

Eleanor Ford

MUSKAT, ZIMT UND KARDAMOM

EINE KULINARISCHE REISE
ENTLANG DER ALTEN GEWÜRZROUTE

riva



WIE GEWÜRZE
DIE WELT
VERÄNDERTEN

Noch bevor sie Land erspähten, nahmen Seeleute im Wind schon den Duft von Gewürzen wahr. Einst war eine Kette smaragdgrüner Inseln – so entlegen, wie man es sich nur vorstellen kann – der einzige Ort auf der Erde, an dem Muskatnüsse gediehen. Die Bandasee erstreckt sich über die rund 2500 Kilometer östlich von Jakarta gelegene indonesische Provinz Maluku. Hier, gleich südlich des Äquators, liegen zehn vulkanische Inseln im türkisfarbenen Meer. Eine davon mit dem Namen Gunung Api oder »Feuerberg« ist gänzlich ein Vulkan, der dafür bekannt ist, dass er geschmolzene Lava spuckt und verströmt und das umgebende Meer zum Brodeln bringt. Ozeanwinde, salziger tropischer Regen und fruchtbarer vulkanischer Boden verbinden sich zum perfekten Lebensraum für die immergrünen Muskatnussbäume, die den Bandainseln ihren Namen gaben: Gewürzinseln.

Im Herzen der ockergelben Frucht des Muskatnussbaums steckt der kostbare Samen, Mittelpunkt des Gewürzhandels. Um ihn herum wächst eine klöppelspitzenähnliche rote Hülle: das Schwestergewürz Muskatblüte (Macis) mit einer blumigen Note. Mit der Gewürznelke, die auch aus Maluku stammt, und einer Gruppe anderer Gewürze aus dem Raum des Indischen Ozeans sind sie historisch verbunden.

**Diese exotischen Güter – heute in der ganzen Welt
gewöhnliche Waren – haben einst eine solch euphorische
Begeisterung hervorgerufen, dass sich daraus ein Seehandel
entwickelte, der den Lauf der Geschichte sowie das Essen
unserer Zeit veränderte.**

Was haben indisches Garam Masala, libanesisches Sieben-Gewürze-Pulver, französisches Quatre Épices, marokkanisches Ras el-Hanout und orientalisches Baharat gemein? Die Muskatnuss! Ihnen allen schenkt sie ihre bittersüße, duftende Wärme. Dieses runzlige Samenkorn hat, aus der Heimat auf seinen entlegenen Inseln kommend, seinen Platz im Zentrum der bekanntesten Gewürzmischungen der Welt gefunden. Man kann die Muskatnuss mit ihrer belebenden Wirkung im chinesischen Fünf-Gewürze-Pulver, im äthiopischen Berbere-Gewürz, in den jamaikanischen Würzen für Dörrfleisch und sogar im Geheimrezept von Coca-Cola aufspüren. Sie verwandelt Nationalgerichte: amerikanische Apfelforte, deutsche Weihnachtspätzchen, griechische Moussaka. Es ist eindeutig, dass dieser unscheinbare Samenkern uns alle in seinen Bann zieht.

Die Muskatnuss ist nicht allein. Aufgerollte süße Zimtrinde fand ihren Weg aus Sri Lanka in die duftenden Pilaws des Orients. Kreuzkümmel kam über das Mittelmeer und wurde die wichtigste Basisnote in so gut wie allen indischen Currys. Indische Pfefferkörner gesellten sich auf den westlichen Esstischen als getreue Begleiter zum Salz, und Sternanis reiste von China aus nach Süden, um Brühen in ganz Südostasien seinen Lakritzakzent zu verleihen.



Das Erbe der Gewürze ist süßer als ihre Geschichte. Sie handelt im Grunde von Gier, Monopolen, Imperien und Kolonisierung. Denn aus dem Verlangen nach Gewürzen heraus wurden Vermögen erworben, Blut vergossen, Landkarten neu gezeichnet und die Neue Welt entdeckt.

Seit unserer frühesten Geschichte waren Menschen auf den Gewürzrouten unterwegs. Diese Seehandelsrouten und die späteren Überlandrouten – bekannt als die Seidenstraße – waren so weitläufig, dass sie nicht greifbar zu sein schienen, und fungierten als zentrales Nervensystem der Welt, denn über sie konnte der Warentransfer verlaufen. Anfangs waren es kurze Entfernungen von den Heimathäfen aus, doch mit der Zeit verlockten die immensen Erträge die Seeleute dazu, längere Reisen zu wagen. Vor 4000 Jahren hatten asiatische Gewürze ihren Weg in den Orient gefunden. Es waren nicht nur Gewürze. Seidenstoffe, Elfenbein und Schildpatt, feines Porzellan, Metalle, Gold- und Silberbarren sowie Kisten voller Edelsteine wurden kreuz und quer durch die Welt transportiert und brachten denen große Gewinne ein, die bereit waren, es mit den tückischen Meeren aufzunehmen. Mit ihnen reisten Bildung und neue Ideen: in Wissenschaft, Religion, Sprache, Handwerkskunst, Fachwissen, Kochkunst. Händler unterbrachen lange Reisen und verweilten in Zwischenstationen, wo sie Gepflogenheiten annahmen, Wissen austauschten und einheimische Küchen beeinflussten.

