

Die Würzmeister: Tania und Yves Woodhatch kombinieren Aromen.



Wenn Gewürze keine Nebensache sind

In der Stube duftet es nach orientalischen Gewürzen, und im Keller werden die handgemachten Mischungen hergestellt. Die Würzmeister Tania und Yves Woodhatch geben Einblick in ihre Produktion.

Öffnet sich die Tür, weht dem Besucher ein starker Gewürzduft entgegen. Nelken, Koriander, Zimt, Pfeffer und vieles mehr. So, als stünde man mitten in einem orientalischen Basar. Doch es ist das Zuhause von Tania und Yves Woodhatch, den Würzmeistern aus Kloten. Seit zwei Jahren vertreiben und stellen sie hausgemachte Gewürzmischungen her. An der Gewerbeausstellung im Mai 2014 wurde «Würzmeister» sogar mit dem Klotener Jungunternehmerpreis ausgezeichnet. Hat sich seither etwas verändert? «Oh ja, sehr viel sogar», sagt Tania Woodhatch lachend. «Die Nachfrage nach unseren Gewürzmischungen ist rasant gestiegen.» Das erziele mehr Umsatz, gäbe aber auch viel mehr zu tun.

Die Arbeiten des Ehe- und Geschäftspaares sind klar aufgeteilt. Tania Woodhatch kümmert sich um das Administrative, ihr Mann Yves kreiert und produziert die Gewürze. «Schon als Kind entdeckte ich die Leidenschaft fürs Kochen», verrät der 38-Jährige. Mit sechs Jahren half er in der Küche Gemüse rüsten. Später stand er selbst am Herd. Den Gewürzen definitiv verfallen ist der Schaff-

hauser mit italienischen Wurzeln, als er ein mittelalterliches Rezept von seiner Urgrossmutter erhalten hat. «Mich faszinieren die Gewürzkombinationen und die aufeinander abgestimmten Geschmäcker.» Schaut er sich einen Film an, in dem gekocht wird, beobachtet Woodhatch das Geschehen genau. Er merkt sich, welche Kräuter und Gewürze benutzt werden, und fügt gedanklich noch einige Extras hinzu. Später probiert er die Mischungen in der eigenen Küche aus. «Meine Mittagessen sind meistens experimenteller Natur, was die Gewürze anbelangt», erzählt er schmunzelnd. Die Zutaten werden exakt aufgeschrieben, verändert und optimiert.

Was ist sein Lieblingsgewürz? «Chili und Pfeffer», sagt der Mittelalterfan. Seine Frau schaut ihn verwundert an. «Ich dachte, es sei Kreuzkümmel, weil du viele Mischungen mit diesem Gewürz verfeinerst?» Ja, das habe er auch sehr gern, fügt Yves Woodhatch hinzu. «Und deines ist das Rosmarin-Knoblauch-Salz, nicht wahr?», fragt er seine Frau. An Bratkartoffeln oder Baked Potatoes gäbe es nichts besseres, schwärmt diese nickend. Bis eine

neue Mischung entsteht, kann es zwischen sieben Tagen und drei Monate dauern. Am Glühweingewürz hat er zum Beispiel rund sieben Wochen herumgetüftelt. Entstanden ist ein herrlich duftendes Gewürz aus Zimt, Nelken, Lorbeer, Ingwer und vielem mehr. «Natürlich eignet der Mix sich sehr gut für Glühwein», weiss Tania Woodhatch. Aber es gäbe noch viele andere Anwendungsmöglichkeiten. Da das Gewürz eine grobe Konsistenz hat, sollte man es zuerst in einer Flüssigkeit aufkochen, danach absieben und erst dann unter Desserts mischen. «Einer Creme oder einem Tiramisu verleiht es einen weihnächtlichen Touch», schwärmt die 33-Jährige.

