
Weitgereiste Gewürze: Die lange Geschichte von Kardamom und Co.

Weihnachtszeit - die Zeit der kleinen Geheimnisse und raschelnden Vorbereitungen ist da.

Mögen Sie auch das ganze Jahr hindurch ein Backmuffel sein, im Advent werden Sie von einem geheimnisvollen Backtrieb erfaßt. Zieht dann der Duft von Zimt und Nelken durch die Wohnung, kehren Ruhe und Behaglichkeit in das vorweihnachtliche hektische Treiben ein. Aber was wäre ein Lebkuchen ohne Anis, Gewürznelken, Kardamom, Piment und Zimt? Kein Lebkuchen, sondern ein geschmackliches Nichts. Woher kommen sie eigentlich, die typischen Weihnachtsgewürze, ohne die unser Weihnachtsgebäck nicht dasselbe wäre? Hier ein kleiner kulturgeschichtlicher Überblick. Weihnachten ohne Vanillekipferl? Für viele undenkbar. Doch bereits lange vor der Entdeckung Amerikas kamen die Azteken und Tolteken im heutigen Mexiko in den Genuß des Vanillearomas. Sie würzten mit "vaynilla", so das aztekische Wort für "Schötchen", ihre Speisen und vor allem ihre ungesüßten (!) Kakaogetränke und Kakaobreis, "chocolatl" genannt, der Vorläufer unserer heutigen Schokolade. Auch der Einsatz von Vanilleschoten als Parfum war üblich, so daß man sich dort unter gut duftenden Menschen bewegt hätte. Kein Wunder, daß der spanische Eroberer Hernan Cortéz, der als erster Europäer an Montezumas Hof mit Vanille gewürzte Schokolade kosten durfte, von dieser angenehmen Pflanze so begeistert war, daß er sie mit nach Europa brachte. Der Anbau mißglückte allerdings vollständig. Und nicht nur in Europa, auch in anderen tropischen Ländern erbrachte die Vanillepflanze trotz üppigen Wuchses und Blütenbildung nicht die begehrten Früchte. So blieb Mexiko lange der einzige Vanillielieferant der Welt. Erst im 19. Jahrhundert (genauer!) kam man hinter das Geheimnis: In anderen Gebieten fehlten Kollibris und eine bestimmte Bienenart als natürliche Bestäuber. Da man Insekten nicht ohne weiteres zum Umzug bewegen kann, behalf man sich zunächst mit künstlicher Bestäubung. Dazu wurden eigens Arbeiter eingestellt, die von Blüte zu Blüte eilten und in jede eine Rüsselatruppe in Form eines kleinen zugespitzten Bambusstäbchens steckten. Mittlerweile haben sich jedoch die billigeren und schnelleren Insekten wieder durchgesetzt, die es heute in allen Anbauländern der Vanille gibt.

1874 gelang es den natürlichen Inhaltsstoff der Vanille, das Vanillin, synthetisch herzustellen, worauf die Vanilleproduktion stark zurückging.

Heute wächst Vanille in Mexiko und auf den sogenannten Vanilleinseln Réunion, Mauritius, und Madagaskar sowie auf Hawaii, Java, den Seychellen und Sri Lanka. Nach der Ernte der noch gelben Früchte werden sie getrocknet und fermentiert. Bei diesem Vorgang färbt sich die Schote dunkelbraun und entwickelt das typische Aroma.

Anis ist ein Gewürz, das sich vor allem aus der süddeutschen Weihnachtsbäckerei (Springerle!) nicht wegdenken läßt. Schon die Griechen im klassischen Altertum hatten die Rezeptur für Anisbrot, ein Leckerbissen, der sich bis heute, insbesondere in Bayern, gehalten hat. Auch bei den Römern hielt der Anis Einzug. Kuchen mit Anisfrüchten und laut Vergil auch Aniskekse bereicherten den Speiseplan. Bei Ausgrabungen im Kolosseum in Rom entdeckte man Anisfrüchte, wohl gedacht als eine Art Snack, mit dem die Zuschauer der damaligen Gladiatorenspektakel ihre Nerven beruhigen sollten. Im Mittelalter entwickelte sich Anis zu einem der beliebtesten Gewürze. Es wurde sowohl in Haus- als auch in Klostergärten angebaut und man erweiterte sein Würzspektrum auf Fleisch, Fisch und Geflügel sowie Gemüse und eingemachte Früchte. In Norddeutschland waren und sind mit Anis gewürzte Bratäpfel geschätzt.

Neben Gebäck kennen wir Anis hauptsächlich in hochprozentiger Form, als Anis Schnaps. Ob als Pernod oder Anisette in Frankreich, als Raki in der Türkei, als Ouzo in Griechenland, oder als Allasch in Russland, Anis Schnaps hilft nach einem üppigen Mahl der Verdauung.

