

Manufaktur



Funke



Der Gewürz- macher

Gewürze, die halten, was andere versprechen.

Gewürze und Gewürzmischungen aus der Schweiz, handgemacht in Heiden AR.



100 % reine Zutaten
ohne Zusätze



Von Hand gemischt
und verarbeitet



Echte Schweizer
Manufaktur



Inspiziert vom Herd,
geprägt vom Handwerk

A Ancho Chili · Andaliman Pfeffer · Anis · Apfelwähe · Arrabbiata · Ashwagandha **B** Bärlauchblätter · Bärlauchsalz · Basilikum · BBQ Dunkles Fleisch · BBQ Helles Fleisch · Bergkräuter · Birchermüsl · Bockshornklee · Bohnenkraut · Bratapfel **C** Carolina Reaper · Cayennepfeffer · Charapita · Chili Cut · Chili-Salz · Chimichurri · Chipotle · Cumeo Pfeffer · Cumin **D** Dillspitzen · Druiden Rauchsatz **E** Erlenrauchsatz · Estragon **F** Fenchelsamen · Fleischgewürz · Fleur des Alpes · Flor de Sal · **G** Garam Masala · Gartenkräuter · Gemüsebouillon · Gewürznelken · Gochugaru Chili · Grillpfeffer **H** Habanero Red Savina · Harissa · Havnø Meersatz · Hawaii Black Lava **I** Ingwer · Italienische Kräuter **J** Jalapeño grün · Jalapeño rot **K** Kala Namak · Kampot Pfeffer · Kardamom · Knoblauch · Knoblauchbrot · Koriander · Kräuterbutter · Kräuterquark · Kubeben Pfeffer · Kümmel · Kurkuma **L** Langer Pfeffer · Lasagne · Lebkuchen · Liebstöckel · Lorbeerblätter **M** Macis · Magenbrot · Majoran · Malabar Pfeffer · Muskatnuss **N** Nelkenpfeffer · **O** Orangenschalen · Orangen-Satz · Oregano **P** Paprika edelsüss · Paprika geräuchert edelsüss · Paprika geräuchert scharf · Paprika rosenscharf · Paradieskörner · Patagonia Pfeffer · Penja Pfeffer · Petersilie Pfeffer grün · Piment d'Espelette · Pommes · Pyramidensatz · **R** Raclette Chili-Paprika · Raclette Pfeffer · Raclette Würzig · Ras el Hanout · Rosmarin **S** Safran · Salbei · Schabzigerklee · Schnittlauch · Schwarzer Knoblauch · Schwarzkümmel · Selim Pfeffer · Senfkörner gelb · Steinsatz · Sternanis · Stroganoff · Sumach · Szechuan Pfeffer **T** Tasmanischer Pfeffer · Tellicherry Pfeffer · Thymian · Tofu · Tonkabohnen · Totes Meer Satz · **U** Urwaldpfeffer «Voatsiperifery» · **V** Vanille · Verbena Pfeffer · **W** Wacholderbeeren · Waffel · Whisky Pfeffer · Wiri Wiri Chili **Z** Zimt · Zimtblüten · Zitronengras · Zitronenpfeffer · Zwiebel.

Wer würzt, vertraut seinem Geschmack – nicht dem Rezept.

Tobias Funke
Der Gewürzmacher



Ich bin Gewürzmacher aus Leidenschaft. Mein Sortiment umfasst mittlerweile über 400 Gewürze und Mischungen, die deinen Gerichten mehr Tiefe, Charakter und das gewisse Etwas verleihen. Meine Arbeit beginnt lange, bevor ein Gewürz ins Glas kommt: Ich suche weltweit nach besonderen Rohstoffen, probiere sie aus und besuche Produzentinnen und Produzenten persönlich vor Ort. Nur was mich in Qualität, Aroma und Charakter überzeugt, findet seinen Platz im Sortiment.

Echtes Handwerk für echten Geschmack. Seit fast 30 Jahren dreht sich mein Leben um Geschmack. Als Sternekoch und Produktentwickler habe ich Küchen aufgebaut, Konzepte entwickelt und Lebensmittel mitgestaltet. Heute führe ich diesen Weg mit der Manufaktur Funke fort: In Heiden

röste, mahle und mische ich jedes Gewürz von Hand. In kleinen Chargen, ohne Zusatzstoffe. In einer eigens konstruierten Mühle, die besonders viele ätherische Öle bewahrt.

Inspiziert von Küchen aus aller Welt. Mediterran, südamerikanisch, orientalisch oder klassisch: Von Zürcher Geschnetzeltem über Carbonara, Paella bis zu Chimichurri oder Ras el Hanout bringe ich die Aromen aus aller Herren Länder in deine Küche.

Genuss kennt keine Grenzen. Zu jeder Mischung kreiere ich passende Rezepte mit Zutaten, die in jedem Detailhändler erhältlich sind. Der QR-Code auf den Gewürzgläsern führt direkt zur Rezeptbibliothek auf meiner Webseite: Einfach scannen, nachkochen, geniessen. Oder du lässt deiner Fantasie freien Lauf.

Gewürze faszinieren mich durch ihre Aromen, ihre Tiefe und ihre Einfachheit.



Alle Gewürze werden nach höchsten Hygienestandards sorgfältig von Hand gemahlen und gemischt.

Manufakturfunke.ch – über 400 Gewürze und Mischungen.



Fernöstliche Küche

Von Goa bis Tamil Nadu, von Bangkok bis Tokio – jede Sorte mit eigenem Charakter: Chili und Sauerkirsche, mit Vanille, Nori oder Zitrone.



DUKKAH

Nüsse, Sesam, Gewürze aus Ägypten. Für Brot mit Olivenöl. Aber auch auf Hummus, Eier oder Gemüse.



