

Das Team des  
**Spicy's Gewürzmuseums**  
entführt Sie in die  
**wohlduftende Welt** der Spezereien.

Heimische Küchenkräuter und exotische **Gewürze**,  
ein Hauch von **Vanille** oder eine Prise **Pfeffer**.  
Wir fordern Ihre Nase und Ihre Sinne heraus!

Tonkabohnen

**Basilikum**

Pfeffer

**Safran**

Muskatnuss

Kardamom

**Curry**

**Zimtblüten**

Majoran

Salbei

Thymian

Rosmarin

Bohnenkraut

**Senf**

Piment

Lorbeer

**Nelken**

Vanille

**Zimtstangen**

Cassiazimt

Sternanis

Ceylonzimt

Rosa Beeren

Szechuanpfeffer

Kampotpfeffer

**Kümmel**

Dill

Knoblauch

Koriander

Oreganum

**Chili**

Paprika

Zwiebeln

**Gelbwurz**

Curcuma

**Kreuzkümmel**

Cumin

**Kampotpfeffer**

Macis

**Vanille**

Cubebenpfeffer

Anis

Fenchel

**Schwarzkümmel**

Schokoladenpfeffer

# Wissenswertes über uns und die Welt der Gewürze



Wir sind das einzige, rein privat geführte Museum der Welt, das sich ausschließlich mit Gewürzen beschäftigt, und befinden uns seit 1993 in einem über 125 Jahre alten Speicher mitten in der historischen Hamburger Speicherstadt!

Dass man bei uns im Gewürzmuseum eine Weltreise für die Nase machen kann, können Sie sich ja bestimmt gut vorstellen. Mit „ALLEN SINNEN“, Riechen und Anfassen der Gewürze ausdrücklich erlaubt!

So wird der Besuch zu einem Erlebnis der besonderen Art, und das alles in der einmaligen Atmosphäre eines hergerichteten alten Lagerspeichers. Hier fühlt man richtig den Umgang mit den Gewürzen. Ca. 50 Rohgewürze und Küchenkräuter sowie über 900 Exponate aus den letzten 5 Jahrhunderten zeigen die Bearbeitung der Gewürze vom Anbau bis zum Fertigprodukt.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, den Verbraucher und die Nachwuchswürzer ☺! über die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Küchenkräutern, Gewürzsaaten und klassischen Gewürzen aufzuklären. Mit großem Schrecken stellen wir immer wieder fest, dass Kinder, oftmals geprägt durch Fastfood ☹! überhaupt keine Gewürze mehr kennen. Da ist Pfeffer, das meistverwendete Gewürz der Deutschen, schon ein Exot und Salz wird ebenfalls als Gewürz bezeichnet, obwohl es ein Mineral ist. Die Sinne vieler Kinder verkümmern, weil sie nicht gefordert werden bzw. man sie nicht auffordert, sie überhaupt zu nutzen. Gewürze bieten sich an, weil sie eine große Vielfalt bieten. Es gibt sehr scharfe wie z.B. Chilis oder herbe wie Kardamom, warme wie Zimt und süßliche wie die Tonkabohne und Vanille.

Wissen muss man z.B. auch, dass sich die ätherischen Öle immer erst dann freisetzen und somit den Geruch und Geschmack geben, wenn ein Gewürz in irgendeiner Form zerkleinert wird, also durch Reiben, Zerdrücken oder Vermahlung.

Die Entstehung des Gewürzhandels ist ein Stück Geschichte. Es wurden sogar Kriegshandlungen begangen, um in den Besitz des schwarzen Goldes (Pfeffer) oder des roten Goldes (Safran) zu kommen.

Wir haben mit Hamburg den drittgrößten Umschlagsplatz der Welt für Gewürze. Hier werden jährlich etwa 80.000 Tonnen umgeschlagen und trotzdem sind wir Deutschen eines der „würz-faulsten“ Völker der ganzen Welt, weil ganz viel im Export wieder raus geht!

Es mangelt uns oftmals ganz einfach an Fantasie, die tollen Möglichkeiten, die uns die Gewürze bieten, zu nutzen. Wir haben vergessen oder verdrängt, dass man mit Gewürzen nicht nur ganz wundervolle Gerichte zaubern kann, sondern auch sehr viel zur Erhaltung der eigenen Gesundheit tun kann. Unseren Vorfahren war das wohl bekannt.

„Gegen jedes Leiden ist ein Kraut gewachsen“, sagt man. Stimmt! Alle Gewürze haben, richtig eingesetzt, positive Wirkungen auf den Körper!

Auch die Kosmetik- und Wellnessindustrie macht sich immer mehr die wunderbaren, oftmals sehr sinnlichen, Duft- und Pflegeeigenschaften der Gewürze zu Nutze.

Ein Besuch im Gewürzmuseum ist ein schönes Erlebnis für die ganze Familie.

Wir freuen uns auf Sie!

Alle begleitenden Veranstaltungen oder Geschenkk Ideen finden Sie unter [www.spicys.de](http://www.spicys.de)

## **Ihr Spicy's Gewürzmuseum-Team**

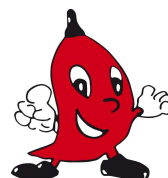
Am Sandtorkai 34

20457 Hamburg (Speicherstadt)

Tel: 040 367989 / Fax: 040 367992

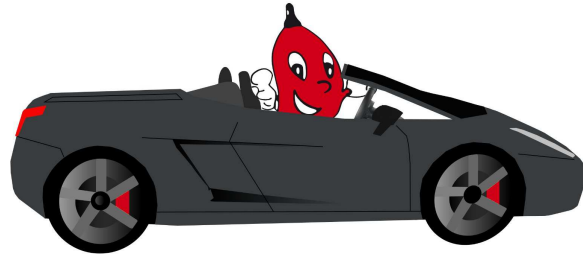
[www.spicys.de](http://www.spicys.de)

[mail@spicys.de](mailto:mail@spicys.de)



# Spicy's on Tour

Wir kommen zu Ihnen...



