



Rückblick in die Geschichte der Gewürze

von Dr. Erich Becker

- * Das Bestreben der Menschen, den Genusswert, d. h. also besonders den Geschmack und auch den Geruch der Lebensmittel zu erhöhen, reicht lange zurück und ist keineswegs eine Erkenntnis der neueren Zeit. *
- * Hierzu gibt es viele Möglichkeiten, und eine davon ist die verstärkte Verarbeitung von Gewürzen, die ein großes Spektrum an sehr variabel schmeckenden und riechenden Substanzen aufweisen.
- * Auf Backwaren bezogen bietet unsere heimische Flora jedoch relativ wenig Möglichkeiten der Würzung, und es gibt Pessimisten, die nur das Salz erwähnen.
- * Gehen wir etwas weiter in den Mittelmeerraum, so ist das Spektrum schon etwas größer, und um die Verbreitung dieser Gewürze haben sich die Römer zur Zeit ihres Imperiums viele Verdienste erworben.
- * Jedoch die besonders geschmacksintensiven und heute beliebten Gewürze sind durchweg in Übersee zu finden.
- * Lange Zeit hatten die Karawanenstraßen nach China und Indien und damit auch der Zugang zu den Gewürzinseln eine große Bedeutung, doch verständlicherweise waren auf diese Art bezogene Gewürze sehr teuer, denn die Gefahren und Schwierigkeiten auf einer solchen Reise waren im Mittelalter erheblich. Infolge des Vordringens der Türken wurde dieser Weg immer unsicherer und die mögliche Aussicht, einen Seeweg nach Indien und weiter nach Südostasien zu finden, wurde immer interessanter. Christoph Columbus war einer der bekanntesten Seefahrer, der einen solchen Versuch unternahm, und wenn er auch nicht erfolgreich bezüglich des eigentlich gedachten Zieles war, so sind seine Entdeckungen doch ausreichend bekannt und haben auch einige bisher

weiter auf nächster Seite

..... unbekannte Gewürze aus dem mittelamerikanischen Raum nach Europa gebracht.

* Als der Portugiese Vasco da Gama kurze Zeit danach wirklich den Seeweg nach Indien und China um das Kap der Guten Hoffnung fand, dachte keiner mehr an die mühseligen Karawanenstraßen, und die portugiesischen Kaufleute nutzten das ihnen zugefallene Monopol beträchtlich aus.

* Die Gewürze blieben nach wie vor teuer und waren für den allgemeinen Mittagstisch nicht erschwinglich.

* Solche Überlegungen sind heute natürlich bedeutungslos, denn die Handelsverflechtungen machen es jederzeit möglich, jedes- Gewürz zu jeder Jahreszeit begrenzt kaufen zu können..

Was sind Gewürze?

Die Definition in den Leitsätzen für Gewürze, Gewürzextrakte und Gewürzzubereitungen" des Lebensmittelbuches lautet folgendermaßen:

Gewürze sind Teile (Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früchte, Samen oder Teile davon) einer bestimmten Pflanzenart, nicht mehr als technologisch notwendig bearbeitet, die wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende oder geschmacksgebende Zutaten zum Verzehr geeignet und bestimmt sind.

Die Menge des ätherischen Öles ist bei den einzelnen Gewürzen außerordentlich unterschiedlich und ist im Allgemeinen bei Gewürznelken am höchsten und bei Koriander am geringsten. Das sagt aber nichts aus über die Qualität der Gewürznelken im Vergleich zum Koriander. Wenn nun bei einigen Gewürzen die Hauptkomponenten erwähnt sind, so sollte man aber bedenken, dass sich die ätherischen Öle aus einer Vielzahl von Einzelkomponenten zusammensetzen, die bestimmt 100, teilweise die Zahl 200 überschreiten. Einzelne Komponenten sind in äußerst geringen Mengen enthalten, und es ist nicht immer bekannt, welchen Anteil am Geschmack diese minimal vorhandenen Komponenten besitzen. Der Schwellenwert einer Substanz spielt hierbei eine entscheidende Rolle.

Erst das Zusammenspiel aller Geschmacksstoffe führt zu dem harmonischen Eindruck, was auch eine Erklärung dafür ist, dass bei verschiedenen Gewürzen keine dominierenden Komponenten vorhanden sind.

