

**Der
Stoff
aus dem die
Dinge
sind**

Was wir aus Pflanzen machen

Jonathan Drori

MIDAS

Inhalt

Früchte, Wurzeln und Sprossen und
was aus ihnen gemacht werden kann.

4 · Vanille

Vanilla planifolia



6 · Tee

Camellia sinensis

8 · Alraune

Mandragora officinarum

10 · Papyrus

Cyperus papyrus

12 · Kakao

Theobroma cacao

14 · Korkeiche

Quercus suber

16 · Kiefern

Pinus – verschiedene Arten

18 · Riesentang

Macrocystis pyrifera

20 · Kautschuk

Hevea brasiliensis

22 · Blauer Eukalyptus

Eucalyptus globulus

24 · Baumwolle

Gossypium

26 · Großer Holz-Bambus

Phyllostachys reticulata

28 · Kartoffel

Solanum tuberosum

30 · Guttapercha

Palaequium gutta

32 · Mais

Zea mays

34 · Löwenzahn

Taraxacum officinale

36 · Feigenkaktus

Opuntia ficus-indica

38 · Zuckerrohr

Saccharum officinarum

40 · Kürbis

Kürbisgewächse

42 · Muskatnuss

Myristica fragrans

44 · Henna

Lawsonia inermis

46 · Reis

Oryza sativa

48 · Schwarzer Pfeffer

Piper nigrum

50 · Buche

Fagus sylvatica

52 · Olive

Olea europaea

54 · Weizen

Triticum aestivum

56 · Affenbrotbaum

Adansonia digitata

58 · Tomate

Solanum lycopersicum

60 · Kokospalme

Cocos nucifera

62 · Erdnuss

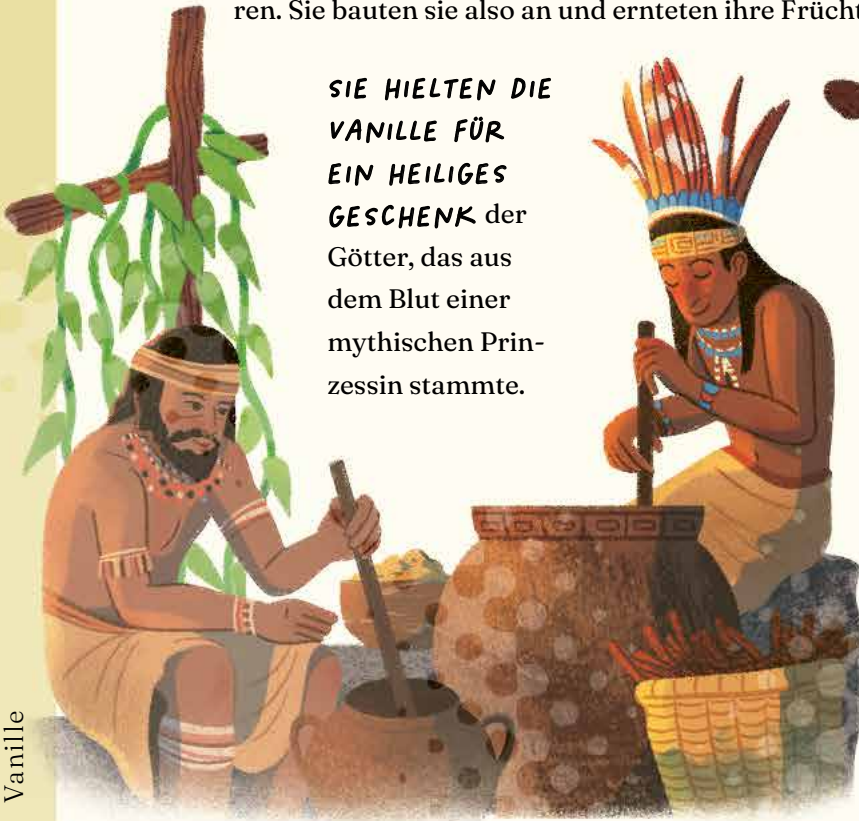
Arachis hypogaea



Vanille. Langweilig soll die Vanille sein? Stimmt nicht! Die echte Vanille gehört zu den wertvollsten und delikatesten Gewürzen der Welt.

VOR CA. 1.000 JAHREN begann das indigene Volk der Totonaken in Mexiko, die Vanille-Orchidee zu kultivieren. Sie bauten sie also an und ernteten ihre Früchte.

SIE HIELTEN DIE VANILLE FÜR EIN HEILIGES GESCHENK der Götter, das aus dem Blut einer mythischen Prinzessin stammte.