Bereits sehr beliebt bei Landfrauenvereinen,  
Firmen- oder Familienfeiern sowie in Senioreneinrichtungen.



## Mobiles Museum eine Weltreise für die Nase!



Sie möchten auf unterhaltsame Weise etwas über die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Gewürzen lernen, können aber nicht zu uns in das Gewürzmuseum kommen?  
Macht überhaupt nichts, dann kommen wir samt Gewürzen eben zu Ihnen!

Viola Vierk, Inhaberin von Spicy's Gewürzmuseum, und der Schauspieler Tobias Brüning bieten Ihnen verschiedene, gut gewürzte Unterhaltungsprogramme!

Wir besuchen Sie in Ihren Institutionen/Veranstaltungsorten und erzählen etwas zu den verschiedenen Gewürzen. Vom Anbau über die verschiedenen Sorten bis hin zu den heilenden Eigenschaften ist für jeden etwas Interessantes dabei. Lebendig gestaltet wird das Ganze durch die Gewürze, die wir zum Riechen und zum Anfassen mitbringen.

Begeben Sie sich entweder mit dem charmanten **Gewürzkaufmannes Jacob Lange** auf eine hanseatische Zeitreise oder mit dem **Apotheker Prof. Dr. Dill** würzig und gesund durch das Jahr.



Sehr gerne finden wir gemeinsam mit Ihnen das passende Programm.  
Die Veranstaltungen werden auch oft mit Verkostungen vor Ort kombiniert.

Kosten je nach Aufwand und Personenzahl (Dauer ca. 1,5 bis 2 Stunden): ab Euro 400,00.

Wir würden uns freuen, wenn unser Angebot Ihr Interesse findet.

# WÜRZIG UND GESUND DURCHS JAHR

## Altbewährtes aus dem Kräutergarten neu entdeckt

Begeben Sie sich mit Viola Vierk und dem Schauspieler Tobias Brüning  
(in der Rolle von Prof. Dr. Dill) auf eine unterhaltsame Reise zu den Ursprüngen der Gewürze.



Die positive Wirkung von Gewürzen und Kräutern auf das allgemeine Wohlbefinden und die Seele war schon den Urvölkern bekannt. Sie verbrannten Hölzer und Gewürze, um für aromatische Gerüche zu sorgen. In der Antike nutzten Menschen aromatische Essenzen auch für die Kosmetik und Pflege. Wohlriechende Körperlotionen waren schon zu jener Zeit beliebt.

Kein Wunder – Duftstoffe wirken über die Nase direkt auf den Teil des zentralen Nervensystems, der zuständig ist für Emotionen, Erotik und Erinnerungen.

Ob Lifestyle, Küche oder Mode – Alles kommt wieder.

Wen wundert es da, dass immer mehr Kosmetik-Hersteller auf die faszinierende Wirkung von Gewürzen setzen? Die warme, sinnliche Vanille zum Beispiel vermittelt Geborgenheit, Zimt wirkt als Bad im Winter wärmend und im Essen beruhigend auf den Magen. Ingwer duftet und belebt herrlich in Körperlotionen und wirkt als Tee antibakteriell. Wer kennt nicht die guten alten Lavendelsäckchen? Im Schrank sorgen sie für frischen Duft und helfen bei Schlafstörungen.

Gerade in unserer heutigen schnelllebigen Zeit ist es besonders wichtig, sich kleine Oasen zum Entspannen zu schaffen. Alte „Volksweisheiten“, wie zum Beispiel „gegen jedes Leiden ist ein Kraut gewachsen“, kommen heute wieder zu neuen Ehren. Heutzutage ermöglichen chemische Analysemöglichkeiten es uns sogar die Wirksamkeiten nachzuweisen. Viele Gewürze und Kräuter unterstützen das allgemeine Wohlbefinden, helfen die Abwehrkräfte zu mobilisieren und kleinere Krankheiten zu heilen.



**Spicy's Gewürzmuseum**  
**Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg**  
**Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92**  
**mail@spicys.de - www.spicys.de**





# „Eine Prise Sinnlichkeit“ Gewürze für den Seelenfrieden!

**Gewürze sind** aphrodisierend, biblisch, verführerisch, wärmend, heilend, durchblutungsfördernd, antioxidantisch, genussvoll  
= einfach wunderbar wandelbar!

Wußten Sie, dass Im Mittelalter Gewürze in erster Linie als Aphrodisiakum und Heilmittel eingesetzt wurden? Liebe geht ja bekannter Weise durch den Magen und manchmal haben wir uns zum Fressen gern ☺

Nicht wissenschaftlich fundiert, aber alt überliefert sind die aphrodisierenden Eigenschaften von Gewürzen:

**Karottensuppe mit Ingwer, Zimt und Kardamom** zum Beispiel ist ein altes Rezept aus der **arabischen Männerwelt**, die sich in der Liebe besonders hervortun wollten.

**Basilikum** zählt seit alters her in vielen Teilen der Erde als Liebeskaut. Mit seiner durchblutungsfördernden Wirkung bringt es die beteiligten Organe in Hochform und trägt so zur Steigerung der Sinnlichkeit bei.

**Zimt** ist ein stark wärmendes Gewürz, wirkt stimmungsaufhellend und fördert die Durchblutung.



## Ablauf der „Sinnlichen Gewürze-Tour“:

Lassen Sie sich bei einem stimmungsvollen **Vortrag** in die vielseitige, sinnliche Welt der Gewürze entführen und genießen Sie dabei:

- Einen Becher **Zimtkaffee** oder einen aromatischen **Chaitee** (in den Wintermonaten gern auch einen hausgemachten, gut gewürzten Punsch)
- Käsewürfel mit unseren **Feuerstreuern** (bekanntlich macht scharf ja scharf)
- **Gewürz-Schokolade** (auch Kakaobohnen haben aphrodisierende Wirkungen)

- **Apfelspalten mit Zimtblüten** (süß, aromatisch, süchtig machend)
- Bissige Bärchen
- Baguette mit Frischkäse/**Langem Pfeffer** (bekannt für seine wärmende süßliche Schärfe)

