

Nostalgie, etwas Vertrautes, was bleibt, ein Laden, in der die Zeit stehen geblieben ist – das macht die Faszination des Gewürzhauses in der Düsseldorfer Altstadt aus. Anziehungspunkt sind aber auch die Menschen, die seit vielen Jahren mit viel Liebe das Geschäft führen. Mutter Marie-Luise Seegers steht seit 50 Jahren hinter der Ladentheke. Zusammen mit ihrer Tochter Kerstin-Miriam gibt sie ihrem Leben die richtige Würze. Die beiden sind die Spicegirls, die ihre Kunden mit raffinierten Gewürzmischungen verwöhnen, Rezepte verraten und ihren Senf dazugeben.



### **Über 300 Gewürze und Mischungen**

Bis unter die Decke sind die Regale mit Gläsern gefüllt. Curry, Chili, Anis, Ingwer oder Fenchel. „Wir haben am Anfang lediglich Pfeffer, Bohnenkraut und Sauerkonserven verkauft“, berichtet Marie-Luise Seegers. Inzwischen bieten sie 300 verschiedene Gewürze und Mischungen an. Ausgefallene Scharfmacher, die in der Nase kribbeln, zwölf verschiedene Salzsorten oder besondere Mixturen für Kräuterbutter, Currywurst oder Lammgerichte. Zudem gibt es diverse Mischungen zum Beispiel für die italienische, thailändische oder französische Küche. Der Duft ist betörend und erinnert an einen Kräutergarten oder ein exotisches Essen. Viele Kunden stecken einfach nur kurz den Kopf in das Geschäft, um sich eine Nase zu holen und eine Brise zu schnuppern.

### **Mostert - der Scharfmacher aus Düsseldorf**

Mostert ist in aller Munde, eine Düsseldorfer Senfspezialität mit Tradition. Im Jahre 1726 wurde hier die erste Senffabrik gegründet – das „Mostertpöttchen“ gehört bis heute dazu. Die Steingefäße mit dem blauen Schriftzeichen ABB stehen für Adam Bernhard Bergrath, den Gründer der Fabrik. Der Mostert wird immer noch unverändert in seiner Rezeptur mit Branntweinessig, Senfsaat, Salz, Zucker und Gewürze vom Hersteller des bekannten

Löwensenf's produziert, der seit 2001 zu Develey gehört.



Im Gewürzhaus ist das Mostertpöttchen ein begehrtes Produkt und wird entweder abgefüllt und/oder in dem typischen Steingefäß verkauft. Der Scharfmacher aus Düsseldorf zieht Kunden aus der ganzen Welt an. So haben die Spicegirls viele Postkarten an die Wand geheftet, Dokumente, die den internationalen Wert belegen. „Wir haben Anfragen aus Kalifornien, Australien oder Südafrika. Vor allem Japaner mögen den Mostert“, erzählt Marie-Luise Seegers.



Der „echte Mostert“ wurde sogar von dem Maler Vincent van Gogh 1884 in einem seiner Stillleben festgehalten. Und es hat sich auch herumgesprochen, dass die Düsseldorfer Spezialität besonders gesund ist. „Die Senfsaat ist für den Magen gut und hält die Arterien frei“, verrät Kerstin-Miriam Seegers. „Jeden Tag einen Löffel Mostert pur oder aufs Brot schmieren und man bleibt jung.“

**Kontakt: Gewürzhaus Altstadt**

Marie-Luise und Kerstin-Miriam Seegers

Mertensgasse 25

40213 Düsseldorf

Fon: +49 211 325788

Web: [www.gewuerzhaus-altstadt.de](http://www.gewuerzhaus-altstadt.de)

Mail: [Mostert-Gewuerze@web.de](mailto:Mostert-Gewuerze@web.de)

Facebook: [www.facebook.com/GewuerzhausAltstadt](http://www.facebook.com/GewuerzhausAltstadt)

*[Zuerst erschienen auf der befreundeten Website Authentische Orte]*