

## We proudly present: the real Spicegirls!

**“Salzen Sie noch oder würzen Sie schon?” – mit diesem Schlachtruf legte unser Familienunternehmen Ende 2003 los. Und tatsächlich hatte unsere „würzige Mission“ etwas von Pioniersarbeit: in den meisten Haushalten war das Gewürzregal mit Salz, Pfeffer, Paprika, vielleicht etwas Zimt und Kräutern der Provence sehr bescheiden bestückt. Was aber hochwertige, kreative Gewürzmischungen aus einem Essen machen können, wollten wir der ganzen Welt zeigen – und gründeten unsere Manufaktur „1001 Gewürze“.**



“Salzen Sie noch oder würzen Sie schon?” – mit diesem Schlachtruf legte unser Familienunternehmen Ende 2003 los. Und tatsächlich hatte unsere „würzige Mission“ etwas von Pioniersarbeit: in den meisten Haushalten war das Gewürzregal mit Salz, Pfeffer, Paprika, vielleicht etwas Zimt und Kräutern der Provence sehr bescheiden bestückt. Was aber hochwertige, kreative Gewürzmischungen aus einem Essen machen können, wollten wir der

---

ganzen Welt zeigen – und gründeten unsere Manufaktur „1001 Gewürze“.

## Beste Rohgewürze und Aromafrische

Mittlerweile haben wir nicht nur einen treuen Privatkundenstamm von über 5.000 Genießern, sondern konnten auch Kunden wie die Frische Paradies-Gruppe, Hapag Lloyd (MS Europa) und die Zeitschrift „Brigitte“ von unserer Qualität überzeugen. An erster Stelle steht für uns Aromafrische: wir produzieren unsere Mischungen stets auftragsbezogen in kleinen Chargen frisch. Dabei kommen uns ausschließlich beste Rohgewürze in die Hände – Geschmacksverstärker, Glutamat, Farb- oder Konservierungsstoffe haben bei uns nichts verloren. Auch Salz wird nur bei wenigen, ausgewählten Mischungen eingesetzt – wie etwa unserem „Barbecue classic“, bei dem die kleine Prise Salz die Aufgabe hat, die Poren des Fleisches zu öffnen, welches mit dieser Mischung eingerieben wird. Nicht zu verwechseln mit zahlreichen Konkurrenzprodukten, bei denen Salz in der Zutatenliste an erster Stelle auftaucht und hier vor allem als schwerer (und günstiger) Füllstoff fungiert.



## Kreativität und Leidenschaft



Kreativität und Leidenschaft zählen ebenso zu unserem Erfolgsrezept: neben Klassikern wie Curries oder orientalischen Mischungen wagen wir uns auch an außergewöhnliche Kompositionen. So gehören unsere Kaffee- und Dessertgewürze zu den Highlights, ebenso unsere „Weingewürze“, die gerade mit dem „Förderpreis der Gastrovision 2011“ ausgezeichnet wurden. Wer für einen Abend in die Welt der Gewürze eintauchen will, kann uns in unserer Hamburger Manufaktur zu einem unserer Gewürzseminare besuchen. Termine finden Sie auf unserer Homepage [www.1001gewuerze.de](http://www.1001gewuerze.de). Und wir versprechen: spätestens dann werden Sie Ihr Gewürzregal ausbauen wollen!

---

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)