**Anschließend** heißt es aber erstmal wieder einen klaren Kopf zu bewahren, denn es erscheint der charmant-arrogante **Gewürzkaufmann Jacob Lange** (Schauspieler Tobias Brüning), um Sie mitzunehmen auf eine spannende **Zeitreise** entlang der Flotte bis hin **zum Restaurant „KÖRRI“** in der Springeltwiete. Hier erwartet Sie Chefkoch und Inhaber Sven Lieske (gelernter Koch des Hotels Vier Jahreszeiten), um Sie mit **folgendem 3-Gang-Menü** zu verwöhnen:

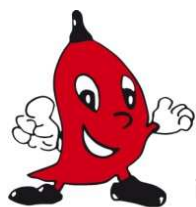


- \* Bananen-Curry-Süppchen mit gegrillter Black Tiger Garnele \*  
und Zwiebel-Pfeffer-Baguette
- \*\* Lachsfilet, gebraten, auf Kartoffel-Sellerie-Püree \*\*  
mit grünem Spargel und Bourbon Vanilleschaum  
(vegetarisch mit gegrilltem Feta)
- \*\*\* Mascarponecreme mit Zimt-Cookie und Weintrauben \*\*\*  
(sehr lecker und durch die Weintrauben nicht so mächtig ☺)

**Dauer der Veranstaltung:** Museum 1 Std., Kaufmannsrundgang: 1 Std., Restaurant 1,5-2 Std.

Exklusiv zu Wunschzeiten zu buchen **ab 20 Personen Euro 49,50 pro Person**, inkl. aller o.g. Leistungen, exkl. Getränke im Restaurant.

Bei kleineren Gruppen bitte einfach Rücksprache mit uns halten.



**Spicy's Gewürzmuseum - Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg**  
Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de - www.spicys.de  
in Kooperation mit dem **KÖRRI Speisekontor - Springeltwiete 2, 20095 Hamburg**





## Schauspielrundgänge Speicherstadt



Tobias Brüning

Wir bieten unseren Gästen professionell gespielte Rundgänge, die von der Authentizität und dem Improvisationstalent eines ausgebildeten Schauspielers, wie in unserem Fall von Tobias Brüning, leben. Mit großem Wissen über die Speicherstadt und den damaligen Gewürzhandel gepaart mit dem typischen Wesen eines hanseatischen Kaufmannes, spielt er mit viel Charme, auch mit einer durchaus, der eines echten Pfeffersacks würdigen Überheblichkeit 😊, die Rolle des Jacob Lange.

In seiner Paraderolle unterhält er unsere Gäste mit vielen Informationen rund um seine ehemalige Wirkungsstätte, der Speicherstadt und gerne auch mit persönlichem „small talk“, auf dem Weg entlang der malerischen Flotte bis hin zu seinem ersten erbauten Kaufmannshaus in der Deichstraße. Die Erfahrung, die er durch hunderte von Auftritten für das Spicy's Gewürzmuseum hat, spricht für sich und wird untermauert durch viele begeisterte Rückmeldungen von Privatpersonen, Reiseveranstaltern und Landfrauenvereinen, um nur einige zu nennen.

In der Rolle des Schauer Mann Hein lässt er sich nicht lumpen und liest für uns Ringelnetz & Cons., sowohl kulinarisch begleitet im Gewürzmuseum, als auch auf einer Luxusbarkasse, während ihrer Fahrt durch die Speicherstadt.

Auch hier dürfen wir auf über 100 schöne gemeinsame Veranstaltungen zurück blicken.

Gemeinsam mit Viola Vierk, der Inhaberin des ersten und einzigartigen Gewürzmuseums in der Weltkulturerbe-Stätte Speicherstadt, kommt er auch gerne zu Ihnen, um Ihren Gästen vor Ort auf besondere Art sowohl Gewürze als „Pfeffersack“, als auch Ringelnetzgedichte näher zu bringen.



# Tobias Brüning

## Schauspieler



### Persönliches und Kenntnisse

Geboren	09.07.1980 in Berlin
Größe	1,80 m
Gewicht	83 kg
Konfektionsgröße	50
Haarfarbe	dunkelbraun
Augenfarbe	braun
Sprachen	Deutsch, Englisch
Dialekte	Berlinerisch, Sächsisch, Hamburgisch
Stimmlage	Bariton
Tanz/Sport	Standard, Modern Dance, Bühnenfechten, Tennis
Führerschein	PKW

### Ausbildung

2000	Abitur
2000-2001	Modern Dance Company „Flatback-and-cry“, Berlin
2001-2005	Schauspielausbildung: Berliner Schule für Schauspiel Abschluss: Bühnenreife (ZAV)
2008	12-wöchiger „Intensive Camera-Acting-Kurs“ an der Coaching Company Berlin, AGENTUR ZAV Hamburg, Berlin

### Schauspielerischer Werdegang

1992-1998	Friedrichstadtpalast Berlin; Mitglied der Sprecherguppe des Kinderensembles (7 Kinderrevuen)
1998-2002	Gastierungen im Friedrichstadtpalast, Schauspielhaus Berlin, Stella Musical, Theater & Gewandhaus Leipzig im Rahmen der Jugendfeiern des Humanistischen Verbandes
2003-2004	Schillerwerkstatt Berlin (internationales Projekt); Gastspiele in Prag (Tschechien), Wroclaw (Polen) und Brandenburg
2005-2007	Landesbühne Sachsen-Anhalt, Lutherstadt Eisleben Rollen: u.a. „junger Faust“ in „Faust“ (Goethe), „Tom“ in „Fettes Schwein“ (Neil La Bute), „Paris“ in „Die schöne Helena“ (Operette von Jacques Offenbach), weitere Rollen in z.B. „Arturo Ui“, „Othello“, „Der Reigen“



## Die Chili-Pepper-Tour

Sie starten im Spicy's mit einem chilischarfen Vortrag, indem wir aber auch auf einige besondere Pfeffersorten eingehen. Wir erklären Unterschiede und Besonderheiten rund um die kleinen Scharfmacher. Währenddessen genießen Sie einen schokoladigen Chili-Tee und lassen verschiedene kleine pikante Köstlichkeiten an Ihrem Gaumen kitzeln.

