

# Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten

(Neufassung)

vom 27. 5. 1998 (BAnz. Nr. 183a vom 30. 9. 1998, GMBI. Nr. 30 S. 577 vom 30. 9. 1998)

Der Begriff „Gewürze“ schließt Kräuter sowie solche Pilze ein, die wegen ihrer geschmack- und/oder geruchgebenden Eigenschaften verwendet werden.

## I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### A. Begriffsbestimmungen und Beschaffenheitsmerkmale

#### 1. Gewürze und Kräuter

Gewürze und Kräuter sind Pflanzenteile, die wegen ihres Gehaltes an natürlichen Inhaltsstoffen als geschmack- und/oder geruchgebende Zutaten zu Lebensmitteln bestimmt sind.

Gewürze sind Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln oder Teile davon, meist in getrockneter Form.

Kräuter sind frische oder getrocknete Blätter, Blüten, Sprosse oder Teile davon.

#### 2. Gewürzmischungen

Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen.

#### 3. Gewürzzubereitungen, Gewürzpräparate

Gewürzzubereitungen oder Gewürzpräparate sind Mischungen von einem Gewürz oder mehreren Gewürzen mit anderen geschmackgebenden und/oder geschmackbeeinflussenden Zutaten, auch mit technologisch notwendigen Stoffen. Sie enthalten mindestens 60 Prozent Gewürze. Zusätzlich werden auch Gewürzaromen<sup>1)</sup> verwendet.

#### 4. Gewürzsalze

Gewürzsalze sind Mischungen von Speisesalz mit einem Gewürz oder mehreren Gewürzen und/oder Gewürzzubereitungen/Gewürzpräparaten, auch unter Verwendung von Würze. Sie enthalten mindestens 15 Prozent Gewürze (außer bei Knoblauch) und mehr als 40 Prozent Speisesalz.

Das Verhältnis von Speisesalz zu Gewürzen ist so bemessen, daß in der Regel weder Nachsalzen noch Nachwürzen mit den betreffenden Gewürzen erforderlich ist.

#### 5. Präparate mit würzenden Zutaten

Präparate mit würzenden Zutaten sind Mischungen von technologisch wirksamen Stoffen mit einem Gewürz oder mehreren Gewürzen, anderen geschmackgebenden und/oder geschmackbeeinflussenden Zutaten und/oder Gewürzzubereitungen und/oder Gewürzaromen<sup>1)</sup>. Sie enthalten ausschließlich die für den angegebenen Zweck technologisch notwendigen Stoffe und die für eine ausreichende Würzung erforderlichen Zutaten.

#### 6. Gewürzaromazubereitungen

Gewürzaromazubereitungen sind Gewürzzubereitungen, bei denen die Gewürze teilweise oder vollständig durch Gewürzaromen<sup>1)</sup> ersetzt sind.

7. Gewürz aromasalze  
Gewürz aromasalze sind Gewürzsalze, bei denen die Gewürze teilweise oder vollständig durch Gewürz aromen<sup>1)</sup> ersetzt sind.
8. Würzen  
Würzen sind flüssige, pastenförmige oder trockene Erzeugnisse, die den Geschmack und/oder Geruch von Suppen, Fleischbrühen und anderen Lebensmitteln beeinflussen. Sie werden durch Hydrolyse von eiweißreichen Stoffen hergestellt<sup>2)</sup>.
9. Würzmischungen  
Würzmischungen sind feste oder flüssige Erzeugnisse, die überwiegend aus Geschmacksverstärkern, Speisesalz, verkehrsüblichen Zuckerarten oder anderen Trägerstoffen bestehen; sie können außerdem Würzen sowie Hefe, Gemüse, Pilze, Gewürze, Kräuter und/oder Extrakte daraus enthalten. Streuwürzen sind streufähige Würzmischungen.
10. Würzsoßen  
Würzsoßen sind fließfähige oder pastenförmige Zubereitungen mit ausgeprägt würzendem Geschmack aus zerkleinerten und/oder flüssigen Zutaten.
11. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

## B. Bezeichnung

Für Gewürze und andere würzende Zutaten sind die kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen üblich.

