

ein. Als Holzliebhaber baut er hochwertige Schneidebretter, innovative Gewürzregale und magnetische Holz-Messerblöcke, die in seiner Werkstatt aus heimischen Hölzern entstehen. Mit viel Liebe zum durchdachten Detail sind sie nicht nur ungemein praktisch, sondern werden ihrerseits zum Augenschmaus in der Küche.

Die passenden Messer sind ebenfalls im Sortiment, denn jeder Küchenprofi weiß um die Vorteile von Messern, die scharf sind und ihre Schärfe auch behalten. „Messer können einen das ganz Leben lang begleiten,“ unterstreicht Ute Oehlen, die als gelernte Hauswirtschaftsmeisterin gute Qualität von Messern schätzt. „Sie sind zwar in der Anschaffung teuer, aber bei richtiger Pflege halten sie ein Leben lang und können auch noch an die nächsten Generationen vererbt werden. Unsere Messer aus Solingen, Japan und die edlen Damastmesser sind im wahrsten Sinne des Wortes ihren Preis wert und jeder kann hier sein Lieblingsmesser finden.“ Auch bei Messern springt die Begeisterung über, die Ute Oehlen dafür hegt.

Gewürze, Mischungen und die Welt von Salz und Pfeffer

Von den Utensilien wieder zurück zu den Gewürzen ist ein kurzer Schritt, denn das umfangreiche Gewürzregal schließt sich unmittelbar an die Messer an. „Unsere erste Mischung war der Engelzucker, der unter anderem aus Kokosblütenzucker, Tonkabohne, Ceylon Zimt und Piment besteht. Das passt besonders gut zu den Engelskirchener Engeln, die wir hier im Laden in Lizenz verkaufen. Danach sind viele weitere herzhaftere Gewürzmischungen entstanden, wie zum Beispiel das Brotgewürz, Chipresso, ein fruchtig-exotischer Pfeffermix, das Gewürzfeuerwerk und einige andere mehr. Die hohe Qualität der Mischungen und der Einzelgewürze bekommen Oehlen auch von Spitzenköchen bestätigt, mit denen sie inzwischen kooperieren. So bezieht unter anderem 3-Sterne-Koch Joachim Wissler, Chef des Restaurant Vendôme im Schloßhotel Bensberg, seine besondere Currymischung von OxclusivA. „Wir entwickeln aber nicht nur für Spitzenköche aromenreiche Mischungen, sondern stellen zum Beispiel auch für Unternehmen eigene Gewürzboxen, Präsente oder Gewürzseminare zusammen, die die Mitarbeitenden dann zu Weihnachten geschenkt bekommen. Das bieten wir aber nicht nur für Unternehmen an, sondern auch für Vereine, Privatleute, eben für alle, die anderen eine Freude machen wollen.“



Salz und Pfeffer sind Ute Oehlen's Lieblinge. Es ist kaum fassbar, wie viele verschiedene Pfeffer und Salzsorten es gibt, die je nach Aroma ihre ganz eigenen Geschmacksnuancen im Essen entwickeln. Zum Probieren mörsert sie eine kleine Menge und kaum öffnet sich der Deckel des Mörsers entströmen Wolken von Aromen und auf der Zunge explodieren die Geschmacksknospen. Wie bei allen hochwertigen Rohstoffen gilt auch hier die Maxime „weniger ist mehr“, denn von diesen intensiven Gewürzen reicht bereits eine kleine Menge, um Fleisch, Gemüse oder Fisch zu bereichern.

Für alle, die intensiver in die Welt der Gewürze und Salze eintauchen wollen, bietet Ute Oehlen Seminare / Tastings an, in denen immer auch ganz viel verkostet wird. Um das auch unter Corona-Bedingungen fortsetzen zu können, hat sie eigene Pakete entwickelt mit verschiedenen Proben, die Interessierte bestellen können. Im gemeinsamen Online-Seminar erzählt sie zum Hintergrund der Gewürze, erklärt die Einsatzmöglichkeiten und jeder kann dann von Zuhause ausprobieren und mitmachen. „Wir waren erst ein bisschen skeptisch, aber die Idee ist bei unseren Kunden und Kundinnen hervorragend angekommen. Das hat uns motiviert, auch zukünftig weiter an unseren Seminarangeboten zu arbeiten. In Planung sind schon ein Schokoladen- und ein Gewürzseminar mit verschiedenen Gewürzen und ein Kinderseminar. Mir liegt sehr am Herzen, schon die Kleinen mit qualitativ guten Aromen vertraut zu machen. Dann gehen sie später auch viel bewusster mit dem Essen um und kommen früh ans Selberkochen.“ Man merkt Ute Oehlen an, dass sie am liebsten sofort loslegen würde, denn vor allem live im direkten Kontakt mit den Gästen kann sie ihre Begeisterungsfunken noch viel besser überspringen lassen.

i Weitere Infos: www.oxclusivia.eu