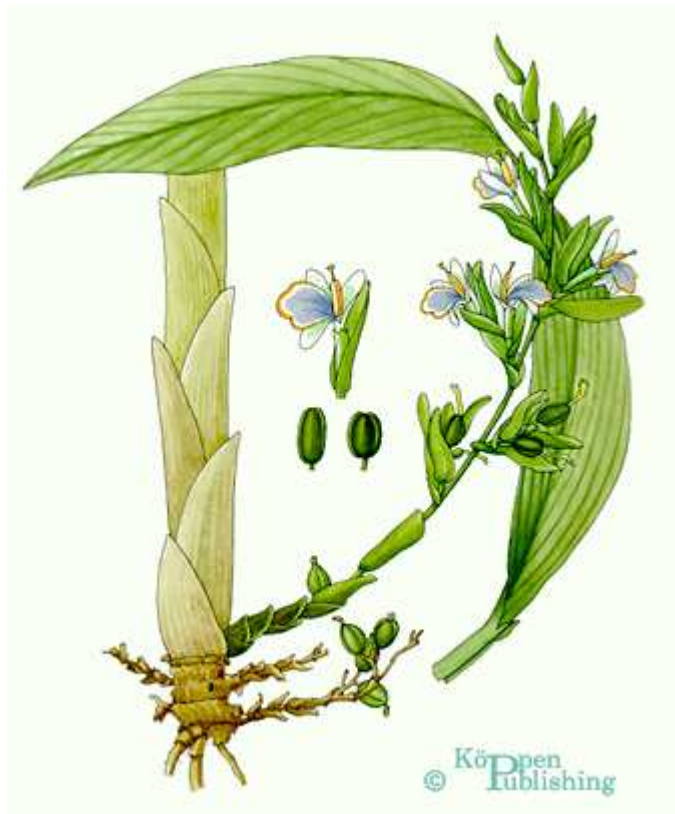


Kardamom - *Elettaria cardamomum*, Ingwergewächse, m



Andere Sprachen:

Arabisch: Hal, hab'han

Burmesisch: phalazee

Chinesisch: Oai-tou-k'ou

Englisch: Cardamom

Französisch: Cardamome

Hindi: illaichi

Indonesisch: kapulaga

Italienisch: Cardamomo

Japanisch: Karudamon

Malaiisch: buah pelaga

Niederländisch: Kardemom

Norwegisch: Kardemomme

Portugiesisch: Cardamomo

Russisch: Kardamon

Schwedisch: Kardemumma

Singhalesisch: enasal

Spanisch: Cardamomo

Thailändisch: kravan

Beschreibung

Aussehen:

Tropische Staude

Wurzel : kriechend, knollig.

Stengel : schilfartig.

Blätter : Blatt-Triebe, immergrün .

Höhe : bis zu 3 m.

Blüte : grünlichweiß oder violett, Trauben, 20 - 50 cm lang.

Blütezeit : Januar/Mai.

Früchte : eiförmige Springkapsel, die 3 Samenstände enthält; darin befinden sich bis zu 18 linsengroße Samen, die 2 - 3 mm lang sind.

Verbreitung:

Indien (besonders Malabarküste), Sri Lanka (Ceylon), Kambodscha, Vietnam, Malaysia,

Papua-Neuguinea, Tansania und Guatemala.

Haupthandelsplatz ist Kalkutta.

Geschichte:

War in Persien (Iran) schon vor 3 000 Jahren bekannt.

Wurde bereits zur Zeit der Griechen und Römer über die Gewürz-Karawanenstraßen importiert und zu dieser Zeit hauptsächlich zu Parfüms verarbeitet.

Anmerkungen:

Wird in großen Menge in den arabischen Ländern (als Kaffeegewürz), aber auch in Schweden verwendet.

War im Mittelalter eines der teuersten Gewürze.

Im Parsifal (Wolfram von Eschenbach) ist von einem Prunkteppich aus Kardamom, Nelken und Muskat die Rede.

Kommt in dem Märchen "1001 Nacht" vor.

Wirkstoffe:

Der Samen enthält bis zu 9 % ätherische Öle: Cineol (mehr als 50 %), Terpeneol, Limonen, Borneol, Campher, Sabinen. Außerdem zwischen 20 und 40% Stärke sowie 4% Fett.

Anbau

Garten/Haus : ausdauernd.

Anbau in Mitteleuropa wegen Fehlens klimatischer Voraussetzungen nicht möglich.

Feuchtheißes Klima und humusreicher Boden sind Voraussetzungen für das Gedeihen dieser Stauden.

Vermehrung : wird mehr durch Wurzelteilung als durch Samen vermehrt.

Die Wurzelstücke werden im Abstand von 60 cm in 30 cm tiefe Löcher eingegraben.

Ernte:

Nach 3 bis 5 Jahren werden die Früchte erstmals geerntet; die Staude trägt etwa 20 Jahre, ehe die Erträge zurückgehen.

Geerntet wird alle zwei Monate, und zwar werden mit einer Schere die Kapseln abgeschnitten, aus den Hüllen geschlagen und anschließend getrocknet, wobei die Kugeln 2/3 ihres Gewichtes verlieren.

Aufbewahrung:

Die Früchte (Kapseln) werden getrocknet in luftdicht schließenden Gefäßen aufbewahrt und erst kurz vor dem Gebrauch aus den Kapseln genommen.

Verwendung

Gesundheit:

Verdauungsfördernd, krampflösend, gegen Blähungen.

Gebrauch:

In der Getränke-Industrie häufig verwendet, auch zum Würzen von Würsten gebraucht.

Verwendungs- und Handelsform: Im Handel befinden sich Früchte, Samenkapseln, Samenkörner und Pulver (das Kardamom-Pulver ist nahezu wertlos).

Es gibt zwei Hauptsorten: Malabar-K., Mysore-K. aus Ceylon.

Die wichtigsten Handelsqualitäten:

Greene: 18 - 20 Stunden in erwärmten Räumen getrocknet.

Sundried pots: 3 - 4 Tage in der Sonne getrocknet.

Decorticated: von der Fruchtschale befreite Samen.

Bleached: Chemisch gebleicht.

Da das Aroma sehr schnell verfliegt, ist es empfehlenswert, Kapseln zu kaufen und diese erst kurz vor Verbrauch zu öffnen, zu rösten und zu mahlen.

Geschmack: Der Geruch ist aromatisch, der Geschmack würzig, süßlich und brennend.

In der Küche:

In Indien und den arabischen Ländern sowie in Schweden ein wichtiges Gewürz, das Reis würzt, aber auch Brot und Backwaren, Süßspeisen, Marinaden, Wurst und Fleisch sowie Obst und Obstsalate.

Rezepte

Arabischer Kaffee

Afrikanischer Tee

Weihnachts-Punsch