Die Wintermischungen

Nebst dem Glühweingewürz gibt es noch andere Wintermischungen: Raclette- und Lebkuchengewürz sowie Orangenpfeffer. «Das sind aber nur vier von unseren rund 50 hausgemachten Gewürzen», sagt Yves Woodhatch, steht auf und führt uns in den Keller zum «Würzmeister»-Kernstück: der Produktionsstätte. Links und rechts stehen Regale, voll von Büchsen mit Rohgewürzen. Koriander, langer Pfeffer, Orangenblüten, Piment, Galgant. Rechts hinten eine Küchenkombination mit Schüttstein und Ablagefläche. Uns gegenüber an der Wand steht ein langer Tisch mit je zwei grossen Chromstahlschüsseln und Mühlen darauf. «Eine Mühle ist für unsere Bioprodukte, die

zweite für die restlichen Gewürzmischungen», verrät Woodhatch. «Würzmeister» ist seit April dieses Jahres bio-zertifiziert und erweiterte das Sortiment mit Gewürzen aus rein biologischen Zutaten. Deshalb auch die zwei Regale. Eins mit Bio-Rohgewürzen, eins mit den konventionellen. Das müsse strikt getrennt sein. «Alle unsere hausgemachten Mischungen bestehen aus reinen Naturprodukten und sind frei von Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder Trennmitteln», betonen die Würzmeister.

An vier Tagen die Woche steht Yves Woodhatch in diesem Raum und mischt Zutaten zusammen, lässt die Rohprodukte durch die Mühle rattern, vermischt sie von Hand und verfeinert sie bei einem zweiten Mahlgang. Es entstehen Mischungen mit klangvollen Namen: «Schiesspulver», «Süsse Winterträume» und «Mauretanisches Berbergewürz».

Präzise werden die verschiedenen Pulver abgewogen und anschliessend in kleine und grosse Dosen abgefüllt. Zurück in der Wohnung werden die Behälter von Hand etikettiert, Rezeptvorschläge gerollt und Geschenkboxen zusammengestellt. «Das ist sehr zeitintensiv», ergänzt Tania Woodhatch. Zum Glück können sie auf die Unterstützung von zahlreichen freiwilligen Helfern zurückgreifen. Und diese kommen in nächster Zeit vermehrt zum Einsatz. In der Advents- und Weihnachtszeit herrscht beim «Würzmeister» Hochsaison.



Der Mörser: ein wichtiges Arbeitsgerät.

Weisser Glühwein

Zutaten:

- 7,5 dl Weisswein, trocken & lieblich
- 3,3 dl Orangensaft
- 5 dl Apfelsaft (mit Kohlensäure)
- 3 EL Zucker
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Zimtstange
- Glühweingewürz (Mischung von Würzmeister)

Zubereitung:

1. Den Weisswein zusammen mit dem Orangensaft, Apfelsaft und Zucker aufkochen, dann die Temperatur herunterstellen.
2. Die Schale der Orange und Zitrone abschneiden und in die Pfanne hinzugeben.
3. Die Gewürze in einem grossen Tee-Ei (1/3 gefüllt), beifügen, ebenso die Zimtstange. Für ca. 10 – 15 Minuten ziehen lassen.
4. Geschmackstest machen. Evtl. noch mehr Gewürze beifügen.
5. Glühwein durch ein Sieb abgiessen und nochmals kurz aufkochen. Heiss servieren!

Tipp:

Für Glühwein ohne Alkohol statt Weisswein weissen Traubensaft verwenden.

→ Würzmeister, Yves und Tania Woodhatch, Graswinkelstrasse 7, 8302 Kloten, 076 495 00 79, genuss@wuerzmeister.ch, www.wuerzmeister.ch.

Eine Auswahl von Würzmeister-Produkten ist in folgenden Läden erhältlich: Metzgerei Rufer, Wychäller, Apotheke am Stadtplatz und Citiprint (absteigende Reihenfolge gemäss Sortimentsgrösse).