Sie probieren Schokolade und Popcorn und lassen sich von bissigen Bärchen beißen.

Auch die Freunde herber Chili-Genüsse kommen nicht zu kurz. Sie können verschiedene Feuerstreuer mit Käsewürfeln testen und Cracker mit einem Vampir-Joghurt Dipp. Anschließend besichtigen Sie unsere Sonderausstellung und lassen sich dann von dem Gewürzkaufmann Jacob Lange, gespielt vom Schauspieler Tobias Brüning, durch die Speicherstadt führen. Er nimmt Sie mit auf eine hanseatische Zeitreise und zeigt Ihnen wo Gewürze früher gelagert wurden. Anschließend begleitet er Sie zum Restaurant „Chili Club“ in der Hafencity, wo Sie ein spezielles 3-Gang Menü erwartet.



### Spicy's Chili - Menü

**Kokos-Chili Suppe  
Gemüse - gerösteter Sesam**

\*\*\*

**Flanksteak - Tomaten-Avocado-Salat - Chili-Hollandaise  
oder  
gegrilltes Lachsfilet - Thaispargel - Kartoffel-Lauch Stampf - Chilibutter**

\*\*\*

**Chili-Schokoladenküchlein (flüssiger Kern)  
Passionsfrucht Sorbet**

**3 Gang Menü 25,00 Euro**

**Alles zum Preis von 49,50 Euro pro Person zzgl. Getränke im Restaurant.  
Buchbar für Gruppen ab 20 Personen.  
Dauer gesamt: ca. 3,5 Stunden**



**Spicy's Gewürzmuseum**  
**Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg**  
**Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92**  
**mail@spicys.de - www.spicys.de**







Schauspieler Tobias Brüning



### „Dem Pfeffer auf der Spur“

Gepfefferte Unterhaltung und eine Weltreise für die Nase!  
Begeben Sie sich mit Viola Vierk, Gewürzexpertin und seit 22 Jahren  
Chefin des Spicy's Gewürzmuseums in der Hamburger Speicherstadt,  
und dem in Berlin ausgebildeten Schauspieler Tobias Brüning in seiner  
Rolle des charmanten Gewürzhändlers Jacob Lange ins Pfefferland!



Viola Vierk

Erfahren Sie, warum denn nun der **Hase im Pfeffer** liegt und was es heißt,  
wenn man Sie dahin wünscht, wo der Pfeffer wächst! Aber wo wächst er denn eigentlich?

Und warum hatte auch Ramsis die Nase voll, nämlich voll Pfeffer.

Welches war der Pfeffer, der es zuerst nach Europa geschafft hat,  
und warum ist Pfeffer immer noch das Lieblingsgewürz der Deutschen?

Wir klären das auf unterhaltsame Weise.

Vom Anbau über die verschiedenen Sorten bis hin zu den heilenden Eigenschaften  
ist für jeden etwas Interessantes dabei.

Lebendig gestaltet wird das Ganze durch die verschiedenen Sorten Pfeffer,  
die zum Riechen und Anfassen bereitstehen, sowie durch ansprechende Bilder.

#### Leistungen:

Eintritt in das Gewürzmuseum mit Pfeffereintrittskarte

Ca. 1½ stündige gepfefferte Unterhaltung

Zimtkafee und Butterkuchen

Besuch der Sonderausstellung

Exklusiv für Gruppen ab 20 Personen buchbar!  
(pauschal 360,- Euro, jede weitere Person 18,- Euro)



### Spicy's Gewürzmuseum

Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg

Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de

# Die „Urige Brauhaus Tour“



## Kommen Sie für ein paar unvergessliche Stunden ins einzige Gewürzmuseum der Welt!

Hier starten Sie zu Ihrer persönlichen Wunsch-Zeit mit einem würzigen Vortrag und genießen dabei einen Becher Zimtkaffee, natürlich zubereitet mit bestem Ceylon Zimt!

Dazu bieten wir Ihnen Butterkuchen oder Laugenbrezeln an.

Anschließend begleiten Sie den einflussreichen und angesehenen Hamburger Kaufmann Jacob Lange auf seinem Weg vorbei an den schönsten Stationen der weltweit einzigartigen Hamburger Speicher-stadt (mit einem Abstecher in die neue Hafencity).

Der professionelle Schauspieler Tobias Brüning im traditionellen Kaufmannskostüm des 19. Jahrhunderts nimmt Sie mit auf eine spannende, bewegende sowie unterhaltsame Zeitreise.

Von den früheren Gewürzspeichern geht es entlang an malerischen Fleeten bis hin zum ältesten Gasthof im Herzen der Hansestadt Hamburg.

Hier im **Gröninger Braukeller** von 1722 laden wir Sie ein zu unserem „Brauereipaket“ mit einem hausgemachten Bier (alternativ ein Softdrink nach Wahl) und dem „Gröninger Brauerschmaus“ bestehend aus: hausgemachtem Fleischkäse, knusprigem Spießbraten, Gröninger Rostbratwürstchen, Gröninger Stadtwurst, saftigem Kassler, warmem Speckkartoffelsalat, Krautsalat und Radieschen. Es wird so lange nachgereicht, bis alle satt sind!

**Ablauf-Beispiel:** Sie kommen um 17 Uhr ins Museum und erhalten einen würzigen Vortrag bei Zimtkaffee und Butterkuchen oder Laugenbrezel. Dann besichtigen Sie das Museum. Ab 18 Uhr folgen Sie dem Hamburger Kaufmann Jacob Lange durch die abendliche Speicherstadt zum Restaurant Gröninger. Dort erwartet Sie ein Mitarbeiter des Hauses, der Ihnen eine kurze Einführung zu Haus und Brauerei gibt und Sie dann zu den für Sie um 19 Uhr reservierten Tischen bringt.

