

Land & Leute

DAS LANDMAGAZIN IHRER TAGESZEITUNG

AUGUST 2020



REISEN MIT 50+



URLAUBSSOUVENIRS

KREATIV BEPFLANZT

Inspirierender Landhausgarten



ITALIENISCH: Aus diesen Kräutern und Gewürzen entsteht „Toskanisches Pastagewürz“. Die Mischung enthält unter anderem Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Koriander, Myrte, Chili und Sternanis.

Leidenschaft für Gewürze

Mit Gewürzen ist es wie mit dem berühmten Salz in der Suppe: Fehlen sie, schmeckt es nicht so gut. In großer Auswahl und bester Qualität bietet Ex-Sterne Koch Ingo Holland sie pur oder als Mischung in seinem „Alten Gewürzamt“ an.



HANDARBEIT: Es werden nie mehr als 50 Kilogramm auf einmal abgewogen. Das sorgt für gleichbleibende Qualität, und die Mischung kann schonender gemahlen werden.

Vor dem Eingang des Gebäudes steht ein Teddybär aus Stein, der Kunden etwas in die Irre führt. Doch die Adresse ist richtig: Hier befindet sich das „Alte Gewürzamt“ – und Meister Petz ist nostalgische Erinnerung an einen der Vormieter des Gebäudes mitten in Klingenberg, ein Teddybär-Museum. Doch seit 2012 befindet sich hier ein beliebtes Ziel aller Kochbegeisterten: der Laden vom einstigen Sternekoch und heutigen Gewürzmühlen-Besitzer Ingo Holland.

GOURMETZIEL: KLINGENBERG

Einst pilgerten Gourmets zu seinem Restaurant „Zum alten Rentamt“, heute kommen sie und viele Hobbyköche, um qualitativ hochwertige Gewürze und köstliche Gewürzmischungen bei dem gebürtigen Klingenger zu kaufen. „Die haben wir schon nebenbei angeboten, als ich noch das Restaurant >



SCHNUPPERN: Vater und Sohn Holland prüfen die Qualität von Vanillestangen (oben). Auch die Ceylon-Zimtstangen werden kontrolliert (unten).



KONTROLLIEREN: Qualitätsmanagement spielt im „Alten Gewürzamt“ eine große Rolle – schließlich sind Gewürze Naturprodukte. „Das ist wie bei Wein“, erklärt Ingo Holland, „auch der kann jedes Jahr ein wenig anders schmecken. Wir akzeptieren die Natur, wie sie kommt, solange die Qualität stimmt.“ Deshalb werden die Gewürze und Mischungen ständig kontrolliert.

STECKBRIEF

INGO HOLLAND

DER EHEMALIGE STERNEKOCH WIDMET SICH NUR NOCH SEINER LEIDENSCHAFT, DEN GEWÜRZEN



GEBURTSORT: Klingenberg

WERDEGANG:

Nach einer Ausbildung zum Koch ist Ingo Holland bis 1989 viel in der Welt herumgekommen und machte sich dann mit dem Restaurant „Zum alten Rentamt“ selbstständig. Dort erkochte er nach zwei Jahren einen Michelin-Stern, den er behielt, bis er 2007 entschied, sich ganz den Gewürzen zu widmen. Das „Alte Gewürzamt“ hatte er 2001 schon parallel zum Restaurantbetrieb gegründet. Mittlerweile unterstützt ihn sein Sohn Kilian Holland.

TRÄUME:

„Ich bin zufrieden, weil ich immer versucht habe, alle Träume in die Tat umzusetzen, und es eigentlich auch immer geschafft habe“, stellt Ingo Holland fest. Einen Traum hat er aber doch: Mit seiner Enkelin die erste Margarita zu trinken. Da sie erst zwei Jahre alt ist, wird bis dahin noch einige Zeit ins Land gehen.

KONTAKT + INTERNETSHOP:

www.altesgewuerzamt.de



STANDORT: Früher war in den Räumen des „Alten Gewürzamtes“ in Klingenberg ein Teddybär-Museum, woran der Stein-Teddy erinnert.

besaß“, erzählt Ingo Holland. „Doch irgendwann wollten so viele Leute unsere Mischungen kaufen, dass es Sinn machte, das ‚Rentamt‘ abzugeben und mich nur noch den Gewürzen zu widmen.“ Seither ist er mit seinem Ladengeschäft mehrfach umgezogen, bis er die richtigen Räume in der Klingenberger Altstadt fand.

GUTE MISCHUNG

Er und sein Sohn Kilian, mit dem er sich die Aufgaben teilt, sind ständig auf der Suche nach neuen Mischungen und Zubereitungen. Manchmal bekommen sie ein Lebensmittel geschickt, zu dem sie die perfekte Würze finden sollen. „Das bereiten wir dann zu, analysieren die Aromen und suchen einen würzigen Brückenschlag zu dem Gericht“, erklärt Ingo Holland. „Nach spätestens drei Probenmischungen steht das Rezept.“

REGIONAL: Der Schwarzkümmel des „Alten Gewürzamtes“ wird in der Genussregion Churfranken am Main angebaut.



Danach wird überlegt, wozu es noch passen könnte, und probiert, wie es in diversen Dosierungen schmeckt. Erst dann geht die Neuheit in die Produktion. „Auch bewährte Mischungen nehmen wir ins Programm – allerdings in unserer ganz speziellen Variante“, berichtet der Firmeninhaber weiter von ihrer Vorgehensweise.

BESTE QUALITÄT

Im „Alten Gewürzamt“ kommen nur Gewürze, Gewürzmischungen, -zubereitungen und -salze in die Dosen, von deren Qualität die Chefs völlig überzeugt sind – und die Latte liegt bei dem ehemaligen Sternekoch sehr hoch. Dabei haben Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und künstlich hergestellte Aromen nichts darin zu suchen. Sehr gern verarbeitet Ingo Holland auch Produkte aus der Region, in der überraschenderweise auch Gewürze angebaut werden. Beim Kochen gilt:

Sparsam an die richtige Dosierung herantasten. Die hochwertigen Gewürze sind besonders aromatisch! □



LAND & LEBEN

WIE EINST: Bis vor Kurzem wurde jede Dose von Hand beklebt, jetzt erleichtert eine Etikettiermaschine die Arbeit.

FRANZÖSISCH: Die „Kräuter der Provence“ werden aus hochwertigen, gefriergetrockneten Zutaten gemischt.



KOCHPARADIES: Im Ladengeschäft in Klingenberg stehen Gewürze und -mischungen hübsch sortiert in nostalgisch anmutenden Holzregalen. Es gibt dort aber auch Kochaccessoires, verschiedenste Feinkost, Bücher und Spirituosen (ganz links). Um „ihre“ Region zu unterstützen, kaufen Hollands viele Rohstoffe in Churfranken, der Gegend rund um Klingenberg ein. Wer hätte gedacht, dass dort unter anderem braune Senfsaat, Bockshornklee, Schwarzkümmel und Koriander (links, von oben nach unten) in bester Qualität wachsen?