

# Urwaldpfeffer und Liebesknochen

Wiesbaden Kulinarische Stadtführung durch das historische Fünfeck

VON MIRJAM ULRICH

Allein schon der Duft in dem kleinen Laden verheißt Köstliches. Die Gewürzmanufaktur Karl Müller & Co an der Mühlgasse, ist die erste Station einer kulinarischen Stadtführung, bei der die Teilnehmer Wiesbaden häppchenweise entdecken. Stephanie Wiebach vom Veranstalter „Das ist Wiesbaden“ führt sie durch das historische Fünfeck. Bei „Gewürz-Müller“ erwartet Katharina Rittgardt – sie gehört zur dritten Generation des Familienbetriebs – die Gruppe mit Kostproben hauseigener Bruschetta-Mischungen. Etwa 400 Gewürze und Gewürzmischungen nach alten oder eigenen Rezepturen bietet ihr zufolge die Manufaktur an. Hinzu

kommen 80 Sorten Reismischungen sowie Pasta, Saucen oder Konfitüren aus anderen kleinen Manufakturen. Ein gutes Dutzend echte Pfeffer führe die Gewürzmanufaktur im Sortiment, darunter den seltenen Voatsiperifery, den wilden Urwaldpfeffer aus Madagaskar, erläutert Katharina Rittgardt auf Nachfrage. „Nicht alles, was Pfeffer genannt wird, ist tatsächlich echter Pfeffer.“ Bei den rosafarbenen Pfefferkörnern, zum Beispiel, handele es sich botanisch nicht um ein Pfeffergewächs. Auch andere ausgefallene Zutaten wie Sumach oder die arabische Gewürzmischung Za'atar gibt es. Die 1949 gegründete Gewürzmanufaktur gilt als eins der bestsortierten Fachgeschäfte in Deutschland.

Ursula Neumann verwendet daheim zwar dessen Gewürze, war aber in den sieben Jahren, die sie bereits in Wiesbaden wohnt, noch nie selbst in dem Geschäft. Mit drei Freundinnen macht sie bei der Tour mit. „Man geht ja sonst immer in die gleichen Läden und da ist es mal schön, etwas Neues zu entdecken“, nennt sie als Grund. Als sie bei „Gewürz-Müller“ Käsegebäck aus Raggal in Österreich sieht, ist sie begeistert. In dem kleinen Dorf im Vorarlberg habe ihre Familie früher oft Urlaub gemacht, sagt die 36-Jährige und kauft eine Packung für ihren Vater. Französische Backkunst gibt es bei „Les Deux Messieurs“ an der Marktstraße zu probieren. Bevor Peter Walter, einer der beiden Inhaber, Blätterteigstückchen serviert, erläu-

tert er einige der Spezialitäten in der Auslage. Macarons aus Paris finden sich dort ebenso wie hausgemachte Croissants, elsässische Brezeln, Törtchen oder Eclairs. Letztgenannte werden in Deutschland auch als Liebesknochen bezeichnet, sagt er. „Denn Verliebte fangen von beiden Seiten an sie zu essen und treffen sich in der Mitte.“ Joachim Geis aus Schöneck ist sehr angetan, er mag ohnehin französisches Flair und die Leichtigkeit. „Ich glaube, die beiden Herren betreiben das mit sehr viel Herzblut und Liebe.“ Er und seine Frau bekamen die Tour von Sohn und Schwiegertochter zu Weihnachten geschenkt. Es dauerte nur, bis alle vier einen gemeinsamen Termin fanden. Johannes Kharsa wiederum ist als Tou-

rist in der eigenen Stadt unterwegs. Das lohne sich, findet er. Bislang kannte er das französische Café-Bistro nur von außen. „Das wird sich nun ändern.“

## Nächste Termine

**Die Fünfeck-Tour** startet am Samstag, 19. Oktober, um 15 Uhr, danach erst wieder am Samstag, 7. März 2020.

**Die Weltenbummler-Tour** erkundet die kulinarische Vielfalt. Die nächsten Führungen sind am Samstag, 19. Oktober, 11 Uhr, sowie am Samstag, 14. März 2020.

**Die Karten** kosten jeweils 35 Euro. Mehr Information unter [www.das-isst-wiesbaden.de](http://www.das-isst-wiesbaden.de). miu