Die Vanille wurde der Vollständigkeit halber erwähnt, obgleich sie mit der gleichen Berechtigung zu den Aromen gezählt werden kann. Analog liegt es bei der Zwiebel, die ebenso zu den Gemüsepflanzen wie zu den Gewürzpflanzen zu rechnen ist. Wenn beide Geschmackssubstanzen aufgenommen wurden, dann deshalb, weil sie in Backwaren eine nicht unbeträchtliche Rolle spielen.

Die Gewürze kommen unverändert oder auch im gemahlene Zustand auf den Markt. Trotz mehr oder weniger schonender Mahlverfahren wird hierdurch die Haltbarkeit entscheidend bestimmt. Während ungemahlene Gewürze sehr lange haltbar sind, werden beim Vermahlen die Pflanzenzellen größtenteils zerstört, die ätherischen Öle, treten aus und die Aromakomponenten können sich verflüchtigen. Entscheidend für die Haltbarkeit ist somit auch die Verpackung, wodurch die Verflüchtigung der Aromastoffe sehr stark reduziert werden kann.

Verwendung

Die Verwendung der Gewürze ist außerordentlich vielseitig und findet ausschließlich unter geschmacklichen Aspekten statt. Ein gut gewürztes und somit gut schmeckendes Lebensmittel steigert nicht nur unseren Geschmackseindruck, sondern auch unser Wohlbefinden.

Außerdem sind einige Geschmacksrichtungen mit bestimmten Zeiten verbunden, denn wer kann sich Weihnachten ohne die gewürzintensiven Lebkuchen, Spekulatius, Stollen usw. vorstellen.

Bei den typischen Weihnachtsgebäcken werden viele Kombinationen eingesetzt aus Anis, Cardamon, Fenchel, Ingwer, Koriander, Muskatblüte und Muskatnuss, Nelken, Piment, Sternanis, Vanille und Zimt.

Bei Anisplätzchen und Zimsternen weist der Name bereits auf das dominierende Gewürz hin; dies gilt allerdings nicht für die Pfeffernüsse und Pfefferkuchen, da der typische Geschmack nicht durch Pfeffer, sondern sehr oft durch Piment erzielt wird.

Die hauptsächliche Verwendung zur Weihnachtszeit schließt aber nicht aus, dass die meisten Gewürze das ganze Jahr über bei diversen Feinbackwaren in unterschiedlichen Kombinationen eingesetzt werden.

Eine dominierende Rolle spielt hierbei die Vanille als Allround-Gewürz in sehr vielen Gebäcken, aber auch in Krems, in Sahne und in Glasuren.

An einer der ersten Stellen steht auch der Zimt, der oft in Nussmassen und bei Kirschfüllungen zu finden ist, um nur einige zu nennen.

Andere Gewürze werden den Krapfenteigen, den Brandmassen oder auch allgemein einfachen Hefeteigen zugesetzt, um interessante geschmackliche Abrundungen zu bekommen.

Die Variationsmöglichkeiten sind groß, denn nicht nur die einzelnen Gewürze und Gewürzmischungen als solche geben recht unterschiedliche Geschmacksrichtungen, sondern auch die Dosierung der einzelnen Komponenten in den Mischungen erhöht die Vielfalt.

Die farbintensiven Produkte Safran und Kurkuma werden in erster Linie benutzt, um der Backware eine gelbliche Farbnuance zu geben, und der eigentliche Gewürzcharakter tritt in diesem Falle etwas in den Hintergrund.

Bei Broten und z. T. auch Brötchen werden andere Kompositionen bevorzugt, wie z. B. aus Kümmel, Fenchel, Cardamom, Koriander und manchmal auch etwas Pfeffer. Diese gewürzten Brote sind regional weit verbreitet.

Anders ist es dagegen mit dem Zwiebelbrot, das durch Einarbeiten von gerösteten Zwiebeln einen ständigen Kundenkreis gefunden hat.

Auch die Pizzabäckerei verwendet die obigen Gewürze in reichlichem Maße neben anderen, z. B. Oregano.