1. Gewürze  
Gewürze werden nach ihrer Art bezeichnet, z.B. *Paprika, edelsüß, Rosenpaprika*. Soweit der Zerkleinerungsgrad von Bedeutung ist, wird er zusätzlich angegeben.  
  
Gerebelte Gewürze werden durch Abtrennen der Blätter und/oder Blüten von den trockenen Gewürzpflanzen gewonnen.
2. Gewürzmischungen  
  
Gewürzmischungen werden nach ihrer Art, z.B. *Kräuter der Provence*, oder ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z.B. *Gulaschgewürz, Suppengewürz, Honigkuchengewürz*. Ein besonderer Hinweis auf „Mischung“ ist nicht erforderlich.
3. Gewürzzubereitungen, Gewürzpräparate  
Gewürzzubereitungen werden nach ihrer Art, z.B. *Zwiebel-Pfeffer-Gewürzzubereitung*, oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z.B. *Gewürzzubereitung für Brathähnchen*. Sie werden auch als Gewürzpräparate bezeichnet, wenn sie zur Abgabe an Weiterverarbeiter bestimmt sind, z.B. *Gewürzpräparat für Fleischwurst*.
4. Gewürzsalze  
Gewürzsalze werden nach ihrer Art, z.B. *Selleriesalz, Kräutersalz*, oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z.B. *Brathähnchen-Gewürzsalz, Gewürzsalz für Brathähnchen*.
5. Präparate mit würzenden Zutaten  
Präparate mit würzenden Zutaten werden nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z.B. *Präparat zur Reifung und Würzung von Rohwurst, Rohwurstreifemittel mit Gewürzen für Salami*.

6. Gewürzaromazubereitungen  
Gewürzaromazubereitungen werden nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z.B. *Gewürzaromazubereitung für Brathähnchen*.  
  
Sie werden auch als *Gewürz aromapräparate* bezeichnet, wenn sie zur Abgabe an Weiterverarbeiter bestimmt sind, z.B. *Gewürz aromapräparat für Fleischwurst*.  
  
Sie werden auch als *Gewürz extraktzubereitung* oder *Gewürz extraktpräparat* bezeichnet, wenn der Gewürzaromenanteil ausschließlich aus Gewürzextrakten stammt.
7. Gewürzaromasalze  
Gewürzaromasalze werden nach ihrer Art, z.B. *Kräuteraromasalz*, oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z.B. *Gewürzaromasalz für Brathähnchen*.
8. Würzen  
Würzen werden als *Würze*, *Speisewürze*, *Suppenwürze*, *Sojasoße* bezeichnet.
9. Würzmischungen, Streuwürzen  
Würzmischungen und Streuwürzen werden nach ihrer Art, z.B. *Curry-Würzer*, oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z.B. *Grillwürzer*, *Würzmischung für Spaghetti*.
10. Würzsoßen  
Würzsoßen, Würzsaucen, Würztunken oder Würzpasten werden nach ihrer Art oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet.  
Übliche Verkehrsbezeichnungen sind:  
  
*Chutney*  
*Cumberland-Sauce*  
*Currysoße*  
*Ketchupsoße*  
*Pfeffersoße*  
*Relish*  
*Sambal*  
*Worcestersauce* oder  
*Barbecuesauce*  
*Grillsoße*  
*Sparerib-Soße*.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale für Gewürze

### A. Beschaffenheitsmerkmale

Die Qualität eines Gewürzes wird in der Regel nach den folgenden Kriterien beurteilt:

1. Geruch und Geschmack werden sensorisch geprüft und sind für jedes Gewürz charakteristisch. Verschiedene Provenienzen des gleichen Gewürzes können in ihrer Qualität deutlich voneinander abweichen.  
  
