



Madagaskar gilt als die „**Gewürz-Insel**“ schlechthin. Die **Seefahrer** haben von der Insel im indischen Ozean bereits vor einigen hundert Jahren exotische Gewürze nach Europa transportiert. Alle Sorten von Gewürzen wie **Curry**, Ingwer, Koriander, Muskatnuss, **Nelken**, roter, grüner und schwarzer **Pfeffer**, Pigment-Schoten, Safran, **Zimt** und natürlich die **Vanille** sind beliebte Mitbringsel aus Madagaskar. In Geschäften in Tana findet man nette, assortierte **Geschenkpäckchen** mit allen wichtigen Gewürzen. In **Sambava** kann man Gegenstände wie Zebus, Krokodile, Krüge usw., die aus Vanille geflochten sind, kaufen.



Frauen bei der **Arbeit** in der Vanille-Fabrik in **Sambava**

Diese verbreiten einen angenehmen Geruch, insbesondere wenn man diese von Zeit zu Zeit mit ein paar Tropfen Wasser begießt.



Gewürzpalette aus Madagaskar

Die Einheimischen ergänzen ihre Mahlzeiten oft und gerne mit einer Messerspitze von **Sakay**, einer meistens sehr scharfen Gewürzmischung.



Zebu und...



...Teekanne, geflochten aus **Vanille**-Stängeln

Souvenirs - Gewürze



Zimtstrauch im [Palmarium](#)



In Essig eingelegte [Früchte](#) (Achard)



Frauen beim Verlesen der Pfefferkörner



Scharfe Schoten zum Würzen



Gewürznelken-[Baum](#)



Frauen in [Antalaha](#) beim Sortieren von Gewürznelken

Weitere Informationen über die Gewürze findet man unter: <http://www.madainfo.de/gewuerze.htm>

Souvenirs - Gewürze



Tipp

Sehr begehrt von **Hobbyköchen** sind die in **Nosy Be** am **Flughafen** zu kaufenden **Pfefferkörner** in Literflaschen, welche zu Hause in kleinen Portionen tief gefroren werden können und denen sich herrliche **Pfeffersaucen** zubereiten lassen.

Wilder **Rosmarin** im **Privatpark de Heaulme**



Zimt und **Muskatnuss** in der Plantage...



...des Hotels **La Plantation** in **Mananjary**

Souvenirs - Gewürze

Die wichtigsten Gewürze und aromatische Pflanzen

Allgemeines

Der Ruf von Madagaskar hinsichtlich der Gewürze ist weltbekannt. Wer kennt nicht das auf vielen Menu-Karten enthaltene „Madagaskar-Steak“! Die grosse Insel nimmt den ersten Platz für die Vanilleproduktion ein, und bezüglich der Gewürznelken-, Zimt- und Pfefferproduktionen rangiert sie ebenfalls unter den Ersten. Zusätzlich zu den produzierten Volumen genießen die madagassischen Gewürze noch ein gewisses Prestige bei den Verbrauchern. Madagassischer Pfeffer, madagassische Vanille sind Begriffe, die man auf der ganzen Welt kennt. Dieses Renommee ergibt sich aus der herausragenden Qualität zahlreicher Produkte und aus der historischen Vergangenheit der Insel, die eng zur Zeit der indischen Gesellschaft aus dem XVIII Jahrhundert verbunden ist.

Die wichtigsten **Geruchspflanzen** die uns interessieren, können in zwei grossen Kategorien unterteilt werden:

- ➔ die **Gewürze**, die im allgemeinen in ihrem Urzustand verbraucht werden und
- ➔ die **aromatischen Pflanzen**, die meistens für die Herstellung verschiedener **Öle** destilliert werden, die später in die kosmetische, an die pharmazeutische und an die Nahrungsmittel-Industrie geliefert werden.

Alle der nachstehend aufgeführten Pflanzen – mit einigen wenigen Ausnahmen – werden durch Kleinbauern auf teilweise sehr kleinen Parzellen kultiviert. Händler sammeln diese Produkte bei den Bauern ein und verkauft sie danach an den Exporteure oder an oder Grosshändler in den Städten **Ostküste**. Es sind oft Tante Emma Läden, die kleine Quantitäten gleichzeitig an ihren Kunden kaufen, die sie mit Grundnahrungsmittel zu versorgen.

Die wichtigsten Nutzpflanzen der Ostküste sind:

Vanille (Vanilla fragrans, orchidacees)

Die Vanille ist eine aus Zentralamerika stammende **Kletter-Orchidee**. In Madagaskar gibt es kein Insekt, um ihre Blüte zu befruchten, deshalb ist es notwendig, es von Hand zu bestäuben, um die Frucht zu erhalten. Die Vanille wird noch grün gepflückt und es folgt ein mehrstufiger Verarbeitungsprozess: In Wasser abbrühen, dann an der Sonne fermentieren, dabei entwickelt die Frucht ihren typischen Geschmack. Dieser Prozess dauert ungefähr vier Monate. Die Vanillezubereitung ist eine echte Kunst vergleichbar mit derjenigen eines Weinproduzenten. Es gibt auch Jahrgänge die besonders gut ausfallen, wie beim **Rebbau**. Das Hauptanbaugebiet ist das **SAVA**.