Bei derart geschmacksintensiven Naturstoffen, wie es die Gewürze darstellen, ist die Dosierung von ausschlaggebender Bedeutung, denn eine Überdosierung, d. h. eine unbewusst erzielte extrem einseitige Geschmacksrichtung, kann viel nachteiliger sein als ein flacher nichtssagender Geschmack.

Aus diesem Grunde sind neben den Einzelgewürzen im Handel Gewürzmischungen sehr verbreitet, und zwar für den jeweiligen Zweck, z. B. für Spekulatius, Lebkuchen, Weihnachtsstollen u. a.

Der große Vorteil dieser Mischungen liegt darin, dass eine Überdosierung eines einzelnen Gewürzes und damit die Verschiebung des gesamten Geschmacksspektrums unmöglich sind.

Rechtliche Aspekte

In den Leitsätzen für Gewürze, Gewürzextrakte und Gewürzzubereitungen" des Lebensmittelbuches ist die Verkehrsauffassung zusammengestellt.

Erzeugnisse, die diesen Leitsätzen nicht entsprechen, sind in der Regel als nicht verkehrsfähig anzusehen.

Darüber hinaus sagen diese Begriffsbestimmungen, dass Gewürzmischungen zu 100 % aus Gewürzen bestehen müssen, Gewürzzubereitungen und -präparate für Backzwecke enthalten mind. 60% Gewürze;

Liegt der Gewürzanteil niedriger, d. h. sind technologisch wirksame Substanzen anderer Art überwiegend vorhanden, ist die Bezeichnung "Präparat mit würzenden Stoffen" vorgeschrieben.

Daneben bleibt natürlich das oberste Gebot die Reinheit der Gewürze.

Schlussbetrachtung

Wenn die Gewürze bewusst auch nur ausschließlich aus Geschmacksgründen Verwendung finden, so sollen andere angenehme Nebenwirkungen nicht außer acht gelassen werden.

Es ist nachgewiesen, dass die Gewürze den Speichelfluss erhöhen und so für einen verstärkten Ausstoß der Verdauungssekrete sorgen, wodurch die Nahrung besser ausgeschlossen und somit die Verdauung in Magen und Darm erleichtert und beschleunigt wird.

Außerdem sind von einigen Gewürzen bakteriostatische oder auch sogar bakterizide Wirkungen bekannt, die für die Haltbarkeit von Back-Produkten von Bedeutung sein können.

Weiterhin wird von medizinischer Seite einigen Gewürzen sogar über die erwähnten Wirkungen hinaus eine therapeutische Bedeutung zugesprochen, was aber nur am Rande erwähnt werden soll.

Insgesamt gesehen werden die Gewürze sehr häufig als Kostbarkeit der Natur bezeichnet, und es dürfte kein Zufall sein, dass die Verwendung in den letzten Jahrzehnten bei Lebensmittelizeubereitungen aller Art deutlich zugenommen hat.

Nicht zuletzt damit wird den steigenden Ansprüchen der verwöhnten Verbraucher Rechnung getragen.

Gewürze in Backwaren (Übersicht)

