

Der Duft der weiten Welt

Frankfurts Wochenmärkte verbinden Tradition und Moderne: Seit dem 12. Jahrhundert unter freiem Himmel, bieten sie heute frische regionale und internationale Spezialitäten. Mehr als 190 Händler auf mehr als 20 Märkten versorgen die Frankfurter mit einer Vielfalt an Lebensmitteln. Ausgewählte Händler stellen wir in einer Serie vor. Heute sind wir bei Gewürzhändler Christian Maaß.

VON EDDA RÖSSLER

Frankfurt – Zwischen knackig-frischem Gemüse, Käsespezialitäten aus aller Welt und frischen Eiern findet man einen Stand, der duftet wie eine Reise um die Welt. Hier verkauft Gewürzhändler Christian Maaß seine Ware. Das Familienunternehmen behauptet sich seit über 40 Jahren als der Gewürzhändler vor Ort und ist sowohl auf dem Bornheimer als auch auf dem Schillermarkt vertreten. „Seit Anfang des Bornheimer Wochenmarktes waren wir dabei“, betont der Händler, der stolz auf die lange Standgeschichte ist. „Eigentlich sollte zum 40. Geburtstag groß gefeiert werden“, erzählt Maaß. „Aber dann kam Corona, und alles fiel ins Wasser.“ Gefeiert wird trotzdem: jede Woche mit einer duftenden Vielfalt an Gewürzen, die Feinschmecker und Hobbyköche begeistert.

Dass der Marktstand nicht allein ein Job ist, sondern Wurzeln in der Familiengeschichte schrieb, ist ihm wichtig. „Mein Opa hat damit angefangen, dann haben wir's vom Onkel übernommen“, sagt Maaß, der heute gemeinsam mit seiner Frau das Geschäft weiterführt. Die Gewürze bezieht er haupt-



Gewürzhändler Christian Maaß liebt den Austausch mit seinen Stammkunden auf den Frankfurter Wochenmärkten. Seit kurzem ist sein Angebot auch im Internet vertreten: <https://maass-gewuerze.de/> EDDA RÖSSLER

sächlich von Großhändlern in Hamburg und Würzburg. „In der Nähe von Würzburg in Abtswind gibt's sogar ein Dorf, wo fünf, sechs Händler nebeneinandersitzen“, erzählt er schmunzelnd. Gerne macht er bei bekannten Anbietern Halt, um sich mit Waren einzudecken. Dort wird eingekauft, was später als bunter Mix in kleinen Tüten über den Tresen wandert.

Was nach Alltag klingt, duftet nach Abenteuer. Standardgewürze wie Paprika und Pfeffer stehen bei Maaß direkt neben „Exoten“ wie etwa dem orientalischen, leicht säuerlichen Gewürz „Sumach“, der aromatisch-scharfen Rosenharissa oder geräuchertem Paprikapulver. Vielfalt ist ihm wichtig, die eine Sorte passe zum Hackfleisch, die andere zum Lamm. „Alles, was nicht Rosmarin

oder Majoran ist, ist eigentlich exotisch“, so Maaß. „Muskat, Pfeffer, alles das kommt vom Indischen Ozean oder aus Brasilien. Da müssen Sie schon weit reisen.“

Die Bestseller? „Paprika, Pfeffer, ganz klar“, sagt er. Doch immer wieder schwappen neue Trends herüber. „Lange Zeit war marokkanisches Couscous-Gewürz total angesagt.“ Auch der britisch-israelische Starkoch Yotam Ottolenghi sorgt für Nachfragen: „Der kocht israelisch, benutzt Chumin und Rosenharissa, da müssen wir vorbereitet sein, wenn der Hype losgeht.“

Ein interessanter Motor für neue Produkte sind nicht nur Kochbuch-Stars, sondern seine Kunden. „Immer wenn Urlaubszeit ist, kommen Leute zurück und sagen: ‚Ich hatte da ein Gewürz, das war super,

gibt's das auch bei euch?‘“ Die Inspirationen reichen von der Türkei bis Sri Lanka. „Viele Gewürze kennt hier noch keiner. Aber zwei Jahre später haben wir's auch im Sortiment“, berichtet Maaß. „Manchmal wissen wir durch die Urlauber vorher, was später Trend wird.“

Was Maaß von einem hippen Feinkostladen unterscheidet, ist seine klare Haltung zur Beratung: „Es gibt keine Einstiegsdroge. Die Leute sollen das mitnehmen, was sie wirklich brauchen. Sonst steht es nur daheim und wird schlecht.“ Seine Philosophie ist einfach: Qualität, Beratung und der richtige Moment und manchmal eine Prise Mut zur Neuheit. Neben Gewürzen bietet Maaß Bonbons, ätherische Öle, Schurwolle und Kräutertees an. „Für Körper und Seele, alles dabei“, fasst er sein Sorti-

ment zusammen. Ein Mix, der seinen Stand fast schon zur kleinen Apotheke für Genießer macht.

