

# Infoblatt Nelken



Nelken (MEV)

Nelken im Überblick

## Einleitung

Der Gewürznelkenbaum ist eine tropische Gewürz- und Heilpflanze und heißt mit wissenschaftlichem Namen *Syzygium aromaticum*. Er gehört zur Pflanzenfamilie der Myrtengewächse (Myrtaceae). Die als scharf-würzig schmeckend bekannten Nelken sind die unreifen Blütenknospen dieses Baumes.

## Beschreibung

Der Gewürznelkenbaum ist ein in der Regel 10 - 12 m hoher immergrüner Baum mit einer langen Pfahlwurzel, der aber z. T. auch bis 20 m Höhe erreichen kann. Der Stamm ist sehr mächtig und besitzt eine glänzende, glatte Rinde. Die Verzweigungen beginnen schon in geringer Höhe. Die bis zu 12 cm langen Blätter sind gegenständig, ledrig, ganzrandig, dunkelgrün, glänzend und eiförmig-zugespitzt. Auf der Blattoberfläche befinden sich Poren mit Drüsen, die den typischen Nelkengeruch verströmen. Ungefähr vom 6. bis zum 60. Lebensjahr des Baumes bilden sich an den Enden der Zweige zweimal im Jahr zahlreiche Blüten, die in Trugdolden stehen. Diese zwittrigen Blüten sind aus vier Kelch- und vier Kronblättern aufgebaut und zunächst cremefarben. Nach dem Abfallen der zahlreichen Staubblätter werden sie aber rot. Der unterständige Fruchtknoten wird aus zwei Fruchtblättern gebildet und besitzt zahlreiche Samenanlagen. Im Fruchtknoten sind viele Drüsen, die bis zu 20 % ätherisches Öl enthalten. Dieses besteht zu 70 - 90 % aus Eugenol (= Nelkenöl) und zu 10 - 15 % aus Aceteugenol.

Nach der Befruchtung bildet sich eine 1 - 2-samige, dunkelrote bis violette Beere, die auch "Mutternelke" genannt wird.

Jedoch nutzt man, wie oben erwähnt, die noch ungeöffnete Blütenknospe als Gewürz, da sie zu dem Zeitpunkt den höchsten Würzgehalt besitzen. Die Knospen sind in ihrem Aussehen einem kleinen Nagel (Näglein = Nelke). Sie sind 12 - 17 mm lang und bestehen aus dem 3 - 4 mm langen kantigen Fruchtknoten, der sich nach unten in den Unterkelch verlängert. Oben besitzen sie ein Köpfchen aus vier kugelig gewölbten Kronblättern, die von vier kürzeren dreieckigen Kelchblättern umhüllt sind.

## Herkunft / Verbreitung / Anbauggebiete

Vermutlich ist der Gewürznelkenbaum auf den Molukken beheimatet, von wo aus er eine große Verbreitung über die tropischen Gebiete der Erde fand.

Schon vor Beginn unserer Zeitrechnung waren Nelken als Gewürz in Indien und China bekannt.

Heutzutage wird der Gewürznelkenbaum in Indonesien, Sri Lanka, Madagaskar, Sansibar, auf kleineren Inseln des Indischen Ozeans sowie in den tropischen Gebieten Amerikas angebaut.

## Anbau / Standortansprüche

Der Boden sollte nährstoffreich und gut durchfeuchtet, aber wasserdurchlässig sein. Ist der Untergrund zu feucht,

stirbt der Baum ab. Die Gewürznelkenbäume wachsen am besten in Meeresnähe (da es dort fast nie richtig heiß ist) und in nicht allzu großen Höhenlagen. Alle bedeutenden Gewürznelkenvorkommen liegen heute auf kleinen Inseln und in geringer Meereshöhe. Die Pflanze ist aber trotzdem recht empfindlich gegenüber stärkeren Winden. Eine Vermehrung findet häufig aus Samen statt und nur selten über Ableger. Diese Samen verlieren aber recht schnell ihre Keimkraft, was über sehr lange Zeit hinweg ein Hindernis für die Verbreitung des Baumes in anderen Gebieten war. Ab dem 6. Jahr des Baumes wird in der Regel geerntet.

## **Ernte und Lagerung**

Je nach Anbaugebiet können im Jahr ein bis zwei Ernten erfolgen. Der richtige Zeitpunkt der Ernte ist sehr entscheidend für die Würzkraft der Nelken. Sie findet statt, wenn die Blütenknospen beginnen, eine rötliche Farbe anzunehmen. Die Ernte geschieht per Hand. Mit langen Stöcken, die am Ende einen Haken tragen, gehen die Pflücker durch die Baumreihen und ziehen die Zweige zu sich. Die einzelnen Knospen werden dann sehr vorsichtig abgepflückt, um weitere Blütenbildungen zu ermöglichen.

Von den Nelken wird dann der Stiel entfernt. Manchmal werden die Nelken danach kurz in heißes Wasser getaucht. Anschließend werden sie auf luftdurchlässigen Matten in der Sonne ausgebreitet und getrocknet. Dabei nehmen sie eine dunkelbraune Färbung an.

Beim Trocknen verlieren die Knospen einen Großteil ihres Gewichtes, 1.000 kg Blütenknospen ergeben ungefähr 250 kg Gewürznelken. Die Jahresernte eines Baumes beträgt durchschnittlich 5 - 10 kg.

## **Verarbeitung und wirtschaftliche Bedeutung**

Man verwendet die Gewürznelken als Zutat zu würzigen und auch süßen Speisen, so z. B. Kompott, Gemüse (Rotkraut), Weihnachtsgebäck, Glühwein, Fisch- und Fleischgerichte, Wurst, Marinaden oder auch Currygewürzmischungen.

Aus den Knospen, Stielen und Blättern gewinnt man Nelkenöl. Es dient als Zusatz in der Kosmetik- und Parfumindustrie sowie zum Aromatisieren alkoholischer Getränke.

Nelken besitzen außerdem auch Heilwirkung. Ihnen wird eine anregende, durchblutungssteigernde, appetitfördernde Wirkung nachgesagt. Weiterhin sollen sie die Verdauung fördern und gegen Blähungen wirken.

Nelkenöl oder zerbissene Nelken werden als schmerzstillendes Mittel bei Zahnschmerzen angewendet.

Immer bekannter wird die Verwendung als Zusatz zu Nelkenzigaretten (Kretek-Zigaretten). Hierzu werden dem Tabak bis zu 25 % gemahlene Nelkenknospen zugefügt. Beim Rauchen geben diese Zigaretten dann ein knisterndes Geräusch von sich. Mittlerweile ist die Herstellung solcher Zigaretten zu einem bedeutenden Industriezweig geworden. Mehr als 50 % der Weltproduktion an Gewürznelken wird hierfür verwendet.

## **Literatur**

FRANKE, W. (1997): Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart, New York.

SCHRÖDER, R. (1991): Kaffee, Tee und Kardamom: tropische Genussmittel und Gewürze; Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung. Stuttgart.

SIEWEK, F. (1990): Exotische Gewürze: Herkunft, Verwendung, Inhaltsstoffe. Basel, Boston, Berlin.

## **Quellen:**

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Anett Siebert

Verlag: Klett

Ort: Leipzig  
Quellendatum: 2004  
Seite: [www.klett.de](http://www.klett.de)  
Bearbeitungsdatum: 12.06.2012

**Autor/Autorin:**

Anett Siebert