Gewürze wurden immer teurer und attraktiver und ihre exotische Andersartigkeit verlieh ihnen mystische, heilende und spirituelle Werte.

Man rührte sie in Tränke, gab sie in Speisen, verwendete sie als Heil- und Liebestrunke und verbrannte sie als Räucherwerk, damit sie die Luft süßten und Gebete himmelwärts trugen.

Gewürzhändler spannen fantastische Märchen von Drachen, Phoenixen und furchterregenden Schlangen, um die Herkunft ihrer Waren mit einer geheimnisvollen Aura zu umgeben. Die Preise stiegen und stiegen, und es gab eine Zeit, in der eine Muskatnuss mehr wert war als ihr Gewicht in Gold.

Mit so stark nachgefragten Gütern konnten diejenigen, die Kontrolle über sie besaßen, großen Reichtum erwerben. Jahrtausendlang war der Handel zwischen Malaysiern, Chinesen, Phöniziern, Römern, Griechen, Persern, Arabern, Juden und Indern im Großen und Ganzen friedlich verlaufen, als aber die Europäer ab dem 15. Jahrhundert die Kontrolle übernahmen, kam es zu vernichtenden Schlachten. Begegnungen zwischen Portugiesen, Niederländern, Spaniern, Franzosen und Briten führten schlussendlich zur Bildung von Monopolen, zu Imperialismus und Krieg. Der Gewürzhandel legte die Fundamente für die moderne Welt. Er läutete die erste Ära der Globalisierung ein, ein Zeitalter der Entdeckungen, und war der Auslöser für den Kolonialismus.

Schwer lastet das im Namen der Gewürze erduldete Leid auf unserem kollektiven Gedächtnis. Ich möchte eingestehen, was dieser Handel menschlich gekostet hat; Kolonialismus führte zur Vernichtung von Kulturen, zur Ausbeutung von Ökonomien und zur Unterdrückung der Selbstbestimmung vieler Völker. Es ist wichtig, die Wunden der Vergangenheit und die hinterlassenen Narben anzuerkennen, denn Gewürze haben einen Preis, der auch heute noch gezahlt wird, sowohl buchstäblich bei der Gewinnung als auch im übertragenen Sinn durch weiterreichenden gesellschaftlichen Schaden.

Mit Gewürzen zu kochen, kann nicht neutral sein, nicht nur im wörtlichen Sinne, sondern weil das Gewicht von Geschichte, Zusammenarbeit, Herrschaft, Mystizismus, gesellschaftlichem Status und Begehren in jeder Kardamomkapsel und jeder Muskatblüte verwurzelt ist.

Gewürze haben den Menschen Genuss und Gesundheit beschert, aber auch große Gier und Barbarei hervorgerufen. Dieses Buch ist ein Streifzug durch den kulinarischen Imperialismus und die internationale Zusammenarbeit und erkundet, wie Jahrhunderte des Handels und der kulturellen Ausbreitung weltweit veränderten, wie wir sind, wie wir denken und wie wir essen. Durch den Gewürzhandel kamen Zutaten auf neue Art und Weise zusammen und die gleichen Zutaten ließen in Verbindung mit unterschiedlichen Techniken und Traditionen neue, faszinierende, aufregende, oft elektrisierende Aromen entstehen. In einem nicht endenden Prozess werden alle Küchen ständig assimiliert und umgewandelt, und so sind unser Essen und unsere Geschichte miteinander verwoben.

Es ist eine Geschichte so bittersüß wie Muskatnuss.



KULTURELLE
VERBREITUNG
ENTLANG DER
GEWÜRZ-
ROUTEN

Mit Rezepten als Landkarten machen wir uns auf eine kulinarische Reise durch die Geschichte und um die halbe Welt – auf den uralten Strecken des Seehandels, bekannt als Gewürzrouten.

