewürzamt geboren. 2001 eröffneten wir den Laden. Damals hieß er „Kolonialwarenhandel Altes Gewürzamt" – später haben wir den Namen aber abgespeckt. Nach einem Glas Wein im Restaurant konnte man ihn nämlich so schwer aussprechen (lacht).

Der Name ist Programm: Im Alten Gewürzamt in Klingenberg dreht sich alles um Gewürze. Worauf legen Sie hier besonderen Wert? Wie äußert sich die Qualität?

Generell erkennt man qualitative Gewürze an Geschmack und Duft. Auch wenn die Optik die erste Begegnung ist – sie sollte nicht ausschlaggebend sein. Das Aroma ist viel wichtiger. Wir beziehen über 90 % unserer Gewürze als Ganzes und verarbeiten selbst weiter, um Qualität und Reinheit sicherzustellen. Wir wollen nicht nur gute, leckere Gewürze haben, sondern auch saubere mit einer sehr guten Analyse der Mikrobiologie sowie frei von Pestiziden und Schwermetallen. Dabei sind wir transparent: Jeder kann sehen, dass unsere Ware in Ordnung ist. Was uns außerdem bis heute von anderen Gewürzhändlern unterscheidet: wir stellen eigene Gewürzmischungen her.

Würzen wie der Profi?
Gerne! Ganz nach unserem Geschmack: die Steakpfeffer-Gewürzmischung aus dem „Alten Gewürzamt".

Gewürze müssen nicht hübsch sein – sie müssen schmecken!

In puncto Qualität setzen Sie größtenteils auf regionale Gewürze. Warum ist das so?

Wir pflegen den ökologischen Gedanken und arbeiten mit regionalen Partnern wie Bauern, Winzern oder Imkern. So stärken wir die Region und die Region stärkt uns. Mir ist zu dem wichtig, dass zwischen meinen Geschäftspartnern und mir eine freundschaftliche Ebene entsteht. Daraus speist sich langfristige Zusammenarbeit und gegenseitiges Vertrauen.

Was ist das Besondere an Gewürzen, die in Deutschland wachsen?

Wenn wir etwas in der Region anbauen können und die Qualität so gut ist wie in anderen Ländern oder sogar besser – dann ist es das wert. Dank kurzer Wege können wir so auch den CO_2-Ausstoß verringern. Das ist nachhaltig und ökologisch.
Gibt es ein Gewürz, das Sie besonders überrascht, hier wachsen zu sehen?

Ich hätte nicht gedacht, dass man in Deutschland Bockshornklee anbauen kann. Das typische Basisgewürz für Curry. Ein Jahr ist es mal etwas dunkler, mal etwas heller – aber die Qualität ist super. Oder Schwarzkümmel. Der stammt eigentlich aus Nordafrika oder der Türkei. Mit der Qualität sind wir hier sehr zufrieden.

Zurück ins „Alte Gewürzamt". Was ist denn Ihr Bestseller im Gewürzregal?

Pfeffer. Das ist das Lieblingsgewürz der Deutschen. Von unseren selbstentwickelten Gewürzmischungen ist die Melange Noir zum Beispiel ein Liebling. Das ist ein Mix aus drei verschiedenen schwarzen Pfeffersorten.

Wir wollen uns immer der Perfektion nähern.

Gewürze sollen ehrlich und logisch sein.

die welt der gewürze.

Sie haben es sich zur Mission gemacht, den Menschen die Welt der Gewürze näherzubringen. Auch bei unserem Gewürzabend im Küchenstudio konnten die Teilnehmer zahlreiche Gewürze probieren und beschnuppern. Ist das Ihr Weg, einen Einblick zu geben?

Auch bei uns im Gewürzamt kann jeder Kunde die Gewürze entdecken. Wir haben immer Schnupperdosen. Man kann sich auch was auf die Hand streuen. Dieses Döschen zu öffnen, die Augen zu schließen und zu schnuppern – das ist für mich das allerwichtigste. Deswegen stellen wir sie auch unseren Händlern zur Verfügung.
Diese Döschen müssen natürlich gepflegt werden, denn sonst ist es, wie mit einem stumpfen Messer zu schneiden. Viele Kunden fragen uns, warum wir unsere Gewürze nicht in Glasgefäßen präsentieren. Auch wenn es schön aussieht – ds ultraviolette Licht der Sonne, aber auch künstliches Licht belastet das Gewürz dermaßen stark, dass es erst die Farbe verliert und dann den Geschmack.

Bei all der Auswahl: Haben Sie denn ein persönliches Lieblingsgewürz?

Mit dem Pfeffer liegen Sie schon mal ganz gut. Aus einem Pfefferkorn können so viele unterschiedliche Pfeffersorten werden! Dazu kommt noch: Pfeffer schmeckt jedes Mal anders. Das finde ich total

die welt des pfeffers.

spannend!
So viele unterschiedliche Farben, Formen und Aromen – aber alle nennen sich Pfeffer. Wo liegt die Gemeinsamkeit?

