

Gewürzgeschichte

☒ Schon in der Steinzeit wurden Speisen mit Kümmel gewürzt und die alten Ägypter nutzten die Gewürze nicht nur zum Verfeinern Ihrer Speisen sondern balsamierten mit Gewürzen auch Ihre Toten.

Im Europa des Mittelalters war der Gewürzhandel das gewinnbringende Geschäft schlechthin, und wurde von der Seefahrernation Venedigs beherrscht. Portugal löste Venedig durch die Entdeckung des Seewegs nach Indien durch Vasco da Gama ab. Es folgten die Holländer und später die Engländer. Wer den Gewürzhandel kontrollierte war im Mittelalter eine Weltmacht.

Mit den Gewürzen wurden astronomische Gewinne erzielt und nur ganz reiche Bürger waren in der Lage sich die Gewürze zu leisten. Gewöhnliche Bürger nutzten zum Würzen die Kräuter, die sich im Garten züchten liessen.

Der Verbrauch von Gewürzen soll das hundertfache des heutigen Gewürzverbrauchs betragen haben. Das beliebteste Gewürz war und ist nach wie vor der Pfeffer, der zeitweilig sein Gewicht in Gold Wert gewesen ist.

Gewürze waren ein wichtiger Grund für die Kolonisierung von Ländern in Asien. Im 18. Jahrhundert sank die Bedeutung von Gewürzen und Sie wurden auch für die Normalbürger langsam erschwinglich. Auch wenn die Gewürze heute nicht mehr diese grosse Bedeutung wie einst haben, eins hat sich nicht geändert, die Gewürzbauern sind immer noch die letzten Glieder in der Handelskette, die am wenigsten verdienen und am meisten ausgebeutet werden.

Quelle von Reichtum, Macht und Wohlbefinden

Im Anfang waren die Gewürze – dieser Satz stammt nicht vom kreativen Werbefachmann einer Gewürzmühle. Er steht in der Lebensbeschreibung des portugiesischen Seefahrers und Entdeckers Fernando de Magellan von Stephan Zweig. Gewürze zählen zu den ältesten Handelsgütern, Gewürzhändler waren die ersten „global players“, und ihre Geschichte ist „gepfeffert“.

Gewürze werden schon seit den ältesten Zeiten der Menschheitsgeschichte verwendet und gehören seitdem zu den begehrtesten Pflanzen. Sie waren die ersten Tauschwaren der Inder im Handel mit anderen Völkern. Anfangs wurden sie nicht nur zum menschlichen Genuss, sondern hauptsächlich zu religiösen Zwecken (z. B. Räucherungen) und als Heilmittel verwendet. Bei den alten Ägyptern werden die Gewürze empfohlen zum Verfeinern von Speisen, für kosmetische Salben und Parfüms, für Öl zum Einbalsamieren von reichen Toten.

Im Kochbuch des Apicius, der ältesten uns überlieferten Rezeptsammlung in der Zeit um 30 n. Chr. geschrieben, werden über 80 verschiedene Gewürze und Würzmittel genannt. Hauptsächlich verwendet wurde schwarzer Pfeffer, denn er war auch für Bezieher mittlerer Einkommen erschwinglich. Das Pfund langer Pfeffer (heute nicht mehr in Europa verwendet) kostete damals 15, das Pfund weißer Pfeffer sieben und das Pfund schwarzer vier Denare. Aber auch Ingwer, Kardamom, Zimt und Gewürznelke werden in den Rezepten von Apicius genannt.

Zwischen dem 11. und 17. Jahrhundert beherrschen die Gewürze den europäischen Geschmackes ist ihre Blütezeit. Ein Motiv der Kreuzzüge war auch, den direkten Zugang zu den begehrten Gewürzhandelswegen zu erhalten. Damals gab es einen wahren Gewürztaumel in Europa:

Die herrschende Klasse im Mittelalter zeichnete sich durch

einen eigentümlichen Geschmack für stark gewürzte Speisen aus. Je vornehmer der Haushalt, um so höher war sein Verbrauch an Gewürzen. Bei der Hochzeitsfeier des Herzogs Karl von Burgund 1468 in Brügge wurden allein 190 Kilo Pfeffer verwendet.

