



Ingwer

Zingiber officinale – Zingiberaceae

Ingwer ist eine mehrjährige Pflanze, die eine Höhe von bis zu 2 m erreichen kann. Sein Erscheinungsbild ist durch die langen, schmalen Blätter etwas schilfartig. Die Blüten stehen an grundständigen Trieben. Als Zimmerpflanze ist er wenig bekannt, jedoch einfach in der Kultur.

Verbreitung:

Ursprünglich ist der Ingwer wahrscheinlich in Südostasien heimisch; natürliche Wildvorkommen sind nicht bekannt. Bei alten Kulturpflanzen, die züchterisch sehr stark verändert wurden, ist dies häufiger der Fall.

Kulturgeschichte und Anbau:

Ingwer wurde vermutlich in China schon lange vor unserer Zeitrechnung in Kultur genommen, in Europa war er bereits bei den alten Griechen beliebt. Heute wird Ingwer überall in den Subtropen und Tropen kultiviert. Die wichtigsten Anbauggebiete sind: das ganze tropische und subtropische Asien (50% der Welternte stammen alleine aus Indien), Teile Afrikas, Brasilien und Jamaica. Von der Weltproduktion verbleibt der größte Teil in den Erzeugerländern, nicht einmal 1/3 wird exportiert.

Verwendung:

Verwendung findet das oft als "Ingwerwurzel" bezeichnete Rhizom und das Öl des Rhizoms. Das Rhizom enthält u.a. 0,6-3,3 % ätherische Öle (für die Schärfe verantwortlich), Harze, Stärke und Zucker. Als Gewürz und Bestandteil von Mischgewürzen (Curry) erfreut sich der Ingwer großer Beliebtheit. Er wirkt verdauungsfördernd und appetitanregend. Der größte Teil des Ingwers wird als Geruchs- und Geschmacks-korrigens, als Gewürz, für eingemachte Früchte und Gurken, für Backwaren und Genussmittel, mit Zucker eingekocht als Ingwer-Konfekt, zur Herstellung von Ingwerbier (Gingerbeer), für die

Likör- und Getränkefabrikation (Ginger-Ale) und zur Herstellung des ätherischen Öls verwendet. Offizinell wird Ingwer-Rhizom in Mitteleuropa nur sehr selten eingesetzt (*Rhizoma Zingiberis*). Es findet Verwendung bei der Erzeugung von Einreibemitteln gegen Rheuma und in Arzneien gegen Magen- und Zahnschmerzen. Das ätherische Öl des Rhizoms (*Oleum Zingiberis aetherium*) wird in der Regel aus Schälabfällen hergestellt. Es wird als Arzneimittel (Magenbeschwerden), in der Likör-, Genuss- und Lebensmittelindustrie als Gewürz und in der Parfumindustrie verwendet.

Einfache Kultur am Fensterbrett:

Ingwer lässt sich sehr gut am Fensterbrett kultivieren. Möglichst frische, unbeschädigte Rhizome werden flach in normale Blumenerde gelegt und zunächst nur einmal gründlich gewässert, bis die Augen austreiben. Ingwer sollte an einem möglichst hellen, aber nicht der direkten Sonne ausgesetzten Platz aufgestellt werden. Eine Blütenbildung ist in unseren Breiten nicht zu erwarten, aber auch als dekorative, exotische Grünpflanze ist seine Kultur lohnend. Im Winterhalbjahr ist davon auszugehen, dass der Ingwer eine physiologische "Ruhepause" einlegt und einzieht. Er treibt im Frühjahr wieder aus.

R. K. Eberwein, J. Stockhammer, M. Kiehn 1996
überarb.: B. Knickmann 2010

LITERATUR (ausgewählt): BARTELS, A., 1996: Farbatlas Tropenpflanzen - Zier- und Nutzpflanzen. Ulmer: Stuttgart. LEON J., 1987: KRUEDENER S. V., HAGEMANN I., ZEPERNICK B., 1993: Arzneipflanzen altbekannt und neu entdeckt. Berlin. <http://www.uni-graz.at/~katzner/>;

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.