

Von Gudrun Passarge

Wer kommt schon auf die Idee, ein Hähnchen auf eine Gewürzdose mit Namen „Resi“ draufzustecken und dann in den Bratofen zu schieben? Konrad Geiger ist das eingefallen, „das Hähnchen wird dann von innen gewürzt und außen schön knusprig braun“. Der freiberuflich tätige Koch ist seit 2005 Berater der Herbaria Kräuterparadies GmbH und kreiert in dieser Eigenschaft Würzmischungen wie etwa die Bio-Feinschmecker-Serie für bayerische Küche. Sie heißen „Sissis Sünd“ für süße Kreationen oder „Ludwigs Leibspeis“, der dem Schweinebraten einen königlichen Geschmack verleihen soll.

Geiger ist nicht nur Koch mit Leib und Seele, er ist Bio-Koch. Der Deutsch-Amerikaner ist der Ansicht, „ein bisschen schwanger geht nicht“, weshalb er seit zwölf Jahren konsequent nur noch mit Bio-Produkten kocht. Deswegen gehört der 40-Jährige, der unter anderem im Restaurant „Fürstfelder“ in Fürstfeldbruck gekocht hat, auch dem Verband der Bio-Spitzenköche an. Mit diesem Profil passte er gut zur Kräuterfirma Herbaria

„Es war ein Glücksfall, dass wir uns gefunden haben“

aus Fischbachau, die außer Gewürzen auch Tees und Heilkräuter an Naturkostläden und mittlerweile auch an die Gastronomie vertreibt. „Es war ein Glücksfall, dass wir uns gefunden haben“, sagt Sophie Seitz, Pressesprecherin von Herbaria. Geiger hatte die Idee, den Leuten exklusive Gewürze an die Hand zu geben, mit denen sie leicht frische Ware auf unterschiedliche Art zubereiten und sich damit auch neue Geschmackswelten erschließen können. „Man kann sich auch mal in unbekannte Gefilde trauen“, sagt Seitz. Wie mit der Salsa Xocolatl, bei der die mexikanische pikante Mole poblano Pate gestanden habe, wie Geiger erzählt. Er ließ sich inspirieren von dem Brauch, nach dem die Mutter der Braut eine scharfe Tomaten-Chili-Sauce zubereitet und die Mutter des Bräutigams eine eher süße Sauce mit Schokolade und Nüssen. Am Tag der Hochzeit werden die Saucen vereinigt. Heraus kommt eine köstlich anders schmeckende Sauce, „die zu allem passt“. Und statt auf Kinder zu warten, die heiraten wollen, können Verbraucher zur Gewürzdose greifen, wo alle Zutaten bereits vereint sind.

Seit 2006 haben Herbaria und Geiger schon mehrere Feinschmecker-Serien herausgebracht. Da gibt es etwas für die orientalische, für die amerikanische, die asia-

## Huhn auf Resi

Der Koch Konrad Geiger entwickelt als Berater neue Gewürzmischungen. Der Kräuterexperte Herbaria besorgt die Grundstoffe und vertreibt die Produkte



tische, die deutsche, die Winter-Küche und vieles mehr. Bevor Geiger daran geht, das Konzept zu kreieren, forscht er nach, was typisch für Land, Leute und ihre Gerichte ist. Für die bayerischen Gewürze bedeutete das, dass Hopfen immer wieder auftaucht. Oder bei den Gewürzmischungen für die asiatische Küche experimentierte er mit Wasabi- und Grünteemoten.

Bis so eine Serie auf den Markt kommt, ist es allerdings ein langer Weg. Am Anfang steht die Frage: „Was könnte miteinander harmonieren?“ Dem Koch fallen da bestimmte Zutaten ein, die er gebrauchen könnte. An dieser Stelle kommt Stephanie Landsmann ins Spiel. Die Ökotrophologin und Produktmanagerin bei Herbaria macht sich dann auf die Suche – was nicht immer leicht ist. Beispielsweise habe es eine Weile gedauert, bis sie Bio-Rosenblätter für das Reisparfüm-Gewürz aufgetrieben habe, erzählt sie. Ganz herr-

## Knusprige Apfeltarte mit Kubebenpfeffer

**Zutaten für vier Personen:**

100 g Butter,  
200 g Roh-Rohrzucker,  
Zimt und Zucker,  
1 Esslöffel Kubebenpfeffer,  
2 kg Äpfel, geschält und in Spalten  
geschnitten,  
200 g fertiger Blätterteig,  
250 ml Vanilleeis

