



Geschichte der Spezereien

Von Pfeffersäcken, rotem und schwarzem Gold

Was wäre eine Kartoffelsuppe ohne Pfeffer und ein bisschen Muskatnuss? Gewürze unterstreichen und verändern Geschmack und Geruch unserer Speisen, geben ihnen eine spezielle Note und haben vielerlei Wirkungen. Die meisten Gewürze sind heute für uns alle erhältlich und erschwinglich. Dem war aber nicht immer so. Einst waren sie ein kostbares Gut, um das sogar Kriege geführt wurden. Von **Judith Weibrecht**.

Der Begriff stammt vom mittel- und althochdeutschen »wurz« ab, das bedeutet Wurzel, worunter man auch Zwiebeln und Rhizome verstehen darf. Doch Gewürze sind ebenso aus den grünen Pflanzenteilen zu gewinnen, sowie aus Blüten, Früchten, Samen und Rinden. Wirksam für die Würzung sind vor allem die ätherischen Öle, die Aromen hervorheben und verstärken, ergänzen oder auch überdecken. Die Bereicherung des Geschmacks steht also ganz oben in der Nutzung, aber auch zum Konservieren von Nahrung oder als Heilmittel lassen sich Gewürze verwenden.

Doch der Reihe nach: Bereits in der Steinzeit aßen die Menschen Pflanzen und Kräuter zum erjagten Fleisch. Besonders beliebt war, wie auch heute wieder, im Frühling der reinigende Bärlauch. Nachgewiesen ist bei den neolithischen Bauern auch der Verzehr von Knoblauchrauke, wildem Kümmel und Kerbel, die man den Toten sogar mit ins Grab gab. Dill kam bereits

vor etwa 5 000 Jahren vom östlichen Mittelmeerraum her zu uns. Kapern gab es in der Türkei und in Syrien, später auch auf Zypern. Vor 3 000 bis 4 000 Jahren aromatisierten Koriander und Kreuzkümmel, Wacholder und Zwiebeln die Speisen im heutigen Syrien und in Ägypten. Anklang fanden Kräuter und Gewürze auch als Heilmittel, in der Kosmetik, wie ägyptische Papyri mit Rezepten seit der Zeit des Alten Reichs belegen, und als Aphrodisiaka. Sinnlichkeit und Leidenschaft, Magie und Verführung – eine Prise 1001 Nacht.

In Mesopotamien kündeten Keilschrifttafeln schon um 3 000 v. Chr. von der Verwendung würzender Beigaben, auch aus dem alten China sind Gewürzbeschreibungen überliefert. Indien importierte Gewürze aus Ceylon, die Azteken verwendeten Chili. Die Liste ließe sich noch lange fortsetzen.

Kräuter und Gewürze schätzten die Griechen der



Antike zunächst vor allem wegen ihrer Heilkraft. Das änderte sich, als die Generäle Alexanders des Großen von ihren Feldzügen Pfeffer und Zimt aus Persien und Indien mitbrachten. Der Handel begann, teure importierte Gewürze entwickelten sich »peu à peu« zum Zeichen des Wohlstands und begehrten Statussymbol.

Pfeffer bewegt die Weltgeschichte

Das Alte Rom übernahm von den Griechen auch deren Küchenkultur. Mit der Ausdehnung ihres Reiches erlangten die Römer mehr und mehr Zugriff auf bekannte und neue Gewürze. Pfeffer aus Asien war unverzichtbares Luxusgut. Über den Indischen Ozean und das Rote Meer, Ägypten war damals römische Kolonie, transportierte man orientalische Gewürze auf dem Seeweg nach Rom. Julius Cäsar führte Feldzüge gegen die Araber, um deren Handelsmonopol und damit die enorm hohen Preise zu brechen. Denn den Handel mit den feinen, duftenden Waren aus China, Indien und Indonesien hatten schon ab etwa 1000 v. Chr. Araber und Phönizier kontrolliert.

Karawanen brachten das exotische Gut über die Seidenstraße und spezielle Gewürzrouten bis zu den

Umschlagplätzen Alexandria und Konstantinopel – oder Schiffe auf dem Seeweg. Die Herkunft der orientalischen Spezereien hielten die Händler streng geheim und konnten so extrem hohe Preise erzielen.

Die germanischen und keltischen Stämme lernten die ganze Vielfalt der Gewürze durch die Römer kennen. Soldaten und Mönche brachten sie aus fremden Regionen mit. So kam Anis im achten Jahrhundert mit den Benediktinermönchen über die Alpen.

