

# Gewürzmischung: Thomas Vilgis/Ingo Holland

## Die Geschichte

Angefangen hat es mit dem Interesse für Aromen. Zuvor waren Gewürze schlicht Gewürze und Kräuter eben Kräuter. Wohlriechend und mit nachhaltigen Dufteffekten im Essen. Der Startschuss

war die Arbeit an „Aroma – die Kunst des Würzens“, gepaart mit einer längeren Abhandlung für eine

Ausgabe des Journals „Port Culinaire“ vor ein paar Jahren. Die Vielzahl der Düfte in Kräutern und Gewürzen war für mich ein reines Chaos. Nein, nicht ganz, Estragon hatte etwas Basilikumartiges, auch Kerbel. Tonkabohne duftete nach Waldmeister und Petersilie, denkt man sich die Dillartigen Düfte weg, etwas von der Muskatnuss. Offenbar ist die Natur nicht ganz so wahllos, sondern setzt Duftstoffe in den Kräutern und Gewürzen nach einem gewissen, für mich damals aber undurchschaubaren System ein. Nun sind Physiker zwar verspielt, lieben das Chaos und die Unordnung, das alles ist nicht schlimm, nur System sollte es haben. Am besten etwas, was jeder ohne Chemiestudium versteht. Das hat ein Physiker ja auch nicht. Köche und Hobbyköche erst recht nicht. Also ging ich auf Systemsuche. Mit Nase, Verstand und Chemie. Nach und nach stellte sich heraus, es gibt ein einfaches System, das mit Nase und Chemie zu tun hat. Insofern beste Voraussetzungen, systematischer zu Würzen und zu Kräutern als zuvor.

Dieses Schubladensystem ist recht einfach. Die Welt der Kräuter und Gewürze wird in sieben Schubladen eingeteilt, die in einem Schrank senkrecht übereinander stehen.

Ganz oben befinden sich die leicht flüchtigen, immer präsenten Aromen: grün (Weizengras, Oliven, grüner Apfel), wachsig (Koriander, Portulak), frischkäseartig (Frischkäse), aber auch schwefelartige Stoffe, die in Zwiebel, Lauch, Knoblauch oder auch Kohl zu finden sind.

In der Schublade darunter befinden sich alle blumigen Düfte, sprich alles, was essbare Blumen ergeben, die Teller verzieren und eine Blumenwiese im Aromabukett haben.

Darunter befinden sich tiefere fruchtige Düfte (Zitruschalen, Bergamotte, Orangen, usw.), aber auch harzige Düfte, wie Wacholder oder Pfeffersorten, wenn die scharf reizenden Düfte weggedacht werden. Aber auch der vielschichtige Rosmarin, Zitronenthymian, und auch Tannen- oder Fichtennadeln.

Noch tiefer liegen die bitterduftenden schwer holzigen Düfte und sehr tiefen floralen Düfte, wie Jasmin, Lavendel oder Duftrosen, sozusagen deren Herz- und Basisnoten.

Jetzt kommen sehr aromatische Düfte, darunter der Thymian, die Vanille oder so manche Rauchnoten, aber auch die Bittermandeln.

Darunter liegen alle würzigen Noten: Anis, Fenchel, Zimt, Tonkabohne, Muskat, Petersilie (oha, beide befinden sich in einer Gruppe), Dill, Pollen oder sogar Honig.

Noch schwerere Würzgeschütze sind über Röststoffe gegeben. Sie lassen sich in der Pfanne erzeugen, aber auch durch Fermentation (wie etwa der Duft von Sojasauce oder Miso-Pasten), und befinden sich in Liebstöckel, Sellerie, Pastinaken.

Die unterste Schublade sammelt alle schwer flüchtigen Stoffe ein, die eher die Zunge reizen, als die Nase: wenn's kribbelt, brennt oder bitzelt, ohne dass es riecht. So bitzelt Szechuanpfeffer, und der Ingwer macht „scharf“, selbst dann, wenn alle Düfte der Wurzel herausgekocht wurden.

Dieses Schubladenschema macht natürlich vor Lebensmitteln nicht Halt, wie sich schon an den wenigen Beispielen zeigt. Daher lässt sich auch mit Lebensmitteln „würzen“; zum Beispiel mit getrocknetem und pulverisiertem Kohl. Oder durch das kleine Stück vom mageren Sonntagsbraten, getrocknet und pulverisiert, bekommen wir ein Röstgewürz erster Güte. Aber auch Lebensmittel lassen sich so paaren. Befinden sie sich in der gleichen Schublade, spricht man von Food-Pairing. Werden Lebensmittel aus anderen Schubladen kombiniert, leben die Teller von Kontrasten. Wie das Schema funktioniert, wurde in dem Buch „Aroma – die Kunst des Würzens“ ausführlich dargestellt. Aber halten die Ideen auch in der Praxis stand, oder ist der Wunsch der Vater des Gedankens? Die Theorie zeigt zwar keine Widersprüche, dennoch bleiben bei der Vielzahl von Duftstoffen und Aromen immer Zweifel.

