

Gewürzpflanzen

Obwohl täglich Milliarden von Tieren an den Pflanzen knabbern, ist unsere Erde überall grün, wo genügend Wasser, Wärme und Boden vorhanden ist. Das zeigt, dass die Pflanzen über wirksame Strategien zu ihrem eigenen Schutz verfügen. Eine davon sind aromatische Stoffe in ihrem Gewebe, mit denen sie sich regelrecht vergällen, um pflanzenfressende Tiere fernzuhalten. Bei den Menschen funktioniert diese Massnahme nur bedingt. Mit verschiedensten Gewürzen, die zu einem überwiegenden Teil von den Pflanzen stammen, werden seine Speisen nicht nur feiner, sondern in vielen Fällen auch gesünder und leichter verdaulich. Weil vermögende Kreise noch bis weit ins 17. Jahrhundert Unsummen für Gewürze entrichteten, war der Gewürzhandel extrem lukrativ. Nicht umsonst wurden gar Kriege geführt, um bei diesem Geschäft an vorderster Front mitwirken zu können. Zum Glück können sich inzwischen fast alle Bevölkerungskreise Gewürze leisten. Trotzdem sind noch immer bloss die Produkte, nicht aber die ganzen Pflanzen bekannt, von denen sie stammen.

Pfeffer

Piper nigrum

Standort: Trop. Regenwald (warmer Teil)

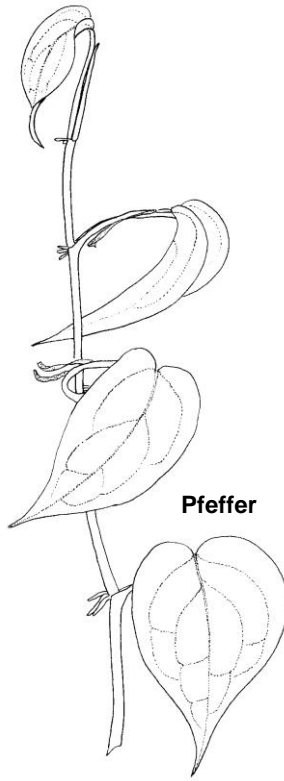
Der Pfeffer, dessen Produkte so bekannt sind wie die ganze Pflanze unbekannt, ist eine Liane, die bei optimalen Temperaturen (nicht unter 18°C) Wuchshöhen bis 15 Meter erreicht. Wie der einheimische Efeu (*Hedera helix*) klettert der Pfeffer mit Hilfe kleiner Luftwurzeln, womit sich die Sprosse an Baumstämmen oder anderen Stützen auf dem Weg zum Licht festhalten können. Sowohl der grüne als auch der schwarze und weisse Pfeffer stammen von den Steinfrüchtchen derselben Pflanzenart. Es handelt sich lediglich um unterschiedliche Reifegrade und Behandlungen. „Grüner Pfeffer“ entsteht, wenn die Früchte unreif, d.h. im grünen Zustand geerntet, eingelegt oder gefriergetrocknet werden. Kurz vor der Vollreife geerntete Früchte mit anhaftendem fleischigen Mantel kommen als „Schwarzer Pfeffer“ in den Handel und geschälte Steinkerne vollreifer Früchte als „Weisser Pfeffer“. Der „Rote Pfeffer“ kommt von einer ganz anderen Art, dem Peruanischen Pfefferbaum (*Schinus molle*). Ein grösseres Individuum ist im Alpenhaus anzutreffen.

Muskatnuss

Myristica fragrans

Standort: Nutzpflanzenteil im Tropenhaus

Der Muskatnussbaum aus den südostasiatischen Banda-Inseln und Molukken ist ein zweihäusiges Gehölz, das Höhen bis 20 Me-



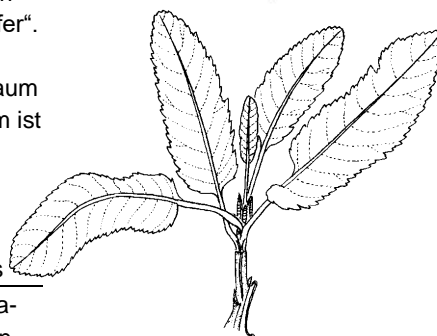
Pfeffer



Muskatnuss



Echter Thymian



Balsamkraut

ter erreicht. Aus praktischen Gründen wird er in Kultur meistens niedriger gehalten. Die begehrten Früchte der weiblichen Pflanzen öffnen sich sobald sie reif sind. So kann der Same, die eigentliche „Muskatnuss“, leicht entnommen werden. Die Samen sind von leuchtend roten zerschlitzten Mänteln umgeben. Wie beim einheimischen Pfaffenhütchen machen sie die Samen damit auffällig, sodass sie von Tieren gefressen und als Darmwanderer über die Kot-Ausscheidungen verbreitet werden. Die fleischigen Samenmäntel werden genauso als Gewürz verwendet wie der Same. In getrockneter Form kommen sie als Mazis oder Muskatblüte in den Handel. Durch Erwärmen der Samen kann aus ihnen „Muskatbutter“ herausgepresst werden, die medizinischen Zwecken (Salben, Pflaster) dient.

Echter Thymian

Thymus vulgaris

Standort: Abteilung Gift- und Heilpflanzen

Der Echte Thymian ist ein Zwerggehölz aus dem Mittelmeergebiet, das bestens an das brandige Klima seiner Heimat im Sommerhalbjahr angepasst ist. Um mit dem kostbaren Wasser haushälterisch umgehen zu können, sind seine Blätter nadelartig verkleinert und mit einer dicken Kutikula (Aussenschicht) versehen. Einen besonderen Schutz erfahren die Spaltöffnungen an der Blattunterseite. Sie stehen im Schatten des umgerollten Blattrandes und der filzigen Behaarung. All diese Vorkehrungen sorgen für eine tiefe Verdunstungsrate. Durch Verdunstung der reichlich vorhandenen ätherischen Öle werden die Blattoberflächen zudem gekühlt. Dank diesen aromatischen Inhaltsstoffen wirkt der Tee des Thymians desinfizierend, appetitanregend und krampflösend bei Husten.

Balsamkraut

Chrysanthemum balsamita

Standort: Abteilung Kulturpflanzen

Wer die graufilzigen Blätter dieses westasiatischen Korbblütlers zerreibt oder nur schon streichelt, nimmt einen intensiven Duft wahr, der an Spearmint-Kaugummi erinnert. Dieses süsslichen, anhaltenden Duftes wegen eignet sich das Balsamkraut besonders für Kräuterpotpouris oder Kräutersäckchen. Die Blätter liefern auch einen wohlschmeckenden Tee und eine bekömmliche Würze zu Gemüse, Suppen, Fleisch und Hülsenfrüchten. Trotz dieser Vorzüge ist das Balsamkraut als Gartenpflanze in Vergessenheit geraten. Es verdiente aber eine Renaissance. Die frühere Angewohnheit, ein gepresstes Zweiglein als duftendes Lesezeichen in Bibeln oder Gesangbücher zu legen, führte zu den Bezeichnungen „Marienblatt“ oder „Bibelpflanze“.