Seit etwa zweitausend Jahren hat Anis einen festen Platz in der Heilkunde: Das ätherische Anisöl entkrampft den Magen und die Darmwände. Zudem ist Anistee ein mildes Erkältungsmittel: Es wirkt hustenlösend, schleim- und krampflösend.

In vielen Gegenden wird Anis auch als Aphrodisiakum geschätzt. So brauten die Frauen ihren Männern im Herbst, als diese auf dem Feld die Ernte einfuhren, zur Stärkung anishaltige Getränke; die Wirkung ist allerdings zweifelhaft. Doch zumindest ist Anis noch heute eine unerläßliche Zutat in manchen Hochzeitskuchen.

Zimt zählt zu den ältesten verwendeten Gewürzen. Auf den Weltmärkten von Bedeutung ist der sogenannte Ceylonzimt, der feiner und exquisiter schmeckt als sein Pflanzkollege Chinazimt oder "Kassia". Die Menschheit kannte zunächst Kassia, der bereits zu Beginn des dritten Jahrtausends v. Chr. in China genutzt wurde. Über die Seiden- und Gewürzstraßen Innerasiens wanderte der Zimt in den Nahen Osten. Überall im Orient muß es damals köstlich geduftet haben, denn Zimt war ein beliebtes Räuchermittel. Sogar in der Bibel wird er erwähnt.

Griechen und Römer begannen etwa ab dem 4. Jahrhundert v. Chr. den Zimt beim Kochen einzusetzen. Bis dahin hatte er als Medikament und als Potenzmittel Einsatz gefunden. Die orientalischen Zwischenhändler ließen ihre Kunden allerdings im Unklaren über die Herkunft dieses wundersamen Gewürzes, so daß die wildesten Spekulationen aufkamen. So kursierte das Gerücht von Vögeln in Arabien, die ihre Nester aus

Zimtstangen bauten. Um an die begehrten Stangen zu gelangen, mußte man leider zuvor die Vögel töten. Sogar Herodot und Aristoteles hatten diese Geschichte in ähnlicher Weise schriftlich erwähnt. Der römische Schriftsteller und Historiker Plinius lüftete im 1. Jahrhundert n. Chr. das Geheimnis um die Herkunft des Zimts. Er berichtet weiterhin, daß sich wagemutige asiatische Zimthändler auf steuer- und segellosen Flößen mit einer Gewürzladung an Bord von Indien aus Richtung Arabien übers Meer treiben ließen. Man muß kaum erwähnen, daß die wenigsten davon ankamen. Diejenigen jedoch, die ihre wertvolle Fracht und sich selbst heil übers Meer gebracht hatten, konnten sich die Hände reiben, denn sie konnten mit den Zimtstangen eine Stange Geld verdienen.

Die Portugiesen kamen als erste Europäer in den Genuß, die Zimtwälder Ceylons zu besichtigen. Sie errichteten in ihren Kolonien ein Gewürzmonopol, das die Holländer später ausbauten, bevor es von den Engländern im 18. Jahrhundert gebrochen wurde. Für das aufkommende Bürgertum in Europa bedeuteten die Gewürze ein Statussymbol. Der Handel mit Zimt und anderen Gewürzen war lukrativ. Auch die berühmten Augsburger Fugger hatten den richtigen Riecher und handelten auf dem Landweg mit Zimt. Von Anton Fugger wird erzählt, daß er einen auf Kaiser Karl V. ausgestellten Schuldschein vor dessen Augen in einem Feuer aus Zimtrinden verbrannte. Möglicherweise ahmte er hierbei den römischen Kaiser Nero nach, der die gesamten Zimtvorräte der Stadt Rom beim Begräbnis seiner Frau Poppea verbrennen ließ.

