

# Apotheker liefert Spezialitäten bis nach Übersee

Von Senf über Curry bis Magenbitter: Dr. Ulrich Seidel aus Adorf beweist guten Geschmack · Auszeichnung durch Feinschmecker

VON NATALIE VOLKENRATH

Wenn Apotheker Dr. Ulrich Seidel durch den Wald schlendert, genießt er nicht nur die Schönheit seiner Diemelseer Heimat. Mit geschärftem Blick nimmt der Adorfer die Pflanzenwelt ins Visier, sucht frische Zutaten für seine selbst hergestellten Spezialitäten, die er bis in die USA verschickt.

Senf, Curry und andere Gewürzmischungen, Magenbitter und -elixire, Likör, Verdauungswine sowie Lutschpastillen gehören neben Medikamenten und Pflegeprodukten zum Sortiment der 160 Jahre alten Apotheke in Adorf – und zu den Leidenschaften des 67-jährigen Pharmazeuten. Für weit mehr als die zunehmend technisierte Herstellung von Salben und Säften interessiert sich der gebürtige Vogtländer bereits während seines Studiums in Würzburg und Marburg. Gern streift er durch Bibliotheken und Antiquariate, um nach historischen Fachbüchern Ausschau zu halten und später manch alt hergebrachte Rezeptur auszuprobieren.

### Zutaten aus Waldeck

„Die Herstellung von Senf oder Elixieren war für einen Apotheker früher nicht ungewöhnlich, sie gehörte zur Arbeit“, berichtet Seidel. „Selbst Schuhcreme, Seife und Backpulver gehörten zum Sortiment. Dr. Oetker war schließlich auch Apotheker.“

Seidels Privatsammlung alter Arzneibücher ist sei der Studienzeit beträchtlich gewachsen. Im Obergeschoss des Fachwerkhäuses in der Adorfer Ortsmitte reiht sich Werk an



Sondereditionen: Senf und Magenbitter hübsch abgefüllt.



Spezialisten für Spezialitäten: Dr. Ulrich Seidel mit einem Teil seines Teams in der 160 Jahre alten Adorfer Apotheke. Fotos: Volkenrath

Werk. Seidel hatte die Apotheke 1977 übernommen und das 1661 erbaute Haus 1984 gekauft und aufwändig restauriert.

Behutsam zieht der Apotheker einige Exemplare aus dem Regal. Liebend gern stöbert er in einem Kräuterbuch aus dem Jahr 1535. Handkolorierte Kupferstiche zeigen Tiere und Pflanzen, zum Beispiel den Aronstab, Rosen und Hafer. In altdeutscher Schrift steht geschrieben, wie ihre Bestandteile für medizinische Zwecke verwendet werden.

Besonders stolz ist der Experte auf seine „Pharmacopoeia von Augsburg“ – ein echter Schatz für Spezialisten. Sie enthält beispielsweise Rezepturen für Elixiere, die Seidel zuvor völlig unbekannt waren. Nicht weniger spannend, aber zur erneuten Herstellung kaum geeignet, sind die Hausrezepte aus dem Buchlein „Ägyptische Geheimnis-

se für Mensch und Vieh“. „Sie scheinen teilweise ganz nützlich, sind häufig aber mit Magie versetzt“, erklärt Seidel. Ihr Gebrauch sei im Waldecker Land in früheren Zeiten jedoch an der Tagesordnung gewesen.

Trotz aller Faszination für die Vergangenheit lebt der Pharmazeut aber im Hier und Jetzt. Er nutzt die Lektüre zwar als Anregung und greift immer wieder Komponenten aus alten Rezepten auf, aber den endgültigen Geschmack verleiht der Adorfer seinen Spezialitäten selbst. „In geringen Mengen sammle ich die Zutaten in der heimischen Natur“, verrät er. „In Diemelsee gibt es viele interessante Pflanzen, zum Beispiel verschiedene Minzsorten.“ Darüber hinaus bezieht Seidel edle Gewürze und Likörweine von Spezialanbietern.

