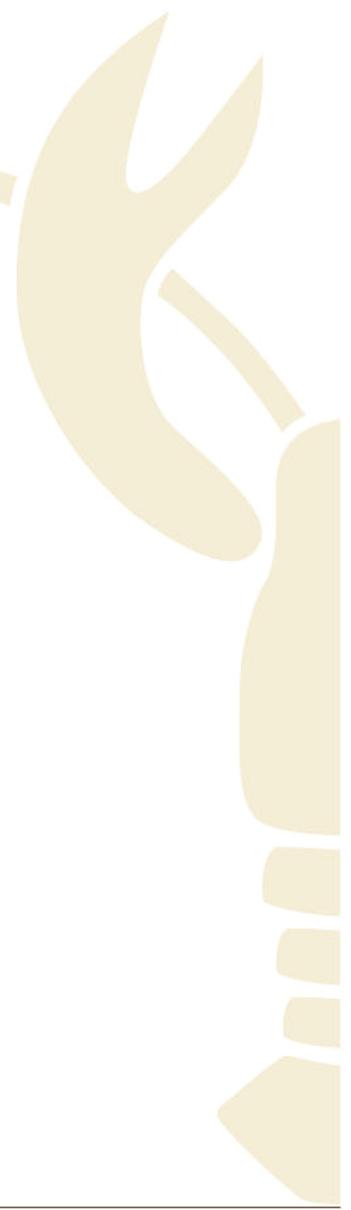

PRESSEMITTEILUNG

Erst Messer, jetzt Gewürze: Mirko Reeh ist Unternehmer mit Leib und Seele

Zwei Jahre nachdem Mirko Reeh Chroma Messer Deutschland übernommen hat, baut sich der Profikoch mit der Gründung des Unternehmens GewürzGuru ein weiteres Standbein auf. Die Gewürzmischungen und Reingewürze der Berliner Manufaktur überzeugen nicht nur durch nachhaltige Fertigung, sondern vor allem durch ihre zahlreichen Einsatzmöglichkeiten. Ab Ende April sind die ersten 30 Gewürzmischungen erhältlich, anschließend ergänzt Reeh die Produktpalette regelmäßig um weitere Kreationen.

Wildau, April 2021. Wie so viele seiner Ideen entstand auch die zur Gründung der Firma GewürzGuru in Mirko Reehs Frankfurter Kochschule, die er seit mehr als 20 Jahren betreibt. So lange experimentiert er auch schon mit eigenen Gewürzmischungen, nun professionalisiert Reeh Entwicklung und Vertrieb. „Bei mir ist es immer so: Ich bemerke im Alltag ein Problem und möchte dann die passende Lösung entwickeln“, erklärt der Unternehmer. „Für die Kochschule denke ich mir ständig neue Rezepte aus, für die man eine Vielzahl verschiedener Gewürze braucht. Wenn meine Schüler die Rezepte dann zu Hause nachkochen, sagen sie mir ganz oft, dass es dort nicht mehr so gut schmeckt.“ Reeh realisierte, dass das an den Gewürzen liegen muss, denn „da macht Qualität wirklich einen Unterschied“, und reagierte: Ab Ende April gibt es seine Mixturen und Reingewürze im ausgewählten Fachhandel und über den eigenen GewürzGuru-Webshop zu kaufen.

Neben klassischen Mischungen wie Bolognese- oder Bratkartoffelgewürz ergänzen ausgefallene Kreationen wie thailändisches Bananencurry und afrikanisches Chakalaka die Produktpalette von GewürzGuru. Zum Start im April bietet Mirko Reeh außerdem vier weitere Currymischungen vom milden grünen Curry, das sich gut für Dips oder Aufstriche eignet, bis hin zum Habanero-Curry an,



das mit einem Schärfegrad von 200.000 Scoville nichts für schwache Geschmacksnerven ist.