**Zubereitung:**

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Zucker dazugeben, etwas schmelzen lassen, mit Zimt und Zucker und dem Kubebenpfeffer würzen. Apfelspalten dazugeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei öfter umrühren, damit der Zucker nicht zu stark karamellisiert. Wenn die Flüssigkeit verdampft und der Zucker schön

gebräunt ist, Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt auf vier Tarteförmchen verteilen. Blätterteig dünn ausrollen und vier Kreise ausstechen. Diese sollten etwas größer sein als die Tarteförmchen. Dann je ein Teigstück auf ein Förmchen legen und den überstehenden Teig zwischen Äpfeln und Förmchenrand eindrücken. Die Tarte bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen, herausnehmen, zehn Minuten abkühlen lassen und dann auf einen Teller stürzen. Mit Vanilleeis servieren.

Rezepte von Konrad Geiger stehen unter anderem im Internet unter [www.biofeinschmecker.de](http://www.biofeinschmecker.de). Dort gibt es auch eine Anleitung für die, die den Blätterteig selbst machen wollen.

Konrad Geiger ist zwar in Amerika aufgewachsen, doch das Kochen hat er in Deutschland, der Heimat seiner Eltern, gelernt. Der Bio-Koch sieht das Gewürzemischen als kreativen Prozess, auch deswegen vergleicht er seine Arbeit mit der eines Künstlers. Fotos: oh



lich duften die Blätter in dem Probeglas. Sie kommen aus Afghanistan, von Bauern, die von der Welthungerhilfe gefördert werden. Das Ziel war, den Menschen eine Alternative anzubieten und sie zu bewegen, statt Schlafmohn Rosen anzubauen. Auch die Verdello-Zitrone für das Zitronensalz zu besorgen, sei eine echte Herausforderung gewesen. „Aber das Ergebnis ist wunderbar. Man sollte es unbedingt auf Schokoladeneis probieren“, schwärmt Geiger. „Nein.“ Sophie Seitz ist anderer Meinung. „Man sollte es unbedingt im Marmorkuchen probieren.“ Sie habe für ihren Sohn einen Geburtstagskuchen gebacken mit extra stark kakaohaltigem Teig, dem sie das Zitronensalz beimgabte. Den weißen Teig dagegen würzte sie mit „Six-Spice“, eine Weiterentwicklung des Fünf-Gewürz-Pulvers.

Ob Nelken, Thymian oder Kubebenpfeffer, der Koch ist anspruchsvoll, „denn es kommt nicht so sehr auf witzige Inhalte an, sondern auf qualitativ hochwertige Zutaten.“ Landsmann muss weltweit suchen, um die besten Bioprodukte für die Gewürze zu finden. Inzwischen hat Herbaria ein ganzes Netz von Händlern und arbeitet mit dem Biobauern in Franken genauso zusammen wie mit einer kleinbäuerlichen Kooperative in Indonesien, die Sondergenehmigungen hat, um beispielsweise in einem Naturschutzreservat wilden Kardamom ernten zu dürfen und die Blütenknospen des Nelkenbaums abzupflücken. Wenn die eingeschickten Muster das Herbaria-Team überzeugen, kann der Koch an die Arbeit gehen. „Das geht aber nicht auf Kommando. Man trägt eine Idee mit sich rum, und es kann abends um zehn sein, dass ich anfrage. Und wenn die Sonne aufgeht, bin ich fertig. Das ist wie bei einem Künstler.“

Ist Geiger zufrieden mit seinem Ergebnis, kommt wiederum das Herbaria-Team zum Einsatz. Als die Curry-Serie fertig war, setzten sie sich an einen Tisch und probierten Risotto mit Kokosmilch mit den acht Geschmacksrichtungen, die Geiger komponiert hatte. Wichtig war den Testern, herauszufinden, ob es für den europäischen Gaumen passt und welchen Schärfegrad das Gewürz hat. Dieser, gemessen an einer Skala von eins bis zehn, steht jetzt ebenso auf dem Etikett wie der Hinweis auf passende Rezipete, damit der Käufer gleich weiß, was er mit der Mischung oder dem Gewürz anfangen kann. Den Kubebenpfeffer etwa gibt der Koch in die Apfeltarte. „Der hat auf der Zunge einen leicht süßlichen Geschmack.“ „Es geht in Richtung Pfefferminz“, bestätigt Seitz. Und tatsächlich, wer den Pfeffer probiert, hat das Gefühl, einen frischen Atem zu haben. Fehlt nur noch der Geschmack der Apfeltarte.