Wer Christian Maaß treffen will, hat gleich zwei Chancen pro Woche: mittwochs in Bornheim Mitte, freitags auf dem Wochenmarkt in der Frankfurter Schillerstraße. Dort kann man sich nicht nur inspirieren lassen, sondern auch direkt riechen, fühlen und probieren. „Solange es läuft, machen wir weiter“, sagt Maaß. Er ist jetzt schon auf die neuen Gewürztrends seiner Urlauber gespannt.

Maaß-Gewürze

Bornheimer Wochenmarkt, mittwochs von 8 bis 18.30 Uhr Schillermarkt, freitags von 9 bis 18.30 Uhr. Seit kurzem ist sein Angebot auch im Internet vertreten, <https://maass-gewuerze.de/>

Hautkrebs: Chefarzt hält Vortrag

Frankfurt – Die Zahl der Hautkrebserkrankungen nimmt kontinuierlich zu – jedes Jahr sind tausende Patienten betroffen. Doch was geschieht, wenn ein Hauttumor operativ entfernt werden muss? Welche Möglichkeiten bietet die plastische Chirurgie, um nach dem Eingriff sowohl die Funktion als auch das äußere Erscheinungsbild wiederherzustellen? Und welche rekonstruktiven Verfahren kommen dabei zum Einsatz? Diesen Fragen widmet sich Prof. Dr. med. Dr. med. habil. Ulrich Rieger, Chefarzt der Klinik für Plastische und Ästhetische Chirurgie, in seinem Vortrag mit Frageunde in der Reihe „Medizin & Pflege im Dialog“ im Agaplesion Markus Krankenhaus am Dienstag, 3. Juni, um 18 Uhr in Haus F, Raum F064/F065. Die Teilnahme ist kostenfrei, eine Anmeldung nicht nötig. red

Lesung zu Polizeigewalt

Frankfurt – Über das „System hinter Polizeigewalt und Machtmissbrauch“ hat der Frankfurter Autor Mohamed Amjahid ein Buch geschrieben. Titel: „Alles nur Einzelfälle?“. Daraus liest er am Montag, 5. Juni, um 19.30 Uhr im Jungen Literaturhaus an der Schönen Aussicht vor. Das Saalticket kostet neun beziehungsweise sechs Euro. Die Lesung kann auch im Internet verfolgt werden, das Streamingticket kostet fünf Euro, ein Streaming-Abo (also auch für weitere Veranstaltungen) 50 Euro. Die Ergebnisse von Amjahids Recherche seien „erschütternd und machen eine umfassende Debatte über die Exekutivgewalt notwendig“, heißt es in der Ankündigung. Die Lesung wird im Rahmen des Projektes „Wörtermeer – Literatur erleben“ von der Stiftung Polytechnische Gesellschaft gefördert. red

Die Welt der exotischen Gewürze – Fünf Aromareisen auf dem Teller

Zimt aus Sri Lanka, Kurkuma aus Indien, Kardamom aus Guatemala, Sumach aus dem Nahen Osten und Tonkabohne aus Südamerika, sie alle bringen die weite Welt in deutsche Küchen. Zimt war bereits im Mittelalter ein begehrtes Luxusgut, das über Venedig und arabische Händler den Weg nach Europa fand. Heute ist Ceylon-Zimt wegen seines feinen Aromas geschätzt. Kurkuma, bekannt als leuchtend gelbe Hauptzutat im Curry, wird in Indien seit über 4000 Jahren kultiviert und ist seit dem 16. Jahrhundert auch in Europa bekannt. Kardamom, mit seinem süßlich-scharfen Geschmack, gelangte im 17. Jahrhundert über den Seehandel aus Südamerika und später aus Guatemala in deutsche Apotheken und Küchen. Ein guter Konditor schwört auf eine Prise Kardamom im Kuchenteig.

Sumach, ein rötliches Pulver mit fruchtiger Säure, wird seit einigen Jahrzehnten in Deutschland immer beliebter, vor allem durch die levantinische Küche. Die Tonkabohne, süßlich wie Vanille und leicht bitter, wurde im 19. Jahrhundert von französischen Kolonialhändlern eingeführt. Ob als Würze, Heilmittel oder Aromaspender, exotische Gewürze bereichern unseren Alltag und verbinden Kulturen auf dem Teller.

