

Heuberger

Scharf-Macher-Sachen

Ist es nicht tröstlich, dass sich die menschliche Kreativität in der Küche über 500 Arten ausdenken kann, wie man sich die Zunge verbrennt? Und dass ein sehr freundlicher Herr Heuberger diese höllisch hotten Chili Variationen selber mischt, weiter verfeinert und zum Verkauf anbietet? Dazu hat er eine Skala ausgetüfelt von 0 bis 12 und jeden scharfen Mix damit gekennzeichnet. So kennen wir den Verbrennungsgrad der Geschmackknospen schon im Voraus. Vielleicht ist der Weltfrieden doch keine Fata Morgana, wenn soviel Sorgfalt schon nur fürs Würzen möglich ist. Und wenn Sie selber kein Liebhaber von Chilis sind, allein die fantasievollen Verpackungen muss man mindestens einmal bewundert haben. Viele sehen aus wie Dynamitstangen, wahrscheinlich zu Recht. Es gibt sogar solche mit Totenschädel Amulett. Im wunderbar luftigen Geschäftslokal an der Morgartenstrasse 12 hört es aber nicht auf bei den Scharfmachern im Regal. Es gibt eine Wand mit glänzenden Zylindern, die märchenhaften Gewürzmischungen gewidmet sind und die von Hand abgefüllt zu werden in kleinere Metallzylinder, die mit der extradichten Verschlusskappe. An einer anderen Wand können neugierige Nasen soviel Kostproben haben, wie sie es aushalten Eine Weltreise in Dutzenden von Etappen. Denn die gleiche Würztradition wird von verschiedenen Völkern anders interpretiert. Ein bekannter Fakt. Aber Herr Heuberger weiss auch, dass zum Beispiel die Variation der Berber von Ras el Hanout eben ein bisschen wilder schmeckt. Es gibt auch eine Auswahl typischer Salz wie Maldon und auch Mischungen Marke Heuberger, exquisite Weine und Spirituosen und Edelsonserven z.B. von Grossauer.

Speziell: Schnäppchen-Barolo, Rocche dell' Annunziata, 2000, rund 30 Franken

Öffnungszeiten dito