Bei einem Gewürz in einer Fertigpackung ist der charakteristische Würzwert bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sensorisch deutlich ausgeprägt.
2. Das Aussehen ist für jedes Gewürz charakteristisch. Es enthält keine von Insekten angefressenen Anteile, Insektenteile, fremde Pflanzenteile oder weitere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen.

3. Der Gehalt an ätherischem Öl ist in der Regel für die Beurteilung wertbestimmend, doch können auch andere geschmackgebende Stoffe für die Qualität maßgebend sein, z.B. Capsaicin bei Paprika oder Piperin bei Pfeffer.

Der Gehalt eines Gewürzes an ätherischem Öl kann sich je nach den Bedingungen beim Be- und Verarbeiten, z.B. Vermahlen, beim Abfüllen und beim Lagern, z.B. abhängig von der Art der Verpackung, vermindern; gleichzeitig kann sich die Zusammensetzung des ätherischen Öles ändern. Von einem Gewürz in einer Fertigpackung kann man deshalb nicht auf die ursprüngliche Qualität in der verwendeten Rohware schließen.

4. Der Gehalt an säureunlöslicher Asche gibt Hinweise darauf, ob das Gewürz durch mineralische Bestandteile wie Erde und Sand über das technisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht ist. Die **Anlage** nennt dafür Gehalte, die in der Regel nicht überschritten werden.
5. Der Wassergehalt trockener Gewürze soll nicht mehr als 12 Prozent betragen, um das Verderben, z.B. durch Wachstum von Schimmelpilzen oder durch Vermehrung von Schädlingen, zu verhindern.

## B. Bezeichnung

Gewürze, die mit den folgenden, kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen in den Verkehr gebracht werden, bestehen aus den jeweils dort genannten Pflanzenteilen.

1. *Anis*  
Die ganzen oder in Teilfrüchte zerfallenen, oft noch ein kurzes Stück des Fruchstieles tragenden, getrockneten Früchte von *Pimpinella anisum* L. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).
2. *Basilikum*  
Die getrockneten, gerebelten Kelch- und Laubblätter, gelegentlich mit Blüten- und Fruchtteilen, von *Ocimum basilicum* L. aus der Familie der Lippenblütler (Labiatae oder Lamiaceen).
3. *Bohnenkraut*  
Die getrockneten, gerebelten Laubblätter von *Satureja hortensis* L. aus der Familie der Lippenblütler (Labiatae oder Lamiaceen).
4. *Chillies, Chilli, Chillischote, Roter Pfeffer, Spanischer Pfeffer*  
Die scharf schmeckenden, getrockneten „Schoten“ von *Capsicum frutescens* L. und anderen *Capsicum*-Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceen).  
*Cayennepfeffer* und *Chillipulver* sind gemahlene Chillies.
5. *Cumin, Kreuzkümmel, Römischer Kümmel*  
Die ganzen oder in die Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Cuminum cyminum* L. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).  
Cumin schmeckt völlig anders als Kümmel.
6. *Curry-Pulver, Curry, Curry-Powder*  
Eine gemahlene Mischung eigener Art aus Kurkuma, die gleichzeitig farbigend wirkt, mit anderen Gewürzen wie Bockshornkleesamen, Cumin, Fenchel und Koriander sowie Pfeffer, Paprika, Chillies, Ingwer, Kardamom, Macis, Nelken oder Piment. Es kann auch Speisesalz und andere Stoffe wie Hülsenfruchtsamen-Mehl,

Stärke, Dextrose enthalten. Der Anteil an Speisesalz beträgt höchstens 5 Prozent, an den anderen Stoffen höchstens 10 Prozent.

Curry-Pulver ist je nach seiner Zusammensetzung gelblich bis bräunlich gefärbt und hat einen arteigenen, würzigen bis scharfen Geschmack.

7. *Dill*

*Dillsaat* sind die getrockneten Spaltfrüchte von *Anethum graveolens* L. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen). *Dillspitzen* sind die getrockneten Laubblattspitzen.

