



Duftende Nägelnchen

Gäbe es einen Talentwettbewerb für Gewürze, wäre die auf den ersten Blick gar nicht spektakuläre Gewürznelke eine heiße Anwärtlerin auf den Sieg. Das kleine Nägelein mit dem unscheinbaren Aussehen hat innere Werte und Talente, die staunen lassen. Nicht nur deshalb ist sie die Heilpflanze des Jahres 2010.

ILSE FISCHER

Lange Zeit wuchs die *Eugenia aromatica*, die Gewürznelke, ausschließlich auf fünf Inseln in der Molukkensee, die heute zu Indonesien gehören. Ternate, Tidore, Batjan, Makian, Motir klingen nicht nur nach Tausendundeiner Nacht, sie duften auch so, und man sagt, dass man die Inseln riecht, noch ehe man sie sieht. Von hier aus eroberten Gewürznelke, Muskat, Kardamom, Pfeffer und Co. die Welt.

Gewürznelken sind ein uraltes Gewürz, das wegen seines außergewöhnlichen, starken Aromas seit der Antike in ganz Europa, Nordafrika und einem großen Teil Asiens geschätzt wird. Schon zur Zeit der Handynastie von 206 bis 220 v. Chr. wurden Nelken nach China verschifft, und eine Legende besagt, dass man das würzige Nägelein nicht nur zum Kochen verwendete, sondern dass jeder, der sich in der Verbottenen Stadt dem Kaiser näherte, eine Nelke lutschen musste, damit dem Sohn des Himmels nicht der Hauch der Armut und des Profanen entgegenschlug.

Im Jahr 200 n. Chr. wurde die Gewürznelke erstmals in einem Zolltarif von Alexandria erwähnt, und von hier bezogen auch die Römer vor allen anderen Abendländern die Nelke. Sie waren die Ersten, die große Mengen an Gewürzen in der Küche verwendeten, ebenso reichlich streuten sie sie auf den Boden, um unangenehme Gerüche zu vertreiben. Gewürze waren früher ein Luxusgut, und der Handel mit ihnen beeinflusste die Geschichte.

Auch die feurigen Köpfechen der Gewürznelke waren Grund für Auseinandersetzungen, natürlich aber auch für Wohlstand und Reichtum. Kaiser Konstantin schenkte im 4. Jahrhundert Bischof Sylvester 150 Pfund Nelken, für die damalige Zeit ein Vermögen. Und in Famagusta auf Zypern steht eine gotische Kirche, die ein Kaufmann mit dem Erlös aus einer einzigen Schiffsladung Nelken erbaut hat.

In Europa begann man erst im Spätmittelalter, Speisen zu würzen. Ab diesem Zeitpunkt war die Gewürznelke, neben dem Pfeffer, stets ein wichtiger Bestandteil der Küche. So konnte man schon im Paris des 14. Jahrhunderts von professionellen Saucenköchen fertige Saucen kaufen, die beliebteste darunter war Cameline mit Zimt, Ingwer, Muskatblüte, Pfeffer und Gewürznelken.

Als die Europäer in der frühen Neuzeit die sagenhaften Gewürzinseln in Fernost für sich entdeckten, versuchte jede Nation, sich das Gewürzmonopol zu sichern. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts eroberten die Portugiesen das Muskat- und Nelkenmonopol, Hunderte Jahre später wurden sie von den Niederländern abgelöst, die das Monopol verteidigten und nur auf der Inselgruppe von Ambon Nelkenbäume zuließen – alle anderen wurden ausgerottet, jeder, in dessen Garten man einen Nelkenbaum fand, wurde getötet.

Seiner Exzellenz Pierre Poivre, dem französischen Gouverneur von Mauritius, ist es zu verdanken, dass wir heute für ein kleines Säckchen Nelken zwei Euro bezahlen und nicht tausend. Er war es, der im Jahr 1770 Nelkenbäumchen nach Mauritius schmuggelte und die Pflanze außerhalb des heutigen Indonesien heimisch machte.

