



INGWER, ZIMT & CO.:

zu Hause am Rennsteig

Den Kindern in Schönbrunn ist die Gewürzfibel wohl schon in die Wiege gelegt worden. „Wenn früher feine Düfte über dem Dorf schwebten, dann wussten wir, ob gerade Pfeffer, Paprika oder Zimt verarbeitet wurden“, sagt David Lehmann. Er ist Leiter des Gewürzmuseums im südthüringischen Schönbrunn. Dass man gerade hier in die Welt von Anis, Nelken, Safran & Co. eintauchen kann, hat eine lange Vorgeschichte. Seit über einhundert Jahren werden in dem Dorf am Rennsteig Gewürze verarbeitet – und das bis in unsere Tage. Ende des 19. Jahrhunderts gründete die Witwe Marie Schmidt das erste Gewürzwerk in Unterneubrunn, dem heutigen Schönbrunn. Ihr Mann hatte zuvor bereits in Neustadt am Rennsteig ein Handelsgeschäft betrieben – mit allem, was der Wald so bot: Beeren, Kräuter, Wurzeln und Baumschwämme. Vom Thüringer Wald aus wurde der Familienbetrieb „flügge“. Zweigniederlassungen folgten, und so wurde Unterneubrunn fortan mit Köln, Berlin und Wien in einem Atemzug genannt. 1948 wurde der Betrieb, der in der sowjetischen Besatzungszone lag, enteignet. Unter dem Dach des Konsums führte man die Gewürzmühle zu DDR-Zeiten fort. Nach der Wiedervereinigung übernahm dann die Fuchs Gewürze GmbH das Unternehmen. Heute arbeiten hier mehr als 700 Leute.

„Eigentlich hat jede Familie in dieser Region irgendwie mit der Gewürzmühle zu tun“, sagt Museumschef Lehmann. Auch er war dort schon tätig, seine Großmutter ebenso, und die Mutter ist es noch heute. Um all diese Traditionen zu bewahren, hob man

Mitten im Thüringer Wald widmet man sich seit über einhundert Jahren Gewürzen. Traditionen und Wissenswertes haben in einem Schönbrunner Museum zusammengefunden.

mithilfe des ansässigen Betriebes 2008 das Gewürzmuseum aus der Taufe. Die Schönbrunner bewiesen damit ein gutes Näschen. Denn im Frühjahr 2011 erwartet das kleine, aber feine Museum seinen 10 000. Besucher.

Über 50 Gewürze und Mischungen – von Pfeffer bis Basilikum, von Fenchel bis Curry – verströmen ihren Duft im Gewürzmuseum, sind zum Riechen und Anfassen da. „Die vielen Kochsendungen im Fernsehen haben das Interesse an Gewürzen und Kräutern wachsen lassen“, spürt Lehmann immer wieder. „Da werden nun auch Kreuzkümmel oder Kurkuma nachgefragt.“ Im Museum kann man sich nicht nur eine feine „Brise“ um die Nase wehen lassen, sondern auch Gewürze kaufen und eine Menge an Informationen mit nach Hause nehmen. Dass Chili nach einer feuchtföhlichen Nacht Kater und Katzenjammer am anderen Morgen vertreibt, erfährt der Besucher ebenso wie dass Galgant – der kleine Bruder des Ingwer – gegen Büroschlaf ankämpft und die Sinne belebt.

„Fertig gestaltetet wird das Museum

nie sein“, sagt Dr. Elke Hellmuth, die Vorsitzende des örtlichen Fremdenverkehrsvereins. Der kümmert sich um Inhalte und Betreuung. Immer wieder tauchen interessante Stücke auf. Der Fundus ist unerschöpflich. Alles aber werden die Schönbrunner nie preisgeben: Mit dem Ausplaudern von Rezepten ist man zurückhaltend. „Das sind unsere kleinen Geheimnisse“, erklärt sie. „Zu DDR-Zeiten kamen beispielsweise die Gewürzmi-

schungen für Halberstädter und Eberswalder Würstchen aus Schönbrunn. Das waren jeweils andere Zusammensetzungen. Man hielt sie unter Verschluss.“ Dabei war man – kulinarisch gesehen – auch damals schon auf Reisen außerhalb der DDR. In den 1980er Jahren wurde im Thüringer Wald mit dem damals bekannten Fernsehkoch Kurt Drummer ein Barbecue-Gewürz entwickelt. Und ein Jahr später legte man eine asiatische Serie auf. Auch Kräutern widmet sich das Museum in Schönbrunn. Bohnenkraut, Liebstöckel, Bäurwurz oder Estragon wachsen vor der Haustür, werden getrocknet und den Besuchern gezeigt.

Besonders manch altes Stück erzählt Geschichten. Die bejahrte Stechuhr aus der einstigen Konsum-Gewürzmühle ist ebenso im Museum zu sehen wie eine Matte, mit der früher die Zimtstangen eingewickelt und transportiert wurden. Auf Bildern aus vergangenen Tagen erkennt sich manch einer wieder.

Das wertvollste Teil allerdings ist winzig und in größeren Mengen sündhaft teuer. „Trotzdem wird Safran nachgefragt“, sagt David Lehmann, „vor allem weil er gelb färbt.“ Das verheißt ja schon das Kinderlied „Backe, backe, Kuchen ...“ In 0,1-Gramm-Döschen geht Safran von Schönbrunn aus mit den Besuchern auf Reisen.

BIRGITT SCHUNK

Museumsleiter David Lehmann zeigt Typisches für die Adventszeit: Zimt und Sternanis.