Unsere Reise beginnt auf den indonesischen Gewürzinseln mit Muskatnüssen und Gewürznelken, führt uns dann nach China zum Ingwer, nach Sri Lanka zum Zimt und nach Indien zu Kardamom und schwarzem Pfeffer, dann über den Orient und Nordostafrika nach Europa, wo wir Kreuzkümmel, Koriander und Safran finden. Die antiken Häfen sind über das Band der Gewürze miteinander verknüpft und mit ihnen reisten Zutaten und Kochtechniken, die immer und immer wieder angepasst, verbessert und neu erfunden wurden. Wir werden erkunden, wie Jahrhunderte des Gewürzhandels und der kulturellen Verbreitung die Küche der Welt veränderten.

Die Gewürzrouten führten zu einer frühen und dauerhaften Vermischung von Asien und Europa, Ost und West.

Sie ließen eine gemeinsame Geschichte wachsen.

Oft wird nur eine kurze Zeitspanne in den Fokus genommen, denn das Zeitalter der Entdeckungen und das räuberische Erobern von Kolonien ab dem 15. Jahrhundert n. Chr. befeuern gern die historische Fantasie. Doch der friedliche Handel und die behutsame Verbreitung von Gedanken und Wissen in den vielen vorangegangenen Jahrtausenden sind eine leisere und ebenso fesselnde Geschichte.

Begehren und Gelegenheit waren der Nährboden, auf dem der Gewürzhandel wuchs. Die Seefahrt war schon immer ein gefährliches Unterfangen, trotzdem waren Menschen in der ganzen Antike in unbekannte Gewässer aufgebrochen, gelockt vom Reiz des Exotischen und des Geldes, das solche Raritäten einbringen konnte. Jahrtausendlang erstreckten sich Handelsverbindungen fächerartig von Indonesien aus über ganz Asien und trafen auf diejenigen, die vom Orient ausgingen. Gewürze reisten von einem Ende der Welt bis ans andere. Sie wurden sehr wertvoll; man nutzte sie in Speisen, in der Religion und der Heilkunde. Chinesische, malaysische, pharaonische, phönizische, griechisch-römische, arabische, jüdische, indische und europäische Seekaufleute durchzogen den Indischen Ozean, verbunden in einer alle erfassenden Verlockung.

Das weite Netz der Seerouten, das sich entwickelte und Ost und West verband, war neben der zu Lande verlaufenden Seidenstraße ein Teil des Handelssystems. Es wird zuweilen als Seidenstraße der Meere bezeichnet. Dieses durch Romantik und Klischees verschleierte Konzept ist ein europäischer Dünkel, mit dem die vermeintliche Überlegenheit Europas als Verbraucherregion einhergeht. In Wirklichkeit hat es nie eine direkte Passage aus den dunstigen Gewürzwäldern Asiens in die Küchen des Westens gegeben. Wir blicken stattdessen auf ein sich stetig wandelndes Handelsnetz mit Strömen in alle Richtungen; manche Gewürze überwinden große Entfernungen, manche sind fast gar nicht unterwegs und finden dennoch in lokalen Küchen ein Zuhause.

Einige Gewürze reisten ausschließlich auf dem Landweg – Moschus, Cassia und Süßholz wurden mit Kamelkarawanen quer durch Zentralasien befördert –, sind damit jedoch Ausnahmen. Da die begehrtesten Gewürze auf undurchdringlichen, bewaldeten Inseln wuchsen, wurde der Handel großenteils über das Meer abgewickelt. Dadurch wurden die Routen häufig neu konzipiert und Fahrten, die zunächst an den Rändern Asiens entlangführten und hier und da Passagen zu Land vorsahen, entfernten sich mit Verbesserung der Seefahrtstechnologie nach und nach von den Küsten.

Dass diese großen Gewürzrouten überhaupt existierten, kann nicht anhand archäologischer Beweise zurückverfolgt werden. Ihr Vermächtnis lebt in einer weniger greifbaren Form weiter: durch den Austausch und das Vermischen von Ideen. Mit jedem Schiff, das mit kostbarer Fracht beladen in See stach, wurde frisches Wissen über die Meere zum nächsten Hafen getragen.

Mit am deutlichsten zeigt sich dies in den Esskulturen, die sich im Laufe der Zeit miteinander entwickelt haben.

Hungrig habe ich mich als kulinarische Ermittlerin betätigt und fand Hinweise in Rezeptnamen, Methoden und Geschmacksrichtungen, mit denen ich ihre Geschichten und uralten Verbindungen nachzeichnete. Dieses Buch ist ein Projekt der gastronomischen Archäologie geworden.

