

Nelken (*Eugenia caryophyllus* (Spr.) Bullock et Harrison)

Die Nelken haben den deutschen Namen wegen ihrer Nagelform erhalten. Er hat sich aus der mittelalterlichen Bezeichnung Nägelein entwickelt. Ursprünglich stammt der Gewürznelkenbaum von den Molukken, den Gewürzinseln, einer indonesischen Inselgruppe zwischen Neu-Guinea und Celebes. Heute sitzen die Exporteure für Gewürznelken fast ausschließlich auf Madagaskar und Sansibar. Andere Anbauggebiete sind immer noch die Gewürzinseln und die Insel Pemba vor der Küste Ostafrikas. Diese Anbauggebiete verbrauchen ihre Produktion selbst oder liefern ihre Ware an die Tabakindustrie, die mit dem Gewürznelkenöl Zigaretten aromatisiert.

Der Gewürznelkenbaum wird wildwachsend bis zu 12 m hoch, in den Kulturen hält man ihn jedoch auf 5-6 m. Die Bäume sind nur vom sechsten bis zum zwölften Jahr zu ernten. Die Nelken sind die Blütenknospen des Nelkenbaumes. Kurz vor dem Aufblühen werden sie gepflückt und getrocknet. Während der Trocknung verfärben sich die roten Blütenknospen in die typische braune Nelkenfarbe. Gewürznelken sind so reich an ätherischem Öl, daß oft beim Eindrücken des Köpfchens mit dem Fingernagel ein Tröpfchen austritt.

Das ätherische Nelkenöl ist ein wichtiges Produkt für die Parfüm- und Kosmetikindustrie. Zur Bereitung von Kräuterlikören, Magenbittern und für das Cocktailgewürz Angostura braucht man ebenfalls Nelkenöl. Übrigens: Ein Bestandteil des Nelkenöls ist das Eugenol, aus dem das künstliche Vanillegewürz Vanillin hergestellt wird.

Die Gewürznelken sind eines der ältesten Gewürze dieser Welt mit historischer Bedeutung. In der chinesischen und indischen Literatur - Jahrhunderte vor Christi - wurden Nelken erwähnt, allerdings nicht in ägyptischen und hebräischen Schriften. In der römischen Kaiserzeit gelangten die Nelken zuerst in die Mittelmeerländer. In den Schriften des Weltreisenden Kosmas (um 545) wird berichtet, daß Gewürznelken aus Ceylon und China stammen sollen, wohin sie durch malaiische Schiffer gebracht wurden. Von dort ging der Gewürznelkenweg weiter nach Indien und Arabien, dann über Ägypten und die Türkei in andere Mittelmeerländer. Auch in Deutschland kannte und schätzte man die Gewürznelke schon um 950, sie gehörte zu den teuersten Kostbarkeiten.

Die Portugiesen brachten die Herrschaft über die Gewürzinseln an sich und festigten ihr Nelkenmonopol durch Vasco da Gama, der durch die Umseglung der südlichen Route um Afrika den Seeweg nach Ostindien erschlossen hatte. Seitdem wuchs der europäische Import sprunghaft, doch wurde er mit einem Schlage geringer, als 1599 die Holländer die Herrschaft über die Gewürzinseln und damit über das Ausfuhrmonopol an sich rissen. Wie bei den Muskatnüssen schränkten sie auch hier die Ernten ein, vernichteten in reichen Jahren die Überschüsse und trieben dadurch die Preise hoch. Auf allen Inseln außer Amboina, wo 500.000 Bäume zugelassen waren, wurden die Nelken ausgerottet und den Eingeborenen jeder eigene Handel verboten. Die großen Gewinne der holländischen Kompanie reizten andere Völker, das Monopol zu durchbrechen, und 1769 gelang es dem Intendanten Poivre von Bourbon (Reunion) und lie de France (heute Mauritius), junge Pflanzen von den strengbewachten Molukken auszuführen und auf den französischen Inseln im Indischen Ozean anzusiedeln. Von dort gelangten die Nelkenbäume nach den westindischen Besitzungen Frankreichs - Martinique, Domingo, Trinidad usw. -, vor allem aber nach der Insel Sansibar, dem ehemaligen deutschen Schutzgebiet, wo der Anbau seit 1830 einen

bedeutenden Umfang annahm. Seitdem werden Gewürznelken in allen Ländern der Erde und allen Küchen verwendet. Gewürznelken schmecken brennend-feurig und würzen stark, besonders die gemahlenen Nelken, die ganz sparsam dosiert werden müssen.

Verwendung

Ganze Gewürznelken läßt man mitkochen oder mitziehen für Rot- und Weißkohl, Sauerkraut, Irish Stew, Kochfischsud, Wildbraten, Sauerbraten, Eisbein. Hammelkeulen und große Schweinebraten spickt man mit den Nelken. In süßen Obstsuppen, Brotsuppen, Backobstspeisen, Kompotten, Zwetschenmus und eingemachten Pflaumen, Apfelbrei, süßsauer eingelegten Kürbissen und Birnen, Rote Bete und Essigfrüchten ist der Nelkengeschmack unentbehrlich. Auch in die Gewürzbeize für Fleisch, Wildfleisch und in pikante Marinaden für Fisch, zum Beispiel für eingelegte Heringe, gehören Gewürznelken. Gemahlene Nelken, also Nelkenpulver, gehören zu Glühwein, fast zu jedem Weihnachtsgebäck (wie Spekulatius, Lebkuchen) und zu den Gewürzplätzchen. Nelkenpulver aromatisiert Fleisch- und Fisch-Steaks, Wildragout und andere Fleischragouts, Blut- und Bratwurst, dunkle Soßen, vor allem herzhaftes Biersoßen für Bratwürste und Karpfengerichte, Fleischpasteten und -sülzen, Pilzgerichte (außer Champignons und Pfifferlinge), süße Suppen und Kaltschalen, Fruchtkompotte, Reis- und Weinschnitten und alle Pflaumen- und Zwetschengerichte.

Nelken passt am besten zu:

Backen

[Kuchen](#)

[Weihnachtsgebäck](#)

Fleisch

[Kalbfleisch](#)

[Sauerbraten](#)

[Schweinefleisch](#)

[Wild](#)

Geflügel

[Ente](#)

Gemüse

[Rotkraut](#)

Getränke

[Boule](#)

[Punsch / Tee](#)

Süßes

[Desserts](#)

[Kompott / Marmelade](#)