**Paketpreis ab 20 Personen: Euro 37,50 pro Person**

**Spicy's Gewürzmuseum**

Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg

Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de

# Die "KÖRRI-Tour"



Obwohl kein Curry-Rezept wie das andere ist, haben sie doch alle etwas gemeinsam - **Tradition!** Egal, ob die Rezepte aus Restaurants, von Straßenhändlern, aus Privathaushalten oder aus Kochbüchern stammen, sie alle lassen sich bis in die Frühgeschichte Indiens zurückverfolgen.

## **Ablauf-Beispiel:**

Sie kommen in das Gewürzmuseum und lauschen einem stimmungsvollen Vortrag, der sich mit den häufigsten Bestandteilen des "Curry-Pulvers", beschäftigt. Dabei genießen Sie einen aromatischen Zimtkafee, der natürlich mit echtem Ceylon Zimt (Canehl) zubereitet wird und naschen dazu feinste "Curry-Schokolade.

Anschließend folgen Sie dem einflussreichen und angesehenen Gewürzkaufmann Jacob Lange (gespielt von dem professionellen Schauspieler Tobias Brüning). Sein Weg führt vorbei an den schönsten Stationen der weltweit einzigartigen Hamburger Speicherstadt bis hin zum Restaurant "KÖRRI" in der Springeltwiete.

## **Hier erwartet Sie folgendes Menü:**

Bananen-Curry-Süppchen  
mit gegrillter Black Tiger Riesengarnele und Zwiebel Pfeffer Baguette

Rotes Thai Puten Curry mit Zucchini, Sprossen und Reis

Parfait vom Apfelbrand mit Honig und Curry

Dazu eine Flasche hausgemachte "KÖRRI-Chilisoße" zum Mitnehmen.

Paketpreis pro Person Euro 45,00.

**Beginn:18:00 Uhr im Gewürzmuseum**  
**19:00 Uhr Kaufmanns Rundgang - 20:00 Uhr Restaurant „KÖRRI“**  
**Andere Zeiten auf Anfrage möglich.**

**Exklusiv für Gruppen ab 20 Personen buchbar**  
**oder zu ausgewählten Terminen auch für Einzelpersonen:**  
**siehe unter [www.spicys.de](http://www.spicys.de)**

**Spicy's Gewürzmuseum**  
**Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg**  
**Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - [mail@spicys.de](mailto:mail@spicys.de)**

# Hanseatische Pfeffersacktour

## Schauspielrundgang, Hafenrundfahrt und Gewürzmuseum

Begeben Sie sich ab 11 Uhr mit uns auf eine hanseatische Zeitreise. Begonnen hat der traditionelle Hamburger Gewürzhandel in den Kontorhäusern der historischen Deichstraße.

Hier starten Sie zusammen mit dem charmanten Gewürzhändler Jacob Lange (Schauspieler Tobias Brüning) vor dem von Ihm 1686 erbauten „Alt Hamburger Bürgerhaus“ in der Deichstraße 37.

Ihr Weg führt vorbei an den schönsten Stationen der weltweit einzigartigen Speicherstadt und bei einem kleinen Abstecher in die Hafencity erhaschen Sie einen Blick auf die Elbphilharmonie.

Anschließend starten Sie zu einer einstündigen Hafenrundfahrt auf einer traditionellen Hafenbarkasse und fahren zu den alten und neuen Umschlagsplätzen der Gewürze. Auf diesem Weg durch die Jahrhunderte erfahren Sie Vieles über alte und neue Handelsformen, das Ganze gut gewürzt mit unterhaltsamen Anekdoten.

Die Tour endet um 13:30 Uhr mit einem Besuch im Spicy's Gewürzmuseum. Hier laden wir Sie zu einem kleinen Vortrag über besondere Pfeffersorten und zu einem Brötchen mit Pfeffersalami und aromatischen Zimtkafee ein.

**Treffpunkt: 11:00 Uhr**

**Deichstraße Nr. 37**

**Kosten: 25,00 Euro pro Person**

**Ende: gegen 14:00 Uhr im Gewürzmuseum**

Auch exklusiv zu Wunschzeiten für Gruppen buchbar.



Der "Pfeffersack" Jacob Lange



Barkassenfahrt



Treffpunkt Deichstraße  
(Alt Hamburger Bürgerhaus)



Innenansicht Pfefferecke  
Spicy's Gewürzmuseum

**Spicy's Gewürzmuseum**

**Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg**

**Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de**



Sie kommen um 15 Uhr ins **Spicy's Gewürzmuseum**, lauschen einem würzigen Vortrag und genießen einen aromatischen Zimtkafee mit Laugenbrezel. Nach dem Besuch der aktuellen Sonderausstellung begleiten Sie den Hamburger Kaufmann Jacob Lange (Schauspieler Tobias Brüning) ca. 1 Stunde durch die Speicherstadt. Von den früheren Gewürzspeichern geht es entlang der malerischen Flotte bis zum Schokoladenmuseum CHOCOVERSUM by Hachez. Dort gehen Sie dem Geheimnis feinsten Schokolade auf den Grund. Folgen Sie dem Weg der Kakaobohne von ihrem Ursprung bis hin zur Herstellung zartschmelzender Schokolade. Natürlich probieren Sie an jeder Verarbeitungsstufe wie sich Konsistenz und Geschmack der Schokolade verändern. Sie kreieren aus verschiedenen Zutaten Ihre persönliche Lieblings-Schokolade.

Mit diesem ganz individuellen Andenken nehmen Sie ein Stück CHOCOVERSUM mit nach Hause.



**Bespiel-Ablauf:** Beginn 15 Uhr im Gewürzmuseum, Pfeffereintrittskarte, würziger Vortrag inklusive Zimtkafee mit Laugenbrezel und Besuch der Sonderausstellung.

Ab **16 Uhr** professioneller Kaufmannstransfer zum CHOCOVERSUM.

