



Sie müssen ja nicht alles glauben

Jetzt schauen wir uns an, wo Gemüsebrühe und Gewürzjoghurt herkommen.

Die Nase ist frei, der Kopf ist weit. Als wir die heiligen Hallen von Zimtstangl & Muskatblüte am Waldrand über der Fledermausmetropole Hohenburg verlassen, wissen wir mehr: Schwarzsatz schmeckt wie weichgekochtes Ei, Rheumaleidende sollten gemahlene Hagebutte kennenlernen, wir möchten immer ein paar Früchtchen vom Urwaldpfeffer zur Erfrischung in der Tasche haben und die von Menschen und Gourmets hochgeschätzte Gemüsebrühe ohne Zusatzstoffe wird hier mit Expertise und Zuneigung gemischt.

Der Name Zimtstangl & Muskatblüte ist schön gewählt und wahr: Die zwei (Drogist und multi-examinierte Fachfrau für Wohlbefinden) sind unentbehrlich für die gute Küche. An die 20 Arten Salz und 30 Sorten Pfeffer, mehrere Hundertschaften von Gewürzen und Mischungen – da müssen wir uns beschränken. Muss-haben ist Gemüsebrühe. Für Saucen, Suppen und um zu erkennen, wes Geistes Kind uns bedient. Gemüse!-Brühe: Das Produkt eines reputierten Kochs enthält Maltodextrine, Stärke und Hefeextrakt, eine Mischung aus der österreichischen Oberliga nennt lapidar „Würze, pflanzliches Fett, natürliches Aroma.“ Klar, denn so lässt sich Geschmack recht einfach und günstig bauen – wenn auch nicht wirklich zum Nutzen der Gesundheit. Wer dagegen eine Gemüsebrühe ohne Zucker, ohne Fett, ohne Glutamat, ohne Hefeextrakt, sondern aus rein und richtig viel Gemüse haben will, steht drei Monate lang und probiert und probiert und probiert, bis eine Mitarbeiterin „heureka“ ruft, auf hiesig: passt! Man riecht und schmeckt es mit ein wenig Sinnesverstand, dass hier nur Gemüse von Bauern und Kräutern (die zum Beispiel aus dem Erdinger Moos) mit Ursalz und einer Fingerspitze Curcuma zusammenkommen – für Allergiker gibt's die Version ohne Sellerie.

Immer wieder gut, die Menschen hinter den Produkten zu kennen. Unsere chronische Neugier hilft auch bei Gewürzjoghurt oder weltmusikalischer: „Golden Milk“ weiter. Seit mehr als zehn Jahren mischen die beiden nach dem Grundrezept eines Biologen und Sportmediziners, seit ein paar Jahrtausenden läuft die Studie zu der Wirksamkeit von Curcuma, Ingwer, Zimt, Pfeffer, Chili. Auf den eigenen Beinen ist man zu der Überzeugung gelangt, dass ein guter Teelöffel täglich mit Leindotteröl zum Beispiel in Joghurt gerührt, den Gelenken sehr gut tut – bei entzündlichen Problemen gemahlene Hagebutte dazu. Die Käufer-Kommentare im Online-Shop sind voll von begeisterten Knien, Hüften und Fingern, dazu einige mit selbigem Nachtschlaf dank Goldener Milch. Sehr gut gefällt uns die Botschaft zweier Verehrer von Gewürzjoghurt und Gemüsebrühe: „Macht bitte weiter so. Vielen Dank.“ Dem ist nichts hinzuzufügen.

Auf den Märkten in Amberg, Beilngries und Landshut von Frühlingsanfang bis Weihnachten und immer bei www.zimtstangl.de