8. *Estragon*

Die getrockneten, gerebelten Laubblätter und Zweigspitzen von *Artemisia dracunculus* L. aus der Familie der Korbblütler (Compositen oder Asteraceen).

*Deutscher Estragon*, *Französischer Estragon* oder *Echter Estragon* ist eine besonders intensiv schmeckende Sorte.

9. *Fenchel*

Die meist in die beiden Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Foeniculum vulgare* MILL. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).

10. *Ingwer*

Der getrocknete, ungeschälte, teilweise oder ganz geschälte, auch gekalkte Wurzelstock von *Zingiber officinale* Roscoe aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceen).

11. *Kapern*

Die oliv- bis dunkelgrünen, etwa erbsengroßen, noch geschlossenen Blütenknospen von *Capparis spinosa* L. aus der Familie der Kaperngewächse (Capparaceen) nach dem Welken. Sie können in Essig, Speisesalz oder Speiseöl eingelegt sein.

Kapern werden nach Größe sortiert in den Verkehr gebracht. Je kleiner die Kapern sind, desto höher wird ihre Qualität bewertet. Üblich sind folgende Angebotsformen: Nonpareilles (Extraqualität, klein), Surfines (1. Qualität, mittelgroß), Capucines (2. Qualität, groß), Capotes Fines (3. Qualität) und Capotes Hors Calibres (4. Qualität).

12. *Kardamom*

Die geschlossenen Fruchtkapseln von *Elettaria cardamomum* White et Marton aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceen).

*Kardamom in der Schale gemahlen* sind die gemahlene Fruchtkapseln.

*Kardamomsaat*, auch *gemahlen*, sind die von der gesamten Fruchtwand befreiten Samen.

13. *Kerbel*

Die getrockneten, gerebelten Blätter von *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).

14. *Knoblauch*

Die Hauptzwiebel und die Nebenzwiebeln („Zehen“) von *Allium sativum* L. aus der Familie der Liliengewächse (Liliaceen oder Alliaceen).

*Knoblauchpulver* und *Knoblauchgranulat* werden aus getrocknetem Knoblauch hergestellt.

15. *Koriander*  
Die getrockneten, gelben bis braunen, runden Früchte von *Coriandrum sativum* L. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).
16. *Kümmel*  
Die in die Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Carum carvi* L. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).
17. *Kurkuma, Gelbwurz*  
Der kurz gebrühte und getrocknete Wurzelstock von *Curcuma longa* L. aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceen).
18. *Liebstockel*  
Die getrockneten, meist geschnittenen Laubblätter von *Levisticum officinale* Koch aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).
19. *Lorbeerblätter*  
Die getrockneten, stielfreien Laubblätter von *Laurus nobilis* L. aus der Familie der Lorbeergewächse (Lauraceen).
20. *Macis*  
Der getrocknete Samenanlage (Arillus) der Samen von *Myristica fragrans* Hout. aus der Familie der Muskatgewächse (Myristicaceen).  
Macis wird umgangssprachlich, aber botanisch falsch, auch als *Muskatblüte* bezeichnet.
21. *Majoran*  
Die getrockneten, gerebelten Laubblätter und Blütenstände von *Origanum majorana* L. (*Majorana hortensis* Moench) aus der Familie der Lippenblütler (Labiatae oder Lamiaceae).
22. *Muskatnuß*  
Der vom Samenanlage und von der Samenschale befreite, getrocknete Samenkern von *Myristica fragrans* Hout. aus der Familie der Muskatgewächse (Myristicaceae).
23. *Nelken, Gewürznelken*  
Die kurz vor dem Aufblühen gesammelten, getrockneten Blütenknospen von *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et Perry aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae).
24. *Oregano, Wilder Majoran, Dost*  
Die getrockneten, meist gerebelten Laubblätter sowie die Blüten und obersten Stängelteile von *Origanum vulgare* L. aus der Familie der Lippenblütler (Labiatae oder Lamiaceae).
25. *Paprika*  
Die reifen, getrockneten Früchte verschiedener Unterarten von *Capsicum annum* L. var. *annuum* und anderen *Capsicum*-Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae).

