

Chai Gewürze

Was steckt im Modegetränk? – Eine kleine Auswahl

Chai ist die nordchinesische Aussprache für 茶. Im Süden heißt es tè. Wärmende Gewürze machen den „Chai“ zu einem angenehmen Getränk, vor allem in der trüben Jahreszeit. Es gibt kein einheitliches Rezept.

Kardamom (*Elettaria cardamomum*)

aus der Familie der Ingwergewächse, stammt aus Südindien, Sri Lanka. Die ausdauernde Pflanze bildet Rhizome, aus denen lanzettförmige Blätter wachsen. Die Blüten bilden ein auffälliges Labellum (Lippe) aus. Die Samenknospen werden vor der Reife geerntet und als Gewürz vielseitig eingesetzt.

Die Samen enthalten eine Mischung ätherischer Öle (rund 120 verschiedene!) und verströmen ein würzig-süßliches Aroma.

In arabischen Ländern ist Kardamom eines der charakteristischsten Gewürze. In Schweden wird es als Zusatz zu Bäckereien verwendet.

Zimt (*Cinnamomum verum*)

aus der Familie der Lorbeergewächse ist eines der ältesten Gewürze. Die ursprüngliche Heimat ist Sri Lanka.

Verwendet wird die innere Borke, die durch Einlagerungen ätherischer Öle aromatisch riecht (Hauptanteil ist das Zimtaldehyd mit 65%, sowie Eugenol).

Die Zimtrinde wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd. Das enthaltene Cumarin kann bei überempfindlichen Menschen Kopfschmerzen hervorrufen.

Gewürznelken (*Syzygium aromaticum*)

Die Blütenknospen (in Wien auch als „Nagerl“ bekannt) dieses Myrthengewächses werden in Europa seit dem Mittelalter verwendet.

Der immergrüne Baum stammt ursprünglich von den Molukken.

Die händisch gepflückten Knospen enthalten ätherische Öle, v.a. das Eugenol, das leicht betäubend wirkt.

In Indonesien finden sie Verwendung in den Nelkenzigaretten (Kretek).

Muskatnuss (*Myristica fragrans*)

stammt ebenfalls von den Molukken und gehört zur Familie der Myristicaceae, der Muskatnussgewächse.

Die Bäume sind getrenntgeschlechtlich, d.h. es gibt männliche und weibliche Bäume. Auf den Plantagen werden hauptsächlich weibliche Exemplare gepflanzt. Heute stammt der Hauptexport aus Grenada. In Grenadas Flagge findet sich eine Muskatnuss!

Die Nüsse enthalten bis zu 13% ätherisches Öl. Das bekannte Gewürz hat in hohen Dosen (Vorsicht vor Vergiftung!) auch berauschende Wirkung wegen seines Myristicingehalts.

Pfeffer (*Piper nigrum*)

aus der Familie der Piperaceae schmeckt dank der enthaltenen Alkaloide (u.a. Piperin) scharf und würzig. Beheimatet in Indien war diese Kletterpflanze schon in der Antike in Europa bekannt und ist noch heute das bedeutendste Gewürz.

Nach der Entdeckung Amerikas verlor er etwas an Bedeutung durch den Chili, der im Gegenzug die Heimat des Pfeffers eroberte.

TEXT: B. Schlag-Edler 2013

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.