

NEUHEITEN!

HERBST 2025



SPICES WITH ATTITUDE

4 NEUE KÖSTLICHE GEWÜRZE



CAJUN SOUL

Cajun Soul ist inspiriert von der Esskultur im Süden Louisianas, wo wenige, gute Zutaten und Gewürze dem Alltagsessen Tiefe geben. Süßes Paprikapulver, Knoblauch und Kräuter bilden die Basis, während Cayenne und Zimt mit einem Hauch von Schärfe und Wärme würzen. Eine rustikale Mischung - ideal für Pasta, Fleisch, Hülsenfrüchte oder alles, was die Küche gerade hergibt.

SKU: 13142



SEVEN PEPPER CRUSH

Seven Pepper Crush ist ebenso vielseitig wie schön - sowohl auf dem Tisch als auch beim Kochen. Eine grob gemahlene Mischung aus 7 unserer Bio-Pfeffersorten: von kräftigen Hochlandpfeffersorten aus Sri Lanka bis zu zitrusfrischem, leicht prickelndem Szechuan. Süße von Rosa- und Langpfeffer, grüne Frische und würzige Noten von grünem Pfeffer und Piment.

SKU: 13144



VADOUVAN CURRY

Vadouvan Curry hat einen tiefen, runden Geschmack - entstanden aus dem Zusammenspiel der indischen und französischen Küche. Klassische indische Gewürze werden mit Zwiebel und Knoblauch kombiniert, um die Schärfe zu mildern und Umami sowie Süße zu betonen. Ideal für cremige Gerichte, Fisch, geröstetes Gemüse und Currys mit Kokosmilch.

SKU: 13140



BIRD'S EYE CHILI

Bird's Eye Chili - auch bekannt als Pili Pili oder Piri Piri - ist eine kleine, aber intensive Chili mit fruchtiger Note. Sie ist ein Favorit in unzähligen Küchen weltweit. Die leuchtend orange-roten Schoten können ganz oder zerstoßen mitgekocht werden - doch Vorsicht: Eine kleine reicht weit. Biologisch angebaut in Madagaskar.

SKU: 12277



SKU: 13142

CAJUN SOUL BIO, 50 G

Rustikale Wärme und tiefer Geschmack aus dem Süden Louisianas

Die Cajun-Tradition

CajunSoul ist inspiriert von der traditionellen Cajun-Küche, die im 18. Jahrhundert von französischen Einwanderern – den Akadiern – geprägt wurde, die sich im Süden Louisianas niederließen. Sie verbanden ihre einfache, rustikale Kochweise mit lokalen Zutaten und neuen Gewürzen und schufen so eine Esskultur, deren Markenzeichen bis heute Tiefe und Wärme sind.

Iben, Gründerin von Mill & Mortar und Schöpferin von Cajun Soul, sagt: „Die Cajun-Küche ist ehrlich und unkompliziert – sie wird von Grund auf zubereitet und großzügig mit milden, aber markanten Aromen gewürzt. Oft wird in einem einzigen Topf gekocht, mit dem, was gerade verfügbar ist. Wahrscheinlich ist das der Grund, warum sie auch zu meinen persönlichen Favoriten gehört.“

Ein warmer, runder Geschmack

Diese Gewürzmischung ist eine Hommage an genau diesen Ansatz: wenige Zutaten, großer Geschmack. Süßes Paprikapulver und Knoblauch bilden eine reiche, vollmundige Basis, während eine Prise Cayenne Wärme verleiht, ohne zu dominieren. Oregano und Thymian ergänzen die Mischung mit aromatischen Kräuternotzen, und eine feine Spur Zimt rundet sie mit subtiler Süße und Komplexität ab.

Wie verwendet man Cajun Soul?

CajunSoul ist vielseitig einsetzbar und passt perfekt in die Alltagsküche. Verwende es als Rub für Huhn oder Schwein, mit Kartoffeln oder Gemüse vor dem Rösten oder in einem tomatenbasierten Eintopf mit Linsen oder Bohnen. Auch in Pasta, Dips oder auf gegrilltem Gemüse verleiht es Tiefe und Aroma. Besonders gut harmoniert es mit Meeresfrüchten – etwa Garnelen, Muscheln oder anderem Schalentier. Zu den klassischen Cajun-Gerichten zählen Jambalaya, Gumbo und Seafood Boils. Obwohl die Wurzeln im amerikanischen Süden liegen, ist diese Gewürzmischung so gestaltet, dass sie die Zutaten deiner eigenen Küche ergänzt – und Alltagsgerichten mehr Tiefe, Charakter und „Soul“ verleiht.

Wusstest du schon?

Die wichtigsten Gemüse in der Cajun-Küche werden als „Holy Trinity“ bezeichnet: Zwiebel, Paprika und Sellerie. Sie bilden auch die Basis für das klassische Gericht Dirty Rice, bei dem eine dunkle Hackfleischmischung aus Innereien mit Reis und Cajun-Gewürzen kombiniert wird – und dem Gericht seine charakteristische „schmutzige“ Farbe gibt.





