Kardamon

Kardamon — Elettaria cardamomum

Die Pflanze:
Die buschig-krautige Pflanze, eine Verwandte des Ingwers, schiebt aus einem verdickten Wurzelstock kräftige Stängel mit leuchtend grünen, lanzettförmigen Blättern, die wie Palmwedel angeordnet sind. Sie werden 2,0 bis 2,5 m hoch. Am Fuß der Kardamom-Pflanze sprießen aus einem besonderen ca. 60 cm langen, flach über dem Boden kriechenden Seitentrieb zahlreiche, in einer Rispe stehende blassgrünbläuliche Blüten mit gelbem Rand. Sie bringen schließlich grünlich graue bis gelblich grüne, dreifächerige, dreieckige 10 bis 20 mm lange und 8 bis 10 mm breite Samenkapseln zur Reife. In jedem Fach befinden sich 4 bis 8 enggeschichtete, unregelmäßig vereckte, graubraune bis rötlichbraune Samen von etwa 2 bis 4 mm Durchmesser.

Heimat und Verbreitung.
Die tropischen Bergwälder Süd-Indiens und Sri Lankas (früher: Ceylon) sind die Heimat der Kardamom-Pflanze. Auch heute noch sind die Provinzen Kerala, Mysore und Madras im südlichen Indien das Hauptanbaugebiet. Außerdem kommt Kardamom noch in nennenswerten Beständen in Malaysia, Kambodscha, Tansania und Guatemala vor.

Anbau und Gewinnung:
Kardamom braucht ein feuchtwarmes tropisches Klima und gedeiht am besten im Schatten teilweise abgeholzter Wälder. Man erntet die noch grünen Samenkapseln kurz vor der Reife und trocknet sie vorsichtig. Kardamom kommt meistens gemahlen in den Handel. Werden die Fruchtkapseln mit gemahlen. muss das Gewürz als „in der Schale gemahlen" bezeichnet werden.

Das Gewürz und seine Verwendung:
Das überaus feine und charakteristische Aroma und der süßliche, kräftig

brennende und an Eukalyptus erinnernde Geschmack machten Kardamom zu einem der beliebtesten und deshalb teuersten und edelsten Gewürze. Mit ihm würzt man hauptsächlich Brot und Backwaren, Süßspeisen, Obstspeisen und süßliche Marinaden. Außerdem ist Kardamom in Wurstgewürzmischungen enthalten und Bestandteil vieler Curry-Pulver. Die Getränkeindustrie verwendet Kardamom zum Aromatisieren alkoholischer Getränke. In Arabien findet man als besonderes Charakteristikum den Kaffee häufig mit Kardamom verfeinert.

Geschichtliches:
Das kostbare Gewürz wurde schon im Altertum aus Indien importiert und soll lange vor Christus in Babylon angebaut worden sein. Um 1200 kam es nach Mitteleuropa und gehört seitdem auch hier zu den begehrtesten Gewürzen.

Quelle:
(c) Fachverband der Gewürzindustrie e.V., Bonn
www.gewuerzindustrie.de

Inhalte mit freundlicher Erlaubnis
des Fachverbandes der Gewürzindustrie e.V., Bonn

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kardamon/home.html

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED