

PRESSEMITTEILUNG

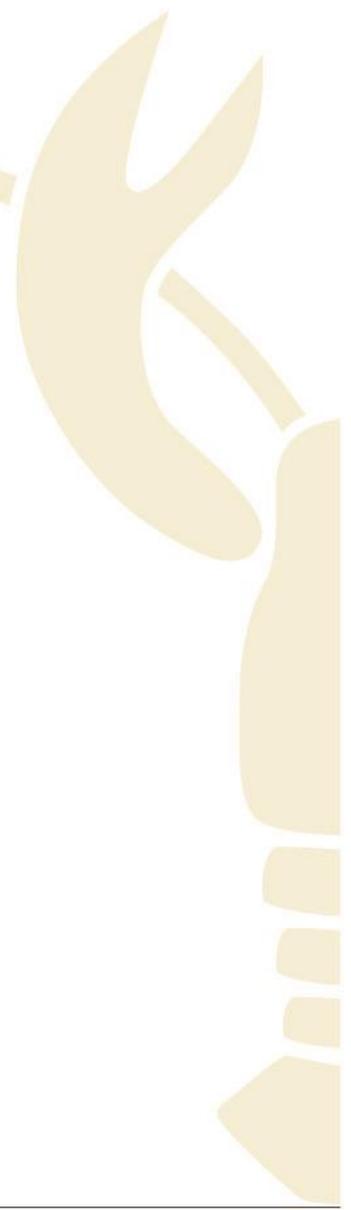
## Von A(sia-Fünf-Gewürze) bis Z(ahtar): Mirko Reeh mischt mit neuer Firma den Gewürzmarkt auf

Ob Einsteiger oder Profikoch, für eine abwechslungsreiche und geschmacksintensive Küche ist ein gut ausgestatteter Gewürzschrank das A und O. Den von GewürzGuru-Gründer und Profikoch Mirko Reeh entwickelten Gewürzen und Mischungen liegen zahlreiche Rezeptinspirationen und Verwendungsideen bei, die nicht nur für den perfekten Geschmack auf dem Teller sorgen, sondern auch zu mehr Kreativität in der Küche ermutigen. Ab Mitte Mai gibt es die ersten 30 Mischungen im ausgewählten Fachhandel und über den eigenen GewürzGuru-Webshop zu kaufen, anschließend ergänzt Reeh die Produktpalette regelmäßig um weitere Kreationen.

**Wildau, Mai 2021.** Produkte entwickeln, die den Kunden aus der Seele sprechen, das ist der langjährige Leitsatz von Profikoch und Unternehmer Mirko Reeh. Getreu diesem Motto launcht der Inhaber von Chroma Messer Deutschland am 11. Mai seine zweite Firma GewürzGuru und belebt damit den Gewürzmarkt. Die kreativen Mixturen der Berliner Manufaktur überzeugen nicht nur durch nachhaltige Fertigung und Verpackung, sondern vor allem durch ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Alle Mischungen werden frei von künstlichen Zusätzen und Geschmacksverstärkern produziert, die einzelnen Zutaten sind bis zu ihrem Ursprung rückverfolgbar. Neben Allroundern wie der Pariser Pfeffermischung oder Fleur de Sel aus Portugal sind auch ausgefallene Kreationen wie afrikanisches Tabil, Cajun aus Louisiana oder grünes Koriandercurry erhältlich.

### Echter Mehrwert dank detailliertem Rezept-Katalog

Obwohl die Mischungen von GewürzGuru teils sehr exotisch sind, können sie für viele verschiedene Gerichte verwendet werden. „Wir zäumen bei der Produktentwicklung das Pferd von hinten auf“, erklärt Reeh, der aus seiner mehr als 20-jährigen Erfahrung unter anderem in der eigenen Kochschule genau weiß,



was Hobbyköchen wichtig ist. „Im ersten Schritt entsteht ein Rezept in meinem Kopf, darauf basierend experimentiere ich dann mit verschiedenen Gewürzen. Wenn wir die perfekte Mischung gefunden haben, kreieren wir weitere Rezeptvarianten für genau diese Zusammenstellung.“

Um seinen Kunden ebendiese Flexibilität für zu Hause an die Hand zu geben, hat Reeh einen eigenen Rezept-Katalog entwickelt, den es zum Kauf jeder Gewürzmischung gratis mit dazu gibt. Darin finden sich neben zahlreichen verschiedenen Einsatzmöglichkeiten für alle Gewürze und Mischungen und einer Produktübersicht auch viele Tipps und Tricks für eine abwechslungsreiche und geschmacksintensive Küche. Zusätzlich erfahren Kunden viel Informatives zu Geschichte und Herkunft der Gewürze, eine detaillierte Liste klärt über den Inhalt der einzelnen Mischungen auf.

Das Konzept ist ein Paukenschlag in der Gewürzbranche. „Wir sind die Ersten und Einzigen am Markt, die ihren Kunden mit den Produkten eine solche Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten aufzeigen“, erklärt Reeh. „Damit revolutionieren wir den Gewürzmarkt.“

### **Außergewöhnlich von innen und außen**

Genauso besonders wie der Inhalt sind auch die Verpackungen bei GewürzGuru. Die matt-schwarzen Tüten mit abgesetzten Akzenten in knalligem Grün sind ein Hingucker, der auffallende Kontrast spiegelt sich ebenso in Umverpackung und der Ausstattung am PoS wider. Hergestellt werden die wiederverschließbaren Gewürztüten aus umweltschonendem Reispapier. Im Inneren sind sie leicht foliert, so bleiben Geschmack und Aroma besonders lange erhalten. Produziert wird bei GewürzGuru sehr kurzfristig auf Nachfrage, dann werden die Mischungen frisch abgefüllt.

### **Nicht nur die Qualität stimmt**

Erhältlich sind die Gewürze und Mischungen bei über 400 Fachhändlern in ganz Deutschland und online über den eigenen GewürzGuru-Webshop. Eine 100-Gramm-Tüte kostet bei GewürzGuru 8,90 Euro, für 30 Gramm zahlen Kunden 3,49 Euro. Zum Kauf jedes Gewürzes gibt es den Rezept-Katalog dazu, einzeln kann er für 2,90 Euro gekauft werden. „Bei unserer 100-Gramm-Packung liegen wir im



Schnitt ganze zwei Euro unter der Konkurrenz, das ist erheblich“, erklärt Reeh. „Ich möchte Produkte für jedermann anbieten und neben guter Qualität muss vor allem auch der Preis stimmen.“

Weitere Informationen gibt es unter [www.gewuerz-guru.de](http://www.gewuerz-guru.de), eine Produkt- und Preisübersicht [hier](#).



Von links nach rechts: GewürzGuru-Inhaber Mirko Reeh, Gewürzmischung Sea of Spice; Fotocredit: 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 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 über 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  
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](http://www.gewuerz-guru.de)

**Pressekontakt:**

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