



Die dreizehn Zutaten einer wahrhaft welthaltigen Gewürzmischung: World N° 1

# World N° 1

## **Gewürzmischung – oder Weltausstellung in der Dose?**

Es gibt Gewürzmischungen, die wir sofort mit bestimmten Gegenden dieser Welt in Verbindung bringen: Raz el Hanut holt uns nach Nordafrika, Baharat an den Arabischen Golf, Sambar-Pulver lässt uns in den Süden Indiens reisen, Five-Spice transportiert uns nach China und mit Shichimi Togarashi lassen wir uns an einer japanischen Nudelbar nieder. Das ist großartig – aber ginge es nicht noch besser? Könnte es nicht auch eine Gewürzmischung geben, die uns das Gefühl vermittelt, global zu sein, die uns die ganze Welt auf die Zunge zaubert – sodass uns bei Tisch der Eindruck überkommt, zwischen Messer und Gabel liege nicht bloß ein Teller, sondern der Globus selbst.

Als die Association Charlatan 2010 ein Ausstellungsprojekt plante, das zugleich im Kongo und in der Schweiz stattfinden würde, war das eine wunderbare Gelegenheit, ein solches Gewürz zu entwickeln. Zumal der Kongo an einem Punkt auf dem Planeten liegt, den man mit einigem



*Kudjasi di on balu betan*, heißt es über der Weltkarte mit den dreizehn Zutaten der Gewürzmischung World No 1, also «Zutaten eines globalen Geschmacks».

Recht zentral nennen kann. Die Schweiz ihrerseits macht ihre etwas dezentrale Lage auf der Erdpflaume dadurch wett, dass sie Gelder und Rohstoffe aus aller Welt durch ihre fleißigen Hände fließen lässt. Zwei Länder also wie geschaffen für die Lancierung eines Gewürzes mit globalem Anspruch.

Kelma Sala, die Labor und Forschung im Musée des épices et aromates in Port-Louis leitet, entwickelte die Rezeptur für ein Gewürz, das Ingredienzien von allen sieben Kontinenten des Planeten enthielt. Ihre Mischung, die bald den Namen World N°1 bekam, wurde bis 2016 in Kinshasa, später auch in Murten, Tiflis, Basel, Palermo und an weiteren Orten präsentiert und vor allem auf Lemusa überall verkauft. Als die Insel 2016 dann allerdings zu einer Diktatur mutierte, verschwand World N°1 von den Regalen der Geschäfte – offenbar gab es Streiterein um das Patent für den Mahax, wie solche Mixturen auf Lemusa heißen. Sechs Jahre später erst tauchte die Mischung wieder in den Läden auf, nun als ein Produkt von Xantu die Bet, einem Shop im Lindj di Forlys, das praktisch nur per Boot erreicht werden kann und vor allem Nahrungsmittel und Waren für



Anlässlich der Markteinführung von World N°1 entsteht im Herbst 2010 eine Serie von 12 kurzen Werbeclips in Kinshasa, Zürich und Tiflis. Die kleinen Botschaften, gedreht in Lingála, Schweizerdeutsch, Französisch, Deutsch und Georgisch werden dann zu dem zehninütigen Werbespot *C'est si bon* ([vimeo.com/912177473](https://vimeo.com/912177473)) zusammengefügt. Mit: Tete Ebouma (Kinshasa), Claudia Jolles (Zürich), Nini Palavandishvili (Tbilisi), Diva & Soleil (Kinshasa), Marianne Burki (Zürich), Tamuna Gurchiani (Tbilisi), Marie Neli (Kinshasa), Andreas Vogel (Zürich), Nino Tchogoshvili (Tbilisi), Julia et Starlette Matata (Kinshasa), Eveline Suter (Zürich), Valeri Kereselidze (Tbilisi), Kiripi Katembo (Kinshasa), Geri Hofer (Zürich), Misoko (Kinshasa), Caroline Kesser (Zürich).

die Menschen verkauft, die in diesem Gebiet aus Tümpeln, Wasserläufen und Inselchen leben. Wie Alice Huches, die Besitzerin von Xantu die Bet, zu dem Patent für das Gewürz gekommen ist, weiß man nicht. Aber wenn sich die Dinge für den Gaumen eher positiv entwickeln, dann stellt man auf Lemusa keine unnötigen Fragen – und zurzeit sind alle froh, dass der Mahax wieder überall gekauft werden kann. Der Name der Handlung übrigens bedeutet, für ein kleines Holzhaus am Rande eines Tümpels nicht ganz unbescheiden, «Zentrum der Welt».