Kardamom ist eine alte Kulturpflanze Indiens. Schon etwa 3000 v. Chr. war Kardamom im Zweistromland und wenig später in China bekannt. Von dort aus wanderte es über Griechenland nach Rom. Bei Apicius, dem ersten überlieferten Kochbuch Europas, das um die Zeitenwende entstand, wird der Kardamom als Zutat bei einer Verdauungssauce aufgeführt. Im alten Rom zählte es vielleicht zu den beliebtesten Gewürzen überhaupt. Auch im Mittelalter war man sehr angetan vom "Cardamömlin", so die liebevolle Bezeichnung. Damals besaß ein solches Gewürz einen unschätzbaren Wert. Deutlich wird dies beispielsweise bei Wolfram von Eschenbachs Parzifal, in dem er von einem Prunkteppich aus Kardamom, Gewürznelke und Muskat berichtet. Heute ist Kardamom ein wichtiger Bestandteil von Lebkuchen und anderen Gewürzplätzchen, begegnet uns aber auch in Würsten, Currypulver und Likören. Bei den Arabern war und ist Kardamom ein beliebtes Gewürz für Kaffee. Die Zubereitung dieses Kardamomkaffees (ein bis zwei Samen pro Tasse) erfolgt nach einem bestimmten Ritual und ist ein Symbol für die Gastfreundschaft. Die Inder wiederum kauen ihn zusammen mit den Blättern des Betelpfeffers, das Betelkauen ist insofern eine Variante unseres Kaugummikauens, nur gesünder. Kardamom gilt seit jeher als Magenmittel und noch heute ist es in Medikamenten zur Anregung der Magensaftbildung enthalten. Außerdem vertreibt das Kauen von Kardamom wirkungsvoll Knoblauch- oder Alkoholfahnen.

Die **Gewürznelke**, ebenfalls ein Klassiker im Lebkuchengewürz, erhielt ihren Namen ("Nägelein") wegen der Ähnlichkeit der Blütenknospen mit kleinen Nägeln. Der Nelkenbaum stammt wie der Muskatbaum von den ostindischen Molukken, die heute zu Indonesien gehören. Gewürznelken waren bereits um 300 v. Chr. in China und Indien bekannt. Chinesische Höflinge durften sich ihrem Kaiser nur mit einer Gewürznelke im Mund nähern, damit ihr Atem ihn nicht störe. Im Jahre 200 n. Chr. wurde die Nelke erstmals in einem Zolltarif von Alexandrien erwähnt. Aus Alexandria bezogen auch die Römer als erste Abendländer die Nelken und verfeinerten damit insbesondere ihre Geflügelgerichte. Danach scheint sich die Nelke etabliert zu haben, denn sie erscheint immer wieder in Berichten als Luxusgut. Kaiser Konstantin im 4. Jahrhundert schenkte dem Bischof Sylvester die Kleinigkeit von 150 Pfund Nelken, für die damalige Zeit ein Vermögen. Bei Ausgrabungen fand man Amulettkapseln aus dem 7. Jahrhundert, die mit Nelken gefüllt waren und den Toten mit ins Grab gelegt wurden.

Seit dem frühen Mittelalter entwickelte sich Venedig zur wichtigsten Stadt für den florierenden Nelkenhandel. Zur Zeit der Kreuzzüge stieg der Bekanntheitsgrad der Gewürznelke in Mitteleuropa, und sie tauchte erstmals in Rezepten für Lebkuchen und Wildbret auf.

Mit der Entdeckung des Seeweges nach Vorderindien durch Vasco da Gama im 16. Jahrhundert begann der eigentliche Boom der Nelke. Lange Zeit war der Gewürzhandel in Hand der Portugiesen und Lissabon der Hauptumschlagplatz. Danach eroberten die Holländer viele Teile des portugiesischen Kolonialreiches und rissen damit auch den Gewürzhandel an sich. Sie hielten lange und mit rabiaten Methoden das Gewürzmonopol. Die Nelkenkulturen mußten bewacht werden, inoffizielle "Schleichhändler" wurden an den Pranger gestellt und dann in Ketten auf eine einsame Insel verbannt. Wer es gar wagte, Samen und Pflanzen zu entführen, mußte mit der Todesstrafe rechnen. Leider hatte man die Vögel unterschätzt, die die Samen auch auf Inseln trugen, die "nelkenfrei" bleiben sollten. Deshalb wurden jährlich Suchtrupps verschickt, die die Inseln nach Nelkenwildwuchs durchkämmen mußten. 1770 gelang es schließlich einem Franzosen, einen Nelkenbaum nach Mauritius und Bourbon zu verschleppen. 1793 brachte ein Araber die Gewürznelke nach Sansibar, das heute neben der südostasiatischen Insel Ambon die wichtigste Anbauregion für Nelken ist. Tansania, der Staat zu dem Sansibar gehört, führt die Nelke sogar in seinem Staatswappen.

Nelken bestechen durch ihre Vielseitigkeit: Man würzt mit ihnen nicht nur Weihnachtsg Gebäck, sondern auch Kompott, Rotkohl, Essigfrüchte, Fleisch, Fisch, Glühwein und sogar Zahncreme. Es eignet sich auch als Lokalanästhetikum: Eine Nelke, auf die schmerzende Stelle gelegt, kann Zahnschmerzen lindern. Auf den Molukken, dem Ursprungsland der Nelke, schätzt man die Nelke als Gewürz überhaupt nicht. Dort raucht man sie lieber als sogenannte Kretek-Zigaretten.

