

«Wo ein Gewürz ist, ist auch ein Krieg»

Sissach | Auf den Spuren des guten Geschmacks (III*): Pfeffer, Betelnuss



Apotheker sprachen dem Pfeffer früher aphrodisierende Wirkung zu.



Bilder zvg

Die Betelnuss ist äusserst beliebt in Indonesien.

Die Reportage über die Gewürzinseln führt uns heute ins Pfefferland. Dorthin, wohin mich mein Geschichtslehrer vor vielen Jahren ausschaffen wollte.

Hanspeter Gsell

Im Jahre 1510 verliess einmal mehr eine portugiesische Armada die Heimat in Richtung Asien. Klarer Auftrag: Gewürze, Gold und Ländereien für das Königshaus zu ergattern. Es war möglicherweise der 6. März 1511, als ein Ausguck, ein junger Seemann unbekanntens Namens, jedoch portugiesischer Herkunft, die kleine Insel entdeckte. Sein erlösender Aufschrei, immerhin war man fast ein Jahr unterwegs gewesen, hallte über das Schiff. Selbstverständlich wissen wir nicht, was er denn genau gerufen hat. Da er den Ausruf jedoch mit grösster Sicherheit in einem mittelalterlichen, portugiesischen Dialekt tat, hätten wir es nicht verstanden und legen uns somit auf ein laut gebrülltes «Land ahoi!» fest.

Kaum hatten sie ruhiges Wasser erreicht, kamen auch schon die ersten Wilden angepaddelt und überreichten Gastgeschenke: Kokosnüsse, Fische sowie vergorenes, in Palmblätter eingewickelter Brotruchtmus. Wer solch ein tropisches Müsli schon einmal gerochen hat, wird diesen Höllengestank nie mehr vergessen.

Und so können wir verstehen, dass unser Seemann einen Schreckkrampf bekam, vor Wut in die Reling biss und sich ins Wasser stürzte. In mondernen Nächten, so erzählt man es sich auf Ambon, höre man ihn immer noch mit schauriger Stimme obszöne Lieder singen.

Pfefferscharf

Nach einer kurzen Überfahrt sind wir im Hafen von Ambon gelandet. Diese Insel war über Jahrhunderte hinweg das weltweite Zentrum des Anbaus von exotischen Gewürzen wie Gewürznelken, Muskatnüssen und – Pfeffer! Wir befanden uns ganz offensichtlich in dem Land, wohin mich mein Geschichtslehrer des Öfteren wünschte: im Pfefferland. Jedoch stritten sich noch andere Weltgegenden um diese Auszeichnung. So zum Beispiel die

indische Malabarküste. Indische Kaufleute hatten den dort heimischen Pfeffer vor langer Zeit nach Indonesien, auf die Molukken, gebracht und diese erstmals Gewürzinseln genannt.

«Wo ein Gewürz ist, ist auch ein Krieg», mögen sich die Holländer 1623 gedacht haben und luden wieder einmal ihre Flinten. Man überfiel die auf Ambon heimisch gewordenen Portugiesen und legte sich der Einfachheit halber gleich noch mit den Engländern auf der Nachbarinsel an. Man folterte diese ein wenig und schlug ihnen anschliessend die Köpfe ab. Warum nur kommt mir diese Geschichte so bekannt vor?

Abgründig

Wieder einmal wurden einige Holländer sehr reich: Pfeffer wurde zeitweise mit Gold aufgewogen. Nachdem zahllose Apotheker behauptet hatten, Pfeffer sei zudem ein Aphrodisiakum, kam man in Holland kaum mehr nach mit dem Geldzählen. Die durch den Gewürzhandel reich gewordenen Kaufleute nannte man übrigens verächtlich «Peffersäcke», ein heute noch gebräuchlicher Begriff für reiche, rücksichtslose und machtgerige Menschen.

Pfeffer kann fast ausnahmslos überall in der Küche verwendet werden. Ob grün (aus unreifen Früchten gewonnen) schwarz (aus reifen Früchten) oder weiss (geschälter, schwarzer Pfeffer): Die berühmte Prise Pfeffer macht vielfach den Unterschied.

Ausser wenn es sich um rosa Pfeffer handelt, der immer wieder in vermeintlich besonders raffinierten Küchen auftaucht: Hier handelt es sich um die relativ geschmackslose Frucht des brasilianischen Schinusbaums. Nett anzusehen, jedoch aus kulinarischer Sicht unbrauchbar.

Wir befinden uns auf hoher See, irgendwo zwischen Neuguinea und Sulawesi. Zeit zum Nachdenken, Zeit für ein Nüsschen oder zwei.

Es ist wahrlich erstaunlich, was sich Menschen einfallen lassen, um ihren Geist zu befreien. Nicht, dass man auf den indonesischen Inseln keinen Alkohol und andere Drogen finden würde. Die wahre Liebe jedoch gilt der Betelnusspalme beziehungsweise deren Nüsschen, die man sich gerne und regelmässig hinter die Backen schiebt.

Damit sich deren Wirkung so richtig schön entfalten kann, braucht es noch weitere Zutaten. Die halbierte Nuss wird zuerst mit pulverisiertem Korallenkalk bestreut und anschliessend mit dem Blatt eines Pfefferstrauchs umwickelt. Um den bitteren Geschmack etwas erträglicher zu machen, packt man etwas Tabak oder Pfefferminze dazu. Das ganze Paket wird nun hinter die Backen geschoben und langsam zerkaut. Da das Zeug die Produktion von Speichel anregt und sich überdies mit der Zeit rot färbt, sind viele

Strassen und Böden mit lustigen roten Pickeln gespickt.

Was allerdings die Wirkung anbelangt, kann ich keine abschliessende Aussage machen. Selbstverständlich konnte ich der Versuchung nach dem ultimativen Palmenkick nicht widerstehen: Auf eine dröge Wirkung – man versprach mir «Wohlbefinden» – warte ich aber noch heute. Auch der mir einst angebotene Drink namens «Puuh-Royale», eine Art Caipirina mit einer halbierten Betelnuss und einem Blatt Minze, konnte mich nicht begeistern.

Die Auswirkungen des jahrelangen Konsums von Betelnuss auf den Liebreiz indonesischer Schönheiten sind grausam, wenn nicht sogar grauhaft. Sollte die Angebetete etwa ihren Kussmund öffnen, wird der Liebende einen teuflischen Abgrund aus schwarzen Zahnstummeln vor rotem Hintergrund erblicken.

* 3. Teil der Sommerserie «Auf den Spuren des guten Geschmacks». Bereits erschienen: «Vanille» (15. Juli), «Nelken, Muskat, Zimt» (19. Juli). Wird fortgesetzt.



Delfine vor Neuguinea – ein wunderbarer Anblick.



Molukken und Mantas: Ein Traum für Taucher.

Ein Weltenbummler in Indonesien

vs. Der 64-jährige «Volksstimme»-Kolumnist und Weltenbummler Hanspeter Gsell aus Sissach hat seine Reise in die Gegend der Gewürzinseln für sich in zahlreichen Texten und Bildern festgehalten. In einer fünfteiligen Sommerserie lässt er in seinem ihm eigenen (witzigen) Erzählstil die Leserinnen und Leser der «Volksstimme» an seinen Erlebnissen teilhaben.