



Familien-
sache: Manja
und Marcus
Freistühler
sind Genera-
tion vier der
Gewürzmüller



Die Gewürzmüller

Seit fast 100 Jahren wird die Neusser Gewürzmühle Engels von Köchen, Bäckern, Metzgern und Händlern im ganzen Land geschätzt. Warum das so ist, wissen wir jetzt

Schon von Weitem wehen dem Liebes Land-Team wunderbare Wohlgerüche entgegen. Sie führen auf direktem Weg zum Ziel in der Neusser Innenstadt. Wir treten durch die weit geöffnete Ladentür ein – und ahnen augenblicklich, dass Einkaufen tatsächlich glücklich machen kann. „Schnuppert ruhig“, lacht Marcus Freistühler, Geschäftsinhaber der Gewürzmühle Engels. „Ihr wäret nicht die Ersten, die zu uns kommen, um einfach mal ein Näschen voll zu nehmen.“ Zwischen hohen Holzregalen und nostalgischen Klappladen riecht es

nach süßem Zimt, scharfem Pfeffer, aromatischen Kräutern und exotischem Curry. Auf den Borden stehen unzählige Tütchen, ordentlich nach dem Alphabet aufgereiht, liebevoll beschriftet. Wer nach der perfekten Würzmischung fürs schnelle Nudelgericht sucht, wird ebenso fündig wie gestandene Alltagsköche, die einen perfekten Sonntagsbraten auf-tischen möchten.

Weit über Neuss hinaus

Dass hier noch mit Herz und Hand gearbeitet wird, ist nicht zu übersehen. Und dass hier alle gerne einkaufen, wundert ebenso wenig: Zur

Kundschaft gehören seit jeher die rheinischen Hausfrauen und -männer, örtliche Bäcker und Metzger, überzeugte Profiköche in den Restaurants der Region und weit darüber hinaus, aber auch Ladeninhaber oder fahrende Händler, die die würzige Ware auf Märkten in der ganzen Republik vertreiben. „Die kommen natürlich nicht alle in unser kleines Geschäft, sondern erhalten ihre teilweise ganz schön umfangreichen Lieferungen direkt aus dem Lager“, erklärt Gewürzmüller Marcus Freistühler. Während er erste neugierige Fragen beantwortet und das Programm



Ohne Vorpacken geht es heute nicht mehr. Dann aber wenigstens in geselliger Runde

Info WIE FRÜHER

Historische Werkzeuge findet man in der Gewürzmühle Engels bis heute. Viele davon, wie etwa die ursprünglichen Vorratsdosen aus Metall, sind noch in Betrieb, weil sie nach wie vor funktionell sind. Auch die nostalgischen Stempelzieren immer noch die eine oder andere Tüte Einmachgewürz. Safranwaage oder Lotmaßschaufeln dienen heute allerdings eher der Dekoration.



für den Tag besprochen wird, machen seine Hände fast von allein das, was sie seit Jahrzehnten machen: abfüllen, wiegen, verpacken. Feinster Bourbon-Vanillezucker aus eigener Herstellung ist es, der mit der kleinen Metallschaufel aus der großen grünen Vorratsdose in den Beutel rieselt, und auch bei der Bratkartoffelmischung muss nachgelegt werden im Regal. „Die richtige Menge hat man irgendwann im Handgelenk. Das Abwiegen der Gewürze gehört zu den ersten Tätigkeiten, die man schon in ganz jungen Jahren übernehmen darf. Mit der Zeit braucht man fast keine Waage mehr“, schmunzelt der erfahrene Gewürzhändler entspannt und ohne seine Routine zu unterbrechen. Noch mal zurück zum Glücksgefühl beim Einkauf: Zum einen sind es der betörende Duft der frischen Gewürze und die heimelige

Atmosphäre in dem denkmalgeschützten Geschäftshaus der Familie Freistühler, die eine Notwendigkeit wie die Lebensmittelbeschaffung zum Erlebnis werden lassen. Zum anderen kann König Kunde hier tatsächlich noch Ware ganz nach Bedarf in kleinsten Mengen bekommen, vom Marzipan bis zum Einmachgewürz. Vor allem aber sind Marcus und seine Frau Manja Freistühler nicht einfach nur auf einen Nostalgietrend aufgesprungen: Die leidenschaftlichen Gewürzliebhaber führen einen Traditionsbetrieb, der auf eine fast 100-jährige Familiengeschichte zurückblickt.

