

Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER AMSTERDAM

Stadt der Pfeffersäcke

- Von der Ostindischen Kompanie und dem Gewürzhandel
- Allerlei Zeugnisse der kolonialen Vergangenheit
- Originelle Gewürzläden und exotische Restaurants

ISBN 978-3-8297-1298-9



9 783829 712989

€ 15,95 [D]
€ 16,40 [A]



Wachstum durch Pfeffer-Segen

► Seite 4

Prachtvolle Straßenzüge und interessante Museen

► Seite 12



Zum Schnuppern, Probieren und Mitnehmen

► Seite 13



GEWÜRZE BESTIMM(T)EN DAS BILD AMSTERDAMS

Nach Gramm wurden sie gewogen und bezahlt: die Gewürze, die Amsterdam über Jahrhunderte reich machten. Sie finanzierten Tausende von Lager- und Wohnhäusern entlang der Grachten, die seit 2010 zum Weltkulturerbe zählen.

Und obwohl heute weltweite Handelsketten die Regale von Discountern rund um den Globus mit einer Vielzahl von pulverisierten Geschmacksanregern füllen, lohnt der Weg in die Stadt an der Amstel, in der eines der faszinierendsten Kapitel der Wirtschafts- und Küchengeschichte geschrieben wurde. Man kann es bis heute auf Märkten, in Museen, im Stadtbild und in den vielen exotischen Restaurants Amsterdams nacherleben. Und dann

ganz nebenbei ein paar Sehgewohnheiten korrigieren. So verblasst angesichts der frischen Kräuter und Gemüse das Zerrbild der geschmacklosen Holland-Tomate genauso wie das Bild der von rotwangigen Niederländern geführten »**Kruiden-Tuinen**« (Kräutergärten) angesichts der vielen Händler orientalischer Herkunft, die ihre Spezereien auf Märkten, aber auch in den Läden ihrer einheimischen Vorgänger anbieten.

Der Nachbau eines Ostindienseglers: die »Amsterdam«





»Amsterdamsche Vishandel«

Pfeffer-Segen als Wachstumsmotor

Einen Lebensmittelpunkt wie Amsterdam muss man sich erst einmal leisten können. Das galt schon für die holländischen Fischer, die vor etwa 800 Jahren begannen, die Sümpfe und Moore da zu entwässern, wo die träge Amstel in den damals noch salzwässrigen Meeresarm IJ floss. So fischreich die Gewässer waren, so tückisch war der Baugrund. Zwar balancierten die neuen Eigenheime und Lagerhäuser einigermaßen standfest auf den mehr als ein Dutzend Meter langen Baumstämmen, die zu Tausenden in den immer noch schlammigen Grund gerammt wurden.

Aber der entwässerte Boden schrumpfte und verlor an Höhe. Sofort war »Holland in Not«: Überflutungen drohten; ein Schutzdeich musste her, den die armen Moordörfler schaufelten. Erfolgreich im Kampf gegen das Wasser, bekamen sie im 13. Jahrhundert die Stadtrechte. Damals süßte, wer konnte, seine Milch mit Honig, und die Heringe kamen aus dem Salzfass. Während an Europas Fürstenthöfen die von den Kreuzzugsrittern mitgebrachte Vorliebe für Pfeffer und andere Körner, Nüsse, Blätter, Schoten sowie deren Extrakte und Essenzen die Geschmacksnerven der Edlen und Reichen zum Vibrieren brachten, sorgten im besten



Versprechen auf ein Feuerwerk für die Geschmacksknospen

Falle Zwiebeln für die kleinen Sensationen auf den Zungen des Fischer- und Händlervolks. Immer noch nachschmeckbar: der Biss in den frischen, auf gehackten Zwiebeln gebetteten Hering, den man am Schwanz über den Mund führt. Fisch und die im Rauch veredelten Varianten gibt es besonders frisch am Zeedijk 129. Was anderswo ein enger Flur wäre, ist für den kultigen »Amsterdamsche Vishandel« ein veritabler »Winkel«. Nordseefische wie auch ihre exotischen Verwandten finden sich hier appetitlich auf gestoßenem Eis; dazu Austern und feine Weine. Wer von der Fisch- und Würz-Erfahrung des in der dritten Generation geführten Fami-

lienunternehmens zuhause profitieren will, schaut sich die »vis recepten« mit ihren pikanten Saucen-Empfehlungen im Internet an (www.zeedijk129.nl).

Händler mit Kanonenschiffen

Klar war, dass neue Deiche, Häuser, Kirchen und Schiffe auf Dauer nur mit zündenden Ideen zu bezahlen waren. Zunächst erwarb man das Importmonopol für Hamburger Bier (1323). Zum Quantensprung geriet der Beitritt zur »Hanse« (1369). Aus Fischern wurden Händler. Und die Stadt wuchs in diesem Jahrhundert rund um die Oude Kerk (von 1306) von 1000 auf