MILL & MORTAR.

Seven Pepper Crush ist ebenso vielseitig wie schön - sowohl auf dem Tisch als auch beim Kochen. Eine grob gemahlene Mischung aus 7 unserer Bio-Pfeffersorten: von kräftigen Hochlandpfeffersorten aus Sri Lanka bis zu zitrusfrischem, leicht prickelndem Szechuan. Süße von Rosa- und Langpfeffer, grüne Frische und würzige Noten von grünem Pfeffer und Piment.

Noch mehr Inspiration und unser gesamtes Sortiment unter www.millmortar.com

DK-ÖKO-100
Nicht EU
Landwirtschaft

SKU: 13144

SEVEN PEPPER CRUSH BIO, 50 G

Wir geben es zu - wir haben einen echten Crush auf Pfeffer.

Die Inspiration hinter der Mischung

Bei Mill & Mortar waren wir schon immer Pfeffer-Enthusiasten. Tatsächlich gehörten unsere allerersten Produkte im Jahr 2008 zu einer Serie von Estate-Pfeffern - jeder mit seiner ganz eigenen Persönlichkeit. Einige davon sind noch heute Teil unseres Sortiments, und wir haben die vielen Möglichkeiten weiter erkundet, wie großartiger Pfeffer die Alltagsküche bereichern kann. „Es war schon immer meine Leidenschaft, die vielen Nuancen des Pfeffers hervorzuheben - von klassischen Sorten bis hin zu eher unerwarteten wie Rosa Pfeffer, Langpfeffer und Szechuan. Ich kann da ziemlich nerdig werden, wenn es um Pfeffer geht. Aber mit Seven Pepper Crush, finde ich, haben wir eingefangen, was Pfeffer alles kann - auf eine Art, die sowohl zugänglich als auch voller Geschmack ist“, sagt Iben, Gründerin und Inhaberin von Mill & Mortar.

Ein Griff - und deine Mahlzeit gewinnt an Tiefe und Charakter. Überall dort, wo du sonst Pfeffer verwendest - die Möglichkeiten sind endlos.

Was steckt in Seven Pepper Crush?

Seven Pepper Crush enthält sieben unserer liebsten Bio-Pfeffersorten:

- Schwarzer und weißer Thysmada - kräftige Hochlandpfeffer aus Sri Lanka
- Grüner Malabar-Pfeffer aus Indien, gefriergetrocknet, um seine frischen, grünen Noten zu bewahren
- Rosa Pfeffer aus Madagaskar, voller fruchtiger Süße
- Szechuan-Pfeffer aus China, mit prickelnder, zitrusartiger Schärfe
- Langpfeffer aus Indonesien, mit sanfter Schärfe und ausgeprägter Süße
- Piment, pfeffrig mit warmen Noten von Zimt, Muskatnuss und Nelken

Das Ergebnis?

Schärfe und Tiefe vom sri-lankischen Pfeffer, Süße von Rosa Pfeffer und Langpfeffer, kräuterige Würze vom Grünen Malabar und Piment, zitrusartige Schärfe vom Szechuan..



Wusstest du schon?

Langpfeffer war die erste Pfeffersorte, die Europa erreichte. Schon in der Antike wurde er wegen seiner intensiven Schärfe und seines süßen, komplexen Aromas geschätzt. Der uns heute bekannte Schwarze Pfeffer kam erst im Mittelalter auf - und verdrängte den Langpfeffer nach und nach, da er günstiger und einfacher anzubauen und zu transportieren war.

Dein alltäglicher Pfeffer - mit einem Twist

Seven Pepper Crush ist grob gemahlen und macht sich perfekt auf dem Tisch neben deiner Salzschale.

MILL & MORTAR.



SKU: 13140

VADOUVAN CURRY BIO, 50 G

Indien trifft Frankreich-eine würzige Fusion

Indisches Curry mit französischem Twist

Vadouvan Curry hebt sich von den zahllosen Currys auf dem Markt durch sein einzigartiges Gleichgewicht zwischen indischer und französischer Küche ab. Während traditionelle Currys oft kräftige und komplexe Gewürzprofile in den Vordergrund stellen, bietet Vadouvan ein milderes, rundes Aroma, das von der Umami-Note und der Süße gerösteter Zwiebeln und Knoblauch dominiert wird.

Iben, Gründerin und Inhaberin von Mill & Mortar, sagt: „Es war eine Herausforderung, diese historische Gewürzmischung neu zu kreieren. In den letzten Jahren haben wir viele Anfragen dazu erhalten – sowohl aus Dänemark als auch aus dem Ausland – daher war für mich der richtige Zeitpunkt gekommen. Einige der Zutaten waren mir neu, was das Ganze noch spannender gemacht hat.“

Was bringt Vadouvan auf den Tisch?