Ganz am Anfang stand die Migration der Zutat. Will man den frühen Wanderbewegungen der Pflanzen nachspüren, muss man mit Vermutungen arbeiten, wir können jedoch schlussfolgern, dass der gezielte Handel mit Gewürzen um 2000 v. Chr. begann. Pflanzenerzeugnisse reisten von Austronesien nach Indien, darunter Bananen, Kokosnüsse, Reis, Sandelholz, Betelnüsse und Ingwer, zusammen mit geernteten Gewürzen wie Muskatnuss, Muskatblüte und Gewürznelken. Im Gegenzug sandten Indien und Sri Lanka Pfefferkörner, Zimt, Auberginen und Kurkuma nach Malaysia und Indonesien. Von weiter westlich kamen die Mittelmeerprodukte Koriander, Kreuzkümmel, Safran, Weizen, Linsen und Kichererbsen; der Reis hingegen ist, so glaubt man, von zurückkehrenden Mitgliedern der Indien-Expedition Alexanders des Großen im 4. Jahrhundert v. Chr. nach Griechenland gebracht worden. Tamarinde wurde aus Afrika nach Asien eingeführt, wahrscheinlich von arabischen Händlern oder vielleicht von äthiopischen Kaufleuten, die zwischen 100 und 600 n. Chr. mit Indien und Sri Lanka Handel trieben. Viel später brachte die Ankunft portugiesischer und spanischer Entdecker im 17. Jahrhundert Pflanzen aus der Neuen Welt ins Spiel der Kulinarik: Tomaten, Kartoffeln, Piment, Cashewkerne, Mais und Papaya. Das größte Geschenk von allen war die Chilischote aus Mittelamerika; in Asien wurde sie begeistert aufgenommen und ersetzte als Schärffespenderin rasch die einheimischen Pfeffersorten.

Mit der Bewegung von Waren und Menschen kam der Austausch von Gedanken. Beispielsweise können wir gemeinsame Philosophien rund um eine gesunde Ernährung entlang der aromatischen Wege nachvollziehen. Ein Konzept des Gleichgewichts von »kalten und warmen Speisen« findet sich im chinesischen Yin und Yang, im indischen Ayurveda, in der traditionellen iranischen Medizin und dem Regimen Salernitanum aus dem italienischen Mittelalter. In der weitläufigen Region, in der die Gewürzrouten einst verliefen, finden sich solche gemeinsamen roten Fäden in Sprache, Dichtung, Religion und kulturellen Gepflogenheiten. Wir können insbesondere die dauerhaften Einflüsse von Siniisierung, Indisierung, Islamisierung und Kolonisierung sehen, die in diversen Epochen stattfanden.

Der chinesische Einfluss auf die südostasiatische Küche und ihre nachfolgende Sinisierung ist beträchtlich. Am deutlichsten ist der Einfluss in Vietnam, das unter chinesische Herrschaft fiel. Handeltreibende waren im 11. Jahrhundert auf den Philippinen, ließen sich bis zum 16. Jahrhundert in Java nieder und hinterließen Spuren in Gestalt von Hokkien-Rezepten. Der chinesische Sternanis, dessen Aromakomponenten ganz besonders gut zu fleischhaltigen Schmorgerichten passen, fand immer mehr Verwendung. Dass Reis im Mittelpunkt der Mahlzeiten stand, war eine chinesische Gewohnheit, ebenso die vielfach übernommene Technik des Pfannenrührens und die heute fast überall zu findende Liebe zu Nudeln. Oft ist es schwierig, einheimische von chinesischen Gerichten zu unterscheiden, denn viele Unternehmen der Nahrungsmittelproduktion in Südostasien gehörten Chinesen und die Heirat untereinander schuf Gruppen wie chinesischstämmige Thailänder und Laoten sowie Baba-Nyonya (chinesische Arbeiter, die malaysische Frauen heirateten), die wiederum eigene kulinarische Traditionen begründeten.

Die Indisierung bezieht sich auf den Einfluss südindischer Händler, Pilger und Künstler vor allem in Südostasien ab ca. 200 v. Chr. bis ins 15. Jahrhundert hinein. Tanz, Bildhauerei, Musik, Buddhismus und Hinduismus verbreiteten sich langsam von Indien aus. Damit einher gingen neue Arten der Verarbeitung von Zutaten, die einst in umgekehrter Richtung eingeführt worden waren: Die Kokosnuss kam in Gestalt von Kokosmilchcurrys wieder, Gewürze kehrten nun in komplexen Mischungen zurück; ein Beispiel ist die duftende Mischung, die im Curry mit Aubergine und geröstetem Kokos verwendet wird (Seite 214).

Mit dem Aufstieg des Islams zirkulierten neue Vorstellungen vom Essen über die Handelswege wie Blut in den Adern. Man erkannte im Essen ein Vergnügen, und eine großzügige Gastfreundschaft, auf der man bestand, wurde in die Religion integriert.

