

Gewürze richtig organisieren

Unordnung und Unübersichtlichkeit in deinen Gewürzen muss nicht sein. Es gibt viele verschiedene Varianten, um deine Gewürze ordentlich aufzubewahren.

Mit diesen 3 Tipps bekommst du ganz einfach Ordnung in deine Gewürze:

1. Einheitliche Gläser

Um optisch Ruhe in deine Gewürze zu bringen, ist es ratsam auf einheitliche Gewürzstreuer umzustellen. Dies kannst du auf unterschiedliche Weisen erreichen. Du kannst dir zum Beispiel deine Gewürze ausschließlich von einem Anbieter kaufen, um immer die gleichen Steuer zu haben. Du kannst dir aber auch nach und nach einheitliche Gläser ansammeln, indem du zum Beispiel leere Schraubgläser zu Gewürzstreuern umfunktionierst. Oder wenn du schnell eine Einheitlichkeit erzeugen magst, kannst du dir einheitliche Gewürzsteuer kaufen.

Gewürze sollten grundsätzlich dunkel aufbewahrt werden, damit sie ihr Aroma nicht verlieren. Daher solltest du darauf achten, wie und an welchem Ort du deine Gewürze aufbewahrst. Wenn du deine Gewürze verstaub aufbewahrst kannst du durchsichtige Streuer verwenden, solltest du deine Gewürze allerdings sichtbar in deiner Küche platzieren solltest du blickdichte Streuer verwenden.

Ich empfehle ich dir grundsätzlich Gewürzstreuer aus Glas, da du so direkt die Füllmenge erkennen kannst. Was mich direkt zu Punkt Nummer 2 bringt.

2. Einkaufsroutinen und Nachfüllpackungen

Routinen sind wichtig, um Ordnung beizubehalten. Achte darauf, dass du regelmäßig den Bestand deiner Gewürze kontrollierst und diese ggf. nachkaufst, bevor sie komplett aufgebraucht sind. Durch Gewürzstreuer aus Glas ist es leichter für dich zu erkennen, wann ein Gewürz leer wird. Wenn du blickdichte Streuer verwendest, überprüfe regelmäßig, ob der Behälter leer ist, meistens kannst du es aber schon an dem Gewicht erkennen.

Durch die Verwendung von einheitlichen Gewürzsteuern, kannst du bei deinem Einkauf fortan auf Nachfüllpackungen umsteigen. Dies ist nicht nur günstiger, sondern auch besser für die Umwelt. Die Nachfüllpackungen kannst du nutzen, um deine Gewürze regelmäßig aufzufüllen und deinen Nachschub immer dann einplanen, wenn du eine Nachfüllpackung aufgebraucht hast.

Gewürze richtig organisieren

Für die Nachfüllpackungen kannst du dir eine kleine Box zulegen, in der du diese kategorisiert aufbewahrst. Da du diese Box nur gelegentlich benötigst, eignen sich hierfür Plätze, an die du schwerer herankommst, wie zum Beispiel das oberste Regalbrett in deinen Küchenschränken oder ganz oben in deiner Vorratskammer.

3. Das Beschriften

Das Labeln von Gewürzstreuern bringt Klarheit und Übersicht in deine Gewürze. Durch die Beschriftung findest du jedes Gewürz, welches du suchst. Das heißt, wenn du Gewürze in einheitliche Streuer umfüllst, solltest du diese auf jeden Fall beschriften, damit es auch zu keinen Verwechslungen der Gewürze kommt.

Mit einer dekorativen Schrift kannst du einen hübschen Look erzeugen. Solltest du Originalgewürzsteuer verwenden wollen, kannst du auch hier mehr Ruhe in das Gesamtbild bringen, indem du den Originalaufkleber entfernst und den Streuer neu beschriftest.



Gewürze richtig organisieren

Starte nun damit deine Gewürze zu ordnen:

1. Alles raus

Hole alle Gewürze, die du besitzt aus den Schränken und Schubladen und stelle sie auf den Küchentisch/Esstisch/Arbeitsplatte.

2. Kategorisierung

Sortiere deine Gewürze auf deiner Arbeitsplatte vor. Orientiere dich dabei gerne an den Geschmacksrichtungen. Sprich: Orientalisch, Italienisch, Basics wie Salze und Pfeffer, etc.

3. Vergleich

In den Kategorien kannst du nun schauen, ob du vom gleichen Gewürz eventuell mehrere Streuer besitzt. Schauge, ob du gleiche Gewürze zusammenschütten kannst, um so bereits leere Gewürzstreuer ausmisten oder direkt als "Einsatz" weiterverwenden zu können.

