

Kreuzkümmel

Botanisch: *Cuminum cyminum* (Doldenblütler)



Der Kreuzkümmel stammt wahrscheinlich aus dem östlichen Mittelmeergebiet oder Äthiopien. Die Hauptproduktionsländer sind heute die nordafrikanischen Staaten, der mittlere Osten und Indien. Die Ägypter erwähnten Kreuzkümmel bereits 1500 vor Christus und gaben ihn den Pharaonen mit in die Pyramiden. Wahrscheinlich galt er bei ihnen als ein Heilmittel. Die Griechen und Römer haben den Kreuzkümmel angebaut, Die Römer verwendeten ihn anstelle von Pfeffer und als gemahlene Paste zum

Brotaufstrich. Heute gehören zu den größten Abnehmern von Kreuzkümmel die Curry- und Chilipulverhersteller.

Kreuzkümmel galt unter anderem als Mittel bei blasser Haut, bei Magen- und Darmleiden und Appetitlosigkeit und wird noch in der Tiermedizin angewendet.

Besonders in der arabischen, fernöstlichen und mexikanischen Küche ist Kreuzkümmel ein viel gebrauchtes Gewürz, z.B. für Chili con carne, Currygewürz, Fleischgerichte, Brot, Käse, Bitter- und Magenliköre. Das Öl wird in schweren, orientalischen Parfümen verwendet.