Paprikapulver ist je nach Farbe und Schärfegrad in drei Angebotsformen im Verkehr:

<i>Delikateßpaprika</i>	dunkelrot, mild fruchtig
<i>Paprika, edelsüß</i>	rot, mild, mit leichter Schärfe
<i>Paprika, scharf; Rosenpaprika</i>	rotbraun, scharf.

26. *Petersilie*  
Die getrockneten, meist zerkleinerten Laubblätter der glattblättrigen oder krausblättrigen Form von *Petroselinum crispum* (Mill.) Hill. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).
27. *Pfeffer, grün; Grüner Pfeffer*  
Die unreif geernteten, grünen Früchte von *Piper nigrum* L. aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceen). Sie schmecken in Salzlake eingelegt besonders mild und aromatisch.
28. *Pfeffer, schwarz; Schwarzer Pfeffer*  
Die noch nicht völlig reif geernteten, getrockneten Früchte von *Piper nigrum* L. aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceen). Sie riechen aromatisch würzig und schmecken kräftig scharf.
29. *Pfeffer, weiß; Weißer Pfeffer*  
Die getrockneten, von der äußeren Fruchtwand befreiten Früchte von *Piper nigrum* L. aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceen). Sie riechen aromatisch würzig und schmecken milder als schwarzer Pfeffer.
30. *Pilze*  
Die eßbaren Fruchtkörper verschiedener Arten von Speisepilzen. Sie entsprechen den Leitsätzen für Pilze und Pilzerzeugnisse.
31. *Piment, Nelkenpfeffer*  
Die vor der vollständigen Reife geernteten, fermentierten und getrockneten Früchte von *Pimenta dioica* (L.) Merr. aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceen).
32. *Rosa Beeren, Rosa Pfeffer*  
Die getrockneten, rot leuchtenden bis bräunlichen, rundlichen Früchte von *Schinus molle* L., *Schinus terebinthifolius* Raddi und anderer *Schinus*-Arten aus der Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceen).
33. *Rosmarin*  
Die während und nach der Blüte geernteten, getrockneten Laubblätter von *Rosmarinus officinalis* L. aus der Familie der Lippenblütler (Labiaten oder Lamiaceen).
34. *Safran*  
Die getrockneten, dreigeteilten Narbenschenkel der Blüten von *Crocus sativus* L. aus der Familie der Schwertliliengewächse (Iridaceen).
35. *Salbei*  
Die getrockneten, gerebelten oder geschnittenen Laubblätter von *Salvia triloba* L. fil. und *Salvia officinalis* L. aus der Familie der Lippenblütler (Labiaten oder Lamiaceen).
36. *Schnittlauch*  
Die geschnittenen, auch getrockneten Laubblätter von *Allium schoenoprasum* L. aus der Familie der Liliengewächse (Liliaceen oder Alliaceen).
37. *Schwarzkümmel*  
Die kleinen schwarzen Samen von *Nigella sativa* L. aus der Familie der Hahnenfußgewächse (Ranunculaceen).
38. *Sellerieblätter*  
Die getrockneten, geschnittenen Laubblätter von *Apium graveolens* L. aus der Familie der Doldengewächse (Umbelliferen oder Apiaceen).

