

# dradio.de

URL: <http://www.dradio.de/dkultur/sendungen/profil/655944/>

RADIOFEUILLETON:  
PROFIL

**10.08.2007 · 10:50 Uhr**



*Im Hamburger Gewürzmuseum (Bild: Spicy's Gewürzmuseum GmbH)*

**Museum der Woche**

## Zu Besuch im Gewürzmuseum Hamburg

**Von Petra Marchewka**

**Wer wissen will, wo der Pfeffer wächst, der findet die Antwort hinter der roten Backsteinfassade eines alten Hauses in der historischen Hamburger Speicherstadt: Fast alle Kräuter und Gewürze dieser Welt sind hier im Spicy's, dem Hamburger Gewürzmuseum zu sehen und zu riechen.**

Das Fernweh beginnt hinter einer historischen Backsteinfassade, ein paar ausgetretene Steintreppen rauf bis auf den zweiten Speicherboden, gleich rechts hinter einer hölzernen Tür.

Der Duft. Betörende Weltkarte der Aromen. Südprovenzalische Kräuter neben indonesischen Nelken neben Muskatblüten aus Grenada. Cocktail der Assoziationen, allesamt licht- und sonnendurchflutet.

Schwere alte Dielen, mit Stahl gestützte hölzerne Decken, links, rechts und in der Mitte eines weiten Raumes Reihen mit Glasvitrinen, Schautafeln, historischen Gerätschaften. Der Nachbau eines alten Gewürzladens aus den 20er Jahren - nur eine Handvoll konnte man damals kaufen - und dann, überall verteilt, in Säcken, Töpfen, Tiegeln, Schalen: die Quellen des duftenden Potpourris: sämtliche Gewürze und Kräuter dieser Welt.

*Viola Vierk: "Wir empfehlen immer, links zu gehen, weil das Museum ein bisschen so aufgebaut ist, dass es vom Anbau bis zum Fertigprodukt geht..."*

Eine elegante Dame im Hosenanzug und mit schulterlangen, blonden Haaren hilft den schwelgenden Sinnen zum Verstand zurückzufinden.

*"...und jeder, der hier reinkommt, bekommt natürlich auch eine Empfehlung, wie er gehen soll und was er wo findet."*

Viola Vierk. Sie selber rieche hier so gut wie gar nichts mehr, sagt die Betreiberin des Hamburger [Gewürzmuseums](#) ernüchternd, da müsse sie das Kraut schon in die Hand nehmen und kräftig daran reiben.

*"Dann setzen sich die Öle frei, und dann haben Sie ein ganz anderes Aroma. Und das gilt eben für alle Gewürze und Küchenkräuter gleichermaßen."*

Bohnenkraut aus Albanien, Lorbeerblätter aus der Türkei, Nelken aus Madagaskar, Ingwer aus

China.

Besucher: *"Mmmh, Oregano mag ich gerne, riecht ein bisschen wie Bohnenkraut, riech mal Oregano."*

Viola Vierk hat über alle 50 Rohgewürze, die es gibt, Tafeln mit Informationen hängen lassen.

*"Zum Beispiel Nelke. Das ist ein Baum, der Baum erreicht eine Höhe von etwa 20 Metern und kann bis zu 100 Jahre alt werden. Ursprünglich ist es mal von den Molukken gekommen, heute wird es angebaut in Indonesien, Madagaskar, Réunion, Mauritius und Sansibar, ja und Nelken werden natürlich zum Würzen von verschiedenen Speisen und Backwaren, auch viel in der Weihnachtsbäckerei verwendet, und auch in Parfüm und Kosmetikprodukten werden heute Nelken eingesetzt."*

Im hinteren Teil des Speicherbodens - früher hat er übrigens als Kakaolager gedient - hinten stehen alte Sieb- und Mischmaschinen, ein historisches Stampfwerk zum Vermahlen der Gewürze, hinter Glas die Geschäftsbücher Hamburger Kaufleute.

*"Vor 500 Jahren haben die Fugger, das Kaufmannsadelsgeschlecht aus Augsburg, mit dem kommerziellen Gewürzhandel begonnen, aber damals noch auf dem Landwege, und vor etwa 200 Jahren erst sind die ersten Eigenimporte von Hamburger Kaufleuten auf dem Seewege durchgeführt worden. Da hatten wir sicherlich schon eine ganze Menge Gewürze hier in Hamburg, aber immer noch mehr der Oberschicht zugänglich als dem normalen Bürger."*

Je länger Viola Vierk erzählt, desto mehr verwandelt sich die elegante Dame in eine passionierte Schwärmerin.

*"Es gibt Überlieferungen, dass Gewürze in Indien zum Beispiel als Heilmittel schon vor 4000 Jahren genommen wurden. Es sind als Grabbeilagen in den Pharaonengräbern Gewürze gefunden worden."*

Sie weiß enorm viel, war vierzehn Jahre lang im internationalen Gewürzhandel tätig.

*"Gewürze sind als Mitgift benutzt worden zum Beispiel. Also wenn ich heute sagen würde, meine Tochter kriegt einen Sack Nelken als Mitgift, da würde sich der Bräutigam wahrscheinlich kaputt lachen, weil es heute natürlich auch gar nicht mehr den Wert hat, aber früher war das Wahnsinn."*

Eine gute Erzählerin, der es auch an Geschäftssinn nicht mangelt.

*"Sieben Tage die Woche, ich hab auch noch zwei Kinder zu Hause, das ist schon rund um die Uhr eigentlich. Aber es macht eben auch Spaß."*

Am Ende des Rundgangs durch die Welt der Gewürze stehen lange Tische und Bänke. Hier veranstaltet Viola Vierk regelmäßig Gewürz-Quiz, Lesungen und Kochshows, hier beginnen Rundgänge durch die Hamburger Speicherstadt, hier hält sie ihre Vorträge.

*"Es berührt alle Sinne und hat immer noch diese Faszination von diesem Gewürzhandel, von Gewürzkarawanen, von Basaren, von diesem Ursprünglichen. Wir haben ja auch ganz viele Schulklassen hier, Kinder, und die sitzen vor irgendwelchen Säcken und lassen sich zum Beispiel Gelbsefensaat durch die Finger rinnen und sagen, das ist so schön, da möchte ich drin baden, ja, also empfinden auch Kinder es vielfach als sehr sinnlich."*

Vom zweiten Speicherboden über Steintreppen runter Richtung Hamburger Asphalt. Wer wieder geht, der nimmt noch etwas Zimt mit nach Hause, einen Mörser aus Speckstein oder die "Kleine Gewürzkunde" mit den hübschen Fotos - zum Trost gegen wieder beginnendes Fernweh.