Kochtechniken gingen vom Orient aus auf die Reise und die indischen Menschen verliebten sich in besonderer Weise in die Aromen Persiens wie gebräunte Zwiebeln, Mandel- und Pistaziensoßen, mit Safran aromatisierten Reis und duftende Biryanis.

Im Lauf der Jahrhunderte haben muslimische Händler – sowohl arabische als auch indische – Gerichte wie Kebab und Korma über ihre Handelsrouten verbreitet.

Die europäische Kolonisation hinterließ weniger Kochtechniken; ihr Einfluss bestand mehr in den eingeführten Zutaten. Dennoch können wir so manches Vermächtnis sehen, zum Beispiel niederländische Backwaren in Indonesien, französische Baguettes in Vietnam, britische Tomatensuppe in Indien und portugiesische Schmorgerichte mit Essig in Macau.

Es gibt bestimmte Knotenpunkte entlang der Gewürzrouten mit verstärkter gegenseitiger Beeinflussung, zum Beispiel auf dem »großen Markt« in Bantam auf der Insel Java – hier kamen indonesische, indische, chinesische, europäische, arabische und türkische Händler zusammen, um exotische Vögel und Obst, Schmuck und Waffen, Honig und Reis, Drogen und Arzneimittel sowie Gewürze auszutauschen.

Im 17. Jahrhundert boten britische Kaufleute der Ostindien-Kompanie Wollkleidung, Spiegel und Silberbarren gegen Muskatnüsse an, die so frisch waren, dass sie duftendes Öl an den Fingerspitzen hinterließen. Sie wurden mit Pfefferkörnern, Seidengarn, Indigofarbstoff und chinesischem Tee in Ballen in die gen Westen fahrenden Schiffe geladen. Zu den anderen Häfen zählen in der frühen Zeit, als man neben- und miteinander existierte, Venedig, Alexandria, Istanbul, Cochín (das heutige Kochi, Indien/Kerala), Colombo, Hongkong, Macau und Singapur.

Geografische Nadelöhre dienten dazu, den Handel durch wichtige Knotenpunkte zu leiten. An der Strecke entstanden dadurch kosmopolitische Zentren, in denen Händler verweilten und auf den Wechsel der Jahreszeit warteten, wenn die Passatwinde drehten. Zwischen China und Indien liegt eine Inselkette, die für diese beiden mächtigen Regionen gleichermaßen als Barriere und als Brücke fungiert. Heute kennen wir die Inseln als Malaysia, Indonesien und die Philippinen; die Griechen der Antike bezeichneten die Malaiische Halbinsel mit Blick auf den Reichtum, den Einheimische und Händler aufgrund der strategischen Lage insbesondere dank der Straße von Malakka erwarben, als die »Goldene Halbinsel«. Die Route nach Europa hinein – entweder durch den Persischen Golf oder um das Horn von Afrika herum ins Rote Meer – ist ein weiterer Engpass. In beiden Fällen mussten die Gewürze für eine Strecke über Land die Boote verlassen. Der Abschnitt der afrikanischen Küste, an dem Schiffe auf der Überfahrt nach Indien anlegten, hieß lange Zeit das »Kap der Gewürze«.

Wenn umherziehende Händler und nach dem Geschmack der Heimat suchende Einwanderer das Konzept eines Gerichts in neue Länder bringen, fusioniert es schon bald und entwickelt sich weiter. Gemeinschaften haben immer Ideen entlehnt und dann auf lokale Traditionen aufgepfropft, sei es nun eine religiöse Vorstellung oder ein Kochrezept. Thailändische Currys mit ihren Regenbogen-Namen zum Beispiel – rot, gelb, grün – belegen eine Vereinigung von einheimischen aromatischen Kräutern mit Gewürzen, die indische Händler hineinbrachten.

Migration erzeugt eine Verschmelzung von »den anderen« und »uns«; aus der Notwendigkeit und innovativer, mit Heimweh verknüpfter Kraft heraus wird eine neue Küche geboren.

Wie die indische Autorin, Schauspielerin und Köchin Madhur Jaffrey sagt: »Ein neuer Fisch in einem neuen Land verlangt nach einer neuen Technik und vielleicht nach einer frischen Gewürzkombination.« Kulinarische Entwicklungen werden fortgesetzt und entfachen Kreativität, wenn Zutaten übernommen und Rezepte angepasst werden.

