

Nelken

Einst galten die brennendscharfen "Nägelchen" als Aphrodisiakum, das müde Männer wieder munter machen sollte – Beweise dafür gibt allerdings es keine ...



Herkunft und Charakteristika:

Gewürznelken, kurz Nelken genannt, sind die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums aus der Familie der Myrtengewächse und waren ursprünglich auf den Molukken, einer indonesischen Inselgruppe, beheimatet. Bereits mehrere 100 Jahre v. Chr. wurden sie in China verwendet. Nach Europa gelangten sie um 700 nach Chr. Die Niederländer waren es, die bis ins 17. Jahrhundert hinein das Monopol auf den Nelkenhandel hatten und die Pflanze vor allem aus Ambon zu anderen indonesischen Inseln verschifften. Später gelangten die Nelkenbäume nach Sansibar, Madagaskar und Westindien. Mittlerweile werden sie weltweit angebaut; die besten Gewürznelken kommen heute von den Molukken, aus Sansibar (vor allem von der Insel Pemba) und aus Madagaskar. Verantwortlich für Geruch und Geschmack sind die darin enthaltenen ätherischen Öle.

Verwendung:

Ganze Nelken als Gewürz in Rotkohl und Sauerkraut sind ein Klassiker, die "Nägeli" verfeinern aber auch Marinaden, Saucen, Wurst, Fleisch, Fisch und Glühwein – sollten aber nach der Aromagabe herausgefischt werden, da es weniger angenehm ist, auf ihnen herumzukauen (außer bei Zahnschmerzen, denn die kann das Nelkenöl ein bisschen betäuben). Gemahlen gehören sie natürlich ins Weihnachtsgebäck (Lebkuchen!) und sind zudem oftmals ein Bestandteil des Currypulvers und des Fünf-Gewürze-Pulvers.

Einkauf und Qualität:

Gute und frische **ganze Nelken** fühlen sich leicht fettig an und sondern ein wenig Öl ab, wenn man mit dem Fingernagel gegen ihren Stiel drückt. Außerdem gibt ein "Schwimmtest" Aufschluss über ihre Frische: Hochwertige Nelken sinken im Wasser oder stellen sich mit

ihrem Köpfchen senkrecht auf; qualitativ minderwertige (zu trockene) Nelken schwimmen waagerecht im Wasser.

Aufbewahrung:

Trocken, kühl und gut verschlossen aufbewahrt sind **ganze Nelken** mehrere Jahre haltbar. **Nelkenpulver** sollte immer dunkel und in einem gut verschließbaren Behälter aufbewahrt werden, da es sonst schnell durch Licht, Wärme und Feuchtigkeit an Aroma, Geschmack und Würzkraft verliert. Nach dem Öffnen hält sich Nelkenpulver etwa sechs Monate.

Und hier finden Sie Rezepte mit [Nelken](#).