

Spiceworld. Wie ein Maler seine Werke durch ganz persönliche Farbmischungen unverkennbar macht, so mischt Wilhelm Pichler die Gewürze der Welt zu 500 verschiedenen Geschmackserlebnissen. Seine SPICEWORLD ist mittlerweile auch das Mekka vieler Hauben- und Sterneköche.

El Khalili in Kairo? Die Medina von Tunis oder Marrakesch? Kapali Carsi in Istanbul? Geographisch weit daneben. Von den Gerüchen punktgenau. Wer die SPICEWORLD in der Hannakstraße 1 in Salzburg betritt, ist betört, verwundert, verzaubert und die Geschmacksknospen schlagen Kapriolen. Nicht nur sprichwörtlich läuft dem Genießer bei diesem olfaktorischen Vergnügen das Wasser im Munde zusammen. Inmitten der gewaltigen Geruchsexplosion steht Willi. Mit einem breiten Grinsen. Das ist seine Welt. Auf 500 Quadratmetern trifft der Orient auf den Okzident, sanfte, süße Düfte mischen sich mit rauchigem Paprika und scharfem Chili, fruchtige Aromen ergänzen schwere, ölige Kräuter. Der Spaziergang zwischen den Regalen erweckt die Lust, auf der Stelle ein neues Gericht zu kreieren. Für Willi Pichler bedeuten die Gewürze der Welt ein Spielfeld kulinarischer Fantasien der besten Köche und eine Herausforderung für ihn, den gelernten Bäcker und später angelernten Koch. Einen leidenschaftlichen Akrobaten der Geschmacksentwicklung – auch jahrelang mit eigenen Lokalen erfolgreich. „Irgendwie haben mich Gewürze immer fasziniert. Sie sind es, die ein Gericht unvergleichlich machen. Die Kombinationen aus scheinbar unverträglichen Geschmackswelten werden durch viel mutiges Ausprobieren oft sensationelle Geschmackserlebnisse“, erklärt er mit dem Glänzen eines unsterblich Verliebten in den Augen. Diese Leidenschaft ließ aus einer Garagenfirma ein Unternehmen wachsen, das sich durch Qualität und Variantenreichtum der Produkte an die Spitze katapultierte. Zwischen 2005, den Anfängen in Garage, Keller und Stiegenhaus seines Einfamilien-Domizils in Oberalm, und 2012 – einem weit über die Grenzen hinaus begehrten Gewürzmischers aus Leidenschaft – liegen viele mutigen Schritte. „Natürlich sind wir noch nicht am Ende. Aber ich will nicht zu stark wachsen“, verrät er. Seinen heutigen Stand von rund zehn Mitarbeitern möchte er nicht mehr als verdoppeln. Auch die Gesamtfläche nicht. „So rund 1000 Quadratmeter sind das Ziel meiner Frau Astrid und mir. Wir sind auch schon auf der Suche nach einem geeigneten Objekt.“ Doch dann will er das Wachstum bremsen. Gerade die Flexibilität der überschaubaren Größe mache ihn stark. „Ich möchte mich um meine Kunden kümmern. Gemeinsam mit Haubenköchen eigene Gewürzmischungen zu kreieren, ist für mich jedes Mal aufs Neue eine wunderbare Herausforderung. Ich möchte nicht Qualität gegen Quantität eintauschen, ich möchte auch die Bodenhaftung nicht verlieren. Das schätzen meine Kunden an mir“, sagt er und nimmt den Besucher mit in seine Welt. Egal ob leidenschaftliche HobbyköchInnen oder hochdekorierte Chefs de Cuisine – für Willi steht fest: Die Würze des Lebens sind eben die Gewürze. Und er teilt die Meinung mit dem großen Komponisten Gioacchino Rossini, der einmal sagte: „Falsche Gewürze tun ebenso weh wie falsche Töne.“

nur das beste für die besten. Der von seinen Freunden liebevoll Chili-Willi genannte