Name	botanische Spezifikationen	Wirkstoffe (dominierende Komponenten)	Hauptgewinnungsgebiet
Anis	Samen der bereits im Altertum bekannten einjährigen Pflanze <i>Pimpinella anisum</i> L.	ätherisches Öl 1,5 - 6 % (Hauptkomponente Anethol)	Ursprung vermutlich im Orient; jetzt auch im Mittelmeerraum, UdSSR, Indien, Mittel- Südamerika
Brotklee	Kleeart (<i>Trigonella melilotus-caerulea</i>)	bitter-heuartiger Würzgeschmack	Schweiz, Südtirol
Cardamon(en) *** (Kardamom)	Samen, meistens jedoch Frucht der krautigen Pflanze <i>Elettaria cardamomum</i> L.	ätherisches Öl 3 - 7 %	Ursprung Vorderindien, jetzt auch allgemein Südasien, Westafrika, Mittelamerika-
Cumin	Kreuzkümmel, Pfefferkümmel	würzig-scharf-bitter-aromatisch	Türkei, Indien, China
Fenchel	Frucht der bereits im Altertum bekannten Pflanze <i>Foeniculum vulgare</i>	ätherisches Öl 2,5 - 6 % (Hauptkomponente Anethol)	Ursprung Mittelmeerraum, jetzt auch Europa, Naher und Ferner Osten
Flohsamen	Heilpflanze, Quellkraft	unverdaulichen Kohlenhydraten	Indien, Europa (Spitzwegerich)
Galgant	Wurzel	Verdauungsfördernd, scharf, würzig	China, Arabien, Siam
Ingwer	getrockneter Wurzelstock der schiffartigen Staude <i>Zingiber officinale</i> Roscoe	ätherisches Öl 1 - 3 % (hat jedoch nicht den scharfen Ingwergeschmack; Hauptkomponente Zingiberen)	Ursprung Süd- und Südostasien, jetzt in allen tropischen Klimaten
Koriander	Frucht der ein- bis zweijährigen Pflanze <i>Coriandrum sativum</i> L.	ätherisches Öl 0,4 - 1 % (Hauptkomponente Linallol)	Ursprung östlicher Mittelmeerraum, jetzt auch Europa, Ostasien, Amerika
Kümmel	Frucht der zweijährigen Pflanze <i>Carum carvi</i> L.	ätherisches Öl 2 - 7 % (Hauptkomponente Carvon)	Europa, Asien
Kurkuma (Gelbwurz)	Wurzelstock der mehrjährigen Pflanze <i>Curcuma longa</i> L.	ätherisches Öl 1,3 - 5,5 %	Ursprung Südost-Asien, jetzt auch Indien, Mittel-
Kubeben	Pfefferart, Beerenfrucht	antiseptisch, würzig, scharf	Java, Indonesien, S-Amerika
Muskatblüte (Macis)	getrockneter Samenmantel vom immergrünen Muskatnußbaum <i>Myristica fragrans</i> Houtt.	ätherisches Öl 4 - 15%	Ursprung Molukken, jetzt in allen tropischen Klimaten
Muskatnuß	Samenkerne vom immergrünen Muskatnußbaum <i>Myristica fragrans</i> Houtt.	ätherisches Öl 6 - 16%	Ursprung Molukken, jetzt in allen tropischen Klimaten
Nelken (Gewürznelken)	getrocknete Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes <i>Caryophyllus aromaticus</i> L.	ätherisches Öl 15 - 21	Ursprung Molukken, jetzt auch in vielen tropischen Klimaten
Pfeffer, schwarzer und weißer	Frucht (in verschiedenen Reifestadien) vom immergrünen Lütterstrauch <i>Piper nigrum</i> L.	ätherisches Öl 1 - 3% (Hauptkomponente Piperin)	Ursprung Vorderindien, jetzt auch Süd- und Südostasien
Piment (Nelkenpfeffer)	Frucht des Pimentbaumes <i>Pimenta officinalis</i> L.	ätherisches Öl 3 - 5% (Hauptkomponente Eugenol)	Afrika, Mittel- und Südamerika
Safran *	getrocknete Narbenschkel aus der Blüte der Pflanze <i>Crocus sativus</i> L.	ätherisches Öl 0,4 - 1,3% (Hauptkomponente Safranal; (besonders wichtig ist auch die farbgebende Komponente Crocin)	Mittelamerika, Südamerika
Sternanis	Sammelfrucht des immergrünen kleinen Baumes <i>Illicium verum</i> Hook	ätherisches Öl 8 - 12 % (Hauptkomponente Anethol)	Ursprung Südchina, jetzt auch allgemein in Südostasien
Vanille **	fermentierte Kapsel Frucht der Kletterorchidee <i>Vanilla planifolia</i> Andr.	Vanillin	Ursprung Mittelamerika, jetzt auch Afrika, Asien, Tahiti
Zimt	getrocknete Rinde von verschiedenen <i>Cinnamomum</i> -Arten (Sträucher)	ätherisches Öl 1-4 % (Hauptkomponente Zimtaldehyd)	Ursprung Sri Lanka, China, jetzt auch Südostasien
Zwiebel	unterirdischer Stempel (Knolle) von <i>Allium</i> -Arten (Zwiebelpflanzen)	Hauptkomponenten sind schwefelhaltige Bestandteile	Ursprung wahrscheinlich Asien, jetzt weltweit

* Safran ist das teuerste, ** Vanille das zweit teuerste und *** Cardamom das drit teuerste Gewürz.