☒ Je schärfer der Pfeffer die Schleimhäute der Teilnehmer an einem Gastmahl ätzte, um so größer war der Respekt vor dem Gastgeber. Es gab kein Gericht, bei dem nicht eine großzügige Portion Pfeffer oder Muskat, keine Krankheit bei der nicht Ingwer oder Nelken als wirksames Heilmittel zur Anwendung kamen, und kein erotisierender Fruchtbarkeitszauber kam ohne die würzigen „Liebespflanzen“ aus.

Gewürze waren weit mehr als nur Würzmittel. Sie waren ein Statussymbol, man konnte damit seinen Reichtum und seine Macht zeigen. Kaufleute benutzten Gewürze als Bargeld, mit Zimt erkaufte sich Fürsten die Gunst von Königinnen, und selbst die Mitgift herrschaftlicher Bräute wurde in Pfeffer aufgewogen. Spezereien waren auch beliebte Geschenke bei Geburten, Taufen und anderen Familienfeiern. Steuern, die verschiedensten Abgaben, Zollgebühren und sogar Schmiergelder zahlte man häufig in Form von Pfeffer statt in klingender Münze. Eine beliebte Redensart lautete „Teuer wie Pfeffer“.

Jahrhunderte waren exotische Gewürze unendlich viel teurer als die Nahrung selbst. Sie waren nicht nur wertvoll, sondern auch wertbeständig. Während die Lebensmittel, denen sie zugesetzt wurden, verderben können, sind ungemahlene Gewürze stabil, widerstandsfähig und langlebig. Ein Pfund Ingwer war soviel wert wie ein Schaf, zwei Pfund Muskatblüte soviel wie eine Kuh. Pfeffer wurde „schwarzes Gold“ genannt und wurde zeitweise mit Gold aufgewogen.

1492, im Jahr der Amerika Entdeckung durch Kolumbus, war der Goldpreis zwischen 1300 und 1800 am höchsten und kostete – nach heutigem Wert rund 80 000 Euro per kg. Ob tatsächlich so viel auch für Pfeffer gezahlt wurde, ist nicht überliefert. Bei diesen Preisen kann man verstehen, dass Pfeffer

körnerweise berechnet wurde.

Bis zur Zeit Elisabeths I. wurden den Wächtern der Londoner Docks die Taschen zugenäht, damit sie nichts mitnehmen konnten. Oft wurden die teuren Gewürze mit billigen Stoffen gestreckt, um noch mehr Profit zu erzielen. Diese „Gewürzschmierer“ wie man die Fälscher nannte wurden scharf bestraft, die Betrüger manchmal mit ihrer gepanschten Ware zusammen auf dem Scheiterhaufen verbrannt oder in den Fluss geworfen.

Die Gewinnspannen der „Pfeffersäcke“ waren ungeheuerlich. Der Preis des Pfeffers im 15. Jahrhundert auf dem Weg von Indien nach Venedig hat sich fast verdreißigfacht. In Mitteleuropa wurde er noch einmal doppelt so teuer verkauft wie in Venedig. Es ist verständlich, dass die Preise der Gewürze durchaus ihrer Seltenheit, ihrem langen Transportweg, den enormen Zwischengewinnen der Händler entsprachen. Unsichere und schlechte Straßen, Seeräuber, hohe Steuern und Transitzölle trieben die Preise der Gewürze in sagenhafte Höhen. Durch gesteigerte Nachfrage nach Gewürzen, stagnierenden Transporttechniken und erhöhten Zöllen und anderen Kosten waren die jahrhundertealten Handelswege nicht mehr zeitgemäß; man suchte nach Alternativen, nach einem schnelleren, billigeren und sichereren Handelsweg zu den Gewürzländern, nach einer Route, die sowohl die Umgehung der vielen Zollschranken wie den Transport größerer Warenmengen erlaubte.

Das Ziel ist der Seeweg nach Indien – ein kühnes, abenteuerliches Wagnis der Kaufleute und Seefahrer. Kolumbus zog aus, diesen Seeweg nach Indien zu finden des Golds und der Gewürze wegen. Er suchte auf den „Westindischen Inseln“ vergeblich nach den bekannten, begehrten Pflanzen, er entdeckte dafür drei neue Gewürze: Piment, Chillies und Paprika.

