

Gewürznelke / Nelke

Botanisch: *Syzygium aromaticum* (Myrtengewächse)



Die Gewürznelken, kurz Nelken genannt, sind auf den Molukken heimisch. Bereits mehrere hundert Jahre vor Christi Geburt sind sie in China verwendet worden. Nach Europa gelangten sie um 700 n. Chr., wahrscheinlich über die Seidenstraße. Die Portugiesen und Holländer besaßen bis ins 17. Jahrhundert hinein das Gewinn bringende Monopol auf den Handel mit Nelken. Dann gelangten die Nelkenbäume nach Sansibar, Madagaskar und Westindien, wo sie angebaut wurden. Die Gewürznelke ist die noch geschlossene Blüte

des Nelkenbaumes, die getrocknet wird. Der Nelkenbaum kann zweimal im Jahr beerntet werden. Der Ertrag eines Nelkenbaumes beträgt bis zu 25 Kilogramm je Ernte. In Indonesien sollen rund 50 Prozent der weltweiten Produktion verbraucht werden.

Die der Nelke zugeschriebenen Wirkungen waren fantastisch und maßlos übertrieben. So sollten 3 Gramm Nelken in gesüßter Milch (dauer)müde Ehemänner wieder munter machen. Nelken hielt man für so heiß, dass das Wasser in einem Fass innerhalb von 2 Tagen verdunsten sollte, wenn sich Nelken darin befanden.

Die Nelken enthalten ein ätherisches Öl, das antiseptisch wirkt und vor allem in der Zahnheilkunde eingesetzt wird, was bereits die Chinesen bei Zahnschmerzen taten. Sie kauten die Nelken aber auch, um einen guten Atem zu bekommen. Nelkentees soll gegen Erbrechen helfen.

Nelken sind eine Art Universalgewürz: ganz zu Rotkohl, Grünkohl, Aal, Schinken, Wild, zum Einmachen, Glühwein, mit Lorbeerblatt auf eine Zwiebel gespickt zu Marinaden, Fleischbrühen, gemahlen in Weihnachtsgebäck (Lebkuchen), Wurst, Currygewürz, Obstgerichten, Schweinefleisch, Bratäpfel und vieles mehr. Das Nelkenöl wird für Likör, Parfüm, Antiseptika, Zahnpasta, Ketchup und Fertigsoßen verwendet.