Bekannt ist die Heilmittellehre der Hildegard von Bingen, entwickelt um 1150. Sie verband die griechische und römische Gewürzkunde mit Kenntnissen aus der Volksmedizin und förderte Anbau, Verbreitung und Nutzung von Kräutern und Gewürzen.

Wertvoll wie Gold

Im Hoch- und Spätmittelalter waren Gewürze en vogue und einige wurden reich durch den florierenden Handel. Mit Macht und notfalls Waffengewalt wurden die Wege zu den Gewürzen bis nach Westindien und in den Fernen Osten verteidigt. Die teuersten Gewürze waren Safran, Vanille, Kardamom, Zimt, Muskat und Pfeffer. Pfeffer, das schwarze Gold, soll so kostbar



Besuchen Sie die
MANZ Backofenwelt
mit über 60 verschiedenen
MANZ Ofenmodellen
auf 1.500 m² Ausstellungsfläche



Perfekte Backöfen!

**Brot backen | Dampfgaren
Kuchen backen | Dörren
Braten | Grillen**

Alles in einem MANZ-Ofen!

**Fordern Sie unseren
Gratis-Katalog an!**

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
Tel.: 0 79 33 / 91 40-0 | www.manz-backtechnik.de



Griesbacher
Das aus dem Herzen des Schwarzwaldes
First Class

Das Premium-Mineralwasser
aus dem Herzen des Schwarzwaldes

**WOHNGESUNDE
BIO-DESIGNHÄUSER**



» www.baufritz-sf.de

**Mit einzigartigem Gesundheitskonzept.
Architekturbroschüre kostenlos: Telefon
08336-9000, eMail info@baufritz-sf.de**



BAUFRITZ
WIR BAUEN GESUNDHEIT

Venedig beherrschte ab dem 12. Jahrhundert den Orienthandel und damit den Gewürzmarkt in Europa. Der Ausschnitt aus dem Katalanischen Weltatlas (um 1375) zeigt eine voll bepackte Karawane mit Kamelen.



Foto: Wikimedia

gewesen sein, dass er mit purem Gold aufgewogen wurde. Das schlug sich in der Sprache nieder: Einen Pfeffersack nannte man damals einen reichen Menschen. Eine überteuerte Rechnung gilt als gepfeffert. Die Kreuzzüge stellten, von Religion und Seelenheil abgesehen, zugleich einen neuen Höhepunkt des Gewürzhandels dar.

Eine religiöse Bedeutung hatten und haben Gewürze übrigens durch ihre Verwendung in Zeremonien: Viele Bibelstellen handeln von Gewürzen. Dill, Kümmel und Minze findet man in Matthäus 23, 23. Am Ende des jüdischen Shabat riechen alle an einem Becher mit Gewürzen. Sie ändern und beeinflussen das Leben, und das nicht nur in wirtschaftlicher Hinsicht.

Per Schiff auf der Suche

Doch dann kam die Epoche der Seefahrer. In der Zeit vom 12. bis zum 14. Jahrhundert hatte Venedig die Vorherrschaft im Gewürzhandel in ganz Europa inne. Den legendären Reichtum der Stadt ermöglichten Männer wie Marco Polo, der um 1300 von seinen Reisen Muskatnüsse, Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer und Zimt sowie Ideen zu deren Verwendung mitbrachte. Venedigs Blütezeit endete im ausgehenden 15. Jahrhundert. Durch die Türkenkriege kam der Orienthandel zum Erliegen, und es folgte die Entdeckung des Seewegs nach Indien.

Auch Kolumbus war auf der Suche nach neuen Gewürzrouten. 1492 wollte er die sogenannten »Gewürzinseln« finden und somit die Westpassage nach Indien. Was er dann im Auftrag Spaniens tatsächlich entdeckte, war Amerika – und damit auch Chili, Vanille und Piment.

Ein paar Jahre später fand Vasco da Gama dann doch noch den Seeweg nach Indien und brach damit das venezianische Monopol. Im Triumph traf er 1499 mit einer Schiffsladung Pfeffer in Lissabon ein. Fortan kontrollierten die Portugiesen etwa 100 Jahre lang den lukrativen Handel. Um die Preise in die Höhe zu treiben, ließen sie in Kolonien wie Goa, Java und Sumatra Teile der Ernte vernichten. Auf diese Weise waren Gewinne bis zu 400 Prozent möglich.

