

Welt für Geniesser

FEINES AUS DEM THURGAU

GURINDER GMBH
IN ROTHENHAUSEN TG

Von Punjab nach «Mostindien»:
An der Schulstrasse in Rothenhausen
bei Weinfeld TG duftet es herrlich
nach frischen exotischen Gewürzen.
In der ehemaligen Käserei stellt die
Gurinder GmbH mit Erfolg seit dem
ersten März 2012 kulinarische
Spezialitäten, Chutneys, Pasten, Saucen,
Marinaden und Dipsaucen her.

Text Urs Oskar Keller

Gurinder Chahal, gebürtiger Inder, ist ein passionierter Koch und Genießer mit der erklärten Geschäfts-Philosophie, höchste Qualität mit höchstem Ess-Genuss und grösstmöglicher Abwechslung zu verbinden.

In der 150 Quadratmeter grossen Produktionsküche aus Edelstahl ist alles so blitzblank und aufgeräumt wie in einem Operationssaal.

«Um die Chutneys, Pasten, Saucen und Gewürzmischungen selber herzustellen, benötigt man einen Mörser, beste Küchenmesser, eine Gewürzmühle sowie Blitzhacker», sagt der gebürtige Inder Gurinder Singh Chahal und schneidet weiter frischen Ingwer in Scheiben. In der Grossküche duftet es exotisch.

In der Profiküche steht auch Cornelia Dünner, die Orangen filetiert und seit zehn Jahren für Chahal arbeitet (früher in seinem Laden).

«Mit Begeisterung fürs Kochen aufgewachsen»

Bereits als Kind interessierte sich Gurinder Chahal fürs Kochen, Gewürze und Kräuter. Die Liebe dazu erbte er von seiner Mutter, einer begnadeten Köchin. «Sie liess mich in der Küche mithelfen und erklärte mir die Zutaten, die Zubereitungsarten und welche Komponente zu welcher Speise passen», erzählt er mit Hochachtung. Gemeinsam mit ihr verfeinerte er auch seine eigenen Rezepturen. «Ich bin mit der Begeisterung fürs Kochen aufgewachsen und es ist immer noch meine ganz grosse Passion.»

In Weinfeld reifte 2010 die Idee, Chutneys herzustellen und zu vermarkten. Zuerst wurde dort die eigene Küche in der Mietwohnung zur «Gewürzmannufaktur» umfunktioniert und sein Spar-Laden das «Versuchsfeld» für die ersten sechs Chutneys. Nach den Erfolgen setzte Chahal alles auf eine Karte und wurde Unternehmer gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Angela Messerli. Im kleinen Familienbetrieb arbeiten inzwischen vier Personen. An vier Tagen

pro Woche wird in Rothenhausen produziert. «Unsere Firma entwickelt sich gut. Wir sind zufrieden und erweitern kontinuierlich die Produktpalette und es kommen immer mehr Kunden dazu», freut sich der Wahlschweizer. Geschäftszahlen gibt das Unternehmen nicht bekannt. Die Qualitätsprodukte der Gurinder GmbH findet man nicht nur bei Globus (Delicatessa), sondern auch in über 140 Spezialitäten- und Lebensmittelgeschäften fast in der ganzen Schweiz (bis nach Genf). Auch in der Gastronomie in Kantinen und in Spitalküchen finden die fertigen Gurinder Gourmet Spezialitäten großen Anklang.

Curry, Chutneys und die Gewürze des Subkontinents stehen heute exemplarisch für «global Food» und Fusion-Cuisine. Einst waren sie Kickstarter der Globalisierung, heute bestimmen sie den Geschmack der Küchen der Welt.

Originale Chutneys aus Rothenhausen TG

Chutneys erfreuen sich in der Schweiz zunehmender Beliebtheit. Aber woraus bestehen sie überhaupt? Bei Chutneys handelt es sich um süss-saure, würzige, scharf-pikante oder fruchtartige Saucen von Mus-artiger Konsistenz, die sehr kompakt und nicht flüssig sind. Chutneys kann man kalt oder warm servieren. Sie lassen sich zum Apéro auf Brot/Crackers auftragen, passen als Beilage zu Fisch, Fleisch, Geflügel, Wild, Gemüse, Grilladen, Braten, Raclette, Kartoffeln, Käse, Teigwaren,

Reisgerichten, Terrinen, Fondue chinoise, ja selbst als Dessert, zum Beispiel mit einem Milchprodukt vermischt. Das richtige Chutney zum richtigen Produkt verleiht höchsten Genuss, der Verwendung in der Küche sind keine Grenzen gesetzt.

Wichtigste Rohstoffe bei den Chutneys sind: Gemüse, Früchte und Gewürze. Das Wort Chutney (chatni) bedeutet «zum Lecken», oder anders ausgedrückt «anregend», «köstlich». Das Vorurteil, Gerichte aus der indischen Küche seien vor allem scharf gewürzt, lässt Gurinder Chahal so nicht gelten. Chutneys haben einen sehr grossen Anteil an der traditionellen indischen Kochkunst. In Indien werden sie für jede Mahlzeit frisch zubereitet – sie sind immer vegetarisch. In Europa produzierte Chutneys unterscheiden sich häufig von den echt indischen, sie sind europäischen Geschmacks- und Konsistenzvorstellungen angepasst, dies zum Beispiel durch Beigabe von Essig oder Zitronensaft und mehr oder weniger grossen Gemüse- oder Fruchtstücken. «Das Geheimnis,