Seit Urgroßvaters Zeiten

Johannes Engels, Freistühlers Urgroßvater, war es, der den Betrieb im Jahr 1919 gründete. Mit rund 30 Gewürzen und seinen speziell zusammengestellten Mischungen für Blut- und Leberwurst,

Honigkuchen und Spekulatius machte die Mühle damals ihr Geschäft. „Die Rezeptur des Honigkuchengewürzes ist bis heute unverändert und wird zur Saison immer noch gerne gekauft“, erfahren wir. Das Einmachgewürz, mit dem sowohl Essiggurken als auch der klassische Sauerbraten ihr Aroma bekommen, ist eine Erfindung von Maria Freistühler (geborene Engels), die in der zweiten Generation den Betrieb erfolgreich durch die Nachkriegszeit führte.

Gewürze aus aller Welt

Deren Sohn Ernst wusste in den 1960er- und 1970er-Jahren die neue Reiselust der Deutschen für seine Gewürzmühle zu nutzen. Jetzt waren Zutaten für die italienische, asiatische und marokkanische Küche besonders gefragt. Das leuchtend gelbe Madras Curry gehört seit damals zu den Verkaufsschlagern der Freistühlers. Wie auch das scharfe Chilipulver und der gemahlene Koriander, der bis heute in riesigen Holztonnen im

Laden steht. Diese Gewürze gehen in so großen Mengen über die Ladentheke, dass man hier mit kleinen Tütchen nicht weit käme. Wie zum Beweis bittet eine Kundin um drei Kilo einer ungemein wohlriechenden Gewürzmischung in sattem Gelb. Manja Freistühler, selbst begeisterte Köchin und zudem ausgebildete Gewürz-Sommelière, erkennt die gute Gelegenheit. „Wie bereiten Sie Ihr Gericht denn zu?“, fragt sie die Kundin interessiert. Deren Beschreibung ist so detailreich und genießerisch, dass uns beim Zuhören das Wasser im Munde zusammenläuft. „Das Hühnchen mit etwas Zitrone und reichlich Safran ausreiben, den richtigen, den guten Safran natürlich!“ Manja Freistühler ist beim Austauschen von Küchengeheimnissen ganz in ihrem Element: „Wir laden Kunden und Interessierte regelmäßig zu Gewürzseminaren ein, eine sinnliche kleine Zeitreise durch die Geschichte des Würzens. Meine Liebe zum Kochen und mein Fachwissen kann

ich da wunderbar weitergeben. Klar, dass ich von dem Erfahrungsschatz unserer Kunden auch immer wieder viel und gerne profitiere.“ Zum Kosten und zur Stärkung serviert sie uns ein Gläschen von ihrem ganz speziellen, leicht scharfen Gewürzsirup. Ein kulinarisches Kleinod in leuchtendem Rot. Rot? „Das macht der Tasmanische Pfeffer, die Farbe stammt nicht etwa von Beeren oder anderen Früchten“, erläutert uns die Gewürzkennerin. In der Tat: Einkaufen kann glücklich machen – wenn hinter der Theke jemand steht, der sich gerne die Zeit nimmt für kompetente Beratung oder einen kleinen Plausch.

Beste Ware, gute Preise

Safran von guter Qualität soll es für das Hühnchengericht sein, da waren sich die Kundin und Manja Freistühler sofort einig. Beste Qualität bei allen Gewürzen und Mischungen ist es schließlich auch, worauf sich der Erfolg der Gewürzmühle Engels seit vielen Jahrzehnten gründet. Marcus

Ordnung muss sein: grammgenau gewogen, beschriftet, alphabetisch einsortiert





1



2



3



4

1 Kein Curry ohne Kurkuma: Auch in der hauseigenen mild-fruchtigen Madras-Curry-Mischung spielt der Gelbwurz seine farbgebende Rolle