Ideal für alle, die ein aromatisches Curry ohne übermäßige Schärfe suchen. Es passt sowohl zu klassischen indischen Gerichten als auch zu modernen westlichen Food-Konzepten – ob mit Fisch, Gemüse oder cremigen Saucen. Die Umami-

Note und Süße von gerösteten Zwiebeln und Knoblauch harmoniert mit wärmenden Aromen aus schwarzem Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander. Bockshornklee und braune Senfkörner sorgen für eine leichte Bitternote, während Fenchel und Curryblätter eine dezente Kräutersüße hinzufügen. So entsteht ein komplexes, dennoch mildes Curry voller Wärme und Finesse.

Eine historische Gewürzmischung mit modernem Charme

Vadouvan entstand während der französischen Kolonialzeit in Pondicherry im Süden Indiens und ist die europäische Interpretation der lokalen Gewürzpaste „Vadagam“. Heute hat Vadouvan vor allem in der modernen Küche seinen festen Platz gefunden.

Wusstest du schon?

Das Wort Curry stammt vom tamilischen Wort „Kari“, was „Sauce“ oder „zubereitetes Gericht“ bedeutet. So wird der Begriff traditionell in Indien und ganz Südasiens verwendet. Erst im Westen bezeichnet „Curry“ eine Gewürzmischung – kein indisches Konzept, sondern eher die britische Abkürzung für „den Geschmack Indiens“.





SKU: 12277

BIRD'S EYE CHILI

BIO, 25 G

Eine kleine Frucht - mit großer Kraft

Bird's Eye Chili – auch bekannt als Pili Pili oder Piri Piri – ist eine kleine, aber intensiv aromatische Bio-Chili mit viel Charakter. Sie wird in ganz Asien und Afrika angebaut und verwendet und ist weltweit ein Favorit unter Chili-Liebhabern. Unsere stammt aus biologischem Anbau auf Madagaskar.

So verwendest du Bird's Eye Chili

Bird's Eye Chili kann ganz in Eintöpfen, Chilisaucen, Currys und Wokgerichten verwendet werden. Diese kleinen orange-roten Schoten lassen sich ganz oder zerstoßen mitkochen – aber Vorsicht: schon wenig Chili wirkt stark. Ein guter Tipp: Du kannst jederzeit mehr Chili hinzufügen, aber nicht wieder herausnehmen.

Schärfe- und Geschmacksprofil

Bird's Eye Chili liegt zwischen 50.000 und 100.000 Scoville und gehört damit zu den mittelscharfen Sorten – schärfer als Jalapeño, aber milder als Habanero. Iben, Gründerin und Inhaberin von Mill & Mortar, sagt:

„Ich freue mich sehr, dass wir endlich eine Bird's Eye Chili mit dem richtigen Aroma und den passenden Geschmacksnoten gefunden haben. Die Schärfe setzt schnell und deutlich ein, zugleich aber mit schöner

Fruchtigkeit und pfeffrigen Nuancen. Für mich zeigt das, dass das Klima auf Madagaskar ideal für diese Sorte ist – so kann die Chili in aller Ruhe natürlich reifen und ihr volles, reiches Aroma entfalten. Eine nachhaltige Einkommensquelle Bei Qualität zählt auch die Verarbeitung nach der Ernte. Dazu gehören die richtige Erntezeit sowie perfektes Trocknen und Sortieren. Die Ernte erfolgt sorgfältig von Hand, um Früchte und Pflanzen nicht zu beschädigen, und es werden ausschließlich organische Dünger aus tierischer oder pflanzlicher Herkunft verwendet.

Für Mill & Mortar ist es außerdem ein Qualitätsmerkmal, dass Bird's Eye Chili den Bauernkooperativen auf Madagaskar ein wertvolles Zusatzeinkommen bietet, da sie stark von Vanille abhängig sind. Da Chili meist nahe am Haus wächst, eröffnet es besonders Frauen die Möglichkeit, eigenes Einkommen zu erzielen – und so widerstandsfähiger zu werden, falls andere Kulturen ausfallen. Durch den Bio-Anbau erzielen sie zudem bessere Preise für ihre Erzeugnisse. Das ist ein besonders lohnendes Gefühl.



Wusstest du schon?

Chili ist eigentlich kein Geschmack, sondern eine Reizung der Reizrezeptoren im Mund durch Capsaicin – dieselben Rezeptoren, die auch auf Verbrennungen oder andere Schmerzreize reagieren. Das bedeutet: Das Brennen, Kribbeln oder Stechen, dass du in Mund, Nase oder Rachen spürst, ist weder Geschmack noch Geruch, sondern ein physisches Empfinden. Ähnliche Effekte können auch Pfeffer, Ingwer oder Meerrettich hervorrufen