

## **Die Gewürzfamilie**

Auf Parfüm und Aftershave könnten Marcus Freistühler und seine Familie eigentlich gut verzichten – sie umgibt von Hause aus ein ganz besonderer Duft. Dieses einzigartige Aroma verrät Freunden und Bekannten sofort, wenn sich die Freistühlers nähern. „Wir werden meist schon erschnuppert, bevor wir gesehen werden“, sagt Marcus Freistühler mit einem Lächeln.

Der 50-Jährige führt gemeinsam mit seiner Frau Manja (46) und seinem Vater Ernst (74) eines der ungewöhnlichsten Lebensmittelgeschäfte in Deutschland: die „Gewürzmühle Engels“. An zwei Standorten im rheinischen Neuss – an der Hymgasse in Hafennähe und am Büchel mitten in der Innenstadt – finden Gewürz-Liebhaber kleine Paradiese. Hinter den Ladentüren verbindet sich unter anderem der Geruch von Lavendel aus Frankreich, Oregano aus Peru, Kardamon aus Guatemala und Majoran aus Thüringen zu einem unbeschreiblichen Erlebnis für die Nase. Auch Asien ist stark vertreten: Vietnam, Kambodscha und Indien sind Anbaugeländer für einige der 20 verschiedenen Pfeffersorten. Aber bei den Freistühlers gibt es auch „Tasmanischen Bergpfeffer“. Der edle Safran kommt aus dem Iran. Und trotz des schrecklichen Krieges in ihrem Land können syrische Händler noch immer Cumin liefern, also Kreuzkümmel. „Wir halten für unsere Kunden etwa 300 verschiedene Gewürze vor“, erklärt Ernst Freistühler. „Die eine Hälfte sind Mischungen, die andere sind Naturgewürze ohne irgendwelche Zusätze – wenn bei uns Vanille draufsteht, ist auch nur Vanille drin.“

Angefangen hat alles kurz nach dem Ersten Weltkrieg. Im Jahr 1919 gründete Johannes Engels das Unternehmen an der Hymgasse. Er entstammte einer Bäckerdynastie aus der Region Düsseldorf/Neuss und schaffte zunächst eine Zuckermühle an. Denn schließlich sollte die Süße in Kuchen und Plätzchen möglichst fein daherkommen. Schnell umfasste das Sortiment weitere wichtige Zutaten für Backstuben wie Zimt, Muskat und Nelken. Aus dem Großhandel machte Johannes Engels' Tochter Maria, verheiratet mit Wilhelm Freistühler, dann das Einzelhandelsgeschäft, das heute Kunden in ganz Deutschland, ja sogar in Südafrika hat. „Meine Großmutter war unheimlich geschäftstüchtig“, erzählt ihr Enkel Marcus. So ließ sie sich in den 60er Jahren marokkanische Gewürzbezeichnungen in Lautschrift diktieren, um den Gastarbeitern nicht aus Versehen das Falsche zu verkaufen. „Bei Kümmel und Kreuzkümmel, zwei völlig unterschiedlichen Gewächsen, kann das zum Beispiel schnell passieren“, sagt Manja Freistühler. Das Gleiche machte die findige Großmutter ab den 80er Jahren für die Tamilen. Bis heute bestellen einige Kunden, die aus Sri Lanka stammen, ihre Waren in der Muttersprache.

Und auch das hat sich nicht geändert: Nach wie vor wird in der „Gewürzmühle Engels“ gemahlen und per Hand gemischt, etwa das berühmte Curry. Die Arbeit an den großen Säcken übernimmt Marcus Freistühler, manchmal mit Hilfe seines Sohnes Marten (18). Die Ergebnisse sorgen zum Beispiel dafür, dass das Gulasch den richtigen Pep hat oder der Christstollen an der weihnachtlichen Kaffeetafel Furore macht. Das Know-how wird von Generation zu Generation weitergegeben, eine Lehre als „Gewürzmüller“ gibt es nicht. So plant Marten vor dem offiziellen Einstieg ins Geschäft eine alternative Ausbildung. „Bis zum 100-jährigen der Gewürzmühle in fünf Jahren bin ich damit hoffentlich fertig“, sagt der Abiturient und lacht. Sein Ururgroßvater wäre mit Sicherheit stolz.