Wir sind auf der Suche nach Christen und Gewürzen, so steht es in Vasco da Gamas Logbuch. Die Gier nach Gewürzen machte ihn

erfolgreicher: Die Umseglung des Kaps der guten Hoffnung und das Finden des Seewegs nach Indien ist ihm zu verdanken. 1499 kehrte er mit der ersten Ladung Gewürze aus Asien nach Portugal erfolgreich zurück. Und plötzlich war Pfeffer in Venedig fünf Mal so teuer wie in Lissabon. Die Portugiesen kalkulierten zeitweise mit einem Preisaufschlag von 600 Prozent, im 17. Jahrhundert erhöhten die Holländer teilweise auf 1000 Prozent.

Mit Gewürzen ging man verschwenderisch um – und zwar bei allen Gerichten. Bei der Eintönigkeit der Alltagsnahrung war das verständlich. Die Grundlage bildeten Brei aus Hafer oder Hirse und Brot; Gemüse und Obst aus der näheren Umgebung wurden nur als Zukost genossen. Fleisch und Fisch waren die festliche Ausnahme. Die teureren exotischen Gewürze konnten sich natürlich nur die Wohlhabenden leisten, der Mittelstand und die Bauern würzten mit einheimischen Kräutern, die sie in ihren Gärten anpflanzten oder in der Natur fanden. Auch Getränke wurden gewürzt: Bier wurde mit Muskat und Ingwer versetzt (noch heute in England: ginger ale, ginger beer oder ginger wine). Die Weine des Mittelalters waren mehr Gewürzlaugen als edle Traubensäfte. Sie wurden mit verschiedenen Spezereien aufgekocht. Glühweine von heute sind noch ein schwacher Abglanz davon. Teilweise wurden sie als Medizin verwendet. Sie sind mit unseren heutigen Weinen überhaupt nicht zu vergleichen.

Über Jahrhunderte wurden barbarische Kolonialkriege zwischen Portugiesen, Spaniern, Holländern und Engländern der Gewürze wegen im gesamten ostasiatischen Raum ausgefochten. Um die Preise in Europa möglichst hoch zu halten, wurde die Ernte oft jahrelang gespeichert. Ganze Schiffsladungen wurden im Meer versenkt oder große Vorräte verbrannt, alles nur um das Monopol zu halten.

Gewürze machten Familien wie die Welser und Fugger wohlhabend, brachten Städte wie Nürnberg, Venedig, Lissabon und Amsterdam und ganze Nationen wie Italien, Portugal und Holland zur Blüte

oder verursachten ihren Untergang. Die „Pfeffersäcke“ waren große Mäzene für Künstler wie Tizian, Dürer und Rembrandt. Ohne Gewürze wären viele prachtvolle Paläste am Canale Grande in Venedig, das Hieronymuskloster in Belem bei Lissabon/Portugal oder viele Handels- und Patrizierhäuser an den Grachten im Amsterdam niemals entstanden.

Schon bald kündigte sich weitere Konkurrenz im portugiesischen Hoheitsgebiet an: die Seefahrernationen Holland und England. 1597 kehrte die erste holländische Flotte aus Indien mit Pfeffer beladen zurück. Der Gewürzhandel verlagerte sich von Lissabon nach Amsterdam. Die erste Aktiengesellschaft der Welt – die VOC, die Vereinigte Ostindische Compagnie – wurde 1602 in Amsterdam der Gewürze wegen gegründet. Ab 1606 wurden die Anteile als „actien“ an der Börse gehandelt. Positive Meldungen aus Fernost ließen den Wert stark ansteigen, während negative Nachrichten zu einem rapiden Kursverfall führten. In den 198 Jahren ihres Bestehens zahlte sie durchschnittlich jährlich mehr als 18 Prozent Dividende – oft in Gewürzen ausgegeben – bevor sie 1799 in Konkurs ging.

