

## 1001 Geschmack



Copyright: NESSFINO

Für jedes Gewürz verwendet er eine eigene Rösttechnik – von fein bis grob – und vermahlt sie eigenhändig im Mörser. Immer nur Klein(st)mengen: 30 bis maximal 50 Gramm, sonst verflüchtigt sich das feine Aroma zu schnell und die Mischung verliert an Geschmack.

### DER DUFT DER AROMEN

Die Passion für Kurkuma, Kardamom & Co. wurde BRAHIM ANTRI in die Wiege gelegt: Als Sohn einer Gewürzhändler-Familie wurde er im tunesischen Tunis geboren. Passenderweise kurierte seine Großmutter Zahnbeschwerden stets mit einem alten Hausmittel: auf Basis von Nelken. Antri folgte dem Duft der Aromen, wurde Koch, arbeitete auf der halben Welt und kostete er sich stets durch die authentischen Küchen der Region. Resümee: „Heimische Mischungen haben mit dem Orient nichts zu tun.“ Also gründete er NESSFINO. Antris Mission ist die Herstellung von Bio-Gewürz-mischungen mit unverfälschtem Geschmack: „Wie sie im Orient genossen werden.“

Antri verarbeitet nur die Gewürz-Oberliga in Bio-Qualität. Chemie und Farbstoffe sind für ihn tabu. Sein Rezept lautet natürlicher Originalgeschmack. Im vielfältigen Portfolio verwöhnen Solostars wie Ingwer, edler Pfeffer und erlesene Salze sowie Spezialmischungen nach alten Familienrezepten. Der Trend der Zeit arbeitet für Antri: „Österreicher werden kulinarisch immer offener für Aromen aus anderen Ländern.“ Deswegen bietet er neben Melangen für die europäische Küche – auch zum Grillen sowie Backen – auch Mischungen für orientalische, lateinamerikanische, afrikanische sowie asiatische Gaumenfreuden.

### RAS EL-HANOUT & INDIVIDUELLE WÜRZE DES LEBENS

Sein persönliches Lieblingsgewürz ist Stern-Anis: „Ein Stück in heißes Wasser geben – ein wunderbarer Tee.“ Er schätzt auch Loomi: getrocknete (schwarze) Zitrone mit leichtem Bitteraroma, Tonkabohne und schwarzen Kümmel. Der Star auf jedem Orient-Basar wie bei NESSFINO ist Ras El-Hanout. Es dient der Verfeinerung traditioneller Schmorgerichte aus der Tajine und beinhaltet bei NESSFINO 40 feine Zutaten: „Es duftet wie Parfüm.“ Unter Antris Favoriten ist auch Zatar: ein Mix aus Thymian und Nüssen. Und die traditionell komponierte tunesische Gewürzpaste Harissa. Currymischungen für Wok-Gerichte finden sich ebenfalls im vielfältigen Sortiment: in der thailändischen wie orientalischen Variante. Ebenso Limitiertes: Gewürz-Potpourris für Surf & Surf, Carpaccio und Coq au Vin. Wer es individueller mag, kann sogar einen Mix nach höchstpersönlichem Gusto ordern: eine eigene Mischung für die Liebste zum Valentinstag (in roter Dose) oder aber den wohldosierten Genuss für Diabetiker, Allergiker und Kinder. „Bei NESSFINO gibt es Geschmack auf Bestellung: Ich kreierte für jeden eine Mischung nach individuellen Vorlieben und berate gerne.“

### SHOP & KOCHKURSE

Einkochen will Antri Genießer aller Art: Koch-Profis wie -Rookies, Innovatoren und Traditionalisten, Privatpersonen, EPU und KMU. Die Zukunft von NESSFINO steht bei dem Gründer mit dem guten Geschmack nicht in den Sternen, sondern bereits im Business-Plan: „Ich plane einen Shop, in dem ich Kochkurse für sechs bis acht Personen abhalten möchte: zu einem speziellen Thema inklusive Schulung zur passenden Gewürzbegleitung.“ Auch der Eigenimport der edlen Rohware ist bereits in Vorbereitung. In punkto Gewürze ist Antri mit dem richtigen Riecher ausgestattet.

(mst)

Nessfino {<https://nessfino.com/>}