**17 Uhr** Führung dort durch die Erlebnisausstellung, zahlreiche Probierstationen und Kreieren einer eigenen Tafel Schokolade zum Mitnehmen! **Ende: ca. 18:30 Uhr**

**Preis: 32,50 Euro pro Person**

**Exklusiv auch für Gruppen ab 15 Teilnehmer zu unterschiedlichen Zeiten buchbar!**

**Spicy's Gewürzmuseum**  
 Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg  
 Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de

# Die „Hamburger Kaufmannstour“



**Lassen Sie sich für ein paar unvergessliche Stunden in die Welt der Gewürze entführen!**

Im Gewürzmuseum erhalten Sie einen intensiv duftenden Eindruck, was in den Speichern einst gelagert, gehandelt und verkauft wurde. Von Anis bis Zimt, von Chili bis Vanille – wir informieren Sie über die Herkunft, den Anbau und die Verarbeitung der Gewürze und Kräuter.

Bei einem halbstündigen Vortrag lernen Sie vieles über die Wirkung der Pflanzen, die im heimischen Garten oder in exotischen Gefilden wachsen. Während Sie dem Vortrag lauschen, genießen Sie einen Becher Zimtkaffee und ein Stück Butterkuchen. Begleiten Sie anschließend für 75 Minuten den einflussreichen und angesehenen Hamburger „Pfeffersack“, den Gewürz-Kaufmann Jacob Lange, durch die Speicherstadt.

Ein professioneller Schauspieler im traditionellen Kaufmannskostüm des 19. Jahrhunderts nimmt Sie mit auf eine spannende und unterhaltsame historische Zeitreise. Von den früheren Gewürzspeichern geht es entlang der malerischen Fleete bis hin zu den ehemaligen Kontoren der Hamburger Pfeffersäcke in der historischen Deichstraße. Sie waren eine ganz besondere Spezies und lenkten einmal die Geschicke unserer Stadt.

Der Kaufmann kann auch erst mit dem Rundgang starten und bringt Sie dann zum Museum.



Exklusiv für Gruppen ab 20 Personen buchbar!

Gruppenpreis: pauschal 360,00 Euro – jede weitere Person 18,00 Euro

***(Von Montag bis Freitag auch mit Mittagstisch im Gröninger Braukeller  
für 30,00 Euro pro Person zzgl. Getränke buchbar)***

**Spicy's Gewürzmuseum**

Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg

Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de

# „Kulinarisches Speicherstadtpaket“



## Ablauf:

Sie kommen z.B. um 17.00 Uhr ins Museum, erhalten einen würzigen Vortrag und testen dann Ihr Wissen bei einem Gewürzquiz.

Anschließend besichtigen Sie das Museum. (Dauer ca. 1 Stunde)

Danach folgen Sie dem Hamburger Kaufmann Jacob Lange durch die abendliche Speicherstadt. Sein Weg führt ihn vorbei an den schönsten Stationen der weltweit einzigartigen Hamburger Speicherstadt (mit Abstecher in die Hafencity). Ein professioneller Schauspieler im traditionellen Kaufmannskostüm des 19. Jahrhunderts nimmt Sie mit auf eine spannende, bewegende sowie unterhaltsame Zeitreise. Von den früheren Gewürzspeichern geht es entlang an malerischen Fleeten bis hin zu den ehemaligen Kontoren der Hamburger Pfeffersäcke.

Sie waren eine ganz besondere Spezies und lenkten einst die Geschicke unserer Stadt.

Nach 75 Minuten Rundgang entlässt er Sie ins Restaurant „Schönes Leben“, Alter Wandrahm, inmitten des Weltkulturerbes Hamburger Speicherstadt.

Hier erwartet Sie das jeweils zu unserer Sonderausstellung passende 3-Gang-Menü.

**Preis ab 20 Personen: 45,00 Euro pro Person zzgl. Getränke im Restaurant**

**Spicy's Gewürzmuseum**  
Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg  
Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de

# KAFFEE TRIFFT GEWÜRZE



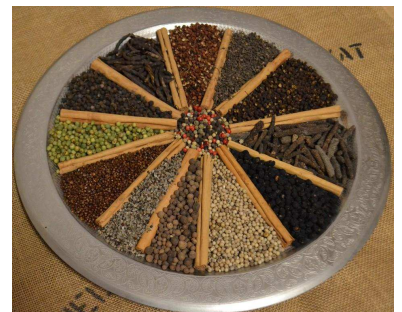
**Lassen Sie sich berauschen von den Düften der Gewürze und des Kaffees!**

Sie kommen z.B. um **15:00 Uhr** ins **Spicy's Gewürzmuseum**, lauschen einem **würzigen Vortrag** und genießen einen aromatischen Zimtkafee mit einem Stück Butterkuchen. Nach dem Besuch des Museums und der aktuellen Sonderausstellung folgen Sie für eine Stunde ab **16:00 Uhr** dem Hamburger Kaufmann Jakob Lange (Schauspieler Tobias Brüning) durch die historische **Hamburger Speicherstadt**. Von den früheren Gewürzspeichern geht es entlang der malerischen Flotte bis hin zur Kaffeerösterei.

In der **Kaffeerösterei** erhalten Sie ab **17:00 Uhr** einen tieferen Einblick in das Verkosten (Probieren und Beurteilen) verschiedenster Kaffees, wie es auch im Kaffeehandel tagtäglich hundertfach erfolgt. Während der Verkostung werden **8-10 verschiedene Kaffeesorten** aus aller Herren Länder angeboten, damit die Teilnehmer die optischen und qualitativen Unterschiede der kommerziell interessanten Kaffeesorten und die verschiedenen Anbau-, Ernte- und Aufbereitungsmethoden kennenlernen. Doch bevor es in die Verkostung geht werden die **Geruchs- und Geschmackssinne** erläutert, damit Sie zwischen Körper, Fülle, Säure und Nebennoten zu unterscheiden wissen.

In einer kurzen Verkostungsrunde mit 2 Teilnehmern erläutern diese ihre Eindrücke und demonstrieren das **Schlürfen** des Kaffees. Unmittelbar danach können alle Teilnehmer die Kaffees verkosten. Während der Verkostung besteht natürlich die Möglichkeit, allerlei Fragen rund um das Rösten, Lagern, Mahlen, Aufgießen u.v.m. zu stellen.