Ausbeutung und Zerstörung

Die ganz große Zeit des Gewürzhandels aber war das 17. Jahrhundert. Nun traten die Holländer mit ihrer »Niederländischen Ostindien-Kompanie« auf den Plan und verdrängten die Portugiesen. Niederlassungen auf Java und Sumatra entstanden, die Handelszentren befanden sich in Antwerpen und Amsterdam. Durch ökologischen und sozialen Raubbau in den Kolonien zerstörte man die heimische Mischwirtschaft und konzentrierte den Anbau auf Gewürze. Großflächige Rodungen wurden vorgenommen, die militärische Kontrolle des Anbaus mit enormer Grausamkeit verfolgt.

Die Niederländer führten auf den Banda-Inseln ein hartes, menschenverachtendes Regiment: 1621 ließ der niederländische Gouverneur Jan Pieterszoon Coen alle dortigen Sultane und etwa 15000 Einwohner umbringen. Sie wurden ausgerottet, andere Menschen versklavt und dort angesiedelt. Im indonesischen Archipel der Molukken gab es nämlich Nelken und Muskat. Letzterer war damals teilweise so wertvoll wie Gold und in Amsterdam ca. das 120-fache wert. Um den Handel entstand, kein Wunder, eine große Konkurrenz. Durch Verknappung hatte man die Preise auch hier künstlich in die Höhe getrieben, beispielsweise durch das Abholzen der Bäume oder Niederbrennen der Lagerhallen in Amsterdam.

Neues Zentrum des Gewürzhandels

Begehrlichkeiten entstanden auch in England, das sich mit der 1600 gegründeten »East India Company« in den Handel einschaltete. Den Niederländern gefiel das nicht, bei Konflikten floss Blut. Doch der Einfluss der Engländer in Asien wuchs unaufhaltsam. England stieg zur Seemacht auf und hatte damit die Hoheit über die Handelswege, die auch gerne mal mit Hilfe von »Piraten« durchgesetzt wurde. Im Jahre 1802 eroberte England die letzten holländischen Kolonien, London wurde das neue Zentrum des Gewürzhandels.

Die Liberalisierung des Gewürzhandels begann, als Gewürzgewächse aus den ursprünglichen Anbaugebieten herausgeschmuggelt werden konnten. So



SONNENTOR®

WÄCHST RUND UMS **Haus Apotheke**

entstanden neue Anbaugelände in anderen Regionen, was dazu führte, dass im 19. Jahrhundert Gewürze zur Massenware und schließlich für jeden erschwinglich wurden. Mit der Verringerung der Handelsspannen sank die Bedeutung des Gewürzhandels für die Welt-politik.

Weiter unfaire Produktionsbedingungen

Die Massenproduktion war gekennzeichnet durch verbesserte Transportmöglichkeiten, Vernetzung und Globalisierung. Heute sind Kochzutaten aus fernen Ländern in jedem Supermarktregal zu finden. Teure Ausnahmen bilden nur noch Kardamom, Vanille und vor allem Safran, einst rotes Gold genannt.

Unfaire Produktionsbedingungen in den ehemali-gen Kolonien aber gibt es noch immer. An Gewürzen verdienen nicht diejenigen, die sie in ländlichen Regi-onen unter hohem Arbeitseinsatz anbauen und ern-ten. »...Erntepflücker und Gewürzfarmer werden zumeist schlecht bezahlt und ausgebeutet. Wer Kur-kuma, Curry, Chili, Paprika oder Pfeffer anbaut und erntet, muss zudem oft ungeschützt mit Pestiziden hantieren«, schreibt Martina Hahn in »Konsum ohne Ausbeutung – Was Verbraucher für Kinder tun kön-nen« von »terre des hommes«. Gewürze sind zwar gefragte Import-Produkte und Konsumgüter, doch die zunehmende Globalisierung hat die Ungleichheit ver-stärkt.

Im Hinblick auf Produktion wie auch Verbrauch hat heutzutage Indien die Nase vorne. Deutschland ist nach den USA das zweitgrößte Importland für Gewürze. Rund 80 000 Tonnen werden jährlich über den Ham-burger Hafen umgeschlagen. Nach der Verarbei-tung in Gewürzwerken geht knapp die Hälfte in den deut-schen Handel, etwa 60 Prozent werden wieder expor-tiert. Pfeffer war und ist das beliebteste Gewürz der Deutschen.

Im Film »Zimt und Koriander« erklärt der Groß-vater seinem Enkel: Pfeffer brennt und wärmt uns zugleich – wie die Sonne. Zimt ist süß und bitter wie die Venus. Und sowohl das Essen als auch das Leben brauchen Salz. ●



#2

Brennnessel

Der Brennnesseltee ist die perfekte Begleitung für Frühlingskuren.

Entdecke die Kraft unserer 25 Heilkräuter!
www.sonnentor.com/hausapotheke