

Inzellerin ist erste Gewürzsommelière im Chiemgau

Birgit Schmauß war schon immer von Gewürzen fasziniert – Diese Begeisterung will sie auch an andere weitergeben

Inzell – Gewürze haben sie schon immer begeistert. Aus dieser Begeisterung wurde später der Beruf der 44-jährigen Birgit Schmauß aus Inzell – und jetzt ist sie die erste Gewürzsommelière im Chiemgau.

Als die 44-Jährige bei einem Besuch des **Traunsteiner Tagblatts** ihren Küchenschrank öffnete, standen dort bis zu 50 verschiedene Gewürze in kleinen Döschen aufgereiht. Nicht nur die alltäglichen, bekannten Gewürze wie Pfeffer, Curry oder Paprikapulver waren dabei, auch Gewürzsorten, die vom Namen eher unbekannt sind: langer Pfeffer, Tasmanischer Bergpfeffer, Tonkabohnen oder Macis.

Schon immer hat sich die gelernte Köchin für Gewürze in-

teressiert und wollte mehr darüber wissen. Nur durch Zufall ist sie dann auf die Ausbildung zum Gewürzsommelier gestoßen, der am »Cluster Ernährung Kompetenzzentrum für Ernährung« in Kulmbach angeboten wird. Birgit Schmauß bewarb sich und bekam einen der begehrten 20 Plätze.

Schmauß: »Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer«

Während des Lehrgangs wurde weit über das Repertoire der üblichen Küchengewürze hinaus gekocht und experimentiert, erzählt die Inzellerin. Anhand der breit gefächerten Sortenvielfalt zum Beispiel von Pfeffer, der wohl in keinem Haushalt fehlt, doch in der Regel nur als schwarzes gemah-

nes Pulver beim Kochen seine Verwendung findet, konnten die Teilnehmer in der fünfmonatigen Ausbildung erlernen und erschmecken, dass nicht immer nur mit Altbewährtem gekocht werden muss, so die 44-Jährige weiter. »Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer.« Außerdem lernte sie viele weitere Gewürze kennen, erfuhr, wo diese herkommen, wie sie im Ganzen oder gemahlen aussehen und natürlich wie sie riechen und schmecken.

Auch die Familie von Birgit Schmauß ist begeistert von der neuen Gewürzvielfalt. Schnell sei aufgefallen, wie die Gewürze nach und nach immer mehr wurden – und dass das Essen anders schmeckte. »Ich habe



Birgit Schmauß ist die erste Gewürzsommelière im Chiemgau.



Bis zu 60 unterschiedliche Gewürze befinden sich im Küchenschrank von Birgit Schmauß, darunter auch viele verschiedene Pfeffersorten. (Fotos: Artes)

zwei Gourmets zu Hause, die dann immer testen durften«, erzählt sie. Damit meint die 44-Jährige ihren Ehemann und einen ihrer drei Söhne.

Jetzt nach der Ausbildung weiß Birgit Schmauß auch nur einen Bruchteil über Gewürze, erzählt sie. Es sei noch viel mehr möglich, deswegen möchte sie ihr Wissen weiterhin erweitern – und ihre Kennt-

nisse teilen. »Ich kann mein Wissen nicht für mich behalten.« Die Inzellerin plant deshalb, demnächst auch Kurse anzubieten, um auch anderen etwas von ihrer Begeisterung für Aromen und die Verarbeitung von Gewürzen beizubringen. Eins stellt sie aber noch klar: »Ich rieche jetzt nicht besser wie andere, aber bewusster.« jar