Daher war es jetzt an der Zeit, den Gewürzfachmann Nummer 1, Ingo Holland, zu kontaktieren, um dieses Schema auf Herz und Nieren zu prüfen. Vor allem in der Würzpraxis, denn mit dieser Idee lässt sich nach ganz anderen Gesichtspunkten würzen. Und damit lassen sich schließlich Gewürzmischungen herstellen, die keinen kulturellen oder historischen Hintergrund haben. Also ab zum Brainstorming ins Gewürzamt. Es war purer Genuss, im Kopf, wie auch in der Nase. Schnell sprudelten die Ideen, eine Idee ergab die andere. Ingos Erfahrungen, gepaart mit den Ideen des Schemas entführten uns in neue Würzwelten. Um es kurz zu machen: Viel musste gar nicht experimentiert und herumdiskutiert werden. Die Resultate lassen sich riechen, in allen Facetten, in vielen Tellern. Die Reisen in neue Würzwelten waren angetreten.

### **Die neuen Gewürzmischungen**

Die Mischungen basieren auf neuen wissenschaftlichen Ideen, die nicht nur die Dufteigenschaften und Aromen der einzelnen Komponenten berücksichtigen, sondern auch deren „physikalische Eigenschaften“. Die Begriffe „Harmonie“ und „Kontrast“ der Aromen bekommen dadurch eine neue Unterfütterung, die ungewöhnliche und neue Würzaspekte ermöglichen.

Die Namen der Gewürze betreffen nicht die Farbe oder Aromacharakteristik, sondern geben assoziative Hinweise, wie sie verwendet werden können. Dies ist allerdings kein Dogma, wie durch den munteren und experimentierfreudigen Einsatz leicht festgestellt werden kann.

## Die Ideen im Einzelnen:

**Weiß** trifft gern auf „weißes Fleisch“, also Fisch, Huhn, Kaninchen, Puten, Ziege, Kalb, Innereien mit hellen Saucen. Aber auch auf Gemüse wie Lauch, Navets oder Steckrüben, selbst auf einfache Genüsse wie Kartoffeln mit Butter oder Sahne. In Weiß befinden sich unter anderem grüner Koriander, Dill, Fenchel, Liebstöckel und Rosmarin, etwas Salbei und weißer Pfeffer. Macis lässt den Hauch würziger Blüten anklingen.

**Wasser** mag Melone-, Blatt- und Gemüsesalate, aber auch rote Früchte, die es bestens kontrastiert. Meeresfische und Crustaceen fühlen sich mit Wasser wohl. Wasser wird durch grüne Aromen, wie Wakame, Borretsch und Pimpernelle getragen. Grüner Pfeffer und Szechuanpfeffer sorgen für Prickeln und dezente Schärfe, Annatto für die Farbe. Geröstete Kichererbsen bedingen fein würzige Röstnoten, der Hauch fruchtiger Säure wird über Granatapfelkerne eingebracht.

**Erde** würzt jedes Gemüse, das sich unter, über und auf der Erde befindet, also Wurzelgemüse, aber auch Kohl, Spinat, Mangold und weitere Blattgemüse. Die Grundaromastruktur entstammt selbst aus der Erde: rote Zwiebeln, Knoblauch, Asant und Bärlauch. Kümmel, Selleriesaat und Muskatnuss verleihen würziges Harz, während Morcheln mit Erdigkeit und geschmacklicher Tiefe die Mischung ergänzen. Erde verträgt sich auch sehr gut mit Haarwild und gibt Schmorgerichten eine ungewohnte Abrundung.

**Fett** sucht Fett, daher lässt sich damit fettes Geflügel wie Gans und Ente, fette Fische wie Makrele und Lachs, aber auch Schweine(bauch) und Schwarte damit würzen. In deftigen Gemüse- und Linseneintöpfen (Cassoulet), oder Genüssen wie Baeckeoffa findet Fett beste Anwendung. Auch der Textur von Avocado oder geschmorten Auberginen kommt Fett sehr entgegen. Fett verbindet die würzige Schwere von Kümmel, Ajowan und Kreuzkümmel mit Minze und Ysop. Tellicherrypfeffer sorgt für einen aromatisch scharfen Untergrund. Der letzte Schliff erfolgt mit Rauchsatz und Rauchzucker.

**Saft** ist ein idealer Partner zu dunklem Fleisch, wie Rind, Wildgeflügel, Wild, aber vor allem Innereien wie Herz, Leber und Niere, ebenso dem Aufbruch von Wildtieren. Auch Blutwurstgerichte vertragen Saft. Das Aroma von Saft ruht daher auf breiten Schultern: Orangenblüte, Wacholder, Lorbeer und Knoblauch wirken noch leicht, werden aber durch Vanille, Gewürznelken, Zimtblüten und Sternanis unterlegt. Kakao trägt süßliche Röstaromen bei. Ingwer, Malabarpfeffer und Süßholz legen Schärfe und Süße fest. Saft ist auch ein wunderbarer Kontrast zu herzhaft deftigem Wintergemüse, wie etwa Rotkohl, Wirsing, Grünkohl.

---

**Thomas A. Vilgis** (\* 9. Juli 1955 in Oberkochen) ist ein deutscher Physiker, der auf dem Gebiet der weichen Materie (engl. Soft Matter) forscht. Er leitet am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz eine Arbeitsgruppe für analytische Theorie weicher Materie. Dort führt er zudem eine Gruppe „Soft Matter Food Physics“, die physikalische Aspekte des Essens inklusive Zutaten und Zubereitung erforscht. Sie leistet einen wissenschaftlichen Beitrag zum Gebiet der Molekularküche oder Molekulargastronomie. Er ist außerdem Professor für Theoretische Physik an der Universität Mainz.

Quelle:

[http://de.wikipedia.org/wiki/Thomas\\_A.\\_Vilgis](http://de.wikipedia.org/wiki/Thomas_A._Vilgis)