



Susanne Erb-Weber hat zu 100 Gewürzen Steckbriefe im Kopf: „Da müssen Sie sattelfest sein.“

Foto: Caroline Holowiecki

Mit dem richtigen Riecher

Genuss Susanne Erb-Weber aus Metzingen ist eine von nur drei ausgebildeten Gewürz-Sommelièren in Baden-Württemberg. Von Caroline Holowiecki

Ein betörender Duft liegt in der Luft. Irgendwo zwischen süß-vanillig und nussig und frisch wie die Schale einer Limette. „Waldmeister“, korrigiert Susanne Erb-Weber, während sie eine Tonkabohne wie eine Muskatnuss reibt und die hellen Flocken in ein Schälchen fallen lässt. Ein wohliger Geruch breitet sich aus, der auch Stunden später noch nachklingt. Wie ein Ohrwurm, den man nicht aus dem Kopf bekommt. Ein Nasenwurm.

Acht Döschen und Tütchen unterschiedlicher Firmen hat Susanne Erb-Weber herausgesucht. Jedes Behältnis entnimmt sie ein paar der exotischen Samen, die optisch an große Mandelkerne erinnern, und raspelt sie. Doch während der Laie von dieser Aromenexplosion überwältigt ist, riecht Susanne Erb-Weber ganz ungeahnte Dinge. Buttrig-hefeartig kommt für sie der Abrieb der einen Tonkabohne daher, der nächste duftet stärker nach Mandeln, klar im Waldmeisterausdruck ist der dritte.

Riechen und schmecken ist Susanne Erb-Webers Leidenschaft – und ihr Geschäft. 2023 hat sie sich zur Gewürz-Sommelière ausbilden lassen. Dafür hat sie an der Genussakademie im oberfränkischen Kulmbach einen mehrmonatigen Kurs durchlaufen und sich Know-how über den Anbau, die botanischen Grundlagen, die Sensorik und die Wirkung einzelner Zutaten angeeignet. Zu 100 Gewürzen habe sie Steckbriefe im Kopf. „Da müssen Sie sattelfest sein“, sagt die Metzingerin. Der Verband der Gewürz-

Sommeliere geht von bundesweit rund 200 Zertifizierten aus. Die Durchfallquote ist laut dem Vorsitzenden Ralf Schmitt hoch. Viele Sommelières arbeiten bei großen Herstellern oder im Lebensmittelhandwerk. In Baden-Württemberg wiederum gibt es offenbar nur wenige. „Nach meiner Kenntnis sind es drei“, sagt Susanne Erb-Weber.

Die 67-Jährige kommt aus dem Bereich Betriebswirtschaft und Marketing und hat mehr als 40 Jahre im Lebensmittelbereich gearbeitet. Außerdem hat sie vor rund 20 Jahren Food Network gegründet, einen Verein, in dem sich führende Köpfe aus der Nahrungsmittelindustrie regelmäßig zum Austausch treffen – und gemeinsam Betriebe besuchen. „Ich habe in meinem Leben sehr viele Produktionen gesehen“, sagt sie, so sei mit den Jahren ein Verständnis für Aromen gewachsen. Und ein großes Interesse.

Die Ausbildung zur Gewürz-Sommelière hat Susanne Erb-Weber in einem Alter gemacht, in dem die meisten über den Ruhestand nachdenken. „Ich bin nicht der Typ, der rumsitzt und nichts tut“, sagt sie. Und Gewürze seien für sie faszinierend, denn mit einer Prise könne man einem Gericht einen komplett neuen Twist verpassen. Warum nicht mal Wacholder in ein Apfel-Rhabarber-Kompott geben? „Ich sage immer: experimentiert, probiert aus!“

Entsprechend ist das helle Einfamilienhaus am Ortsrand Richtung Albtrauf bis unters Dach mit Gewürzen gefüllt. In Schränken, Regalen und auf Ablagen stapeln sich Gläser, Tüten und Tupperbo-

nen, die großen Gebinde sind in den Keller ausgelagert. Susanne Erb-Webers Verbrauch ist exorbitant. Ihr Wissen gibt sie in Kursen und bei Veranstaltungen weiter, und dabei darf munter gekostet, gerochen und gemixt werden.

Das kommt an, auch, weil die Frau mit dem fransigen Kurzhaar

„Warum nicht Wacholder in ein Apfel-Rhabarber-Kompott geben? Probiert es aus.“

schnitt eine ist, die launig erzählt und bereitwillig Tipps teilt. Für die Weihnachtsbäckerei empfiehlt sie, Gewürze möglichst im Ganzen zu kaufen und frisch zu mörsern. „Ätherische Öle sind flüchtig, und wenn Sie gemahle-

ne Ware kaufen, gehen diese wunderschönen Aromen flöten“, sagt sie, während sie Zimtblüten mit einem schweren Stößel bearbeitet.

Apropos Zimt: Hier sei Sorte nicht gleich Sorte. Während der dezentere Ceylon-Zimt fürs Würzen gut sei, eigne sich zum Backen der intensivere Cassia-Zimt besser. „Der Ceylon-Zimt ist so fein, da bringt es nichts, den in die Backwaren zu vergewaltigen“, sagt sie. Das Lebkuchengewürz vom Vorjahr gehöre eher in die Tonne als in die Plätzchen, weil es einen Großteil seines Geschmacks eingebüßt habe. Idealerweise mache man es selber, denn so könne man Gewürze, die man nicht so gern mag, reduzieren oder ganz weglassen. Wichtig sei: alles stets lichtgeschützt und luftdicht aufbewahren.

Während das „Spice Girl“ schnuppern lässt und immer wieder aufspringt, um etwas Neues zu holen, füllen immer mehr Düfte den Raum. Es riecht nach Weihnachten und nach indischem Restaurant, nach Gewürzen aus Sri Lanka und Venezuela, nach Tonkabohne und Zimt. Bald schwebt eine Duftwolke über dem schwarzen Esstisch, und Susanne Erb-Weber hat sichtlich Spaß dran, zwischen Madagaskar-, Szechuan- und Urwaldpfeffer im Bestand zu wühlen. Nur eines lehnt sie komplett ab: „Dreifarbiges Pfeffer werden Sie bei mir daheim nie finden“. Jede Komponente für sich habe ein gutes Aroma, doch die Kombination passe in ihren Augen überhaupt nicht. „Das verkauft sich gut, aber ich kriege da einen Vogel.“

Vorbereitet für die Lebkuchen-Bäckerei

Susanne Erb-Weber (67) gibt ihr Gewürz-Wissen in Kursen bei Volkshochschulen, bei Veranstaltungen oder Firmenevents weiter. Die Termine pflegt sie auf www.erb-weber.de ein. Für die Weihnachtsbäckerei verrät sie auch noch ihr präferiertes Lebkuchengewürz-Basisrezept: 17 Teile Cassia-Zimt (gemahlen), 4 Teile Gewürznelken (frisch gemörsernt), 1 Teil Korianderkörner (frisch gemörsernt), 1 Teil Piment (frisch gemörsernt), 1 Teil Muskatnuss (frisch gerieben), 1 Teil Kardamom (gemahlen), 1 Teil getrockneter Ingwer (gemahlen).