Die Geschichte des Essens kann manchmal die Geschichte der Menschheit sein, und nirgends scheint dies mehr zu stimmen als im Fall der Gewürzrouten. Es hat Zeiten mit Herrschaft und Konflikt gegeben, meistens aber Zeiten der Zusammenarbeit und des Austauschs. Vom jemenitischen Martabak in Indonesien bis zum portugiesisch inspirierten Vindaloo in Indien hat man uns ein großartiges Erbe übernommener Gerichte hinterlassen, die Bewunderung für andere Kulturen offenbaren. Sie reichen über ferne Meere hinweg und wirken als dauerhafte Bande.





GOLDENE
MUSKATNÜSSE:
ENTSTEHEN UND
VERGEHEN DER
MASSLOSIG-
KEIT

Ein Hauch von Glamour, Romantik und Jenseitigkeit umgibt die Gewürze. Eine Gewürzmischung hat mehr als nur ein Herkunftsland und macht immer eine Reise notwendig. Bis in die jüngste Geschichte hinein war sie lang und abenteuerlich. Je weiter gereist die Gewürze waren, umso höher schnellten ihr exotischer Reiz und ihr Preis. Was in Asien etwas Besonderes war, wurde, bis es Europa erreichte, zur Sensation. Als Reaktion auf Veränderungen im Handel schwankten die Preise im Laufe der Epochen, doch hoch waren sie stets und zeitweise geradezu astronomisch; Gewürze galten als ebenso kostbar wie Gold oder Seide.

Sie besaßen einen so großen Wert, dass die Gewürze – ähnlich wie Schätze – in verschiedener Weise als Miete oder Pacht, Bestechung und Opfergabe dienten. In antiken Bestattungen wurden Leichname mit Zimtöl balsamiert, Seuchen wurden mit Halsketten aus Muskatnüssen abgewehrt, man verbrannte Kardamom, um die Götter gnädig zu stimmen, und entflamte fleischliche Gelüste mit feurigem Ingwer. Gewürze hatten einen prominenten Platz in Ernährung, Gesundheit und Götterverehrung, wobei alles von einer gehörigen Dosis Magie durchdrungen war.

Dichter aller Epochen schöpften aus der unumstößlichen Verbindung der Gewürze mit fantastischen Ländern.

Sie nutzten sie als Symbole für das Erhabene und als Kurzformel für erotische Sinnlichkeit.

Gewürze werden mit kraftvollen Assoziationen verbunden. In heidnischen Zeiten dufteten die Götter selbst nach Gewürzen und lange dachte man, sie seien aus dem Paradies auf die Erde gekommen. Die Bezeichnung »Paradieskörner« für diese pfeffrigen und dennoch blumigen westafrikanischen Samen war ein brillanter Marketingkniff im Mittelalter gewesen.

Wilde und Ungeheuer waren ein Element der üppigen, mit Gewürzduften versehenen Traumwelten der mittelalterlichen Literatur. Arabische Gewürzhändler im 5. Jahrhundert v. Chr. spannen Erzählungen von furchterregenden Cinnamologus-Vögeln – auf steilen Klippen erbauten sie ihre Nester aus Zweigen des Zimtbaumes und die Kaufleute mussten sie daraus befreien. Das Geheimnis, dass Gewürze aus einer nicht fassbaren und gefährlichen Welt kamen, machte einen großen Teil ihrer Anziehungskraft aus.

Die Wahrheit war fast genauso erstaunlich. Nehmen wir unsere Heldin, die Muskatnuss. Ihre Reise begann an den östlichsten Rändern Indonesiens auf nur zehn unbekanntem Inseln mitten in einem Meer aus Zigtausenden Inseln.

Goldene Früchte, die Aprikosen ähnelten, wurden aufgebrosen und gaben eine Muskatnuss als Kern frei, eingewickelt in ein Netz aus zinnoberroter Macis, Muskatblüte genannt.

Von hier aus gelangten sie auf Auslegerbooten der Einheimischen oder chinesischen Dschunken aufs Meer, durch den indonesischen Archipel und entweder nördlich nach China oder durch die Straße von Malakka und weiter nach Indien. Seit 300 v. Chr. wurde diese Reise gemacht und im 14. Jahrhundert brachte man die Kerne sogar bis nach England. Arabische Daus nahmen Muskatnüsse auf, die für eine Weiterreise bestimmt waren, und brachten sie über den Indischen Ozean zu den Gewürzhäfen des Orients. Dort wurden sie auf Karawanen gepackt und setzten ihren Weg durch die Wüsten fort. Die für Europa bestimmten Gewürze wurden entweder von Byzanz nach Osteuropa gebracht oder im Mittelmeer noch einmal auf Schiffe verladen; sie gelangten über Alexandria nach Italien. Von Venedig aus konnte man zum Beispiel die Iberische Halbinsel umrunden; in westeuropäischen Häfen wurden sie ausgeliefert und endlich in warmes Ale gerieben. In der langen Kette der Mittelsmänner kannten nur die ersten wenigen Händler die Herkunft ihrer Güter und nur die letzten ihr Ziel – und niemand konnte das System als Ganzes überblicken.