Gewürzexperte weiß genau, was er will: Er will das Beste für die Besten in seinem Portfolio haben. Das bedeutet jedoch ständig auf der Suche nach Optimierung zu sein. „Ich habe wunderbare Lieferanten. Ihre Namen sind unter Verschluss. Denn von wessen Feldern die Gewürze stammen, ist für die Qualität verantwortlich. Man muss sie suchen und finden. Dann verdienen sie eine faire Bezahlung, damit sie auch beste Ware liefern können“, verrät Wilhelm Pichler. „Bei diesen Mengen kommt es nicht auf einen Euro mehr oder weniger an. Bezahlt man jedoch keinen guten Preis, dann werden vorher andere bedient. Ich will die beste Ernte. Für meine Lieferanten bin ich ein verlässlicher Abnehmer und sie sind für mich gute Partner.“ Das Geschäft geht gut. Ob Gastronomie, Großhandel oder einzelne Kunden – die Mundpropaganda macht die SPICEWORLD stark. Natürlich ist die SPICEWORLD nun auch bereits im Internet vertreten. Und das läuft mindestens ebenso erfolgreich wie das traditionelle Geschäft. „Rund 6000 Endverbraucher und 3000 Gastrobetriebe sind unsere Kunden, die wir über unsere Homepage bedienen. Dabei bieten wir auch exklusive und seltene Kochutensilien an. Auch die sind sehr gefragt. Für die eigene Küche oder als Geschenke“, erzählt der Gewürzfreak. Dabei wurden Gewürze bereits bis Brasilien verschickt. Zudem hat Willi Pichler so viel Kreativitätspotenzial, dass er auch für kleinere Levels eigene Linien kreiert. Schon ab kleinen Mengen von zwei Kilo aufwärts kann man sein ganz individuelles Gewürz erstellen lassen. Ein Service, der nicht nur Haubenköche fasziniert. „Es liegt mir viel daran, dass meine Gewürze für jeden zugänglich sind. Auch ein Dorfwirtshaus kann durch eine individuelle Mischung einen einzigartigen Schweinsbraten auf der Karte haben, der dank der besonderen Mischung immer gleich hochwertig gewürzt ist“, so der Experte. Denn eines wissen viele Köche: Die absolut idente Mischung gelingt nicht, wenn man bei jedem Braten in verschiedene Töpfe mit einzelnen Gewürzen greift.

Neue Projekte gibt es auch. Für Wilhelm Pichler steht fest: Was mit Tupperware, Dessous oder Weinen funktioniert, wird mit Gewürzen ebenso ein Renner. Und so plant er private Gewürzpartys nach dem Prinzip der erfolgreichen Geschirr, Matratzen & Co-Veranstaltungen. Beginnen sollen auch im kommenden Jahr Genusspartys gemeinsam mit einem italienischen Koch und dem Würzwerk. Weiters ist der umtriebige Herr der Gewürze dabei, Kochkurse beim Nachbarn um's Eck, bei Cook & Wine, zu etablieren. Gemeinsam mit bekannten Küchenmeistern wie 4-Haubenkoch Klaus Fleischhacker. Die Produktentwicklung für einen Käsehersteller ist am Laufen. Es ist eine neue Gewürzkäseserie für einen Tiroler Anbieter im Entstehen.

Die Welt der Gewürze macht vor keiner Küche halt. Sie macht aus einem Hähnchen eine spanische Spezialität, ein deutsches Grillhähnchen, ein asiatisches Gericht und arabische Gaumenverführungen. Die richtige Würzmischung lässt heimische Fische süßlich-scharf schmecken, betont Meeresfrüchte mit einer mediterranen Note oder verwandelt Thunfisch & Co. in ein wahres Feuerwerk der Gaumenknospen.

WELTMEISTER DER WÜRZKUNST. Besonders stolz ist der mehrfache Barbecue-Weltmeister auch, wenn es ihm gelingt, Gewürzmischungen in die Heimat der einzelnen Gewürze zu verkaufen. So ging eine orientalische Mischung nach Abu Dabi und wurde dort zum Renner. Auch überzeugte er Griechen mit seiner mediterranen Mischung davon, dass zwar in Griechenland sehr gute Gewürze wachsen, aber es am Ende doch die richtige Mischung macht. Und die kommt eben von der SPICEWORLD. Aus der Hannakstraße 1 in Salzburg.

Würzen ist eine Kunst, eine Philosophie, eine Frage des Gefühls und der Kreativität. Würzen ist eintauchen in fremde Welten – die beste Begleitung für diese unvergesslichen Ausflüge ins Reich der heimischen und exotischen Gaumenfreuden ist Wilhelm Pichler mit seinem Team und einer Palette von über 500 Geschmacksrichtungen. Die SPICEWORLD trägt ihren Namen zurecht. Sie bietet nicht nur die Gewürze aus aller Welt, sondern beglückt auch mittlerweile viele Teile der Welt durch das, was Willi Pichler daraus macht: Mischungen der Extraklasse.