

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zeitschrift:</b> | Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  |
| <b>Herausgeber:</b> | Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen |
| <b>Band:</b>        | 18 (1947)   |
| <b>Heft:</b>        | 3   |
| <b>Artikel:</b>     | In der Heimat der Gewürznelke   |
| <b>Autor:</b>       | Bächler, Heinz  |
| <b>DOI:</b>         | <a href="https://doi.org/10.5169/seals-806006">https://doi.org/10.5169/seals-806006</a>   |

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

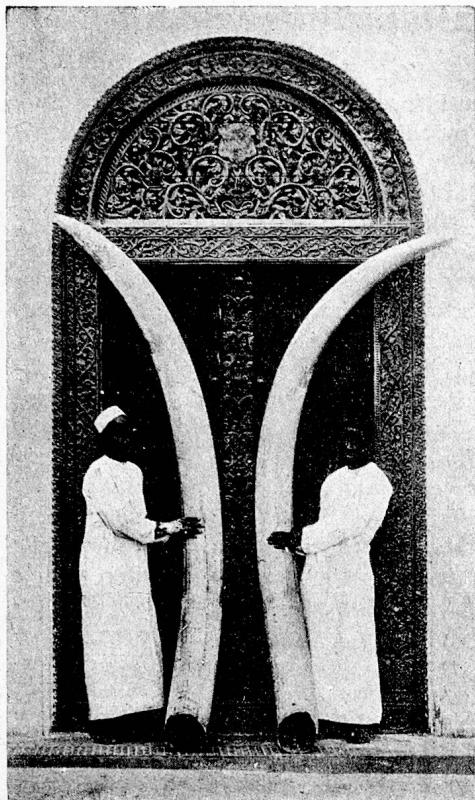
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 17.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# In der Heimat der Gewürznelke

HEINZ BÄCHLER, ST. GALLEN



Was haben wohl die riesigen Elefantenzähne, das prachtvoll geschnitzte Portal und die beiden Neger unserer Abbildung mit den «Nägeli» zu tun? Die Aufnahme stammt von Sansibar, der Hauptstadt der gleichnamigen Insel, welche etwas südlich des Äquators vor der ostafrikanischen Küste liegt. Sie stand mehr als 1000 Jahre lang unter der Herrschaft der Araber. Erst 1890 wurde die Insel, deren Fläche etwa dreimal so gross ist wie der Bodensee, britisches Protektorat. Die Araber hatten sie zu einem bedeutenden Stützpunkt ausgebaut; bis gegen das Ende des vergangenen Jahrhunderts war sie das Zentrum ihrer Unternehmungen in Ostafrika, d. h. der grösste Marktplatz für Sklaven und Elfenbein. Die Negersklaven wurden aus weitem Umkreis vom afrikanischen Festland herbeigeschleppt. Auf dem Weg zur Küste benützte man die gefangenen Eingeborenen gleich als billiges Transportmittel für allerhand Dinge, welche die arabischen Händler durch

Tausch oder Plünderung an sich gebracht hatten. Unter diesen Waren spielte das Elfenbein die wichtigste Rolle; unser Bild stellt ein Paar der grössten Zähne dar, die je auf den Markt von Sansibar gelangten. Von der wirtschaftlichen Bedeutung der Stadt kann man sich eine Vorstellung machen, wenn man hört, dass dort noch zwischen 1860 und 1880 jährlich 50 000 bis 60 000 schwarze Sklaven verkauft wurden. Es sind noch keine 60 Jahre her, dass ein englischer Weltreisender schrieb, sie sei «ein Abgrund der Gottlosigkeit und orientalischen Verschlagenheit, eine geeignete Hauptstadt für den Dunkeln Kontinent».

