



## Pracht bleibt mit Kupfer und Kohle

Rechtzeitig vorm Muttertag verraten wir auf der Gartenseite, wie der Blumenstrauß lange schön bleibt. ■ 5

## SCHLEMMEN

### Alleine leben, gesund kochen

Schnell und schmackhaft: Wie Singles ihre Küche richtig organisieren. ■ 4



## SPRITZTOUREN

### Alm stoppt Gipfelsturm

Eine herrliche Frühlingstour für die ganze Familie führt auf den Farrenpoint. ■ 6

## WELT & WISSEN

### ABSOLUT

# Höhenflug der Scharfmacher

## Handel mit Gewürzen: Spannend und risikoreich

Von S.-SOPHIE SCHINDLER

Gewerbegebiet Gräfelfing, Ortsteil Lochham. Die Häuserblöcke sind grau, die Dächer flach. Die Beton- und Fertigbauten werfen gewaltige Schatten auf den Asphalt der Straßen, die menschenleer sind. Dass der Wind plötzlich den Geruch von Zimt und Koriander herüberweht, will so gar nicht in die triste Szenerie passen. Wer jetzt die Augen schließt, könnte sich an völlig andere Orte hinträumen. Etwa nach Indien, wo hunderte Gewürze auf den Märkten offen und in ihrer satten Farbenpracht angeboten werden. Oder zurück in die Kindheit, in die Brotbackstube der Großmutter.

zentren in Rotterdam und Hamburg nach Gräfelfing geliefert. Bei der Betriebsbegehung hat Ludwig Lederer seinen silbrig-grauen Zopf unter einem Haarnetz versteckt und den eleganten Anzug verhüllt ein weißer Plastikmantel. „Mit Gewürzen zu handeln ist ein hartes Geschäft“, sagt er. Er vergleicht seinen Job mit dem eines Fondmanagers: „Man muss einschätzen können, zu welchem Zeitpunkt man Gewürze einkaufen und entsprechend verkaufen muss.“

mäßig Pfeffer – jeder Deutsche würtzt pro Jahr im Durchschnitt mit 60 Gramm grünem, schwarzem und weißem Pfeffer – deutlich vorn liegt, gefolgt von Paprika, Muskatnuss, Koriander und Ingwer. Die teuersten Gewürze heute sind Safran, gefolgt von Vanille und Kardamom. Wäre es in dieser Menge erhältlich, würde ein Kilo Safran knapp 20 000 Euro kosten.

Je schärfer, je reicher

Die Preise für Gewürze unterliegen, ähnlich wie Rohöl, starken Schwankungen. Sie sind unter anderem abhängig vom Wechselkurs – Gewürze werden in US-Dollar gehandelt – und von den Prognosen für die Erntemengen. Klimatisch bedingte Minder- oder Missernten zählen zu den weiteren Risikofaktoren. Mit Naturkatastrophen, etwa mit Hurrikans oder Vulkanausbrüchen, muss immer gerechnet werden – viele Gewürze werden aus dem tropischen Gürtel rund um den Äquator geliefert. Eine teilweise rasant steigende Nachfrage in asiatischen Ländern wirkt sich derzeit Kosten treibend auf die deutschen Gewürzhersteller aus und führt zu einer Verknappung des Rohstoffangebots. Beschaffungsschwierigkeiten, wie aktuell bei Koriander, und massiv erhöhte Preise sind die Folge.

Im Mittelalter und in der frühen Neuzeit wurde nicht nur Safran hoch gehandelt. Auch Pfeffer wurde mit Gold aufgewogen. Gewürze waren ähnlich begehrt wie Juwelen. Kulturge-schichtlich gesehen sind Gewürze exotische Würz-pflanzen, die in Europa aufgrund der Klima- und Bodenverhältnisse kaum kultiviert werden konnten. In Deutschland ließ sich allenfalls Koriander anbauen, vielleicht noch Lorbeer, Kümmel und Majoran. Gewürze mussten also auf sehr risikoreichen Handelsrouten aus dem Fernen Osten oder aus Westindien über Seerouten importiert werden. Die Gewinnspannen waren ungeheuerlich: Im 15. Jahrhundert hatte sich der Preis auf dem Weg von Indien nach Venedig fast verdreifacht. In Mitteleuropa wurde er noch einmal doppelt so teuer verkauft wie in Venedig. Da fast der gesamte Gewürzhandel Europas über Venedig abgewickelt wurde, bestimmte die Stadt den Preis willkürlich.