1600 wurde eine englische, 1616 eine dänische und 1664 eine französische Ostindien Compagnie gegründet, keine dieser Gesellschaften konnte sich so lange wie die holländische halten. Sie hatten auch nicht die politische Macht, die große Ausdehnung in Ostasien und die Monopolstellung bei einzelnen Gewürzen wie die Holländer.

Hört es sich nicht wie Ironie an, dass der Franzose Pierre Poivre (Peter Pfeffer) 1770 Muskatnuss und Gewürznelkenbäume stahl, sie auf der heutigen Insel Mauritius später auch auf den Seychellen und Madagaskar anpflanzte? Er brach damit das holländische Gewürz Monopol, und damit ging eines der blutigsten Kapitel in der Kolonialgeschichte zu Ende, denn man log, betrog, stahl, plünderte, verbrannte, kämpfte und mordete jahrhundertlang nur der Gewürze wegen.

Nach 1750 ging die Nachfrage nach Gewürzen zurück. Sie

beherrschten nicht mehr den Welthandel, verloren ihre Bedeutung und brachten nicht mehr die gepfefferten Preise wie zu Zeiten der Gewürzkriege. Kaffee, Kakao, Tee und Tabak stiegen in der Gunst der Verbraucher und wurden immer beliebter.

Die Römer schätzten den Pfeffer sehr. Der Gelehrte Plinius der Ältere, Verfasser einer Naturgeschichte (24 bis 79 nach Chr.) warnte schon vor der Pfeffersucht der Römer, da Roms Finanzkraft geschwächt wurde, weil unermessliche Geldwerte nach Indien flossen. 1908 führte Deutschland für rund 14 Millionen Mark Gewürze aus dem Ausland ein – eine solche Vergeudung nationaler Werte mache es zur Pflicht, sparsamer mit ausländischen Gewürzen umzugehen. Außerdem konnte man mit deutschen Kräutern lieblicher würzen, sie sind auch der Gesundheit weit zuträglicher.

Im ersten und zweiten Weltkrieg und auch in der ehemaligen DDR wurde diese Antipathie gegen tropische Gewürze noch größer, denn sie kosteten Devisen, mussten aus feindlichen Ländern bezogen werden, wurden als undeutsch, fremdländisch und gesundheitsschädlich angeprangert. Man drosselte den Import und führte Einfuhrbeschränkungen ein. Im Interesse der Volkswirtschaft sollte mit einheimischen Kräutern gewürzt werden.

Gewürze sind heute keine Luxusgegenstände, keine Statussymbole mehr. Niemand käme heute auf die Idee, bei einer Einladung der Hausfrau eine Muskatnuss oder zehn Pfefferkörner mitzubringen. Gewürze sind keine fürstlichen Geschenke mehr. Wir glauben nicht mehr an die Märchen von früher, dass sie gesundheitsschädlich wären. Ganze Bibliotheken füllen wissenschaftliche Abhandlungen in aller Welt über Heilkräfte der Gewürze. Der ungarische Forscher Dr. Szent Györgyi kristallisierte erstmals Vitamin C aus dem Paprika und bekam dafür den Nobelpreis. Heute wissen wir, dass Paprika eine der gesündesten Pflanzen ist: Neben Vitamin C (viel mehr als in Zitronen und Orangen), enthält er noch andere Vitamine,

Spurenelemente und Mineralstoffe, Kräuter und Gewürze können Rückenschmerzen bei Menstruationsbeschwerden lindern, Nerven beruhigen und und und.

Gewürze machen unsere Nahrung nicht nur geschmackvoller und reizvoller, sie enthalten lebensnotwendige Bestandteile, die unser Wohlbefinden und unsere Leistungsfähigkeit entscheidend beeinflussen. Sie erhöhen den Speichelfluss und sorgen für den vermehrten Ausstoß der Verdauungssekrete in Magen und Darm. Dadurch werden unsere Speisen besser aufgeschlossen und somit bekömmlicher.

