

Medieninformation

Der Duft von Orient bei Touareg Gewürze

Bunte Gewürz-Vielfalt in der Markthalle Innsbruck

Ein Besuch am Markthallen-Stand von Touareg (Benattia) Gewürze fühlt sich wie eine kleine Reise in den Orient an. Am Stand reihen sich dicht an dicht Gewürze, getrocknete Blumen und Kräuter, Trockenfrüchte, Teesorten und noch viele weitere Köstlichkeiten vorwiegend aus Tunesien, aber auch aus allen anderen Ländern, die für ihren Gewürzreichtum bekannt sind. Ein Ort für alle Sinne!

Bechir Benattia stammt aus Tunesien und hat es geschafft, mit seinen Produkten ein kleines Stück Heimat in Tirol zu etablieren. Die Familie lebte einige Jahre in Tunesien, bis es sie letztendlich gänzlich nach Tirol verschlagen hat. Gemeinsam mit seiner Frau Bettina Benattia und viel Passion führt er den Stand mittlerweile seit 20 Jahren. Die Bindung zur Heimat ist Dank des Markthallen-Standes nie verloren gegangen.

Exotisches Superfood

Am Stand selbst kann man in die kulinarische Welt des Orients eintauchen. Egal, ob Gewürze, Weihrauch, Hülsenfrüchte, Beduinen-Kaffee, Linsen, Couscous oder Bulgur – die Liste scheint endlos zu sein. Die Produkte sind alle unbehandelt und naturbelassen. Weil man nie weiß, wie die Ernte ausfällt, ist auch die Menge, die man bekommt, nie genau abschätzbar. Ein Highlight am Stand sind definitiv die süßen Datteln direkt aus der Oase. Sie sind nicht ganzjährig erhältlich, sondern nur zur Saison von November bis Jänner. Anstatt verpackt im Regal, hängen die Datteln am Stand von Tuareg noch am ganzen Dattel-Strang. Die Frucht wächst auf Palmen und muss in der Oase von Hand bestäubt werden. „Ein Aufwand, der sich lohnt, denn der Geschmack ist einmalig“, wie Bettina Benattia verrät. Wer geröstete Mandeln mag, ist hier ebenfalls richtig und kann sie sogar warm genießen. Die Mandeln werden direkt vor Ort und ohne Salz geröstet. Eine weitere Besonderheit am Stand sind die selbst eingelegten Salzzitronen. Wie der Name bereits vermuten lässt, werden die Zitronen in Salz eingelegt und mit Steinen beschwert. Die Salzzitronen eignen sich speziell für die leichte Sommerküche oder typische Tajine-Gerichte. Auch Arganöl ist am Stand und gleich in doppelter Ausführung erhältlich – in gerösteter Form für die Küche oder als wohltuendes Öl für die Haut.

Gewürze, soweit das Auge reicht

Kurkuma, Koriander, Pfeffer, Kreuzkümmel – Familie Benattia bezieht alle Produkte im Ganzen und mahlt die Gewürze selbst. Und natürlich dürfen auch die gängigsten mediterranen Gewürze im Sortiment nicht fehlen – damit kein Wunsch offenbleibt. Die meisten Gewürze werden von Kleinbauern oder sogar aus der eigenen Landwirtschaft in Tunesien bezogen. „Zweimal jährlich fährt mein Mann nach Tunesien und holt die Ware nach Tirol, nur so können wir die Qualität unserer Produkte garantieren.“ Seltene Gewürze oder nicht oft verwendete, werden auf Anfrage der Kunden à la minute gemahlen. Selbst Gewürzmischungen kaufen die erfahrenen Händler nicht einsatzbereit,

sondern mischen sie selbst. Sehr beliebt ist die Gewürzmischung „Harissa“. Dessen Grundgeschmack ist scharf, aber auch Nuancen von Minze, Koriander und Knoblauch machen die Mischung zu einem perfekten Begleiter für jedes Gericht. Eine exotischere Variante ist der Rosenzimt. Wie der Name bereits vermuten lässt, besteht das Gewürz aus Rosen – natürlich selbst getrocknet und gemahlen – und Zimt. Der Rosenzimt eignet sich für alle Gerichte, in denen man auch sonst Zimt verwenden würde. So auch beispielsweise zum heimischen Apfelstrudel oder Milchreis.

Tunesisches Marktfeeling in Tirol

Am Stand werden die Gewürze ganz typisch – wie am Markt in Tunesien – in Dosen aufbewahrt. Kunden können ihre eigenen Gläser mitbringen oder erhalten selbst gedrehte Papiertüten, denn auf Plastik wird gänzlich verzichtet. Diesen Umstand und die besondere Expertise der Inhaber, wissen viele Stammkunden zu schätzen. „Die Kunden lassen sich gerne von uns beraten und lieben den Duft an unserem Stand, der sich im ganzen Raum verbreitet.“ Aber auch die beiden erfahrenen Standler lieben die offene Kommunikation mit ihrer Kundschaft und die Atmosphäre in der Markthalle. „Bereits als Kind war ich es gewohnt, mit meiner Mutter in die Markthalle zu gehen und auch in Tunesien kaufen wir ausschließlich auf Märkten ein“, erklärt Bettina Benattia. „Aus diesem Grund wäre für uns kein anderer Standort infrage gekommen.“

Kochen mit der Tajine

Eine Rarität am Gewürze-Stand sind definitiv die lehmgebrannten Schmorgefäße namens Tajine. Sie haben Ähnlichkeit mit dem Römertopf hierzulande und werden für Eintöpfe jeder Art verwendet. Durch das schonend langsame Garen im Backrohr bleiben Aromen und Nährwerte besser erhalten und die Gerichte werden besonders schmackhaft. Jene Zutaten, die einen längeren Garprozess haben, sollte man in die Mitte geben und das Backrohr bis maximal 175 °C erhitzen. Vorsicht ist bei starken Temperaturunterschieden geboten: Die heiße Tajine nie auf einen kalten Untergrund stellen, ansonsten könnte sie zerspringen. Der Topf ist durch seine Beschaffenheit auch als Wärmehälter für andere Gerichte oder als dekorativer Hingucker bestens geeignet. Bei Touareg (Benattia) Gewürze ist dieser besondere Dampfkochtopf in zwei Größen erhältlich.