3 Gewürzluxus: 15 Zutaten enthält die beliebte Currymischung, deren betörender Duft das ganze Gewürzlager erfüllt

2 Grammgenau werden sämtliche Komponenten entsprechend der bewährten Spezialrezeptur abgewogen und in die Bütte gefüllt

4 Mischen ist seit jeher Handarbeit, wenn auch heute lebensmittelsicher und abriebfrei mit einer Schaufel aus Kunststoff

Freistühler kann auf Erfahrungswerte zurückgreifen, die über Generationen und Jahrzehnte gewachsen sind. Daher weiß er sehr genau, wo er die über 300 Gewürze, die sein Sortiment inzwischen umfasst, am besten einkauft: „Von manchen Importeuren beziehen wir nur ein einziges Gewürz, weil es dort genau die Qualität gibt, die wir haben möchten. Da wir gleich sehr große Mengen abnehmen können, wird der Einkauf trotzdem rentabel. Die günstigen Preise geben wir natürlich an unsere Kunden weiter.“ Weil die Gewürzmüller aus Neuss Wert darauf legen, ihre Ware immer nur in bester Qualität anzubieten, kann es übrigens auch schon mal vorkommen, dass ein Platz im Regal vorübergehend leer bleibt, etwa aufgrund von Ernteausfällen in einem der Erzeugerländer.

Handgemischtes Curry

Marcus Freistühler ändert jedenfalls nichts an den bewährten Rezepturen seiner beliebten Gewürzmischungen. Das Madras Curry, an dessen Herstellung wir im Gewürzlager teilhaben dürfen, besteht aus nicht weniger als 15 Ingredienzien: Koriander, Senfmehl, Kurkuma, Pfeffer, Bockshornklee, Knoblauch, Fenchel, Orangenschale, Chili, Kumin, Zimt, Kardamom, Zitronenschale, Ingwer und Meersalz. Wenn die großen Gewürzsäcke mit allen Zutaten bereitstehen, wird sorgfältig von Hand gewogen und mit der Schaufel gemischt, in der großen Bütte, heute wie damals.

Beim Wiegen und Abfüllen, Beschriften und Einsortieren packen schließlich alle mit an: Ehefrau Manja, die Angestellten im Laden, die zum Teil schon seit Jahrzehnten mit der Familie verbunden sind. Nicht zu vergessen Sohn Marten Freistühler, Gewürzmüller in der fünften Generation, der

den praktischen Teil seines dualen Studiums im elterlichen Betrieb absolviert und natürlich längst nicht mehr nur eine große Hilfe beim Abwiegen und Packen ist.

„Für welche Gerichte ist denn die Neusser Gewürzmischung besonders empfehlenswert?“, wollen wir bei unserer kleinen Einkaufsrunde zum Abschluss wissen. „Hier in der Region schätzt man die kräftige Mixtur zum Beispiel als Grillgewürz. Sie passt aber auch gut zu anderen deftigen Fleisch- und Geflügelgerichten wie etwa Koteletts vom Schwein oder Keulen vom Geflügel. Schnuppern Sie doch mal dran!“ Machen wir. Einkaufen kann tatsächlich glücklich machen!

Dorothee Schaller



Marten Freistühler weiß nicht nur Rat, sondern gibt im Laden auch gerne Schnupperkurse. Die Neusser Mischung lässt Liebes Land-Redakteurin Dorothee Schaller gleich einpacken



Exklusiv bei Liebes Land

FÜNF PLUS EINE GEWÜRZMISCHUNG AUS DER GEWÜRZMÜHLE ENGELS IM SET
Aus dem Sortiment der Gewürzmühle haben wir für Sie fünf unserer besonderen Favoriten ausgewählt. Das Gewürzset mit je 100 g des Gewürzten Pfeffers, der Neusser Mischung, des Bratkartoffelgewürzes, der Brotgewürzes sowie einem Portionsbeutel Einmachgewürz für 5 l Sud ist zum Preis von 10,60 Euro (zzgl. Versandkosten 4 Euro) erhältlich und enthält bei Angabe des Stichwortes Liebes Land ein 100-g-Päckchen Madras Curry gratis. **BESTELLADRESSE:** Gewürzmühle Engels, Büchel 8, 41460 Neuss, Telefon 02131/27 56 22, gewuerzmuehle1919@t-online.de

