



Etikett und Verpackung sind selbst entworfen.



Pfeffer in allen Variationen, verpackt in Reagenzglaschen.



«Pikant, leicht rauchig»: Die Mexikanischer-Reisstrof-Mischung.



Farbenfrohe Scharfmacher: Blüten-Mischungen zum Aromatisieren.



Nanna Rittgardt in ihrem Reich: Vor fünf Jahren eröffnete sie «Nanna bunte Küche».



Asiatische Reiscracker zum Degustieren.



Die neueste Kreation: Couscous-Mischung to go.



Vom Produktdesign bis zum Schaufenster gestaltet die Chefin alles selber.



Schon die Grossmutter von Nanna Rittgardt mischte Curry.

«Kuss Kuss» to go

Die Wahl-St. Gallerin Nanna Rittgardt führt eine Familientradition weiter: In ihrem Laden «Nanna bunte Küche» verkauft sie eigene Reis- und Gewürzmischungen. Jetzt hat sie nach Zürich expandiert.

TEXT: JULIA NEHMIZ
BILDER: MICHEL CANONICA

Wir steigen eine dunkle Treppe hinunter. Es riecht nicht nach Keller, es duftet betörend. Fremd. Aromatisch. Der dicke Schlüsselbund klappert, Nanna Rittgardt schliesst auf. Das eigentliche Herz ihres Ladens: Lager, Mischwerkstatt, Produktionsstätte und Experimentierküche zugleich. Regale biegen sich unter Bergen von Koriander, Kerbel, Kardamom, Zimt aus Ceylon, Vanille aus Madagaskar, Pfeffer aus Malabar. Säckeweise Reis, Quinoa, Couscous, Gerste, Bulgur. Gewürze in allen Ausprägungen und Farben, Sinnesprache im nüchternen Arbeitsraum.

Nanna Rittgardt öffnet eine Box, streut Rosenblüten in die rostrote, orientalische Gewürzmischung. Raz el-Hanout besteht – je nach gut gehütetem Familienrezept – aus über 25 Gewürzen. «In Marokko verwendet man es für fast alle Gerichte und nennt es galant «das Gewürz für die Frau, die nicht kochen kann», sagt sie.

Schon die Oma mischte Curry

Hier, in den Katakomben des St. Galler Wohn- und Geschäftshauses, entsteht das, was Nannas Laden im Erdgeschoss ausmacht: die eigenen Gewürz-, Reis-, Getreidemischungen. Kokos-Vanille-Buchweizen, toskanische Ölmühlensuppe, persisch grüner Reis. Currys, Barbe-

cue-Gewürze, Salz in all seiner Vielfalt. Ihre neueste Kreation: Couscous-to-go im Becher. Bei Nanna Rittgardt heisst es natürlich «Kuss Kuss». «Essen spricht alle Sinne an», sagt sie. Kochen und Geniessen sind Lebenseinstellung und Lebensfreude zugleich. Trotzdem darf es gerne schnell gehen. Die 45-Jährige verkauft mit grossem Erfolg ihre eigenen Fertigprodukte. Im Gegensatz zu denen aus dem Supermarkt enthalten ihre Mischungen keine Zusatz-, Farb- oder Konservierungsstoffe.

Vor fünf Jahren eröffnete sie ihren Laden in St. Gallen. «Das hat sich alles so gefügt», sagt sie, und ihre Augen funkeln vor Freude. Denn sie hatte sich lange Zeit gewehrt, in den Gewürzhandel einzusteigen. Nun führt sie die fast 70jährige Familientradition fort. Ihre Grosseltern eröffneten 1948 in der deutschen Stadt Wiesbaden einen Gewürzladen. «Damals waren Kümmel, Lorbeer oder Liebstöckel bekannt. Meine Grosseltern verkauften Gewürzmischungen, das gab es so noch nicht.» Es war ein klassischer Kolonialwarenladen, Gewürze, Kräuter, Tee. Manch Kunde habe gefragt, ob sie nicht das Curry aus diesem oder jenem Rezept nachmischen könnten – «so hat das angefangen».

