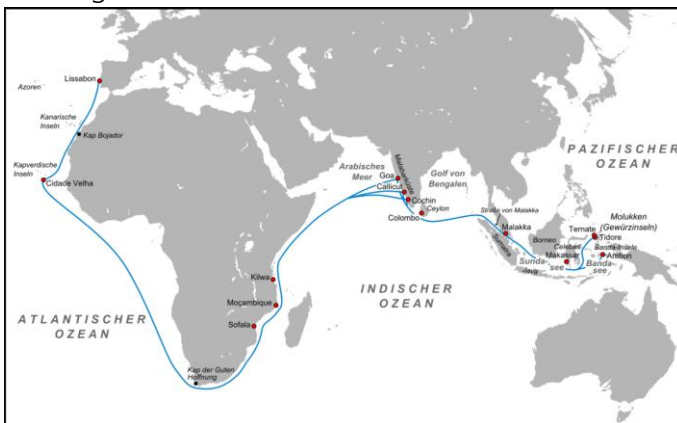


Koriander & Co

Der Weg der asiatischen Gewürze

Der Wohlgeruch des Orients, vom Pfeffer bis zum Zimt sind heute preisgünstig in jedem Supermarkt erhältlich. Kaum vorstellbar dass Gewürze im Mittelalter Geldanlage waren, dass Kriege um die aromatischen Kleinodien geführt wurden und die Sucht nach den Gewürzen die Europäer gar ins ferne Asien lockte. Der Gewürzhandel war somit die treibende Kraft der europäischen Entdeckung und Kolonialisierung Asiens

Der Pfeffer, der König der Gewürze stand am Anfang. Schon die Römer liebten die schwarzen Kügelchen über alles und verführten sogar die Germanen dazu, ihrer schalen Hausmannskost mehr Temperament zu verleihen. Indischer Pfeffer, Zimt aus Ceylon, Muskat und Nelken von den sagenumwobenen Gewürzinseln wurden Statussymbole.



Der Seeweg nach Indien von Europa um Afrika herum zum Indischen Subkontinent und zu den Gewürzinseln Hinterindiens (Molukken), wurde Ende des 15./Anfang des 16. Jahrhunderts von portugiesischen Entdeckern erschlossen. Er trat neben die bisherigen Handelswege, vor allem den Seehandel von Indischem Ozean, Rotem Meer und Mittelmeer einerseits sowie den Karawanenwegen durch Asien andererseits, die von islamischen Herrschern kontrolliert wurden. Die

Erschließung dieses Seeweges eröffnete mehreren christlichen Staaten Europas die Möglichkeit direkten Handels mit Asien und die Erzielung hoher Profite, die zum Antrieb für die koloniale Expansion Europas in den folgenden Jahrhunderten wurden.

Und die Gewürze blieben nicht auf die Küche beschränkt: Die Byzantiner waren die Ersten, die ihr Fleisch mit Nelken spickten, um es schmackhafter zu machen. Parfums und Salben dufteten nach den Kostbarkeiten des Ostens, auch Medikamente und Aphrodisiaken wurden damit angereichert. Und in den abertausend Kirchen des Abendlandes wurden unzählige Weihrauchkörner aus dem Morgenland verräuchert.

Eine bewegte Geschichte steht hinter unserem heute selbstverständlichen Gebrauch zahlreicher pflanzlicher Essenzen, sei es in der Küche, in Bade- und Schlafzimmern, wie in medizinischen Anwendungen.