Der **Piment oder Nelkenpfeffer** wurde erstmals bei den Indianerstämmen Mittelamerikas erwähnt. Wieder einmal hatten die Azteken ihn - ähnlich der Vanille - als Gewürz für ihr Schokoladengetränk entdeckt. Anfang des 17. Jahrhunderts gelangte Piment nach Europa und wurde dort schnell zu einem Modegewürz. Da Piment selbst nach einer Mischung aus Pfeffer, Nelken, Muskat und Zimt schmeckt, meinte man, es aufgrund seiner Geschmacksvielfalt überall unterrühren zu können. Die Engländer wurden Meister im Pimenteinsatz. Sie nannten ihn passenderweise "Allspice". Auch in der deutschen Sprache setzte sich eine Zeitlang der Begriff "Allesgewürz" durch. Heute wird Piment vor allem auf Jamaika angebaut. Die Bedeutung des Piments als Allesgewürz ist allerdings sehr geschrumpft. Bei uns ist er hauptsächlich Bestandteil von Weihnachtsgebäck.

Schließlich der Koriander als klassisches Lebkuchen- und Spekulatiusgewürz: Seine Heimat liegt wahrscheinlich im östlichen Mittelmeergebiet und Vorderasien. Auch in den Gräbern der Pharaonen fand man Koriander. Im klassischen Griechenland wurde er nicht besonders geschätzt, dagegen um so mehr bei den Römern, die für die Verbreitung der Pflanze in Mitteleuropa sorgten. Im frühen Mittelalter war der Koriander zwar als Heilmittel gegen Husten und Tollwut bekannt, doch über seine Eigenschaft als Gewürz lesen wir noch 1543 beim Botaniker Leonhart Fuchs: "kein wantz kann nit so übel stincken als der gruen Coriander." Heute ist das anders: Koriander kommt nicht nur ins Lebkuchengewürz, sondern auch zu Fleisch, Wurst, Saucen, Gemüse, Kompott, Marinaden, Brot und salzigem Gebäck.

Bereits vor über 3000 Jahren war den Chinesen und Indern die Würzkraft sowie die heilenden Eigenschaften des **Ingwers** bekannt. Schon Konfuzius hielt zu jedem Essen ein Stückchen Ingwer bereit, weil damit die Verdauung in Schwung kommt. Aus Südostasien wurde der Ingwer zunächst in die Tropen Ostafrikas exportiert, von dort aus wiederum nach Rom und Venedig. Zur Zeit der Kreuzzüge erreichte er Mitteleuropa. Ab dieser Zeit entwickelte sich ein intensiver Handel mit Ingwer. Insbesondere in den Hafenstädten Lissabon und Genua stapelten sich die Ingwerwurzeln. Anfang des 16. Jahrhunderts führten die Spanier die Ingwerpflanze in Mexiko und Westindien ein, wo sie sich schnell verbreitete. Die Zahlen sprechen für sich: 1547, gut ein halbes Jahrhundert nach der Entdeckung Amerikas, wurden aus Jamaika bereits 22.000 Zentner Ingwerwurzeln nach Europa verschifft. Welche herausragende Bedeutung der Ingwer damals hatte, wird auch an seinem Preis deutlich: Für ein Pfund Ingwer zahlte man mit einem Schaf. Glücklicherweise wird das Gewürz heute nicht mehr so kostspielig gehandelt, wird Ingwer doch mittlerweile fast überall in den Tropen angebaut. Seit jeher hatten die seefahrenden Nationen eine Vorliebe für Ingwer, soll er doch gegen die Seekrankheit helfen. Auch heute setzt man ihn in pulverisierter Form wieder erfolgreich in Medikamenten gegen Reisekrankheit ein.

Spitzenreiter im Ingwerverzehr sind die Araber. Sie verbrauchen pro Kopf etwa dreißig Mal so viel wie die Deutschen. Auch aus der englischen Küche ist Ingwer nicht wegzudenken: Ingwerbier oder Ingwerlimonade (Ginger ale), Ingwermarmelade und Ingwersuppe erfreuen dort den Gaumen. In Skandinavien zählt Ingwer zu den wichtigsten Weihnachtsgewürzen. Bei uns fand man ihn ebenfalls lange nur im Weihnachtsgebäck. Mit dem aufkeimenden Interesse an der indonesischen und indischen Küche wanderte er aber verstärkt in die Kochtöpfe.

Man sieht: ohne diese Gewürze wäre die Weihnachtszeit nur halb so verzaubert und unsere Koch- und Backkultur wahrhaft eine fade Angelegenheit? Gerade Gewürze haben eine interessante Geschichte hinter sich, die es sich zu entdecken lohnt.