Eine Mischung, unendliche Möglichkeiten

„Im Laufe der Jahre habe ich immer wieder die Erfahrung gemacht, dass viele Menschen ausgefallenen Gewürzmischungen gegenüber skeptisch sind“, erklärt Reeh. „Denn exotische Gewürze können sie oft nur ein- oder zweimal für ganz bestimmte Gerichte verwenden, dann verstauben sie im Schrank.“ Diese Sorge nimmt der Unternehmer seinen Kunden, indem er jeder Gewürzmischung mindestens ein detailliertes Rezept und zahlreiche weitere Verwendungsmöglichkeiten beilegt. „Um beim Beispiel Curry zu bleiben: Viele denken ja, dass es bloß ein Gewürz für asiatische Gerichte ist. Ich möchte unseren Kunden zeigen, dass Curry hervorragend zu Pastasößen, Suppen oder Marinaden passt und sich auch im selbstgebackenen Brot ganz toll macht.“

Expertise als Garant für guten Geschmack

Den umfassenden Erfahrungsschatz zum Thema Gewürze hat sich Mirko Reeh in seiner Laufbahn als Profikoch angeeignet, seit über 20 Jahren schreibt er außerdem eigene Kochbücher, für die er sowohl Rezepte als auch Bilder selbst produziert. „Tatsächlich profitieren beide meiner Unternehmen sehr von meinem Beruf als Koch und meinem ständigen Austausch mit anderen Köchen“, sagt Reeh. Schließlich tragen Gewürze zur Komplexität von Gerichten bei, und die perfekt abzuschmecken, ist alles andere als leicht. „Gut abgestimmte Gewürzmischungen sind das A und O in der Küche, sie erleichtern das Verfeinern von Speisen und Getränken enorm.“

Von der Idee zur Vision

Mit der Gründung seiner Firma hatte Mirko Reeh vor allem ein Ziel – den Bezug der Konsumenten zu Gewürzen ändern. „Ich möchte unseren Kunden zeigen, dass unsere Mischungen mit etwas Kreativität sehr vielseitig einsetzbar sind und damit auch eine Wertigkeit schaffen.“ Als Manufaktur kann GewürzGuru sehr flexibel auf Nachfragen reagieren, die Kreationen werden erst bei Bestellung frisch angemischt und sind so besonders lange haltbar. Damit ist die Herstellung der Mischungen ökologisch nachhaltig, Überschussproduktionen entstehen nicht.

Zudem sind alle Gewürze in Tüten aus umweltschonendem Reispapier verpackt und bis zu ihrem Ursprung rückverfolgbar. „Durch den persönlichen Kontakt zu unseren Lieferanten auf der ganzen Welt weiß ich ganz genau, woher jedes einzelne Gewürz kommt“, erklärt Reeh.

Ende April geht das Unternehmen mit den ersten 30 Reingewürzen und Mischungen an den Start, danach kommt regelmäßig ein neues Gewürz hinzu. Die Etiketten werden für alle Kreationen selbst gedruckt, das ermöglicht eine sehr flexible und auf Wunsch auch individuelle Gestaltung der Labels. In seiner Manufaktur kann Mirko Reeh ganz genau beobachten, was bei den Kunden ankommt, dementsprechend wird produziert. Denn mit GewürzGuru will Reeh vor allem eines: seinem langjährigen Motto treu bleiben und nur Produkte entwickeln, die den Kunden aus der Seele sprechen.

Weitere Informationen gibt es unter www.gewuerz-guru.de



Bratkartoffelgewürz von GewürzGuru, Bildrechte: to bikko

Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zu.

Rezepte entwickeln als Basis für perfekt abgestimmte Gewürzmischungen – das ist die Vision hinter der im Jahr 2020 gegründeten Marke **GewürzGuru**. Die individuell kreierten Mixturen und Reingewürze werden von zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten begleitet und sorgen damit nicht nur für den perfekten Geschmack auf dem Teller, sondern ermutigen auch zu mehr Kreativität in der Küche. Alle Mischungen werden frei von künstlichen Zusätzen und Geschmacksverstärkern zubereitet, die einzelnen Zutaten sind bis zu ihrem Ursprung rückverfolgbar. Inhaber und TV-Koch Mirko Reeh führt seit 20 Jahren eine Kochschule und weiß deshalb ganz genau, welche Gewürze und Kräuter Genießern zu Hause für ein perfektes Gericht fehlen. Erhältlich sind die Gewürzmischungen im ausgewählten Fachhandel und online über den eigenen GewürzGuru-Webshop.

Kontakt:

GewürzGuru c/o Chroma Messer Deutschland
Dr.-Richard-Sorge-Str. 66
15745 Wildau
Telefon +49 (0)3375 – 46 77 100
Fax +49 (0)3375 – 46 77 101
www.gewuerz-guru.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection
Lisa Tomaszewski
Telefon +49 (0)69 - 25 78 12 8 – 26
l.tomaszewski@gourmet-connection.de