### Heftige Preisschwankungen

Der Preis für das wirtschaftlich bedeutendste Gewürz – Pfeffer – ist seit Mitte 2006 über 50 Prozent gestiegen. Muskatnuss ist rund 25 Prozent teurer als im Vorjahr, eine Folge der verheerenden Wirbelstürme, die 2005 nahezu den gesamten Muskatnussanbau auf der Karibikinsel Grenada zerstört haben. Bei Zwiebeln und Senfkörnern liegt die Steigerung bei rund 40 Prozent. Der indische Zwiebelmarkt ist praktisch leergefegt, China hat zuletzt nur kleine Mengen getrocknet und die Frischware zu hohen Preisen in Nachbarländern exportiert. Drastische Beispiele finden sich von 1999 bis 2001: Kardamom verteuerte sich um 205 Prozent, Gewürznelken gar um 355 Prozent. Deutschland ist nach den USA der zweitgrößte Importeur von Gewürzen und macht damit knapp eine Milliarde Euro Umsatz. Rund 80 000 Tonnen Gewürze bezieht Deutschland Jahr für Jahr, wobei mengen-

wer es sich leisten konnte, konsumierte Gewürze in rauen Mengen. Auf diese Weise bewies man, dass man zu den besseren Kreisen gehörte. Ein Pfund Ingwer war soviel wert wie ein Schaf, zwei Pfund Muskatblüten soviel wie eine Kuh. Fürsten erkaufen sich mit Zimt die Gunst von Königinnen. 190 Kilo Pfeffer wurden allein bei der Hochzeitsfeier des Herzogs Karl von Burgund 1468 in Brügge verwendet. Der Grund: Je schärfer der Pfeffer die Schleimhäute der Gäste reizte, desto größer war der Respekt vom Gastgeber. Auch Zollgebühren und Schmiergelder zahlte man häufig in Form von Pfeffer. Eine beliebte Redensart lautete „teuer wie Pfeffer“. Reiche, skrupellose Händler bezeichnete man damals gerne als „Peffersäcke“. Araber beherrschten lange den Handel mit Gewürzen. Sie hielten die Wege geheim und verbreiteten Mythen über



Ungeheuer, die angeblich an den Quellen der begehrten Rohstoffe lauerten. Erst Vasco da Gama fand 1498 den Seeweg nach Indien und kehrte reich beladen mit Gewürzen zurück. Damit sicherte er den Portugiesen für 100 Jahre quasi das Monopol auf den Gewürzhandel. Erst mit Entdeckung der Gewürzrouten drängten Spanier, Holländer und Engländer in das lukrative Geschäft, regelrechte Gewürzkriege brachen aus. Heute werden zwar keine bewaffneten Konflikte mehr ausgetragen, doch der Konkurrenzkampf in der Branche ist hart.

Immer mehr Betriebe schließen, weil der Preisverfall – Deutschland gehört europaweit zu den Ländern mit den niedrigsten Lebensmittelpreisen – ruinös ist. Auch die vielen Zertifizierungen und Auflagen aus den Lebensmittelbestimmungen wie die Überprüfung durch ein externes Lebensmittellabor sind immens teuer. Ludwig Lederer lässt sich davon nicht erschüttern. „Wir können da mithalten“, sagt der Geschäftsführer leidenschaftlich. Und atmet zufrieden den exotischen Duft von Zimt und Koriander ein...

