



Madagaskar - Das Land "wo der Pfeffer wächst"



Vanille (*Vanilla planifolia*)

Kaffee (meist *Coffea arabica* oder *Coffea canephora*)

Botanik: immergrüner Baum, Höhe bis acht Meter, in Kultur meist auf zwei bis drei Meter gehalten, die weißen Blütenstände erscheinen erstmals nach drei bis vier Jahren, aufgrund einer langen Reifezeit der Früchte tragen Kaffee-Bäume meist gleichzeitig Blüten und Früchte verschiedener Reifestadien (grün über orange bis rot)

Verarbeitung:

Trocken aufbereitet: die frisch geernteten und gesäuberten Kaffeekirschen werden zum trocknen auf dem Boden ausgebreitet, nach zwei bis drei Wochen werden die Kirschen maschinell aufgebrochen und vom Fruchtfleisch befreit

Nass aufbereitet: die frisch geernteten Kaffeekirschen werden mit Wasser geschlämmt um Verunreinigungen zu entfernen, qualitativ gute Früchte sinken dabei auf den Boden, an der Oberfläche schwimmende (qualitativ schlechte) werden entfernt, die aufgequollenen Kirschen werden anschließend durch Walzen gequetscht, dabei wird Fruchtfleisch entfernt, Bohnen werden anschließend fermentiert und getrocknet

Verwendung: hauptsächlich als Getränk, koffeinhaltig, dieses regt bei mäßigem Konsum das Nervensystem positiv an, beschleunigt die Herzrhythmus, den Stoffwechsel und Atmung, Blutdruck und Körpertemperatur steigen

Geschichte: erstmals schriftlich erwähnt im 10. Jahrhundert, vermutlich schon vorher kultiviert, seit dem 16. Jahrhundert in Europa beliebte Handelsware

Anbauggebiete: bevorzugen schattige Standorte in tropischen und subtropischen Klima

Sonstiges: Rohkaffee ist geruchslos, das typische Kaffeearoma entfaltet sich erst beim Rösten außer im Kaffee ist Koffein ebenfalls in Schwarztee, Kakao, Mate und Kolanuss enthalten



Botanik: immergrüner rankender Strauch, rankt 10 bis 15 Meter an schattenspendenden Bäumen empor, in Kulturen auf etwa zwei Meter gehalten, trägt erstmals Früchte nach drei Jahren, die grüngelben Blüten der Gewürzvanille blühen nur einen Tag, aus ihnen wachsen 15 bis 20 cm lange, grüne Samenkapseln

Verarbeitung: Kapseln werden kurz vor der Reife geerntet, Heißwasser- oder Wasserdampfbehandelt und anschließend 4 Wochen getrocknet

Verwendung: bei der Herstellung von Süßspeisen, Schokoladen und Süßwaren, sowie in der Milch- und Getränkeindustrie, Vanillekonzentrat wird in der Parfümherstellung verwendet, Vanille wirkt anregend und fiebersenkend, früher galt sie als Aphrodisiakum, die Indianer schrieben der Vanille vitalisierende, Herz und Psyche stärkende Wirkung zu

Geschichte: ursprünglich aus Südostmexiko und Guatemala, schon lange vor der Entdeckung Amerikas von den Azteken angebaut, im 16. Jahrhundert erstmals nach Spanien gebracht

Anbauggebiete: seit dem 19. Jahrhundert wird Gewürzvanille auch außerhalb Mexikos angebaut, heute hauptsächlich in Madagaskar, Indonesien, Puerto Rico und Westindien

Sonstiges: die natürliche Bestäubung der Blüten ist nur in Mexiko durch die Meliponabiene oder durch Kolobris möglich, in anderen Gebieten muss künstliche Bestäubung vorgenommen werden, dies macht Vanille zum teuersten Gewürz der Welt



Pfeffer (*Piper nigrum*)

Botanik: immergrüner rankender Strauch, in Kulturen wird er an einer Stange oder Hilfspflanze auf einer Höhe von drei bis vier Metern gehalten, die etwa 10 cm langen Blütenstände bestehen aus 50 bis 150 Einzelblüten, Steinfrüchte je nach Reife von Grün über Orange bis Rot, Strauch trägt erstmals nach drei bis vier Jahren Früchte

Verarbeitung: Je nach Ernte und Verarbeitung wird das Gewürz unterschieden

Grüner Pfeffer: die unreifen Früchte werden in Essig oder Salzlake eingelegt oder schnell und bei hohen Temperaturen getrocknet

Schwarzer Pfeffer: die unreifen grünen Früchte werden sonnengetrocknet, mehrmals am Tag gewendet, nach etwa einer Woche sind Früchte schwarz und runzlig

Weißer Pfeffer: die ausgereiften roten Früchte werden in Säcke gefüllt und für eine Woche in Wasser eingeweicht, das eingeweichte Fruchtfleisch wird über Sieben abgerieben

Verwendung: zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten, Salaten, Pfefferkuchen, Lebkuchen, Saucen und Marinaden, Pfeffer regt die Verdauungssäfte und die Magen-Darm-Funktion an, wirkt antibakteriell, wurde früher bei Hauterkrankungen angewendet (Pfeffersalben)

Geschichte: ursprünglich aus Indien, bereits vor 3000 Jahren schriftlich erwähnt, gelangte durch arabische und phönizische Händler nach Europa

Anbauggebiete: hauptsächlich in Indien, Indonesien, Vietnam, Malaysia, Madagaskar, Brasilien

Sonstiges: In Afrika glaubt man, dass der Körpergeruch nach dem Verzehr großer Mengen Pfeffer Moskitos fern hält

Gewürznelken (*Syzygium aromaticum*)

Botanik: immergrüner Baum, Höhe 10 bis 18 Meter, Blüte erstmals ab sechstem Vegetationsjahr, Blütenstände bestehen aus bis zu 35 Einzelblüten

Verwendung: aus den vollständig entwickelten Blütenknospen werden Gewürznelken gewonnen zum Würzen von Lebkuchen, Rotkohl, Fisch- und Fleischgerichten, Glühwein oder Fruchtkompott aus Blättern, Knospen und Stielen wird ätherisches Öl gewonnen, dieses hat infektionshemmende und konservierende Wirkung, ist Bestandteil von Zahncreme, Mundspülungen, wird darüber hinaus bei Blähungen, Koliken, Verdauungsstörungen und Übelkeit angewandt

Geschichte: ursprünglich aus Indonesien, seit etwa 2000 Jahren kultiviert, arabische und venezianische Händler brachten Gewürznelken im 4. Jahrhundert nach Europa

Anbauggebiete: hauptsächlich Sri Lanka, Sansibar, Madagaskar, Indonesien

Sonstiges: der Name stammt vom mittelhochdeutschen Wort *negellin* (Nägelchen), beschreibt treffend das Aussehen der Gewürznelken die Bewohner der Molukken pflanzten zur Geburt eines Kindes einen Gewürznelken-Baum, gedieh dieser, galt das als ein gutes Omen für das Schicksal des Kindes

