



# Gewürze richtig lagern

**Kennst du das? Du stehst motiviert am Herd, möchtest dein Gericht aufpeppen, greifst in den Küchenschrank ... und findest nur pappige Paprika und verklebtes Kräutersalz. Das muss nicht sein, solange du ein paar einfache Regeln zur Lagerung beachtest.**

Von der schnellen Suppe bis zum Experimentieren mit internationalen Gerichten: Auf Würzen kommt es an! Passionierte Köche können deshalb meist auf ein ganzes Gewürzarsenal zurückgreifen. Selbst bei Gelegenheitstätern sammeln sich Pfeffer, Paprika und Co. schnell an. Die Würzstoffe begleiten deine Kochabenteuer treu über längere Zeit hinweg und solange du ein paar einfache Regeln zur richtigen Lagerung beachtest, sind verlängerte Haltbarkeit und volles Aroma garantiert.

## Wo ist der beste Aufbewahrungsort für Gewürze?

Ein geeigneter Aufbewahrungsort ist das A und O zur Erhaltung des Aromas. Griffbereit überm Herd oder lieber in der Speisekammer. Wo ist der beste Ort für Gewürze? Auch wenn es sehr bequem ist: Die Lagerung direkt über dem Herd ist leider keine gute Idee, denn Hitze und Kochdunst schaden der Qualität und dem Aroma. Auch im Kühlschrank haben Gewürze nichts zu suchen, da hier ein zu feuchtes Klima herrscht und sie so leichter verklumpen. Ideal ist dagegen die Unterbringung in einem Küchenschrank neben dem Herd. So lagern sie trocken, lichtgeschützt und trotzdem in unmittelbarer Reichweite des Kochs.

## Wie lagere ich Gewürze am besten?

**Der wichtigste Tipp:** Kräuter und Gewürze sollten immer verschlossen, trocken, dunkel und kühl aufbewahrt werden. Bei zu viel Licht, Wärme und Feuchtigkeit verlieren sie ihre Farbe und auch die Würzkraft schwindet. Außerdem haben dadurch Mikroorganismen, denen wir es keinesfalls in unserem Gewürzschrank gemütlich machen wollen, ein leichtes Spiel.

**Ein absolutes No-Go** ist die Lagerung verschiedener Würzmittel in der gleichen Vorratsdose. Gewürze geben ihr Aroma schnell an die Umgebung ab und nehmen fremde Gerüche leicht auf. Das ist im Kochtopf äußerst willkommen, sollte aber bei der Lagerung bedacht werden. Am besten bewahrst du sie also immer getrennt voneinander auf, um das Aroma zu schützen.

Gewürzdosen sind für die Lagerung hervorragend geeignet. Abgeschirmt von Umwelteinflüssen ist das Aroma hier bestens geschützt. Auch den Gewürzen in den Nachfüllbeuteln tut es gut, direkt nach dem Kauf umgefüllt oder gut verschlossen und dunkel gelagert zu werden.

Ab und an ist eine Inventur des Gewürzregals sinnvoll, um die Haltbarkeit der Gewürze zu überprüfen. Geruch, Konsistenz und Farbe der Gewürze geben Aufschluss über die Würzkraft. Riecht das Gewürz nicht mehr aromatisch? Ist das Pulver verklebt? Spätestens dann kannst du guten Gewissens für Ersatz sorgen.