SIE WAR SO WERTVOLL, dass die aztekischen Eroberer die Totonaken zwangen, ihre Steuern mit Vanilleschoten (und Kakao-bohnen!) zu bezahlen. Um etwa 1520 brachten spanische Eroberer Vanilleschoten nach Europa. Sie waren sofort ein Hit als Gewürz für heiße Schokolade.

IM SPÄTEN 18. JAHRHUNDERT versuchten die Franzosen, auf den Inseln Réunion und Mauritius im Indischen Ozean Vanille anzubauen. Die Pflanzen gediehen gut und hatten viele Blüten, aber sie trugen keine Schoten. Das liegt daran, dass auf diesen Inseln bestimmte Vogel- und Bienenarten zur Bestäubung fehlen.



1841 FAND EDMOND ALBIUS, ein versklavter Junge, der auf einer Farm auf Réunion arbeitete, eine Möglichkeit, diese Befruchtung selbst vorzunehmen. Mit einem kleinen Bambussplitter schnitt er die Membran zwischen dem männlichen und dem weiblichen Teil der Vanilleblüte durch und drückte sie einige Sekunden lang zusammen. Zwei bis drei Wochen später wuchs eine Schote.



DIE MEISTE VANILLE KOMMT HEUTE AUS GROSSEN PLANTAGEN in Madagaskar und Indonesien, aber jede Schote ist das Ergebnis einer Technik, die vor 200 Jahren von dem 12-jährigen Edmond entwickelt wurde.

VANILLEBLÜTEN SIND NUR EINEN TAG LANG GEÖFFNET, die Bauern mussten also Helferinnen und Helfer einstellen, die jeden Morgen nach geöffneten Blüten suchten, um sie per Hand zu bestäuben. Deshalb ist Vanille immer noch sehr teuer, und zwar so teuer, dass die meisten Vanillearomen gar nicht von der Vanilleorchidee stammen. Sie enthalten einen Stoff namens Vanillin, der industriell aus Holzspänen hergestellt wird. Natürlicher Vanilleextrakt enthält zwar ebenfalls Vanillin, aber auch etwa 200 andere chemische Aromastoffe, sodass er viel interessanter riecht und schmeckt.



Wenn du mal die Gelegenheit hast, Eis oder heiße Schokolade mit natürlicher Vanille zu probieren oder an einem Glas Zucker zu riechen, in dem eine Vanilleschote aufbewahrt wurde, wirst du verstehen, warum sie seit Jahrhunderten geschätzt wird.

Vanille

Vanilla planifolia

Die Vanillepflanze ist eine immergrüne Rebe aus der Familie der Orchideengewächse. Sie ist in den tropischen Wäldern Mexikos beheimatet, wo sie an den Baumstämmen hochklettert.



Ihre großen, wachsartigen **BLÜTEN** riechen leicht nach Zimt. In der freien Natur locken sie so die Bienen an, um sich befruchten zu lassen, da sie scheinbar voll von süßem Nektar sind. Doch sie geben gar keinen ab.

Die **FRUCHT** der Vanille, die ihre Samen enthält, ist eine **SCHOTE**. Sie bildet sich, nachdem eine Blüte befruchtet wurde. Nach etwa neun Monaten sind die Schoten so lang wie ein Bleistift, aber sie riechen nicht nach Vanille ... noch nicht.



Die Schoten werden gepflückt und in heißes Wasser getaucht, dann in der Sonne getrocknet und unter Decken ausgeschwitz.

Sechs Monate später sind sie dunkelbraun und schrumpelig. Jetzt endlich riechen und schmecken sie einfach fabelhaft!