Viele Gewürze sind nicht nur geschmacklich ein Gewinn, sondern auch echte Naturheilmittel. Besonders gesundheitsfördernd wirken Ingwer, Muskatnuss und schwarzer Pfeffer. Ingwer ist ein altbewährtes Hausmittel. Seine ätherischen Öle regen den Kreislauf an, fördern die Verdauung und helfen gegen Übelkeit, ob bei Reisebeschwerden oder Erkältungen. Zudem wirkt Ingwer entzündungshemmend und antioxidativ. Die Muskatnuss, ursprünglich aus Indonesien, enthält den Wirkstoff Myristicin. In kleinen Mengen wirkt sie beruhigend, schlaffördernd und kann bei Magen-Darm-Beschwerden helfen. Ihre wärmende Note verleiht nicht nur Suppen Tiefe, sondern auch dem Nervensystem Ruhe. Schwarzer Pfeffer bringt nicht nur Schärfe, sondern auch Wirkung: Piperin, der Hauptwirkstoff, fördert die Aufnahme von Nährstoffen, regt den Stoffwechsel an und unterstützt die Verdauung. Würzen kann also mehr als schmecken – es kann auch heilen. edr

Alt Bekanntes und neue Gewürztrends

Pfeffer ist seit dem frühen Mittelalter in Deutschland bekannt. Bereits im 4. Jahrhundert n. Chr. gelangte er über römische Handelswege nach Mitteleuropa. Im größeren Stil wurde Pfeffer ab dem 8. und 9. Jahrhundert über arabische Händler eingeführt und war im Mittelalter eines der begehrtesten und teuersten Gewürze, so wertvoll, dass er zeitweise sogar als Zahlungsmittel diente. Mit den Entdeckungsreisen der Portugiesen und der Eröffnung direkter Seewege nach Indien im 15. Jahrhundert wurde Pfeffer dann in Europa breiter verfügbar und erschwinglicher. Heute gehört schwarzer Pfeffer zu den am häufigsten verwendeten Gewürzen in deutschen Haushalten.

Achiote, auch Annatto genannt, stammt aus Mittel- und Südamerika. Die Samen des Orleanstrauchs werden gemahlen und verleihen Speisen eine leuchtend orange Farbe sowie ein leicht erdiges, nussiges Aroma. In der lateinamerikanischen Küche ist Achiote ein unverzichtbarer Bestandteil vieler Fleisch- und Reisspeisen.

Mahlab stammt aus dem östlichen Mittelmeerraum und wird aus den Kernen der Felsenkirsche gewonnen. Das seltene Pulver duftet süßlich, nach Mandeln und Marzipan, und wird vor allem in der griechischen, türkischen und arabischen Backkunst verwendet – etwa in festlichem Gebäck. Beide Gewürze sind in Europa nur schwer erhältlich, dafür kulinarisch umso spannender. edr

Dealer im Hotel

Frankfurt – Bei der Vollstreckung eines Haftbefehls in einem Hotel in der Moselstraße hat die Polizei am Montag unversehens noch einen Gefangenen gemacht. Zunächst nahm sie einen 36-Jährigen fest, dem Rauschgifthandel vorgeworfen wird. Bei ihm fand sie 60 Gramm Heroin. Als sich Hinweise ergaben, dass aus einem weiteren Hotelzimmer mit

Rauschgift gehandelt wird, erzwangen die Beamten sofort einen Durchsuchungsbeschluss. Prompt trafen sie einen weiteren 36-Jährigen an und fanden reichlich Kokain, eine Feinwaage und diverses Verpackungsmaterial. Weil das benachbarte Zimmer ebenfalls Verdacht weckte, begann die Sache von vorne: 17 000 Euro und 230 Gramm waren das Ergebnis. red

Frankfurt – Zu einer Jobmesse lädt die Arbeitsagentur Frankfurt für Mittwoch und Donnerstag, 4. und 5. Juni, ein. Das „Jobforum Frankfurt 2025“ findet jeweils von 10 bis 16 Uhr im Zoogesellschaftshaus am Alfred-Brehm-Platz 16 statt. Das Ziel: Menschen aus der Metropolregion mit mehr als 40 ortsansässigen Unternehmen zusammenzubringen. Sie richtet

sich sowohl an Fachkräfte als auch an Arbeitssuchende ohne abgeschlossene Berufsausbildung. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist nicht notwendig. Ob Einstieg, Aufstieg oder Umstieg: Es gibt Angebote aus unterschiedlichen Branchen, darunter Logistik, Luftverkehr, Hotellerie und Gastronomie, Erziehung, öffentlicher Dienst, Handel, Pflege, Sicherheit, IT

und Personaldienstleistungen. Beratungsangebote rund um Weiterbildung, Umschulung und die Anerkennung ausländischer Abschlüsse sowie ein professioneller Bewerbungsmappen-Check gehören ebenfalls zum Angebot. Mehr Informationen gibt es im Internet: „Arbeitsagentur Frankfurt“ und „Jobforum“ in die Suchmaschine eingeben. red

Zweitägige Jobmesse für alle

Kaiserpfalz in Gebärdensprache

Frankfurt – Eine etwa einstündige Führung durch die Kaiserpfalz franconofurd mit Gebärdensprachdolmetscherin bietet das Archäologische Museum am Sonntag, 8. Juni, um 14.30 Uhr an. Die Plätze sind begrenzt, um Anmeldung unter fuehrungen.archaeologie@stadt-frankfurt.de wird gebeten. Treffpunkt ist der Zugang zur Kaiserpfalz franconofurd am Haus Goldene Waage, Markt 5, Neue Altstadt. Der Eintritt kostet sieben beziehungsweise fünf Euro, die Führung ist kostenlos. red