Anfangs wurde von dem Gewürztaumel in früheren Jahrhunderten gesprochen. Dazu einige Zahlen: Der Verbrauch an asiatischen Gewürzen lag zwischen dem 11. und dem 18. Jahrhundert bei rund 25 und 100 Gramm pro Kopf/Jahr je nach Angebot. Der Verbrauch an Gewürzen der Oberschicht hat wohl den geschätzten statistischen Wert weit übertroffen, während der Verbrauch der breiten Masse unter diesem Wert lag; sie würzten aus Kostengründen mit einheimischen Kräutern. Teilweise zogen sie diese in ihren Gärten oder suchten sie in der Natur. In den Kriegs und Nachkriegsjahren lag der Verbrauch in Deutschland im Vergleich zu heute sehr niedrig durch die Antipropaganda vom dritten Reich, dem geringen Import und den Wirren des Kriegs.

In den letzten 30 Jahren hat sich der pro Kopf Gewürzverbrauch um rund 50 Prozent erhöht. Und heute werden etwa 550 Gramm exotische Gewürze pro Kopf und Jahr – vom Säugling bis zum Greis – verwendet.

Von diesen 550 Gramm Gewürze gehen 65 Prozent in die Ernährungsindustrie und das Nahrungsmittelhandwerk. Die restlichen 35 Prozent werden direkt in den deutschen Haushalten verwendet: In der Küche wird mit beinahe 200 Gramm gewürzt. Der Durchschnittspreis der Gewürze lag im 14. bis 16. Jahrhundert nach heutigem Wert bei etwa 75 bis einigen zig tausend Mark und konnte nur von sehr Wohlhabenden bezahlt

werden. Heute sind Gewürze für jeden erschwinglich.

Gewürze sind weltweit bei Fachleuten immer noch Spekulationsobjekte. Ein Beispiel aus jüngster Zeit: Zwischen 2000 und 2001 ist der Durchschnittsimpportwert von Pfeffer um 46 Prozent und von Macis (Muskatblüte) um 31 Prozent gefallen. In der gleichen Zeit ist Koriander um 42 Prozent gestiegen. Zwischen 1999 und 2001 sind Gewürznelken gar um 355 Prozent und Kardamom um 205 Prozent teurer geworden.

In den letzten Jahrzehnten hat sich ein deutlicher Geschmackswandel bei Gewürzen und Kräutern bemerkbar gemacht. Es wird nicht nur mehr (höherer Verbrauch der einzelnen Gewürzsorten), sondern auch vielseitiger (mit mehr Gewürzen und Kräutern) gewürzt. Einige Gründe für den höheren Verbrauch sind:

- Als Weltmeister im Reisen lernen die Deutschen ferne Länder kennen und bringen neue Speiserezepte mit, die auch zu Hause gern nach vollzogen werden.
- Durch den Abdruck von fremdländischen Rezepten mit exotischen Gewürzen in Zeitungen, Zeitschriften und Kochbüchern werden die Leser zu höherem Gewürzkonsum motiviert.
- Die Hausfrauen werden ernährungsbewusster. Gesunde Kost wird angestrebt. Dazu gehört weniger Salz, ersetzt durch Gewürze und Kräuter.
- Gewürze und Kräuter sind ein Mittel für Kreativität am Herd, sie sorgen für Abwechslung im Speisezettel und ermöglichen es, Fertigprodukte aus der Dose oder der Tiefkühltruhe individuell zu verfeinern. Immer größer wird die Zahl der Restaurants mit fernöstlichen oder osteuropäischen Gerichten. Auch die Ernährungsindustrie und das Nahrungsmittelhandwerk verfeinern ihre Produkte damit stärker als früher.
- Auch die über sieben Millionen Ausländer, die ja bekanntlich mehr aromatisieren, ziehen den Verbrauch nach oben.

Hauptgewürz war, ist und bleibt der Pfeffer in Deutschland. Pfeffer ist das Hauptgewürz der Deutschen mit etwa einem Drittel Anteil am Gesamtgewürzimport und unser beliebtester Scharfmacher. Auch bei Pfeffer gehen rund 65 Prozent in vorgefertigte Lebensmittel, die restlichen rund 35 Prozent gehen direkt in die deutsche Küche. Jeder Deutsche würzt pro Jahr im Durchschnitt mit rund 60 Gramm grünem, schwarzem und weißem Pfeffer im Haushalt.

Quelle: www.gewuerzindustrie.de

Der Autor Günter Enderle war langjähriger Gesellschafter der Moguntia-Gewürzwerke in Mainz.