**Ende: ca. 18:00 Uhr** in der Kaffeerösterei, Kehrwieder 5, 20457 Hamburg



Preis: Euro 29,00 pro Person

Termine unter [www.spicys.de](http://www.spicys.de) oder auf Anfrage 040-367989

Auch für Gruppen ab 15-26 Teilnehmer und zu anderen Tageszeiten exklusiv buchbar!

### Leistungen:

- Eintritt in das Spicy's Gewürzmuseum / Pfeffereintrittskarte
- Würziger Vortrag
- Besuch der aktuellen Sonderausstellung
- Zimtkafee und Laugenbrezel
- Professioneller Schauspielerrundgang
- Besuch der Kaffeerösterei
- Verkostung von 8 bis 10 verschiedenen Kaffeesorten
- Kennenlernen von verschiedenen Anbau-, Ernte- und Aufbereitungsmethoden u.v.m.



# Ringelnatz kulinarisch...

...eine Lesung der ganz besonderen Art,  
nicht nur für eingefleischte Fans!

Wir starten mit einem **Glas Prosecco** und einer kleinen, **würzigen Einführung**,  
denn schließlich sind wir ja im **Gewürzmuseum** 😊.

Zum **kulinarischen Auftakt** verwöhnt Sie unsere Küchenchefin Susanne Just mit einem  
kleinen Kartoffel-Cremesüppchen mit Majoran und Trüffelöl.



Nach einer kurzen Pause starten wir richtig durch  
und **Schauer mann Hein** (Schauspieler Tobias  
Brüning) entführt Sie in die teils skurrile Welt von  
Joachim **Ringelnatz**. Egal ob es die heiteren  
Geschichten rund um **Kutteldaddeldu**, die  
Ameisen oder die Liebesgedichte sind, es ist  
sicherlich für jeden etwas dabei.

Im Laufe der unterhaltsamen Lesung gibt es immer wieder kurze Pausen,  
in denen wir Ihnen kleine Köstlichkeiten rund um die von Joachim Ringelnatz  
so geliebte „Pellka“ (Pellkartoffel) servieren.

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit das Museum zu besichtigen,  
und das eine oder andere Gewürz in unserem Shop zu erwerben.

Gespickt mit Gedichten von Benno Strandt, Robert T. Odemann oder Versen von der  
Brechtstange von Gyldenfeldt erlangt die Lesung eine weitere besondere Note.



## Menü

Kartoffel-Cremesüppchen mit Majoran und Trüffelöl

Räucherlachsroschen auf Puffer mit  
Radieschen-Kressesalat

Kleine festkochende Kartoffeln mit Rosmarin im  
Schinkenmantel gebraten mit Quarkdip

Quarkkeulchen mit Apfelmus

**Preis pro Person Euro 32,00, zzgl. weitere Getränke**

**Auch exklusiv für Gruppen buchbar.**

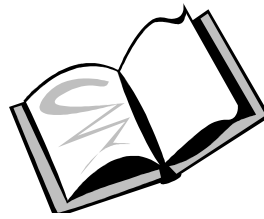
**Spicy's Gewürzmuseum**

**Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg**

**Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de**



## „Ringelnatz trifft Gewürze“



Sie starten mit einem würzigen Vortrag und genießen dazu Zimtkafee und Butterkuchen. Anschließend besichtigen Sie das Gewürzmuseum mit der jeweiligen Sonderausstellung. Nach einer kurzen Pause entführt Sie Schauermann Hein (Schauspieler Tobias Brüning) in die teils skurrile Welt von Joachim Ringelnatz und Consorten. Egal ob es die heiteren Geschichten rund um Kutteldaddeldu, das Märchen vom Rotkäppchen oder die Liebesgedichte sind, es ist sicherlich für jeden etwas dabei!

Preis für bis zu 30 Personen: Euro 650,00 pauschal

Jede weitere Person Euro 12,00.

Begleitend können zusätzlich Getränke und/oder kleine Snacks gebucht werden. Dieses Programm kann auch außerhalb des Gewürzmuseums durchgeführt werden.

Alle unsere Angebote können auch mit anderen Bausteinen aus unseren verschiedenen Programmen kombiniert werden.

Gern stellen wir Ihnen ein individuelles, nach Ihren Wünschen ausgerichtetes Paket zusammen. Sprechen Sie uns an!



**Spicy's Gewürzmuseum**

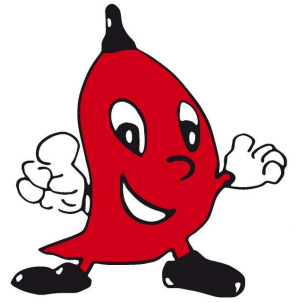
Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg

Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de



# Spicy's

## Würziger Kaffeeklatsch



**für Gruppen von 20 bis 50 Personen**

Sie kommen mit Ihren Gästen ins Spicy's Gewürzmuseum,  
wo jeder Besucher eine Tüte Pfeffer als Eintrittskarte erhält.

Während die Gruppe in einem unterhaltsamen Vortrag (Dauer ca. 30 Minuten)  
viele über spezielle Gewürze, dessen Geschichte sowie das Heilen mit Gewürzen  
und natürlich über das Museum erfährt,  
genießen Sie einen Becher Zimtkafee und ein Stück Butterkuchen.

Anschließend besichtigen ihre Gäste das Museum.

Gesamtdauer ca. 1¼ Stunde.

Es besteht auch die Möglichkeit in unserem kleinen Shop erlesene Gewürze,  
wie z. B. Vanillespezialitäten, Safran, Kardamom, Currys usw. zu kaufen.

Außerdem sind neben Büchern, Reiben und Mörsern,  
um nur einige Dinge zu erwähnen,  
noch viele weitere Besonderheiten zu günstigen Preisen zu erwerben.



**Pro Person nur 8,50 Euro**

**Spicy's Gewürzmuseum**

Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg

Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de

# Vanille und Safran Seminar



Erfahren Sie alles über die **Königin der Gewürze** und das **rote Gold** des Mittelalters! Der auf Safran und Vanille spezialisierte Händler und Importeur **Christoph Hantke** (Bild links), verzaubert Sie mit seinem umfassenden Wissen über Vanille und Safran. Lernen Sie dabei verschiedene Qualitäten kennen und zu unterscheiden.