ZUR PERSON

Vor zwanzig Jahren ist Gurinder Singh Chahal, genannt Gurinder, aus dem indischen Bundesstaat Punjab kommend in Zürich gelandet. Dort hat er im Hotel Glockenhof in Zürich in Küche und im Service gearbeitet und war anschliessend im Detailhandel tätig. Der Rest ist Geschichte: 2004 kam Chahal nach Weinfeld. Der frühere Spitzensportler (Diskus), der sein Studium mit einem Bachelor/Master in Sport abschloss, führte lange mehrere Pickpay-Läden und danach den SPAR-Supermarkt in Weinfeld. Chahal gehört der Sikhreligion an. Der Geschäftsführer der 2012 gegründeten Gurinder GmbH aus dem nordwestlichen Indien spricht Schweizer Mundart. Sein Erfolg hängt mit der außerordentlichen Bereitschaft zusammen, die Regeln und Gebräuche des einstigen Gastlands nicht infrage zu stellen. Der Sikh, der gerne zu Hause kocht, ist kein Vegetarier und mag auch Fleisch und Fisch.



Foto: Gurinder GmbH



Wichtig in der indischen Küche, der Mörser

vegetarischen Produkte verwenden wir nur auserlesene, erstklassige, frische Früchte und Gemüse die weitestgehend aus der Region stammen. Wir beziehen sie erntefrisch bei uns bekannten Lieferanten (Obst- und Gemüsebauern) aus dem Kanton Thurgau. Für unsere einzigartigen Produkte verzichten wir bewusst auf Zusätze wie Aromen, Mononatriumglutamat, Hefeextrakt, oder sonstige Zusatzstoffe. Zudem ist alles lakto- und glutenfrei.»

Gurinder Gewürz – viel mehr als nur die Seele der Gerichte
Der innovative Unternehmer hat jetzt neun Gourmetgewürze auf den Markt gebracht, die er auf dem Weltmarkt einkauft und in Rothenhausen mahlt, mischt und konfektioniert. Die Palette reicht von Meersalzlocken Chili, Paprika edelsüss oder scharf, Pfeffer, Steak & BBQ-Gewürzmischungen bis hin zu mediterranen Gewürzen. Auch Gewürzmöhlen und diskret süssliche Balsamico Bianco & Aceto Bio führt er neu im Sortiment.

Was braucht man mehr für eine kulturelle Diversität?
Wie hat Chahal sich mit der heimischen Küche angefreundet?

«Ich liebe die Schweizer Küche, vor allem Käsegerichte aller Art. Zum Beispiel Käse mit dem Chutney «Crazy Carrots». Meine Chutneys passen aber nicht nur zu Raclette und Fondue, sondern auch zu Fleisch, Fisch, Grilladen, Sandwichs oder Apérohappchen.» Die Freude an handfest gewürztem Essen hat sich zum weltweiten Trend entwickelt.

Die Kombination aus tollen Gewürzen, Farben und Texturen, die wichtige Rolle von Gemüse und Früchten, süss und scharf, die wunderbaren Chutneys, Pasten, Saucen, Marinaden und neuen Gourmetgewürzen – was braucht man mehr für eine kulturelle Diversität? Gurinder Chahal gefällt das Leben in «Mostindien». «Es erinnert mich an Punjab. Auch dort ist die Natur voller feiner Düfte.»

Information/Kontakt:

Gurinder GmbH
Schulstrasse 1
9565 Rothenhausen bei Weinfeld TG
Telefon 071 620 31 66
info@gurinder.ch
www.gurinder.ch

CURRY – EINE GEWÜRZMISCHUNG

Indien hat keine Küche, es ist eine. Kochen und essen ist hier eine sehr öffentliche Angelegenheit, zumindest in den Städten. Curry («Karrri» gesprochen) bezeichnet einfach eine Gewürzmischung – je nachdem gibt es dann bestimmte charakteristische Duft- und Geschmacksnoten.

Die Beschäftigung mit Gewürzen und Gewürzmischungen ist eine Leidenschaft der Inder und im Zuge des englischen Kolonialismus entstanden. Gurinder Chahal betreibt neuerdings auch eine Gewürzmannufaktur für Gewürzmischungen. Jeder kann sein eigenes Curry herstellen. Unverzichtbar für Currys und Chutneys: Die vielen verschiedenen Gewürze. Die in indischen Currys enthaltenen Gewürze sind von Region zu Region unterschiedlich – Indien ist ein riesiges Land. In Indien gibt es verschiedene Richtungen, je nach Region wird anders gewürzt. In Goa wird scharf gewürzt. Im Punjab kommen Masalas zum Einsatz, die man fertig kaufen kann. Im Punjab wird Ghee verwendet, kein Öl. Folgende Zutaten werden aber zu verschiedenen Anteilen in den meisten Currygerichten verwendet, weshalb sie grob als typische Gewürze bezeichnet werden können: Cumin (Kreuzkümmel), Schwarzkümmel, Kurkuma, Chilis (frisch oder getrocknet), Koriandersamen, frischer Ingwer, Muskat, Lorbeerblätter, Bockshornklee, Asafoetida, Senfkörner, Kardamom (grün oder schwarz), Anis, Zimt, Nelken, Pfeffer. In Indien werden beim Kochen eher Gewürzsamen anstatt frische Kräuter verwendet, bis auf Korianderblätter, die in fast jedem Gericht wie Petersilie verwendet werden. (uok)



Fotos: © Urs Oskar Keller/Pro Literis, 2014