Was alle gemeinsam haben: gefühlte oder echte Schärfe. Das heißt: manchmal ist es eine echte Schärfe und ein anderes Mal nur adstringierend auf der Zunge. Mehr ein Bitzeln im Rachenraum.

Nicht nur der Pfeffer hat viele Facetten, sondern auch die Länder, in denen mit ihm gewürzt wird. Pfeffer kommt fast überall auf den Teller. Aber warum ist er weltweit zu einem DER Gewürze geworden? Was macht ihn zu einem so fundamentalen Aroma für viele Kulturen?

Es ist ganz einfach, mit Pfeffer zu würzen. Stellen Sie sich ein Stück Rindfleisch vor, mit ein bisschen schwarzem Pfeffer drauf – das schmeckt gut. Das ist einfach nachzuvollziehen.
Ich glaube aber, so wie wir in Europa den Pfeffer sehen, gibt es das sehr selten. Wir wissen die verschiedenen Aromen als einzelne mehr zu schätzen. Bei uns kommt der Pfeffer direkt aus der Mühle auf das Steak. Wenn man in andere Länder geht, wird er oft gemahlen und ist ein Gewürz unter vielen.

Kommen wir zu einem Koch-Trend: Fermentierter Pfeffer wird als „Kaviar unter den Pfeffersorten“ be-

zeichnet. Was ist der Unterschied zu gewöhnlichem Pfeffer? Was macht ihn so exklusiv?

Fermentiert wird ja jeder schwarze Pfeffer. Was DEN „fermentierten Pfeffer“ von anderen schwarzen Pfeffern unterscheidet, ist das Salz, das dazugegeben wird. Das entzieht ihm Wasser. Ähnlich wie beim Räuchern.
Das Ergebnis ist nicht so scharf,ganz elegant. Es ist fruchtig. Und es ist frisch.

Wir machen ihn mittlerweile selbst. Das Fermentieren ist ein sehr aufwändiger Prozess, der bei uns zwischen acht und zwölf Wochen dauern kann. Dazu braucht man Manpower. Und Geduld. Das kostst zwar, aber ist es auch wert

Zum Außergewöhnlichen: Was war das exotischste Gericht, das Sie in Ihrer Karriere mit Pfeffer gewürzt haben? Und welcher Pfeffer war es?

Für mich ist es nicht exotisch, aber für die meisten Menschen sicherlich: Haben Sie schon einmal einen Schokoladenkuchen mit Pfeffer gewürzt?
Das kommt am Ende gar nicht scharf raus. Den Pfeffer nicht fein mahlen, sondern im Mörser zerkleinern. Einfach ein bisschen drüber, als würden sie ein Stück Fleisch würzen. Richtig lecker!

Was haben Sie denn zuletzt in Ihrer privaten Küche gepfeffert?
Vorgestern war mein Sohn mit Familie

Die Natur hat Mitspracherecht – und spricht nicht immer die gleiche Sprache wie ich. Aber wir versuchen uns zu einigen.

GenussTipp

Haben Sie schon einmal Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer zubereitet? Es gibt selten einen Pfeffer, der dazu so gut passt wie der fermentierte. Den können Sie verwenden und Sie werden schmecken: es ist traumhaft. Da beim Fermentierungsprozess Salz verwendet wird, wirkt der Pfeffer an der Erdebeere auch noch als Geschmacksverstärker.

zu Besuch – es gab Jakobsmuscheln, mit weißem Pfeffer. Das war richtig gut! Ansonsten koche ich zuhause selten. Eigentlich bin ich ein sehr bodenständiger Typ. Ich finde, wir haben eine hervorragende regionale Küche und freue mich abends auch mal auf ein gutes Brot mit Käse.

Damit wir nachhaltig Freude an den vielzähligen Pfeffersorten haben: Haben Sie zum Schluss noch einen Tipp zur Aufbewahrung?

Ich sage meinen Kunden immer: „Kaufen Sie sich doch keinen gemahlenen Pfeffer!“ Stattdessen kaufen Sie doch Pfefferkörner und eine gute Pfeffermühle. Eine Mühle für schwarzen Pfeffer, eine für weißen und alles andere macht man in den Mörser.
Immer schön getrennt aufbewahren und erst mahlen oder mörsern, wenn der Pfeffer zum Einsatz kommt. Das ist das Geheimnis.

Vielen Dank, dass Sie uns die Tür zur Welt der Gewürze geöffnet haben.
Es war eine Gaumenfreude, Ihnen zu lauschen – jetzt haben wir richtig Appetit bekommen.

Auch 2020 begrüßen wir Ingo Holland wieder als Gast in unserem Küchenstudio
— Informationen zum Event „Tapas-Night“ S. XX

Épicerie du monde Izrael — Paris
Eine echte Reise. Und zwar durch die kulinarischen Angebote aller Herren Länder. Die tritt man im Pariser Tante-Emma-Laden an. Ein Weg, der Ingo Holland in den 1990ern in die Welt der Gewürze führte.

lorem ipsum