Hunderte Gewürze stehen begeisterten Hobby-Köchen heute zur Verfügung. Früher waren die Scharfmacher rar und wurden in adeligen Kreisen wie Statussymbole gehandelt. Foto: James Higginson

In der Mühle: Die Gräfelfinger Gewürzfirma „Nebona“ verarbeitet die exotische Ware in altgedienten Maschinen seit inzwischen 110 Jahren. Foto: Bodmer

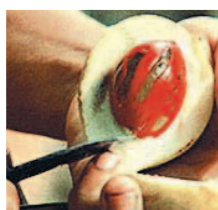


## GEWÜRZE VON MILD BIS SCHARF



**Muskat** Ursprüngliche Heimat des Muskatnussbaumes ist der Regenwald der Molukken und der Banda-Inseln, Anbau heute auch in Südamerika, Asien und Afrika. Weltweite Jahresproduktion bei 12 000 Tonnen. Der Baum beginnt mit acht Jahren zu tragen, der höchste Ertrag ist mit 15 Jahren. Mitte des 16. Jh. stieg der Preis um 60 000 Prozent, da als Mittel gegen Pest gehandelt. Vier Gramm Muskatnuss können bei einem Erwachsenen Vergiftungserscheinungen auslösen.

**Zimt** Im Handel wird unterschieden zwischen dem in Sri Lanka heimischen Ceylon-Zimt und dem schärferen, aus China stammenden Cassia-Zimt. Der Zimtbaum ist aus der Familie der Lorbeergewächse, immergrün, etwa 12 Meter hoch mit rötlicher Rinde. Zimt bzw. Zimtrinde sind die von ihrer äußeren Korkschicht befreiten, geschälten und getrockneten Innenrinden der Stämme und Zweige des Zimtbaumes. Zimt kann den gesundheitsgefährdenden Stoff Cumarin enthalten.



**Pfeffer** Ursprünge in Indien. Die größten Anbauländer heute sind Indien, Indonesien, Brasilien, Malaysia. Weltweit werden jährlich 200 000 Tonnen Pfeffer produziert. Pfeffer ist ein Rankgewächs, das an Stangen oder hohen dünnen Bäumen angepflanzt wird. Pfeffer kann bis zehn Meter hochwachsen. Er wird per Hand geerntet. Der Erntezeitpunkt entscheidet über die Farbe des Pfeffers. Schwarzer Pfeffer entsteht, wenn grüner Pfeffer an der Sonne getrocknet wird.

**Vanille** Gewürzvanille wird als Bourbon-Vanille und mexikanische Vanille angeboten. Ursprünglich aus Mittelamerika wird sie heute meist auf Madagaskar und Reunion kultiviert. Die Schoten werden kurz vor der Reife geerntet und einem zeit- und arbeitsintensiven Verfahren unterzogen. Naturvanille enthält neben dem heute auch biotechnologisch hergestellten Vanillin über 50 weitere Aromen und 130 chemische Verbindungen, die zusammen das Aroma ausmachen.



**Safran** Anbau vor allem in Iran, Spanien, Kaschmir, Griechenland und – seit 2006 wieder – in Österreich und im Schweizer Ort Mund. Krokus-Art, während der zweiwöchigen Blütezeit im Herbst werden die violetten Blüten von Hand gepflückt. Jede Blüte enthält drei rote Narben, die gezupft und getrocknet werden. 150 000 Blüten bringen 5 Kilo Blütennarben. Nach dem Trocknen bleibt ein Kilo Safran übrig. Da Safranpulver oft gestreckt wird, immer Safranfäden kaufen.



**Ingwer** Die unterschiedliche Lage der Anbauländer kann man schmecken: Australischer Ingwer ist fein aromatisch-zitronig, chinesischer Ingwer blumig-exotisch. Ingwer sind die Wurzeln bzw. Rhizome einer schilffähnlichen Pflanze. Geerntet wird immer nach der Blüte. Konfuzius würzte jede seiner Mahlzeiten mit Ingwer. In Deutschland ist die Liebe nicht so groß: Pro Kopf und Jahr werden fünf Gramm verzehrt – Skandinavien und Briten essen pro Kopf und Jahr 65 Gramm Ingwer!