Die dreizehn Zutaten von World N°1 haben ihren Ursprung auf allen sieben Kontinenten, werden jedoch heute alle auch auf Lemusa produziert. *Chera* («Kreuzkümmel»), *fnui* («Fenchel») und *kantalil* («Koriander») stammen ursprünglich aus *Urùp* («Europa»). *Boujon* («Gewürznelken»), *kannèl* («Zimt»), *meriti* («Kurkuma»), *moutad* («Senf») *puav nwè* («schwarzer Pfeffer») wuchsen zuerst in *Azili* («Asien»). *Awtralik* («Aus-

tralien») ist das Land, wo der Tasmanische Pfeffer wächst (*Drimys lanceolata*) – der berühmte Cousin des lemusischen *kurustari*. Aus *Afrik* («Afrika») stammt der *sezam* («Sesam») und aus der *Bùdjartmak* («Antarktis») *aristo* (*Squama aptenodytes forsteri*). Die Heimat von *Djidjil* («Chili») ist *Ameriga toito* («Südamerika») und *vùrzi visa* («Visabohnen») wurden zuerst in *Ameriga dexi* («Nordamerika») als Gewürz verwendet. Wer World N° 1 nicht kaufen will, kann es auch einfach selbst herstellen.

Für 360 g Pulver

|       |   |
|-------|---|
| 100 g | geschälte und halbierte<br>Linsenbohnen |
| 50 g  | Koriander                               |
| 30 g  | Fenchel                                 |
| 30 g  | Sesam                                   |
| 30 g  | schwarzer Pfeffer                       |
| 20 g  | Kreuzkümmel                             |
| 20 g  | Senf                                    |
| 20 g  | Zimt, leicht zerbrochen                 |
| 3 g   | Gewürznelke                             |
| 20 g  | Chili, in Stücke gerissen               |
| 30 g  | Kurkuma, gemahlen                       |
| 5 g   | Tasmanischer Pfeffer                    |
| 5 g   | Aristo                                  |

*Das Rösten des Chilis kann schnell Gase in der Küche produzieren, die vor allem die Atemwege stark reizen können. Es sollte also vorsichtig und nur bei guter Lüftung angegangen werden. Im Zweifelsfall verzichtet man lieber darauf.*

*Ehe man die gemahlene Mischung in Gläser oder Dosen verpackt, sollte man sie ganz auskühlen lassen. Die beim Abkühlen auftretende Feuchtigkeit produziert sonst ein Klima in der Dose, das die Bildung von Schimmel begünstigt.*

- 1** | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne) nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln zunächst die Linsenbohnen rösten (bis sie sich zu verfärben beginnen und duften).
- 2** | Nach demselben Prinzip nacheinander die folgenden Gewürze rösten: Koriandersamen (bis sie duften, leise knacken und eine etwas dunklere Farbe annehmen), Fenchel (bis er duftet und sich leicht bräunlich verfärbt), Sesam (bis er duftet und knistert), Pfeffer (bis er duftet, knackt und sich die Körner auf seltsam ruckelige Art in der Pfanne bewegen), Kreuzkümmel (bis er duftet, sich leicht bräunlich verfärbt und knackt weil die Samen aufspringen), Senf (bis die Samen herumspringen, knacken und duften), Zimt (bis er duftet und sich leicht dunklere Stellen auf seiner Oberfläche bilden), Gewürznelken (bis sie duften).
- 3** | Pfanne vom Herd ziehen, Chilis hineinlegen und in der Resthitze vorsichtig rösten (bis sie duften und sich einzelne Stellen dunkel verfärben).
- 4** | Gemahlenes Kurkuma, Tasmanischen Pfeffer und Aristo zu den gerösteten Zutaten geben, alles gut vermischen, abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen. Nochmals ausgiebig mischen.