GEWÜRZTER PFEFFER
Für Fleisch, Fisch und Vegetarisches
Enthält bunten Pfeffer, Zwiebeln, Liebstöckel

NEUSSER MISCHUNG
Zum Braten von Fleisch und Geflügel
Enthält u. a. Paprika, Curry, Knoblauch, Chili, Ingwer, Muskat, Nelken, Senfmehl

BRATKARTOFFELGEWÜRZ
Gibt köstliche, knusprige Kartoffelgerichte
Mit Röstzwiebeln, Petersilie, Majoran, Rosmarin, Pfeffer und Paprika

BROTGEWÜRZ
Für herzhaft, kräftige Sauerteigbrote
Mit Koriander, Fenchel, Kümmel, Anis

EINMACH-/SAUERBRATENGEWÜRZ
Für Sauerbraten oder Gemüse
Enthält Senfkörner, Wacholderbeeren, Lorbeer, Chili

**LIEBES LAND-ZUGABE
MADRAS CURRY**
Die mild-fruchtige Mischung würzt
z. B. Geflügel- und Fleischgerichte,
Gemüse- oder Reispannen



MEHR
INFO

GEWÜRZKUNDE VON ANIS BIS ZIMT



ANIS
Die sichelförmigen Samen schmecken süßlich nach Lakritz und verfeinern Gebäck, aber auch Fisch. Sternanis ist im Geschmack ähnlich, stammt aber von einer anderen Pflanze.



CHILI
Werden die kleinen roten Schoten vermahlen, erhält man Cayennepfeffer, der genau wie die ganzen Chilis vielen Gerichten dank des enthaltenen Capsaicins Schärfe verleiht.



KORIANDER
Beim Rösten entfalten die kugelförmigen Samenkörner ihren herrlichen Duft und Geschmack. Köstlich zu Fleisch, Fisch, Gemüsegerichten und in rustikalem Bauernbrot.



KÜMMEL
Entfaltet vor allem als ganzes Korn ein intensives Aroma, macht dank seiner Inhaltsstoffe Kohl und Brot bekömmlich, würzt zudem deftigen Käse und Kartoffelgerichte.



LORBEER
Die grünen Blätter verlieren beim Trocknen etwas an Aroma. Dennoch sparsam dosieren, z.B. in Eintöpfen oder Sauerkraut, immer mitgaren, vor dem Servieren entfernen.



MUSKAT
Frisch geriebene Muskatnuss passt zu Spinat, Rosenkohl, Stampfkartoffeln, Nudeln und verleiht auch Süßspeisen sowie Gebäck das gewisse Etwas. Ein bis zwei Prisen genügen!



NELKE
Mit ihrem intensiven Geruch und Geschmack würzen die getrockneten Blütenknospen im Winter Punsch, Glühwein und Gebäck, dürfen aber auch zu Rotkohl und Gans nicht fehlen.



PAPRIKA
Je nach Sorte ist das Pulver der gemahlene Paprikaschoten mal mild aromatisch, mal mehr oder weniger scharf. Klassisch zu Suppen, Soßen, Gulasch und Käse.



SENF
Fein vermahlen zu Senfmehl, bilden die Körner die Grundlage für leckeren Tafelsenf. Im Ganzen aromatisieren sie Eingemachtes und ergeben eine knusprige Bratenkruste.



VANILLE
Die edlen Schoten mit ihren winzigen schwarzen Samen im Inneren verbreiten einen parfümartigen, mild-süßen Duft – wunderbar in Kuchen, Süßspeisen und Feingebäck.



WACHOLDER
Bittersüß, aromatisch-würzig bis leicht harzig – so passen die getrockneten Beeren zu Lamm, Wild und Schweinefleisch, aber auch ins Sauerkraut und zu Likören.



ZIMT
Das Rindengewürz gibt winterlichen Leckereien ihren typischen Geschmack. Ganzjährig schmeckt ein Löffel Zimtucker auf Milchreis, Apfelmus und Pflaumenkuchen.

Alle Gewürze, wie hier die Zutaten der Madras-Curry-Mischung, kann man in der Gewürzmühle Engels in Pulverform, aber auch ungemahlen kaufen