

Läckerli und die «Geld-komm-her-Zeremonie»

Sissach | Auf den Spuren des guten Geschmacks (II*): Nelken, Muskat, Zimt



Ein Dorf in den Molukken.

Bilder zvg

Der zweite Teil der Reportage über die Gewürzinseln führt uns nach Ternate, Seram und Makassar und wir erfahren, dass sich der Papst 1494 mächtig verrechnet hat.

Hanspeter Gsell

Aus Westpapua kommend sind wir auf der Insel Ternate in den nördlichen Molukken gelandet. Die Portugiesen hatten die Insel zu Beginn des 16. Jahrhunderts in Besitz genommen. Man interessierte sich vor allem für den Nelkenbaum, der ausschliesslich hier wuchs. Kurz darauf kamen auch die Spanier angesegelt. Bedauerlicherweise mussten sie zur Kenntnis nehmen, dass die Portugiesen die Gewürzinseln samt Nelkenbäumen als ihren Besitz betrachteten. Diese einseitige Sichtweise und die althergebrachten Befindlichkeiten provozierten umgehend unerfreuliche Seeschlachten.

Dabei hatte doch 1494 der Papst die koloniale Welt per Federstrich an Portugal (Osten) und Spanien (Westen) verteilt. Der Vertrag war jedoch ein stümperhaftes Machwerk. Da der Kilometer noch nicht erfunden worden war, mass man die Distanzen in Leguas. Praktischerweise unterschied sich eine spanische deutlich von einer portugiesischen Legua. Und noch etwas hatte man übersehen: Irgendwann trifft der Osten wieder auf den Westen. Zum Beispiel auf den Gewürzinseln.

Für die Spanier lagen diese klar und deutlich im Westen, für die Portugiesen einwandfrei im Osten. Und beide hatten recht. Die Rechthaberei nützte beiden nichts. Beide wurden 1663 von den Holländern rausgeschmissen. Unter den Niederländern entwickelte sich Ternate zum Zentrum des Anbaus der Gewürznelke.

Die Gewürznelken sind die getrockneten Blütenknospen des Nelkenbaums. In der Küche verwendet man sie zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten. Sie gehören in jedes Curry – und in Basler Läckerli!

Während sich mein Blick im tropischen Nachthimmel verliert, drehe

ich mir eine indonesische Nelkenzigarette und summe leise das Wiegenlied von Brahms: «Guten Abend, gute Nacht, mit Rosen bedacht, mit Näglein besteckt...»

Das Geheimnis der Weisswurst

Auf unserer Expedition durch die Molukken, auch Gewürzinseln genannt, sind wir heute auf Seram eingetroffen. Diese Insel war im 16. Jahrhundert der einzige Ort auf der Welt, wo Muskatbäume wuchsen. Muskatnüsse aber waren in Europa heiss begehrt. Als dann noch das Gerücht die Runde machte, sie wären die einzige wirksame Medizin gegen die Pest, war der Goldrausch nicht mehr aufzuhalten. Und so standen eines Morgens nicht nur die Spanier, die Portugiesen und die Engländer, sondern ebenfalls die Holländer vor der Türe. Die brachten die Inselbevölkerung kurzerhand um und importierten ein Regiment Zwangsarbeiter. Um das Monopol auf den Muskathandel sicherzustellen, rotteteten sie die Muskatbäume auf fast allen andern Gewürzinseln aus. Mit diesem brutalen Vorgehen sicherten sie sich den Handel mit dem würzigen Nüsschen für die nächsten 150 Jahre. Und wurden dabei ganz schön reich.

Nur die kleine Molukkeninsel Run blieb in britischem Besitz und sollte es im 17. Jahrhundert für kurze Zeit zur Berühmtheit schaffen: Die Briten tauschten sie nämlich 1667 gegen die holländische Insel Manhattan ein.

Muskatnussbäume werden bis zu 18 Meter hoch. Ihr Samen, die Muskatnuss, wird als Gewürz und als Droge verwendet. Den Samenmantel nennt man fälschlicherweise Muskatblüte. Was mich überhaupt nicht stört, handelt es sich doch dabei um das Macis. Ohne Macis aber keine Weisswurst.

In der Küche wird normalerweise frisch geriebene Muskatnuss verwendet, da ihr Aroma leicht flüchtig ist. Unerlässliche Krönung jedes Kartoffelgerichts, kein Kartoffelstock ohne «Mutschgetnuss». Und kein Lebkuchen kommt ohne diese Königin der Gewürze aus!

Und da Muskatnuss zu guter Letzt auch noch als Aphrodisiakum gilt,

kommt doch dem Lebkuchen eine ganz andere Bedeutung zu.

Seit drei Wochen sind wir unterwegs in der indonesischen Inselwelt. Heute machen wir Station in Makassar, Süd-Sulawesi, wir sind auf der Suche nach Zimt. Dieses Gewürz wird aus der getrockneten Rinde des Zimtbaums hergestellt. Man benutzt nur die dünne Innenschicht unter der Borke, die sich, getrennt vom Holz, zur bekannten Zimtstange zusammenrollt. Zimt dürfte eines der ältesten Gewürze der Welt sein, laut Aufzeichnungen wurde es bereits vor 5000 Jahren in China verwendet. Da wir die Chinesen kennen, ahnen wir, dass sie es nicht nur zum Abschmecken von Frühlingssrollen verwendet haben. Zimt kam bei allerhand magischen Ritualen zum Einsatz.

Beeindruckt hat mich vor allem die «Geld-komm-her»-Zeremonie. Man zündet eine Zimtstange an, zieht sich das Räuchlein durch das linke Nasenloch, und schwuppdwupp, kommt Geld daher. Zumindest bei Vasco da Gama, dem portugiesischen Seefahrer, der das wertvolle Gewürz 1498 erstmals auf dem Seeweg nach Europa brachte, hat es gut gewirkt. Er wurde nicht nur wahnsinnig reich, sondern gleichzeitig Vizekönig von Indien.

Beulenpest und Fusspilz

Wie Nelken, Muskatnuss und Pfeffer, spielte der Zimt im Mittelalter ebenfalls eine wichtige Rolle als Heilmittel. Ob gegen Beulenpest, Fusspilz oder Durchfall. Was man noch nicht wusste: Zimt, respektive dessen

Inhaltsstoff Cumarin, kann ganz schön giftig sein. Und so könnte es sein, dass manch ungeliebter Thronfolger dem Zimt zum Opfer gefallen ist. Heute besteht kaum mehr Gefahr, wenn Sie echten Ceylon-Zimt verwenden. Und einen solchen benötigen Sie während der Weihnachtszeit. Kein Glühwein, kein Lebkuchen und keine Zimtsterne gelingen ohne den schmackhaften Zimt.

Die Wettervorhersage für morgen in Makassar: Sonnenschein, Temperaturen bis 38 Grad, Wind aus westlicher Richtung, Wassertemperaturen 28 Grad. Also definitiv kein Glühwein-Wetter.

* 2. Teil der Sommerserie «Auf den Spuren des guten Geschmacks». Bereits erschienen: «Vanille» (15. Juli). Wird fortgesetzt.



Macis – wie der Samenmantel der Frucht des Muskatnussbaums genannt wird.



Eine Schale mit Muskatnüssen.

Ein Weltenbummler in Indonesien

vs. Der 66-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.