Inzwischen hat sich manches geändert. Seitdem die Europäer Afrika unter ihre Aufsicht gebracht haben, bilden nicht mehr Sklaven und Elfenbein, sondern Nelken den wichtigsten Ausfuhrartikel der Insel. Sansibar ist seit einigen Jahrzehnten der grösste Produzent dieses Gewürzes. Rund vier Fünftel der gesamten Weltproduktion stammen von hier und vom benachbarten Pemba. Die Pflanzungen von «Nägeli»-bäumen, die eine Gesamtfläche von über 16 000 Hektaren einnehmen, befinden sich fast ausschliesslich in den Händen von Arabern, welche als Hilfskräfte Neger beschäftigen. Für Europäer wäre der Betrieb einer Nelkenplantage zu wenig ergiebig, weil die Pflanzungen nur langsam heranwachsen und der Ertrag nicht sehr gross und vor allem sehr ungleichmässig ist. Der wertvolle Teil des Baumes sind die Blütenstände, welche in doldenartigen Büscheln am Ende der Triebe stehen. Die nagelförmigen Blütenknospen müssen kurz vor dem Aufblühen gepflückt werden, weil der Gehalt an ätherischem Oel zu diesem Zeitpunkt am grössten ist. Sie werden dann über schwachem Feuer getrocknet, wobei sie die bekannte dunkelrotbraune Farbe annehmen. Von einem ausgewachsenen Baum kann man einen jährlichen Ertrag von  $2\frac{1}{2}$  Kilogramm des getrockneten Gewürzes erwarten. Eine Hektare, auf der man nur 150 bis 200 Bäume anpflanzen darf, wenn ihre Kronen noch genügend Licht und Luft haben sollen, liefert also etwa 450 Kilogramm. Zur Herstellung eines weniger gehaltreichen



Händler vor der Markthalle in Sansibar

Nelkenpulvers werden auch die Blütenstile und die beerenartigen Früchte verwendet.

Das Ursprungsland der Gewürznelke sind die Molukken-Inseln in Niederländisch-Indien, wo sie auch heute noch in erstklassiger Qualität angebaut wird. Zusammen mit Pfeffer, Zimt und Muskatnuss gehörte sie schon im 16. und 17. Jahrhundert zu den begehrtesten Waren der portugiesischen und holländischen Ostindienfahrer. In Sansibar wurde sie erst im Jahre 1813 eingeführt. Ihre Kultur nahm rasch einen grossen Umfang an. Man kann zwar nicht einmal genau angeben, weshalb sie gerade auf dieser Insel so gut gedeiht; es ist z. B. eine ungelöste Frage, warum sie auf dem gegenüberliegenden Festland, wo doch die Klima- und Bodenverhältnisse fast die gleichen sind, keinen rechten Ertrag abwerfen will. Selbst die Nachbarinsel Pemba scheint keine so günstigen Be-

dingungen zu bieten; wenigstens erzielt sie für ihr Produkt einen erheblich geringeren Preis. Ein wichtiger Grund für die Einführung der Gewürznelkenkultur im ostafrikanischen Küstengebiet war auch der, dass dort jene Wirbelstürme fast unbekannt sind, welche in anderen Tropenregionen allen Baumgärten so gefährlich werden. Im Jahre 1872 fegte aber doch ein fürchterlicher Tornado über die Insel hin und richtete grosse Verheerungen an. Die Pflanzungen wurden sofort erneuert, und fast alle heute vorhandenen Bäumen stammen noch aus jener Zeit. Die Bestände sind daher zum grössten Teil überaltert. Wie sie rationell verjüngt werden können, ist für das Wirtschaftsleben der Insel ein dringendes und ernsthaftes Problem, weil heute keine billige Sklavenarbeit mehr zur Verfügung steht.

Der jährliche Gesamtertrag an getrockneten Nelken belief sich in den Dreissigerjahren durchschnittlich auf etwa 80 000 Doppelzentner. Nur ein verschwindend kleiner Teil der Ware gelangt in den Markthallen der Stadt zum Detailverkauf. Sozusagen die gesamte Ernte wird von den Einkäufern einiger Londoner Grosshandelsfirmen abgenommen. Wenn die Nelken in den Lagerhäusern auf die Verschiffung warten, verbreiten sie einen durchdringenden Duft, der vom Winde meilenweit auf das Meer hinausgetragen wird. Als wir an einem etwas dunstigen Morgen vom Festland her zur Insel hinüberfuhren, konnte es daher vorkommen, dass wir deren Nähe zuerst mit der Nase und erst eine Viertelstunde später auch mit den Augen wahrnahmen.

Aus dem ROCO-Blatt



Gewürznelkenpflanzung auf Sansibar