Ein weiteres Highlight wird eine Verkostung der von Sternekoch **Heinz Wehmann** (Bild rechts) vom Landhaus Scherrer zubereiteten und gereichten Safran- & Vanillekreationen sein.

#### **Probierportionen:**

Handgedrehte Curry-Wurst mit Safran-Curry-Sauce  
Safran-Vanille-Espuma  
Spitzkohl mit Mosto Cotto.

*Jeder Gast erhält ein **Rezept** und eine exklusive **Vanille- & Safranprobe** zum Mitnehmen.*

**Einlass 18:00 Uhr, Beginn 18:15 Uhr, Ende gegen 20:15 Uhr**

Begrüßung, informatives Seminar, Verkostung von drei liebevoll zubereiteten Safran- & Vanillekreationen, Rezepte, exklusive Proben zum Mitnehmen und selbstverständlich der Besuch im Gewürz-Museum mit der aktuellen Sonderausstellung!

**Preis: Euro 28,00 p/P**

**Spicy's Gewürzmuseum**

Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg

Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de

# Kuttel-Daddeldu feiert Weihnachten

**Heiteres und besinnliches zur Adventszeit  
mit Ringelnetz und Consorten auf einer Luxusbarkasse!**



Wir begrüßen Sie um 17.00 Uhr im Spicy's Gewürzmuseum mit einer kleinen würzigen Einführung und einem Punsch nach Hausrezept frisch für Sie zubereitet. Nach einer kurzen Pause, in der Sie sich im Museum umsehen können, kommt der ehrwürdige Gewürzkaufmann Jacob Lange und geleitet Sie zum Barkassenanleger der Reederei Abicht.

An Bord der mollig warmen Luxusbarkasse starten wir richtig durch und Schaueremann Hein (Schauspieler Tobias Brüning) entführt Sie in die teils skurrile Welt von Joachim Ringelnetz. Egal ob es die heiteren Geschichten rund um Kutteldaddeldu, die Ameisen oder die Liebes- und Weihnachtsgedichte sind, es ist sicherlich für jeden etwas dabei.

Im Laufe der unterhaltsamen Lesung dümpeln wir je nach Wetterlage durch die Speicherstadt oder andere ruhige Gefilde im Hamburger Hafen und kehren nach ca. 1½ Stunden zum Anleger zurück.

Gespickt mit Gedichten von Benno Strandt, Robert T. Odemann oder Versen von der Brechstange von Gyldenfeldt erlangt die Lesung eine weitere besondere Note und ist nicht nur etwas für eingefleischte Ringelnetz Fans.

**Preis pro Person: Euro 25,00**

**Auch exklusiv für Gruppen ab 40 Teilnehmer zu Wunschzeiten buchbar.**

**Oder möchten Sie gerne  
„Mit Kuttel-Daddeldu im Frühjahr, Sommer oder Herbst auf große Fahrt“ gehen?**

Kein Problem, dann ersetzen wir einfach die Weihnachtsgedichte und servieren Ihnen ein Gläschen Prosecco zur Begrüßung.

Alle anderen Leistungen bleiben gleich.

**Preis pro Person Euro 25,00**

**Auch exklusiv für Gruppen ab 40 TN zu Wunschzeiten buchbar.**



**Spicy's Gewürzmuseum**

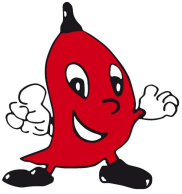
**Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg**

**Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de**

# Eintritts-Preise

(zu den regulären Öffnungszeiten)

Lassen Sie sich von uns in die wunderbare Welt der Gewürze entführen und Ihr Besuch wird zu einem Erlebnis der besonderen Art werden.



**Täglich 10:00 Uhr – 17:00 Uhr**  
Auch an Sonn- und Feiertagen von  
10:00 Uhr – 17:00 Uhr geöffnet!

## Eintritt pro Person

ab 15 Jahre: **5,00 €** (inkl. einer Gewürzprobe)  
4-14 Jahre: **2,00 €** (inkl. einer Tüte Frucht-Gummibärchen)  
Familienkarte: **10,00 €** (2 Erw. und bis zu 2 Kinder bis 14 J.)

Gruppen ab 10 Personen: **4,00 €** p/P

Ermäßigt mit gültigem Ausweis: **4,00 €**

Schüler, Studenten, Azubis, Wehrdienstleistende, BuFDIs, FSJler Rentner, Schwerbehinderte, Erwerbslose und Sozialhilfeempfänger, HH-CARD

## Vorträge ab 10 Personen

Gruppe: **30,00 €** pauschal (ca. ½ Std.)  
Schulische Einrichtungen: **20,00 €** pauschal (ca. ½ Std.)

Spezial-Angebot für Gruppen von 20-50 Personen:

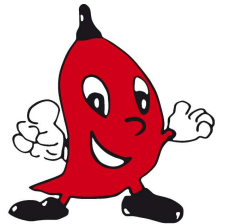
## Würziger Kaffeeklatsch

mit Eintritt, würziger Vortrag, Zimt-Kaffee, Butter-Kuchen: **8,50 €** p/P

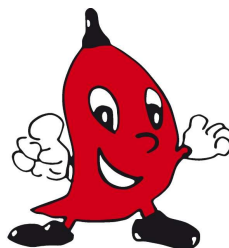
Zimt-Kaffee oder Gewürz-Tee: **2,00 €** pro Tasse

Butterkuchen: **1,50 €** pro Stück (nur auf Vorbestellung ab 15 Stück)

während der Wintermonate Glühwein: **2,50 €** pro Tasse.



Gern öffnen wir das Museum auch **nach 17 Uhr exklusiv** für Sie und Ihre Gäste.  
Rufen Sie uns an, sicher finden wir das passende Programm für Sie.



*Mit würzigen Grüßen!*

Ihr

**Spicy's Gewürzmuseum**

Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg

Tel.: 040 / 36 79 89 - Fax: 040 / 36 79 92 - mail@spicys.de