### Europäischer Senf-Test

Der Erfolg gibt dem Geschmackssinn des Apothekers Recht. Seine Spezialitäten haben bereits weit über die Grenzen

des Waldecker Landes hinaus für Aufsehen gesorgt: „Nur für Bratwurst viel zu schade“, urteilten Experten einer großen Berliner Tageszeitung vor einigen Jahren. Sie verliehen der braunen, zähflüssigen Diemelseer Delikatesse den zweiten Platz im europäischen Senf-Test. Laut Seidel gehen seine Lieferungen sogar bis nach Übersee, zum Beispiel in die Vereinigten Staaten.

### Ausgereifte Rezeptur

Seidels Senfzubereitung fußt auf einem Rezept aus dem Jahr 1850. „Als ich es ausprobiert habe, musste ich feststellen, dass früher alles bitterer war“, betont der Fachmann. Folglich machte er sich an die Verfeinerung. Schon zu seiner Studienzeit habe er damit begonnen, blickt Seidel zurück. Ausgereift sei das Rezept gegen Ende der siebziger Jahre gewesen, etwa zu der Zeit, als er nach Adorf gekommen sei.

Die Feinschmecker der Berliner Tageszeitung würdigten neben dem Senf auch das Curry-Pulver des Apothekers: Die

wohl duftende Mischung aus Gelbwurz, schwarzem Pfeffer, Paprika, Koriander, Ingwer und zahlreichen anderen Gewürzen erhielt das Zertifikat „Der Edle“.

„Curry kann aus bis zu 30 Bestandteilen zusammengesetzt sein“, berichtet Seidel. „Wir legen Wert darauf, dass keine Zusätze wie Salz hinzu kommen.“ So verklumpe das grob gemahlene Gewürz nicht. Nicht im Gift-, aber im Gewürzschrank des Diemelseers finden sich außerdem die Kräutermischungen „Provence“ und „Toscana“, die mediterranes Flair in die Küche bringen.

### „Gegen Tod und Teufel“

Einer weiteren Spezialität verleiht die Minze, die der Adorfer in den heimischen Wäldern sammelt, ihre wohltuende Wirkung: dem „Magenelixier Aqua Vitae“. Auszüge von Anis, Salbei, Angelica und anderen Pflanzen kommen hinzu, damit sich im

Magen nach dem Essen Wohlbehagen ausbreitet. Die gelb-rosillierende Farbe verlockt zum Probieren. Aber Vorsicht, bei den Destillaten handelt es sich trotz des süßlichen Geschmacks um hochprozentige Mischungen, die zum medizinischen Gebrauch bestimmt sind.

Ganz ähnlich verhält es sich mit Seidels Magenbitter. Der Satz „Contra mortem diabolumque“ – übersetzt „gegen Tod und Teufel“ – prangt auf dem alten Rezept, das der „Tinctura stomachica“ zugrunde liegt. „Tinkturen sind weingeistige Auszüge“, erläutert der Experte. Seine magenstärkende Komposition enthalte unter anderem Enzian, Calmus und Cardamon.

### „Alles ist Handarbeit“

Der besseren Verdauung dient zudem der „Vinum Digestivum“. Der Wein, der aus Likörweinen zusammengestellt wird, kann als Appetitanreger (Aperitif) oder als Verteiler (Digestif) genossen werden. Likörweine, zum Beispiel der Xeres-Wein – bekannter als englischer Sherry –, gehören seit jeher als Medizinalweine in die Apotheke.

„Bei mir ist alles Handarbeit“, hebt der Spezialitäten-Liebhaber hervor. Eine Mühle, die langsam und nur grob zerkleinere, sei das einzige Gerät, das er bei der Herstellung nutze. Tatkräftige Unterstützung erhält er zudem von seinen Mitarbeiterinnen. Für jedes Segment stehen dem leidenschaftlichen Pharmazeuten Spezialistinnen zur Seite – denn schließlich ist die Arbeit mit einigen Waldspaziergängen nicht getan.

Die Spezialitäten gibt es unter [www.apotheke-adorf.de](http://www.apotheke-adorf.de) sowie Telefon 06533/91230.