Als Nannas Eltern den grosselternlichen Laden 1976 übernahmen, weiteten sie das Sortiment aus. Der Vater, ein ausgebildeter Sommelier, verkaufte nun neben den Gewürzen auch französische Weine und Spezialitäten. «Er fuhr oft nach Frankreich

und suchte Produkte, auch heute noch», erzählt die Tochter. Als vor zehn Jahren das Geschäft nicht mehr so gut lief, erfand Nannas Mutter die Reismischungen. Aus purem Zufall: Sie hatten weisse und schwarze Bohnen im Geschäft, Ladenhüter. Der Mutter taten die Bohnen fast schon ein bisschen leid. Sie mischte sie ein-

Nannas Tagliatelle mit Raz el-Hanout

50 Gramm Pinienkerne in einer Pfanne in etwas Butter anrösten, dann zwei Tomaten (gewürfelt) mit andünsten. Einen Esslöffel Berberitzen und einen Teelöffel Raz el-Hanout dazugeben, langsam einen halben Becher Rahm dazugliessen. Mit etwas Salz abschmecken und kurz köcheln lassen. 500 Gramm Tagliatelle zubereiten und mit der gezauberten Sauce servieren.

Bon appetit!

fach zusammen und nannte sie «Domino» – die Bohnenmischung verkaufte sich glänzend. «Das war der Impuls, mit Mischungen anzufangen.» Sie kreierte Steinpilz-Risotto, Limonen-Risotto, Mandel-Curry, Kokos-Korinthen-Reis. Auch diese Mischungen verkauften sich bestens – bis heute übrigens.

Dass Nanna Rittgardt sie einmal selber verkaufen würde, hätte sie bis vor wenigen Jahren nicht gedacht. Sie wollte nach Abschluss der Steiner-Schule hinaus, die Welt entdecken. Sie hatte als Aushilfe Zirkusluft bei Roncalli geschnuppert, nun ging sie an die Schauspielschule von Jacques Lecoq in Paris. Doch das Leben folgt keinen Plänen, nach einem Jahr kam sie zurück, Klein-Leon krepelte alles um. Die junge Mutter kreierte Herzlampen, fand einen Laden in Paris, der sie verkaufte, begann eine Ausbildung am Staatstheater Wiesbaden als Theaterplastikerin, lernte dort ihren Mann kennen – und als er am Stadttheater St. Gallen engagiert wurde, folgte sie ihm.

In St. Gallen machte die inzwischen dreifache Mutter eine Weiterbildung an der Schule für Gestaltung. «In den Arbeiten, die dort entstanden, spielten plötzlich Gewürze und Genüsse eine Rolle.» Doch es brauchte eine Freundin, die ihr Mut zusprach, die Reismischungen hier zu verkaufen. 2008 startete die Familie mit einem Stand auf dem St. Galler Markt. «Ich hätte nie gedacht, wie gut das ankommt.» Das Geschäft wuchs, die Familie auch – Nanna Rittgardt spürte, dass es weitergehen muss. Sie fand ein Ladenlokal am Spisertor, und so wurde die Gewürzhändlertochter nach einigen Umwegen doch noch selber Gewürzhändlerin.

Klar sei es viel Learning by Doing, sagt sie. Und sie profitiere von ihren Eltern. Denn nebst eigenen Kreatio-

nen hat Nanna etliche Spezialitäten im Angebot. «Da kann ich auf den Schatz meines Vaters zurückgreifen, der viele Händler in Frankreich kennt und mir hilft, feine Produkte zu finden.» Seifen aus Marseille, frischer Lavendel aus der Provence, Anisbonbons aus Flavigny. Doch Nanna kreiert auch eigenes: Die Familienmitglieder dienen dann als Testesser. «Neulich gab es fünfmal hintereinander Spaghetti», sagt sie und lacht. Denn nebst der richtigen Würze muss sie auch herausfinden, wie das Gericht am besten gekocht wird.

Inspiration kommt beim Lädelen

Inspiration findet sie auf Märkten, beim Lädelen, in den Märchen aus 1001 Nacht. Und sie experimentiert, kombiniert Gewürze, die man als Laie nicht unbedingt mischen würde.

Es geht wieder weiter. Vor drei Monaten eröffnete sie eine Filiale ihrer «bunten Küche» in Zürich. Auch hier gestaltet sie alles selber. Noch sind sie dort in der Startphase, aber auch in der Grossstadt bekommen Nanna und ihre vier Angestellten ermutigende Rückmeldungen.

Wie es weitergeht? Nanna überlegt lange und lacht dann. «Ich weiss es nicht», sagt sie entwerfend ehrlich. «Es ist, wie es ist, und es kommt, wie es kommt.» Sie mischt noch eine Prise ihrer Lieblingsgewürze Safran und Vanille darunter. Und dann kommt es meistens gut.

«Nanna bunte Küche» in St. Gallen und Zürich; Infos unter www.nanna.ch