4. Reduzieren

Bevor du anfängst deine Gewürze nun in einheitliche Gewürzstreuer umzufüllen, schaue einmal, welche Gewürze du nicht verwendest oder vielleicht auch abgelaufen sind. Alle Gewürze, die du nicht mehr verwendest, könntest du verschenken (Hinweis auf öffentliches Regal?) Sortiere alles aus, was du nicht mehr brauchst.

Denn oft passiert es, dass man neue Rezepte ausprobieren möchte und sich dadurch mit Gewürzen bestückt, die nur selten benötigt werden. Hier empfehle ich dir Rezepte ganz einfach abzuwandeln. Wenn sich also in der Zutatenliste ein Gewürz befindet, dass du grundsätzlich nicht für andere Rezepte benötigst, dann lass es ganz einfach weg und ersetze es ggf. durch ein anderes Gewürz, welches du bereits zu Hause hast.

Gewürze richtig organisieren

Finde den idealen Platz für deine Gewürze:

Es gibt verschiedene Möglichkeiten deine Gewürze zu verstauen. Um dir Arbeitswege während des Kochens zu ersparen, solltest du grundsätzlich darauf achten, dass du alles immer dort aufbewahrst, wo du es auch benötigst. Ich empfehle dir deine Gewürze nah am Herd aufzubewahren, strukturiere ggf. deine Küche etwas um.

Flache Schublade

Diese befinden sich meistens direkt unterhalb oder seitlich des Herdes. Hierfür gibt es super praktische Schubladeneinsätze, mit denen du deine Gewürzstreuer liegend sehr gut aufbewahren kannst. Wenn nicht genug Platz für einen zusätzlichen Organizer in deiner Schublade hast, kannst du auch eine rutschfeste Einlage verwenden.



Tiefe Schublade

Wenn du eine tiefe Schublade nutzen möchtest, die sich nahe an deinem Herd befindet, kannst du die Streuer ganz einfach aufrecht hinstellen. Damit du auf einen Blick siehst, um welches Gewürz es sich handelt, dann ist eine Beschriftung auf dem Gewürzdeckel sinnvoll. Auch hier kannst du durch eine Anti-Rutschmatte verhindern, dass sich die Gewürzstreuer stark verschieben.

Schrank:

Wenn du deine Gewürzstreuer in einem Schrankfach aufbewahren möchtest, kannst du dir z.B. ein Gewürzregal besorgen, um so deine Streuer in einem tieferen Fach, durch die verschiedenen Ebenen gut im Überblick zu haben und schnell greifen. Auch ein Drehteller kann sich hier gut eignen.

Gewürze richtig organisieren

Arbeitsfläche:

Grundsätzlich empfehle ich so wenig wie möglich auf der Arbeitsfläche stehen zu haben. Allerdings gibt es nicht in jeder Küche die Möglichkeit alles in Schränken und Schubladen zu verstauen. Wenn du keinen Platz zur Verfügung hast, deine Gewürze fern von der Arbeitsfläche aufzubewahren, dann kannst du hierfür auch ein dekoratives Küchenregal zulegen oder auch mit einem Tablett oder Drehteller für Ordnung sorgen.

Wichtig ist, dass die Gewürzstreuer nicht einfach frei auf der Arbeitsfläche stehen. Gib deinen Gegenständen immer einen Rahmen, damit du sie gerade beim Abwischen der Arbeitsfläche mit einem Griff gut anheben kannst, um sauber zu machen.

Apothekerschrank:

Ein Apothekerschrank in Form eines Hochschrankes ist meistens nicht für das Aufbewahren von Gewürzen geeignet, da hier zwischen den einzelnen Regalböden zu viel Platz nach oben verloren geht. Hier empfehle ich lieber Hohe Gefäße zum Nachfüllen von Nudeln, Reis und Backwaren zu verstauen. Es gibt allerdings auch kleine Apothekerschränke, sogenannte Nischenwägen, die sehr gut für Gewürze geeignet sind. Falls sowas nicht ohnehin bereits in deine Küche integriert ist, gibt es bei vielen Küchen oftmals die Möglichkeit solch einen Nischenwagen noch in eine freie Ecke in der Küchenzeile zu integrieren.

Dieser Beitrag wurde verfasst von
Sandra Werner
Ordnungscoach
Homepage: <https://www.happyhomeffm.de/>
Instagram: [happyhome_freiburg](https://www.instagram.com/happyhome_freiburg)

