

Ingwer

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Ingwer - *Zingiber officinale Roscoe*.

Die Pflanze:

Die Ingwer-Staude liebt schattige Standorte. Aus ihrem fleischigen, fingerig verzweigten Wurzelstock, der seitlich zusammengedrückt ist und hochkant im Boden steckt, schiebt sie sehr schilfähnliche Triebe bis zu einer Höhe von 1,0 bis 1,5 m. Die Blüten sind gelb und haben purpurne Ränder.



Heimat und Verbreitung:

Ursprünglich kommt der Ingwer aus den feuchtwarmen Tropenschungeln Mittel- und Südostasiens. Er ist heute in allen tropischen Klimaten ansässig und wird vornehmlich in China, Taiwan, Indien, Nigeria, Sierra Leone, auf den westindischen Inseln und in Australien in verschiedenen Sorten gezogen.

Anbau und Gewinnung:

Ingwer vermehrt man in den Plantagen durch Teilen und Setzen ausgesuchter Wurzelknollen. Nach 8 bis 10 Monaten können die neu verzweigten Wurzelknollen geerntet werden. Diese sogenannten „hands“ werden gewaschen und getrocknet. Der auf diese Weise gewonnene dunkel-schuppige Grüne oder Schwarze Ingwer wird durch Blanchieren, vorsichtiges Schälen mit besonderen Messern und oft auch durch Bleichen mit Kalkpuder zu der begehrten, sehr hellen Handelsware, die ganz oder gemahlen auf den Markt kommt.

Das Gewürz und seine Verwendung:

Ein eigenartiger, stark aromatischer Geruch und ein brennend-scharfer Geschmack zeichnen den Ingwer aus. In den Küchen der tropischen Gebiete werden zum Teil frische Knollen verwendet. Ob frisch oder getrocknet - Ingwer ist für viele Gerichte und verschiedene Curry-Pulver unentbehrlich. Fisch- und Fleischgerichten in Asien gibt man ebenso gerne eine Spur Ingwer zu wie in Europa den Süßspeisen, Konjekten, Kuchen, Brot, Pickles und Chutneys. Auch manche Liköre und Biere werden mit Ingwer aromatisiert.

Geschichtliches:

Seit dem frühen Mittelalter zählt der Ingwer in Europa zu den vielseitigst anzuwendenden Gewürz- und Heilpflanzen. Schon in der Antike brachten arabische Gewürzhändler den Ingwer nach Rom. Marco Polo berichtete nach seiner China-Reise von dieser Pflanze und ihrem Anbau. Die Spanier sorgten später für die Verbreitung des Ingwers nach Westindien.

*(c) Fachverband der Gewürzindustrie e.V., Bonn
www.gewuerzindustrie.de
Inhalt mit freundlicher Erlaubnis
des Fachverbandes der Gewürzindustrie e.V., Bonn*

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/i/ingwer/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de -
info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED