

Gewürznelke - *Syzygium aromaticum*, Myrtengewächse w



Andere Namen:

Gewürznelke, Nägelchen

Andere Sprachen

Arabisch: Qaranful, kabsh kurnful

Burmesisch: ley-nyin-bwint

Chinesisch: Ting-Hsiang

Englisch: Clove

Französisch: Clou de Girofle

Hindi: laung

Indonesisch: cengkeh

Italienisch: Garofano

Japanisch: Choji

Malaiisch: bunga cingkeh

Niederländisch: Kruidnagel

Norwegisch: Nellik

Portugiesisch: Cravo

Russisch: Gvosdika

Schwedisch: Kryddnejolika

Singhalesisch: karabu

Spanisch: Clavo

Beschreibung

Aussehen:

Baum

Blätter : stark belaubt, immergrün, bis 15 cm lang.

Höhe : in den Anbaugebieten auf 6 m Höhe gehalten, sonst bis 15 m.

Blüte : an den Zweigspitzen werden Blütenknospen getrieben; vor dem Öffnen der Knospen werden die länglichen, vierkantigen, braunen Fruchtknoten geerntet; sie sehen wie kleine Nägel aus, sind 10 - 12 mm lang, das Köpfchen hat einen Durchmesser von 3 -4 mm; die Farbe ist braun.

Früchte : rötliche runde Beeren, Durchmesser 2 - 3 cm; jede Beere enthält 1 bis 2 Samen.

Mutternelken : sind die fast reifen Früchte des Gewürznelkenbaumes; sie sind 25 mm lang und 8 - 10 mm dick. Sie können ebenfalls als Gewürz verwendet werden, enthalten allerdings nur 2 - 9% ätherisches Öl.

Wächst nur in tropischen Küstengebieten; wird bis zu 100 Jahre alt.

Verbreitung:

Molukken (Ursprungsland), Philippinen, Westindische Inseln, Sansibar, Madagaskar, Seychellen, Tansania, Sri Lanka, Südwestindien, Brasilien.

Die besten und größten Nelken kommen von der Molukkeninsel Ambon; andere sind der Meinung, daß die G. von der Insel Penang am aromatischsten sind.

80% des gesamten Exportes von Sansibar macht die Ausfuhr von Gewürznelken und Nelken-Ölen aus.

Geschichte:

Im alten China durfte ein Höfling sich dem Kaiser nur mit einer Nelke im Mund nähern - schon damals gab es Leute mit schlechtem Mundgeruch.

Nachweisbar sind Gewürznelken im 2. Jhdt. im Römischen Reich; Kaiser Konstantin (313 - 337) schenkte dem Bischof Sylvester 150 Pfund.

Hildegard von Bingen nennt das Gewürz "nelchin".

Da die Gewürznelken wie die Muskatnüsse von den Molukken-Inseln kamen, hatten sie, bzw. ihre Erzeuger dasselbe Schicksal (nachzulesen unter "Geschichte" 1602).

Anmerkungen:

Der Name Nelke hat nichts mit der Gartenblume zu tun; er leitet sich vielmehr ab von dem mittelhochdeutschen „negellin“ = Nägelchen.

Auf den Molukken - Ursprungsland der Nelkenbäume - werden die getrockneten Knospen nicht als Gewürz verwendet, sondern in Zigaretten (namens Kretek) geraucht.

Wirkstoffe:

Anteil an ätherischen Ölen: 15 - 20 %.

Eugenol (80%), Eugenolacetat, Vanillin und Phenol, das fäulnishemmend wirkt.

Außerdem sind 5 - 10% Fett und 10% Gerbstoff enthalten.

Anbau**Garten/Haus:**

In Europa wegen Fehlens klimatischer Voraussetzungen nicht möglich.

Der Gewürznelkenbaum benötigt feuchtheißes Klima (25 - 39 Grad C. und 2 bis 3.000 mm jährlichen Niederschlag). Nährstoffreicher, vulkanischer Boden in wind-geschützter Lage ist erforderlich.

Vermehrung: durch Samen, die im Abstand von 30 cm gesät werden oder durch Ableger; im

zweiten Jahr werden sie in einer Plantage im Abstand von 5 - 10 m ausgepflanzt.

Ernte:

Im Alter von 5 - 6 Jahren kann erstmals geerntet werden; danach wird ein Abstand von 18 bzw. 24 Monaten bei der Ernte eingehalten.

Es werden die Blütenknospen gepflückt und getrocknet.

Neben den Fruchtknoten können auch die Blätter, die Blütenstiele und die Früchte als Gewürz genutzt werden.

Aufbewahrung:

G. müssen in einem luftdicht schließendem Gefäß aufbewahrt werden.

Verwendung**Gesundheit:**

Verdauungsfördernd, entzündungshemmend, durchblutungsfördernd.

Das Öl wird als Antiseptikum (Zahnarzt) angewendet.

Gebrauch:

Neben den Fruchtknoten können auch die Blätter, die Blütenstiele und die Früchte als Gewürz genutzt werden.

Wird in der kosmetischen und der Likörindustrie verarbeitet.

Durch Wasserdampfdestillation wird Nelkenöl gewonnen.

Verwendungs- und Handelsform: Die kleinen Fruchtknoten im Stück oder gemahlen (dann aber weniger wert).

Gute Qualität zeichnet sich durch hohen Ölgehalt und Biegsamkeit aus, außerdem soll das Gewürz bruch- und stielfrei sein. Nelken schwimmen auf Wasser oder gehen unter; mindere Qualität (mit geringerem Ölgehalt) bleibt waagrecht auf dem Wasser liegen.

Die wichtigsten Handelssorten sind:

Molukken- oder Ambon-Nelken; groß und ölhaltig.

Sansibar- und Pemba-Nelken; schwarzbraun, größter Marktanteil.

Singapore- und Penang-Nelken; weniger wertvoll.

Antillen- und Guyana-Nelken; geringste Qualität.

Geschmack: Gewürznelken riechen stark aromatisch und haben einen nicht beschreibbaren brennenden Geschmack.

In der Küche:

Für: eingelegte Früchte, Marinaden, Wild; unerlässlich bei Rotkohl, Weihnachtsgebäck.

Wird mitgekocht und während des Kochvorganges oder vor dem Servieren herausgenommen; oder es wird mit dem Mörser zerstoßen und als Pulver verwendet.

Verträglichkeit: mit Zimt, Kardamom, Pfeffer.

Rezepte

Würzige Fleischbrühe

Gebackener Schinken

Weihnachtsduft