

Indiens Gewürze für daheim

Den Duft und die Farben Indiens nach Hause holen – davon träumte Sylvia Brugger. Inzwischen vertreibt die Halbinderin von Montabaur aus übers Internet ihre eigenen Bio-Gewürze.

Dass Ingwer unser Immunsystem stärkt und sich eine Prise Zimt recht gut auf dem Milchschaum eines Cappuccinos macht, hat sich ja inzwischen herumgesprochen. Weiter wagen sich aber die wenigsten in die geheimnisvolle Welt der Gewürze vor. In deutschen Küchen kommen Kräuter und Aromen zumeist noch immer aus verstaubten, verklebten Plastikstreuern, deren Inhalt das Haltbarkeitsdatum längst überschritten hat. Unvorstellbar für Sylvia Brugger (31), der der sorgsame und alltägliche Umgang mit Gewürzen quasi an der Wiege gesungen wurde. Die gebürtige Koblenzerin hat eine indische Mutter, ein Teil ihrer indischen Familie lebt seit Generationen vom Gewürzhandel.

„Von der Welt der Gewürze war ich schon immer fasziniert“, erzählt die sympathische junge Frau, die sich entschlossen hat, diese Faszination und ihr inzwischen erworbenes Wissen um Gewürze auch an andere weiterzugeben. Seit gut zwei Jahren handelt „Suriya“ (Sanskrit: Sonne) oder kurz Suri, wie Brugger von ihrer Familie gerufen wird, mit Gewürzen aus Indien. Mehr noch: Sie lässt sie sogar eigens anbauen und von Hand ernten – unter strenger Kontrolle und nach den Richtlinien der europäischen Öko-Verordnung, sodass die Produkte der Marke „Suriya“ sogar das grüne Bio-Siegel der Europäischen Union tragen.

Ein Stückchen Indien hat sich Sylvia Brugger auf diese Weise nach Montabaur geholt. Dort hat sie auf einem Fabrikareal ihr Gewürzlager eingerichtet. Kunden empfängt sie aufgrund der strengen Hygienevorschriften normalerweise nicht. Täte sie es, stiege ihnen das Parfüm Indiens – ein wohliger Aromenmix aus Koriander, Zimt, Anis, Nelken und Kurkuma – in die Nase. „Wir produzieren unter nachhaltigen Bedingungen und arbeiten ohne Geschmacksverstärker oder Rieselhil-



Ein Fest der Farben und Aromen: Mit ihren Bio-Gewürzen lässt „Suriya“ alias Sylvia Brugger die Sonne Asiens in deutschen Küchen aufgehen. Der Anbau in Indien (Bild rechts: Vanille) folgt den strengen Richtlinien der europäischen Ökolandbau-Verordnung. Fotos: dpa, privat, Mieding

fen“, betont Brugger. „Unsere Gewürze sind unbehandelt, unbegast und unbestrahlt.“ Der Mutter einer 18 Monate alten Tochter ist es wichtig, dass Küchenzutaten frei von Schadstoffen sind. Und auch, dass sie zu fairen Bedingungen hergestellt und gehandelt werden. Das ist ihre Art, den Menschen im Heimatland ihrer Mutter etwas zurückzugeben. Ein Teil ihres Erlöses kommt

Schulen, Altenheimen, Armen, Kranken und dem Aufbau von Arbeitsplätzen für Frauen in Südin- dien zugute.

Gewürze sollten am besten frisch gemahlen werden. Weil Aroma und Wirkung sich schnell verflüchtigen, sind sie bei Brugger daher nur in kleinen Portionen à 25 bis 35 Gramm zu haben. Neben den gängigen Gewürzen bietet sie auch eigene Curry-

und Gewürzmischungen („Masalas“) sowie exotische Speisezutaten wie Gewürzsalze oder Kaffeegewürz an. Gemörsert und abgepackt wird bei „Suriya“ nicht auf Vorrat, sondern auf Bestellung, stets nach Bedarf. Damit die Gewürze ihren Duft und Geschmack erhalten und voll entfalten können, rät Brugger, sie trocken, licht- und luftgeschützt zu lagern und möglichst schnell zu verbrauchen. Dann stellt sich beim Kochen auch das ein, was Sylvia Brugger den Aha-Effekt nennt: „Für die meisten sind Gewürze nur eine Zugabe – dabei steht und fällt damit das Essen!“, erklärt sie leidenschaftlich.

Aber nicht nur dem Geschmack von Speisen sind Gewürze zuträglich. Ihre Inhaltsstoffe und ätherischen Öle fördern auch unser Wohlbefinden. So kann Zimt den Blutdruck senken, Chili Entzündungen hemmen und Kardamom die Symptome eines Katers lindern. Beim Kochen rät Brugger, Gewürze vorher ohne Fett anzurösten, damit sie ihre Wirkung voll entfalten. Ach, eine Menge hätte die „Koblenzerin“ mit indischen Wurzeln zum Umgang mit Gewürzen noch zu sagen – wer will, kann sie fragen.

NICOLE MIEDING

Steckbrief

Sylvia Brugger (31)

- **Beruf:** Fremdsprachensekretärin
- **Lieblingsgericht:** alles, was Mama kocht
- **Hobbys:** unsere 18 Monate alte Tochter Laila, Ayurveda
- **Adresse:** Suriya GmbH Gewürzhandel Marsstraße 3 56410 Montabaur Telefon: 02602/950 62 92 Fax: 02602/950 62 94 E-Mail: info@suriya-spices.de
- **Internet:** www.suriya-spices.de
- **Handel:** Direktversand per Internet, ausgewählter Einzelhandel



(Bioinsel Montabaur, Kaufhof am Münchner Marienplatz)

- **Referenzen:** EU-Bio-Siegel, Kooperationen mit der Hotelkette Maritim, Cartier, Gastronomie
- **Aktionen:** Vorträge „Geh' hin, wo der Pfeffer wächst“, Kochevents buchbar