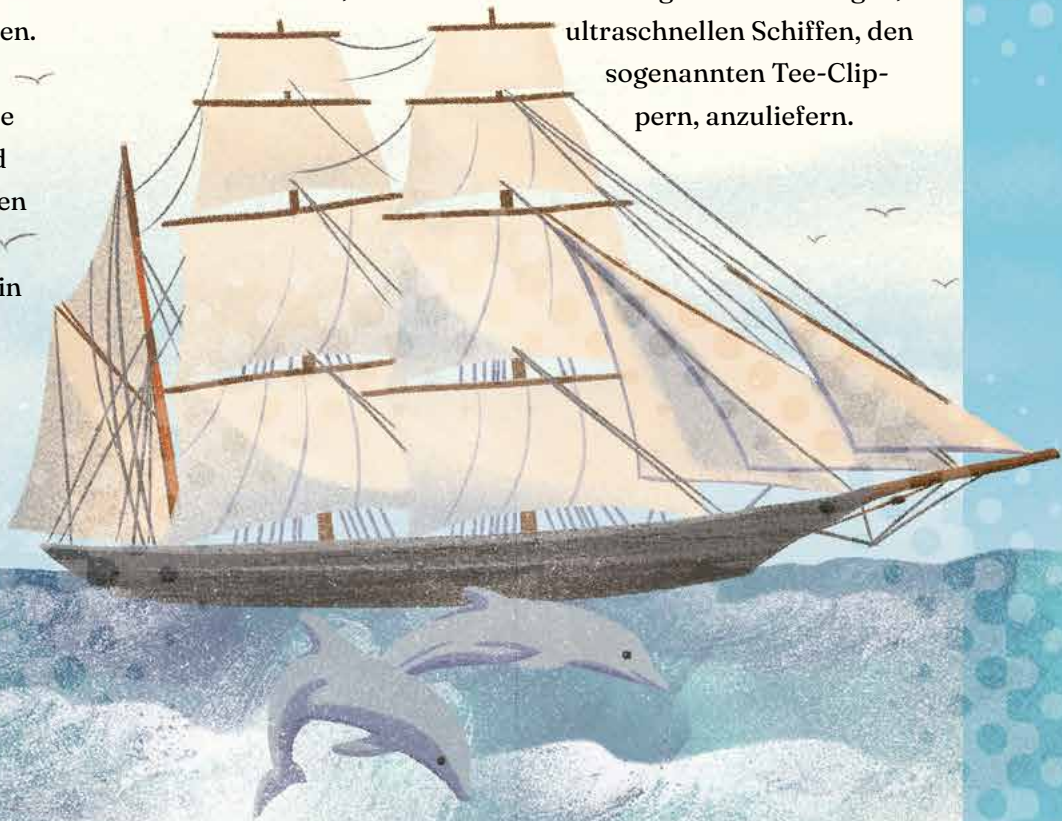


Tee. Aus den smaragdgrünen Blättern der Teepflanze wird eines der beliebtesten Getränke der Welt hergestellt.

DAS NATÜRLICHE KOFFEIN im Tee hilft der Pflanze, sich gegen Krankheiten und Schädlinge zu verteidigen und andere Pflanzen davon abzuhalten, zu sehr in ihrer Nähe zu wachsen. Für uns Menschen ist Tee ein anregendes und sinnliches Getränk. Der erste Tee wurde vor etwa 2000 Jahren in China getrunken, und im 16. Jahrhundert brachten ihn die Portugiesen nach Europa. Besonders in England kam er in Mode, blieb aber bis zum 19. Jahrhundert ein teurer Luxus. Erst als Großbritannien große Teeplantagen in Indien anlegte, wurde Tee zu einem Getränk, das sich die meisten Menschen leisten konnten.

DER HANDEL MIT TEE WAR EIN LOHNENDES GESCHÄFT.

Mitte des 19. Jahrhunderts wetteiferten amerikanische und britische Seeleute darum, die frischesten Teeladungen auf schnittigen, ultraschnellen Schiffen, den sogenannten Tee-Clippern, anzuliefern.



FÜR GRÜNEN TEE WERDEN DIE FRISCHEN TEEBLÄTTER ERHITZT, gepresst und getrocknet, was dem Tee den bitteren Geschmack nimmt. Grüner Tee schmeckt erfrischend, leicht nach Seegras oder auch ein bisschen rauchig.

FÜR EINE TASSE TEE werden die getrockneten Teeblätter mit heißem Wasser aufgegossen, um die Aromen freizusetzen. In China und Japan ist grüner Tee das Alltagsgetränk.

TEE WIRD GANZ VERSCHIEDEN GETRUNKEN. In Indien werden die Teeblätter in Milch und Wasser mit Zucker, Zimt, Nelken und Kardamom gekocht. Im Himalaya mischt man schwarzen Tee mit Yakbutter und Salz. Manche Europäer trinken den Tee mit etwas Zitrone, während er in Nordamerika oft eisgekühlt getrunken wird. In Russland wird heißer schwarzer Tee gern mit Zucker oder einem Schälchen Marmelade serviert. Viele Briten bevorzugen ihren Tee mit einem Schuss Milch und einem Löffel Zucker. Der vielleicht eigenartigste Tee ist der Boba-Tee, der Milch, zugesetzte Aromen und zähe Tapioka-Kügelchen enthält und durch einen besonders dicken »Boba-Trinkhalm« getrunken wird.

SCHWARZER TEE wird hergestellt, indem man die frisch gepflückten Blätter welken lässt, bevor man sie zwischen Walzen zerdrückt und mehrere Stunden fermentieren lässt. Dadurch werden unterschiedliche blumige und fruchtige Aromen freigesetzt.