PURPLE CURRY

Curry mit Hibiskus, so sieht kein anderes aus, süsslich und säuerlich. Für Poulet, Fisch, Gemüse.

Chilisorten aus aller Welt

Über ein Dutzend, mit eigener Herkunft, eigenem Aroma und eigener Schärfe von fruchtig-mild bis ordentlich feurig.



BHUT JOLOKIA

Die Geisterchili aus Indien. Erst süsslich, dann kommt die Hitze. Für Currys, Saucen, Chili con Carne.



CAROLINA REAPER

Über zwei Millionen Scoville, die schärfste Chili der Welt. Fruchtig und gadenlos. Millimeterweise.

Pfeffer

Von Indien bis Patagonien, von Nepal bis Tasmanien: über 30 Sorten, fruchtig, blumig, zittrisch, rauchig oder erdig.



KAMPOT FERMENTIERT

In Meersalz eingelegt, weich und saftig. Warm, fruchtig, umami. Perfekt für Rindstatar, Pfefferjus, Gemüse, Salate.



SZECHUAN GRÜN

Unreif geerntet, darum frischer als die rote Variante. Zitrus, Kribbeln. Für Wok, Fisch, Poulet, Gemüse.

Schweizer Klassiker

Älplermagronen, Funkomat oder Züri-Geschnetzeltes: rund 50 hausgemachte Mischungen für Gerichte, mit denen du gross geworden bist.



BIRCHERMÜESLI

Ich hätte geschworen: das braucht niemand. Heute meine Nummer 3. Zimt, Tonka, Bourbonvanille, Orange, Zitrone.



RÖSTI

Zwiebel, Pfeffer, Muskat, fertig gemischt. Auch für Bratkartoffeln.

Fleisch, Fisch, Geflügel

Manchmal braucht es mehr als Salz und Pfeffer: 40 Mischungen, die den Eigengeschmack unterstützen statt ihn zu verdecken.



BBQ DUNKLES FLEISCH

Funkes Liebling: Beste Pfeffer bis Piment d'Espelette, rauchig und warm. Für Brisket, Ribs, Lamm, Wild.



MAGIC DUST

Der BBQ-Klassiker aus den USA: Süß, rauchig, würzig. Für Ribs, Pulled Pork, Poulet, Chicken Wings.

Salz

Ein paar Körner und alles kippt von flach zu wow. Flockig, rauchig, kristallklar, dunkel – jedes verändert, was du kochst.



PYRAMIDENSALZ

Zergeht auf der Zunge: Hohle Flocken aus der Ägäis. Für Brot mit Olivenöl, Steak, Tomaten, Salat, Carpaccio.



DRUIDEN RAUCHSALZ

Intensives Rauchsatz und trotzdem elegant. 6 bis 8 Wochen über Wacholder geräuchert. Für Eier, Fisch, Steak.

Spezialitäten

Zutaten, die ich rund um die Welt aufgespürt habe – weil sie hier nicht zu finden sind.



SAFRAN LA MANCHA

Die Königsklasse: Blumig, honigsüß, mit tiefer Wärme. Für Risotto, Paella, Fisch.



SCHWARZE ZITRONEN

Sonnengetrocknet bis sie schwarz sind. Sauer, rauchig. Für Eintöpfe, Reis, Fisch, Dressings.

Eine kleine Auswahl. Mehr unter manufakturfunke.ch

Manufaktur-Laden Direkt neben unserer Produktion in Heiden entdeckst du die Welt unserer Gewürze. Hier kannst du riechen, probieren, vergleichen – und du erfährst, wie alles entsteht. Regelmässig erwarten dich Degustationen, Tastings, frisch zubereitete Spezialitäten oder Blindverkostungen. Persönlich und unkompliziert.

Gewürz-Workshops Für alle, die Gewürze besser verstehen möchten. Hobbykoch oder Profi – wir schärfen die Sensorik, trainieren Nase und Gaumen und entdecken die Vielfalt echter Gewürze. Jeder Workshop widmet sich einem spezifischen Thema. Es wird gerochen, degustiert, verglichen, gemörsert oder gemahlen. Geleitet von Tobias Funke, dem Gewürzmacher und ehemaligen Zwei-Sterne-Koch.

Fachhandel & Gastronomie Unsere Gewürze sind bei ausgewählten Fachgeschäften und Gastrobetrieben in der Schweiz und Deutschland erhältlich. Uns verbindet die Leidenschaft für ehrliches Handwerk und hochwertige Produkte. Möchtest du unsere Gewürze in dein Sortiment aufnehmen oder in deiner Küche einsetzen? Dann freuen wir uns auf deine Kontaktaufnahme.

Manufaktur



Funke

Manufaktur Funke
Im Bad 3, 9410 Heiden AR
Telefon 071 571 45 45
office@manufakturfunke.ch

Webshop:
manufakturfunke.ch

  [manufakturfunke](https://www.manufakturfunke.ch)

Great Taste Award

Die weltweit renommierteste unabhängige Auszeichnung für Lebensmittel: Über 500 Fachjuroren aus Gastronomie und Lebensmittelbranche bewerten in Blindverkostungen nur etwas: den Geschmack. Rund 15'000 Produkte werden jedes Jahr eingereicht, drei Sterne sind die höchste und seltenste Stufe.

Drei meiner Gewürze haben diese Bewertung erreicht; weltweit erzielten das in den letzten drei Jahren nur 11 Gewürze, aus der Schweiz bisher sogar noch überhaupt kein Lebensmittel. Als der Anruf aus London kam, in feinstem «British-English», dauerte es einen Moment, bis ich realisierte, welche Bedeutung das für mich hat. Aber genau dafür stehe ich jeden Tag in der Manufaktur: Die besten Gewürze für deine Küche.