Als letztes Glied in der Kette bezahlten die Europäer immer den höchsten Preis für ihre Gewürze. Der maßlose Gebrauch von Gewürzen hatte im Westen zwei Hochphasen. Zur ersten kam es im alten Rom, als die Preise durch direkten Handel mit Indien weit genug sanken, sodass Gewürze in die Kochkunst Einzug halten konnten und nicht mehr nur zeremoniellem Gepränge vorbehalten waren.

Bankette waren aufwendig, boten Genüsse aller Art und strotzten nur so von Juwelen, Blattgold und Gewürzen in Hülle und Fülle. Im weltweit ersten bekannten Kochbuch *De Re Culinaria* aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. erscheinen Pfeffer, Ingwer oder Kardamom in den meisten Rezepten und auf dem Speiseplan stand gekochter, gewürzter Flamingo.

Mit dem Untergang Roms kam auch der Gewürzhandel zum Erliegen. Die Gewürzländer zogen sich noch einmal hinter den Horizont zurück und die Kosten stiegen hoch. Ein dunkles Mittelalter-Jahrtausend lang war das Praktische wichtiger als der Genuss und die Gewürze fanden in Westeuropa keine kulinarische Verwendung mehr.

Im beginnenden Hochmittelalter, als Europa eine wirtschaftliche und kulturelle Blütezeit erlebte, kehrten die Gewürze mit allem Glamour zurück. Gewürzte Weine und Biere waren wieder beliebt und die Köche des Mittelalters ersannen zahllose herrliche, von Gewürzen erfüllte Gerichte. Beliebt war im Europa dieser Zeit die Kamelin-Soße, deren Name sich von ihrer Kamelfarbe ableitet. Sie hatte eine Basis aus süßem, in Wein essig getränktem Brot und enthielt viel Zimt, Ingwer, Nelken und Safran. Die Küche des Mittelalters in Europa war von der persischen Küche mit ihrer betörenden Kombination duftender süßer und saurer Komponenten beeinflusst. Die Küche der Moguln in Indien besaß eine ähnliche Bandbreite.

Englische Besucher, die an den Höfen der Moguln des 16. Jahrhunderts aßen, entdeckten eine gewisse Verwandtschaft mit den Speisen in ihrer Heimat.

In diesem Buch gibt es Rezepte, die diese sich gabelnden und wiederkehrenden kulinarischen Wurzeln aufzeigen, denn die Küchen wurden über mehrere Generationen des Reisens und der Tradition erweitert und tief verankert.

Dass nur sehr reiche Menschen Gewürze verwenden konnten, machte sie attraktiv. Pfeffer – einst das begehrteste Würzmittel – wurde im frühen 17. Jahrhundert so bezahlbar und normal, dass auf jedem Esstisch eine Pfefferdose stand. Entsprechend verlor der Adel das Interesse und wandte sich stattdessen den »feinen Gewürzen« Muskatnuss, Nelke und Kardamom zu. Sie wurden noch immer von Hand aus wilden Dschungeln gesammelt und waren so rar, dass sie ein Statussymbol blieben. Eine mitgeführte silberne Muskatnussreibe eignete sich als Merkmal für Ansehen und Vornehmheit.

Ein tiefer Fall aus diesen schwindelnden Höhen – das europäische Zeitalter der Entdeckungen begann schließlich durch die Gewürze – war unvermeidlich. Gewürze verloren ihren Glanz, zu einem großen Teil, weil das Geheimnis bröckelte, das sie umgab. Jack Turner schreibt in seinem faszinierenden Buch *Spice: The History of a Temptation*: »Die Entdecker haben die großen Bauten mittelalterlicher Unwissenheit und Fantasie demontiert und die Reiche von Gewürz und Gold ans nüchterne Tageslicht gezerrt, hinein in den romantikfreien Fokus des Profitjägers und des Risikofinanziers.«

Die geheimnisvollen Länder wurden nun untersucht und kartografiert. Gewürze wurden verpflanzt und verbreitet angebaut. Dadurch verloren sie ihren Seltenheitswert und auch ihren finanziellen Wert, ihre Symbolik und Bedeutung. Das Vermächtnis der Entdecker, die auf so brutale Weise Erfolg beim Erwerb von Gewürzen hatten, bestand darin, dass sie diese bekannt und – noch fataler – erreichbar gemacht hatten. Die Geschmäcker änderten sich und die dekadente Anziehungskraft, die einst den Gewürzen vorbehalten gewesen war, ging auf andere Produkte über: Zucker, Tabak, Kaffee und Schokolade.