In China servieren die Braut und der Bräutigam bei der Hochzeit ihren zukünftigen Familien Tee.



Tee

Camellia sinensis

Die ursprünglich aus Südostasien stammende Teepflanze wird heute auf der ganzen Welt in warmen oder heißen Klimazonen mit viel Licht und Niederschlag angebaut.

Tee wird häufig an Berghängen kultiviert, wo die Pflanzen langsamer wachsen und die **BLÄTTER** ein intensiveres Aroma entwickeln können.



Wenn eine Teepflanze sich selbst überlassen wird, wächst sie als immergrüner Strauch oder kleiner Baum. Um die Ernte zu erleichtern, wird Tee in großen Plantagen meist in Reihen angebaut und auf Brusthöhe beschnitten.



Wenn man eine Teepflanze blühen lässt, entwickeln sich aus den weißen oder cremefarbenen **BLÜTEN** kleine grünliche oder bräunliche **FRÜCHTE** mit runden Samen.



Der beste Tee stammt von jungen **KNOSPEN** und **BLÄTTERN**, die während der Saison zweimal wöchentlich von Hand geerntet werden.



Junge Blätter sind zart und verletzlich, enthalten aber auch das meiste **KOFFEIN**: ein natürlicher Schädlingsbekämpfer (Pestizid).



Direkt vom Strauch schmecken Teeblätter furchtbar bitter, was Tiere davon abhält, sie zu fressen. Der angenehme Geschmack des Tees hängt von der richtigen Aufbereitung der Blätter ab. Dann wird daraus grüner oder schwarzer Tee.

Alraune. In Hogwarts, der Schule für Zauberer in den Harry-Potter-Geschichten, hat die Alraune seltsame menschliche Eigenschaften und wird wegen ihrer magischen Kräfte gezüchtet. Auch im echten Leben kann die Alraune viel und wird sogar mit Hexerei in Verbindung gebracht.

BIS MITTE DES 19. JAHRHUNDERTS

wurden alle Schmerzmittel aus Pflanzen hergestellt. Die Alraune war die wichtigste von ihnen. Im alten Griechenland verabreichten Chirurgen ihren Patienten ein Betäubungsmittel aus Alraune mit Wein, während Menschen im alten Rom vor einer Operation auf einer Alraunenwurzel herumkauen mussten.



DIE ALRAUNE BETÄUBT DEN KÖRPER, SORGT

ABER AUCH FÜR HALLUZINATIONEN – Visionen von Dingen, die nicht wirklich da sind. In höheren Dosen verabreicht, können Menschen vorübergehend tot erscheinen – sie kann sogar töten. In einer Zeit, in der es kaum wissenschaftliche Erkenntnisse gab, schienen die Kräfte der Alraune übernatürlich zu sein.



IM MITTELALTER KANNTEN VOR ALLEM HEILERINNEN UND KRÄUTERWEIBER DAS GEHEIMNIS DER ALRAUNE –

meist ältere Frauen. Wegen ihres detaillierten Wissens über

das, was viele Menschen für schwarze

Magie hielten, wurden sie oft als Hexen bezichtigt. Kurioserweise vermittelt einer der chemischen Stoffe der Alraune das Gefühl des Fliegens – wahrscheinlich kommt daher der Glaube, dass Hexen auf Besen fliegen.

ALRAUNENWURZELN WURDEN ALS AMULETT VERKAUFT –

Glücksbringer zum Schutz vor bösen Geistern. Manchmal stachen die Händler winzige Löcher in den »Kopf« einer Wurzel und füllten sie mit Grassamen. Wenn diese aufkeimten, sah der »haarige kleine Mann« noch überzeugender aus und konnte zu einem höheren Preis verkauft werden.



ALRAUNEN WAREN SO WERTVOLL, DASS HEILERINNEN UND HÄNDLER ABSICHTLICH GRUSELIGE GERÜCHTE ÜBER SIE VERBREITETEN,

um andere davon abzuhalten, sie zu sammeln. Von der Römerzeit bis ins 17. Jahrhundert war der Glaube verbreitet, dass die gellenden Schreie einer Alraune tödlich sein könnten, wenn man sie ausreißt. Die Lösung bestand darin, sich die Ohren mit Bienenwachs zu verstopfen, die Pflanze an einen Hund zu binden und ihm ein Stück Fleisch hinzuwerfen. Wenn er danach schnappte, riss er die Wurzel aus dem Boden.



Heute gibt es Parfüms und Kosmetika mit den Namen Alraune und Mandragora, die eine Stimmung von Anregung und Unfug vermitteln.