39. *Senfkörner*  
Die getrockneten Samen von *Sinapis alba* L. (weißer Senf), *Brassica nigra* (schwarzer Senf) oder *Brassica juncea* (brauner Senf) aus der Familie der Kreuzblütler (Cruciferen oder Brassicaceen).
40. *Sternanis*  
Die reifen, getrockneten Sammelbalgfrüchte von *Illicium verum* Hook. fil. aus der Familie der Sternanisgewächse (Illiaceen).
41. *Thymian*  
Die getrockneten, gerebelten Laubblätter und Blüten von *Thymus vulgaris* L. und *Thymus zygis* L. aus der Familie der Lippenblütler (Labiataen oder Lamiaceen).
42. *Vanille*  
Die in unreifem Zustand fermentierten und angetrockneten Früchte von *Vanilla planifolia* Andr. aus der Familie der Orchideengewächse (Orchidaceen).
43. *Wacholderbeere*  
Die reifen, getrockneten Beerenzapfen von *Juniperus communis* L. aus der Familie der Zypressengewächse (Cupressaceen).
44. *Zimt*  
Die getrocknete, von der Außenrinde befreite Rinde von *Cinnamomum ceylanicum* Bl. oder die getrocknete, vom Kork mehr oder weniger befreite Rinde von *Cinnamomum aromaticum* Nees, *Cinnamomum burmannii* Bl., *Cinnamomum loureirii* Nees. und anderen Holzzimtarten aus der Familie der Lorbeergewächse (Lauraceen).
- Ceylon-Zimt* oder *Canehl* ist die Innenrinde von *Cinnamomum ceylanicum* Bl. und wird überwiegend in Stangenform in den Verkehr gebracht.
- Cassia* ist die Innenrinde von *Cinnamomum aromaticum* Nees. oder *Cinnamomum loureirii* Nees.
- Zimt, gemahlen*, wird überwiegend aus *Cassia* hergestellt und schmeckt schärfer und weniger süß als *Canehl*.
45. *Zwiebel*  
Die getrocknete, meist in Stücke geschnittene oder gemahlene Zwiebel von *Allium cepa* L. und von *Allium fistulosum* L. aus der Familie der Liliengewächse (Liliaceen oder Alliaceen).

---

<sup>1)</sup> Gewürzaromen sind Erzeugnisse, die aus Gewürzen mit geeigneten Extraktionsmitteln gewonnen werden und nur Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten. Auf die Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1677) in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.

<sup>2)</sup> Europäische Beurteilungsmerkmale für Brühen (Bouillons) und Consommés vom 5. Oktober 1990, Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 88. Jahrg., Heft 2/1992, S. 48.

Gehalte an säureunlöslicher Asche,  
die in der Regel nicht überschritten werden

<b>Gewürz</b>	<b>Säureunlösliche Asche</b>
<i>Anis</i>	2,5
<i>Basilikum</i>	3,5
<i>Bohnenkraut</i>	1,0
<i>Chillies, Cayennepfeffer</i>	1,6
<i>Cumin, Kreuzkümmel, Römischer Kümmel</i>	3,0
<i>Curry-Pulver</i>	1,0
<i>Dill</i>	1,5
<i>Estragon</i>	1,5
<i>Fenchel</i>	2,0
<i>Ingwer</i>	2,0
<i>Kardamom</i>	2,5
<i>Kerbel</i>	2,0
<i>Knoblauch</i>	0,5
<i>Koriander</i>	1,5
<i>Kümmel</i>	1,5
<i>Kurkuma</i>	2,5
<i>Liebstockel</i>	1,5
<i>Lorbeerblätter</i>	2,0
<i>Macis</i>	0,5
<i>Majoran</i>	2,0
<i>Muskatnuß</i>	0,5
<i>Nelke, Gewürznelke</i>	0,5
<i>Oregano</i>	2,5
<i>Paprika</i>	1,5
<i>Petersilie</i>	1,5
<i>Pfeffer, schwarz</i>	1,5
<i>Pfeffer, weiß</i>	0,3
<i>Piment</i>	1,0
<i>Rosmarin</i>	1,0
<i>Safran</i>	1,5
<i>Salbei</i>	2,0
<i>Schnittlauch</i>	2,0
<i>Sellerieblätter</i>	1,0
<i>Senfkörner</i>	1,0
<i>Sternanis</i>	0,5
<i>Thymian</i>	4,0
<i>Vanille</i>	1,0
<i>Wacholderbeere</i>	1,0
<i>Zimt</i>	2,0
<i>Zwiebel</i>	0,5