Tkeng-his bedeutet „wohlriechende Nägelein“ und der indonesische Gewürzname cenke kommt daher, im Französischen heißen sie *clou de girofle*, „Nelkennagel“. Auch das deutsche Wort Nelke kommt von Nägelein, da die Knospen in ihrer Form an Nägel erinnern.

Denkt man an die wohlbekannte gespickte Zwiebel, die Suppen oder Sude aromatisiert, oder an

die mit Nelken besteckte Orange zur Weihnachtszeit, so ist der Name Programm. Eine halbe Zitrone, bestückt mit Nelken, vertreibt Gelsen und anderes Getier, und das alte Schlaflied „Guten Abend, gute Nacht, mit Rosen bedacht, mit Nägelein besteckt...“, klingt leise in der Erinnerung.

Nelken bestechen durch ihre Vielseitigkeit und werden nicht nur als Gewürz geschätzt, sondern auch als Heilmittel. Die ätherischen Öle, vor allem



das Eugenol, haben eine schmerzstillende und wundheilende Wirkung. Legt man eine Nelke auf einen schmerzenden Zahn und kaut sie, dann stellt sich rasch Schmerzlinderung ein. In geringen Dosen wirkt sie anregend und magenstärkend, auf der arabischen Halbinsel bereitet man mit Nelkenpulver eine aphrodisierende Salbe.

In Äthiopien sind geröstete Nelken Bestandteil der „Kaffeezeremonie“, und für viele bekannte Gewürzmischungen ist die Nelke eine unverzichtbare Ingredienz. So ist sie essenzielle Zutat für die französische *Quatre Epices* oder das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver, bestimmt den Geschmack des indischen *Garam Masala*, des *Ras-el-Hanouts*, der Königsmischung jedes Gewürzhändlers, und sie spielt eine tragende Geschmacksrolle in der bekannten *Worcestershire Sauce*.

In ihrer alten Heimat, im heutigen Indonesien, wird die Gewürznelke kaum in der Küche verwendet, dennoch verbrauchen

die Indonesier mehr als 50 Prozent der Welternte. Nicht für das Essen, sondern zum Rauchen. Die Nelkenzigarette namens *kretek* ist extrem beliebt, fast jeder Indonesier raucht sie. Der süßliche, räucherstäbchenartige Duft ist allgegenwärtig.

Kurz vor dem Erblühen werden die rosa bis burgunderroten Blütenknospen des immergrünen Nelkenbaums gepflückt und dann so lange in der Sonne getrocknet, bis sie eine schöne braune Farbe haben. Die Qualität erkennt man an der Farbe, von erster Güte sind die Nelken, wenn sie in der Mitte ein helles Köpfechen haben und auf Druck etwas Öl abgeben.

Auf der Gewürzinsel Sansibar im Osten Afrikas ist die Gewürznelke bis heute das Rückgrat der Wirtschaft. Auf Sansibar ist alles daheim, was verführerisch riecht – Vanille, Muskat, Pfeffer, Ingwer und vor allem auch die Gewürznelke. Und auch wenn die Berichte über die Insel, deren Geschichte von Revolutionen geprägt ist, nicht immer freundlich sind, so gibt es hier im Gegensatz zu vielen anderen afrikanischen Staaten kostenlose ärztliche und schulische Versorgung, finanziert durch den Anbau von Gewürznelken, der ein Staatsmonopol ist. Die Insel deckt 80 Prozent des Weltbedarfs. In den malerischen Gassen erzählt man sich immer noch die Geschichte der Nelkenprinzessin Salme, der jüngsten Tochter des Sultans von Oman und Sansibar, die sich 1867 in den deutschen Kaufmann Heinrich Ruete verliebte, der für ein Hamburger Handelshaus Nelken einkaufte. Sie brannte mit ihm durch, nannte sich Emily und lebte einige Jahre glücklich in Hamburg. Nach dem Tod ihres Mannes wollte sie zurück nach Sansibar, doch ihre Familie war unversöhnlich, und so sah sie ihre geliebten Nelkenplantagen nie mehr wieder. Ihre Memoiren „Leben im Sultanspalast“ waren die erste Autobiografie einer arabischen Frau in der Literaturgeschichte.