Krokodil aus geflochtener **Vanille** im Hotel **Océan Momo** in **Antalaha**

Gewürznelke (Syzygium aromaticum, myrtacees)

Die Gewürznelke – in der Schweiz auch „Nägeli“ genannt – wächst an einem Baum, der fünfzehn Meter Höhe erreichen kann, der hauptsächlich an der Ostküste wächst von **Maroantsetra** im Norden und bis nach **Farafangana** im Süden. Die Unterpräfektur von **Fénérive-Est** wird Analanjirofo genannt, was so viel wie „Gewürznelken-Wald“ bedeutet. Der Nelkenagel wie er in Küche verbraucht wird, ist in der Tat ein Blumenknopf, der geerntet und getrocknet wird vor seinem Aufbrechen. Aus den Gewürznelken-Bäumen kann man aber nicht nur den Gewürznelken gewinnen, sondern man kann auch die Blätter, die Blütenstiele und andere Teile der Pflanze destillieren und etherische Öle gewinnen, welche desinfizierenden und anästhetische Wirkungen haben. Die Einheimischen stopfen bei Zahnweh eine Gewürznelke in das Loch, was die Schmerzen lindert und desinfizierend wirkt. Den Geruch einer Zahnarztpraxis, welchen wir alle gar nicht so sehr schätzen, geht auf die Essenzen der Gewürznelke zurück.

[Was ist neu](#)

[Inhaltsverzeichnis](#)

[Stichwortverzeichnis](#)

[NAVIGIEREN](#)

[Download](#)

[Unsere Website](#)

[Reiseprospekt](#)

[Newsletter](#)

[Kontakt aufnehmen](#)

Souvenirs - Gewürze

Die Bäume sind recht anfällig auf die Stürme der [Zyklone](#). Bis ein Baum Früchte trägt, dauert es 10 Jahre.

[Pfeffer \(Piperacees\)](#)

Der Pfeffer ist eines der rentabelsten Gewürze aus Madagaskar. Man findet ihn hauptsächlich an der Ostküste, aber auch im Nordwesten in der Region von [Ambanja](#). Es ist eine Liane, die auf einer Stützpflanze wächst wie die Vanille, obwohl die zwei Pflanzen auf botanischer Ebene gänzlich verschieden sind. Dieselbe Pflanze kann mehrere Sorten von Pfeffer liefern, je in welchem Zeitpunkt man den Pfeffer erntet und wie man ihn bearbeitet. Es gibt Grünen, Gelben, Roten und Schwarzen Pfeffer. Der Pfeffer kann an der Ostküste pro Jahr zwei Mal geerntet werden.

[Ylang-Ylang \(Cananga odorata, anonacees\)](#)

[Ylang Ylang](#)-Bäume findet man auf [Nosy Be](#) und in der Umgebung von [Ambanja](#). Aus deren gelblichen Blüten destilliert man ein Öl, welches die Grundlage von fast allen Parfüms bildet.



Blüte eines [Ylang-Ylang](#)-Baumes in [Ambanja](#)

[Zimt \(Cinnamomum verum, lauracees\)](#)

Der Zimt ist eine sehr verbreitete Kulturpflanze an der ganzen Ostküste. Die Zimtbäume haben im Allgemeinen die Form von Sträuchern an den grossen dicken Blättern wachsen. Sie werden in kleinen Plantagen durch die Bevölkerung gepflanzt. Der aromatische Stoff wird aus der [Rinde](#) der dünnen Zweige gewonnen, die so zirka zwei Jahre alt sind. Diese Rinde von Hand sorgfältig abgelöst und getrocknet. An sich sind alle Teile der Pflanze aromatisch, aber nur aus der Rinde kann ein hochwertiger Zimt gewonnen werden, die anderen Teile der Pflanze dienen nur zum Destillieren. In früheren Zeiten der französischen Kolonie, lieferte Madagaskar ein hochwertiger Zimt, welcher mit demjenigen von Sri Lanka ebenbürtig war. Leider ging das Wissen um richtige Anbau- und Verarbeitungs-Prozesse verloren, vorwiegend wegen eines Desinteresses der Bauern, so dass nur noch eine minderwertige Qualität produziert wird.

▶ Siehe auch unter „[Eckdaten des Landes](#)“, unter „[Inseln und Neben-Inseln](#)“, unter „[Landwirtschaft](#)“, unter „[Nahrungsmittel](#)“, unter „[Naturschutzpärke](#)“ – [Zoo von Ivoloina](#), unter „[Orte-Info-Blätter](#)“ – [Ambanja](#), [Maroantsetra](#), [Sainte Marie](#), unter „[Ortschaften](#)“ – [Ambanja](#), [Brickaville](#), [Fénériver Est](#), [Mananjary](#), [Sambava](#), unter „[Pflanzen](#)“ – [Vanille](#), unter „[Reiserouten](#)“ – [Ost-Tour](#), Zusatzprogramm [Sainte Marie](#), [Sambava/Andapa/Vohémar/ Antalaha \(SAVA-Gebiet\)](#), unter „[Souvenirs](#)“ – [Ölessenzen und Duftstoffe](#) und unter „[Wirtschaft](#)“.

[Was ist neu](#)

[Inhaltsverzeichnis](#)

[Stichwortverzeichnis](#)

[NAVIGIEREN](#)

[Download](#)

[Unsere Website](#)

[Reiseprospekt](#)

[Newsletter](#)

[Kontakt aufnehmen](#)