Gewürze sind nicht mehr der Duft der königlichen Höfe, vielleicht noch nicht einmal des Paradieses. Durch ihre Verfügbarkeit schwand allmählich der elitäre Charakter und diese wunderbaren Aromen konnten an so gut wie alle Gaumen gelangen. Für unsere Esskultur weltweit ist dies ein Segen, trotzdem ist die Leidenschaft, unsere Gewürzregale immer mehr zu erweitern, nicht weniger geworden.

Weiterhin suchen wir nach neuem Geschmack und neuer Vielschichtigkeit, und gewürzte Speisen gehören nach wie vor zu den begehrtesten kulinarischen Schätzen. Erinnerungen an eine Zeit, in der eine unscheinbare, braune Muskatnuss teurer war als Gold, bestehen fort.

Im 21. Jahrhundert stieg der Gramm-Preis für Vanilleschoten höher als der für Silber, als Stürme auf Madagaskar die Ernten dezimierten. Und Safran ist noch vor Kaviar eine der glanzvollsten und teuersten Zutaten weltweit. Gewürze können uns noch immer fesseln und in ihren Bann ziehen.



MIT
GEWÜRZEN
KOCHEN

AUFBAU, AUSWAHL, AROMEN

Am einfachsten ausgedrückt sind Gewürze der Teil einer Pflanze mit dem intensivsten Geschmack, der Speisen beleben und aufwerten kann. Es sind getrocknete Samen, Borken, Wurzeln, Rhizome, Früchte, Samenmäntel, Blütenknospen und Harze von Pflanzen, die zumeist in tropischem Klima gedeihen.

Fragen Sie einen Koch, und er wird Ihnen von Aromen erzählen, die durch Kochen herausgekitzelt werden müssen, und dass Gewürze ausdrücklich keine Kräuter sind, denn bei Kräutern handelt es sich um die frischen und grünen Teile von eher lokal angebauten Pflanzen. Er wird wissen, dass Aroma und Geschmack von Gewürzen flüchtig und fettlöslich sind, die Gewürze am besten frisch gemahlen werden, ihre Aromen durch Braten in Öl extrahiert werden – und er beherrscht eines:

Aromaschichtungen für alle Sinne.

Fragen Sie einen Botaniker, und Sie werden von ätherischen Ölen, Oleoresinen, Terpenen und anderen Verbindungen hören, die jeweils spezifische Aromen und Geschmacksrichtungen beisteuern. Diese chemischen Speicher in Pflanzen haben Funktionen, die ihnen beim Überleben und bei der Reproduktion helfen. Oft ist gerade das, was den Menschen anzieht – das Reizende, Bittere, Scharfe oder Betäubende –, eigentlich ein Verteidigungsmechanismus der Pflanze, ihr Harnisch zur Abwehr von Fressfeinden. Im kuriosen Fall des Zimts, also der Borke des Zimtbaumes, wird der warme, holzige Duft gebildet, wenn die Pflanze angefressen wird, um den umstehenden Bäumen mitzuteilen, dass sie ihre chemischen Abwehrstoffe vorbereiten sollten.

Ein Historiker wird sich in seiner Definition auf die relative geografische Seltenheit von Gewürzen konzentrieren, was sie kostspielig, elitär und stark begehrt machte. Auf der Suche nach Gewürzen lernte der Mensch zuerst, die Geografie der Erde zu verstehen, und fand wenig später Gefallen daran, sie zu beherrschen. Für Anthropologen und Schriftsteller ist die Geschichte der Gewürze mit Mythologie, Symbolik, Ritualen, Romantik, Verführung, Versuchung, Blutvergießen, Ausbeutung und Gewinnung beladen.

Etymologisch geht das englische Wort für Gewürz, »spice«, auf das lateinische Wort »species« zurück, das »Handelsware« oder »Spezereien« (Gewürze) bedeutet. Einst waren damit auch andere seltene und wertvolle Gegenstände wie Elfenbein, Opium, Leopardenfelle, Parfüms, Lapislazuli und Edelsteine gemeint. Mit der Zeit wurden die Species klarer definiert und nur kulinarische Zusatzstoffe zählten dazu, obschon Tee und Zucker eine Weile als Gewürze betrachtet wurden. Andere, die einst wertvoll waren – wie Langpfeffer –, passen zwar noch in die Kategorie, sind aber in Ungnade gefallen. Heute dient die kleinere, verbreiteter verwendete Schar noch immer dazu, unser Leben zu bereichern und unsere Küche zu verbessern.