Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 63 (2006)
Heft: 12: Überwärmungs- und Fiebertherapie

Artikel: Ein Samenkern hat es in sich
Autor: Chmelik, Katja
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-558112

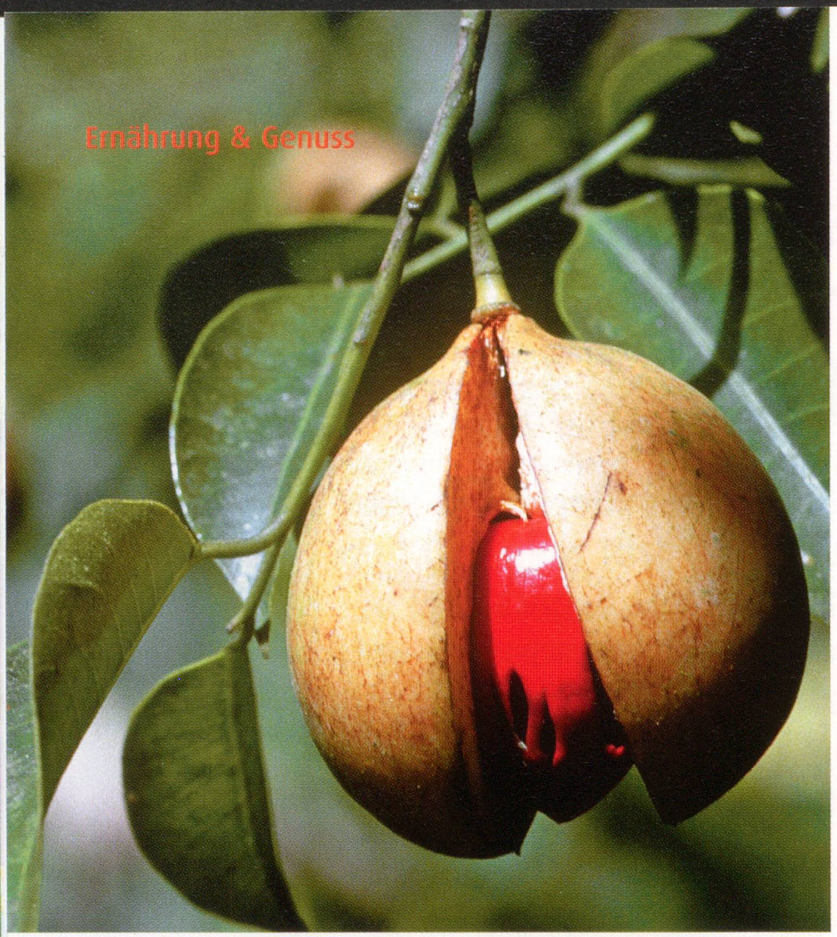
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 03.10.2025

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



Ein Samenkern hat es in sich

Mit der überseeischen Muskatnuss, einst kostbarstes und gefragtes Gewürz, gewinnen Haupt- und Nachspeisen genauso wie indisponierte Körperfunktionen. Darüber hinaus sorgte sie früher für manch andere Würze.

Der leuchtend rote Kern lässt es ahnen: Dieses Früchtchen hat es in sich!

In altägyptischen Gräbern gefundene Muskatnüsse lassen erahnen, dass sich diese Samenkerne früh einen Namen gemacht hatten. Phönizischen, persischen und arabischen Händlern ist es zu verdanken, dass Europa ihrer gewahr wurde. Die Gewürze seien «aus den östlichsten Regionen der Welt» hiess es vage. Die Kontrolle über den Handel übten muslimische Zwischenhändler der indischen Westküste aus.

Moschusduftende Nüsse

In Plinius' «Naturgeschichte» fanden Muskatnuss («Nuces moschatae») und ihre rote Samenhülle, die Macis oder Muskatblüte, Erwähnung. Geriebene Muskatnuss war als Konservierungsmittel bekannt, besser bewährt noch als Salz. Sie verzögert den natürlichen Verwesungsprozess, indem sie zur Verlangsamung des Oxidationstempos beiträgt. Wer der Sonnenseite des Lebens frönte, konservierte nicht nur sein Fleisch mit Muskat, sondern würzte mit Vorliebe den Wein damit. Als Räucherstoff war Muskat in der Antike bekannt, als «indische Droge» bezeichneten ihn arabische Ärzte im 9. Jahrhundert.

Aus dem christlichen Abendland liess die heilkundige Hildegard v. Bingen verlauten: «Die Muskatnuss hat grosse Wärme und eine gute Mischung der Kräfte in sich. Isst sie der Mensch, so öffnet er sein Herz, reinigt seinen Sinn und bekommt einen guten Geist.» Ihren Schriften ist zu entnehmen, dass man dazumal auch gerne Bier mit Muskat würzte. Das Fruchtfleisch fand erst später Eingang in Rezepte westlicher Länder, als Zusatz von Kompotten, Pickles oder Konfitüren.

Das Verlangen nach dem exotischen Genuss kletterte unaufhörlich. Bis zu 60-fachem Gewinn lag drin! Betuchte präsentierten ihren Besuchern zum Nachtisch glasierte Muskatnüsse als rein optisches «Bonbon».

Wagemutige Kaufleute rätselten fieberhaft, wie sie eigenhändig an die profitablen Schätze in Nussform gelangen konnten. Exakte Anhaltspunkte waren Mangelware. Die Kleinode stammten grösstenteils von den Molukken, besonders von den Bandainseln, den an

Muskatbäumen reichsten, wenn auch am schwersten zugänglichen «Gewürzinseln». Viele Beharrliche suchten recht vergeblich den Gewürzsegen bzw. die kürzeste Route dahin.

Dem Kleinod auf den Kern gefühlt

Von den bis zu 15 Metern hohen, grazilen, immergrünen Bäumen der «Myristica fragrans», die 100-jährig werden können, strömt ein betörender, süsslicher Duft aus, der dafür sorgte, dass die Nase jener Inseln schon kundig wurde, bevor das Auge sie erblickte. Ihr Laub erinnert an Lorbeer.

Nach acht bis zehn Jahren tragen die Bäume erstmals Früchte, genauer einsamige Beeren, die einer Quitte ähneln. Muskatnüsse, die Samen, sind oval-rund, 25 bis 27 Millimeter lang, dazu von Beginn an kräftig verrunzelt, netzartig und von nussbrauner Farbe. Die Macis besticht mit milderem, zarterem Aroma.

Wettrennen um den Muskatschatz

Die Gewürzinseln gehörten Portugal, so wollte es der Vertrag von Tordesillas. Die Molukken erreichten die Portugiesen 1511, starteten den regen Handel und fingen kurzerhand an, möglichst viele der einträglichen Eilande zu erobern.

Ferdinand Magellan berichtete 1518 Karl V von Spanien, «dass die Inseln Bandas und der Molukken die alleinige natürliche Vorratskammer für Muskatnüsse und -blüten» waren. Ohne ihn, aber mit einer Ladung Muskatnuss und -blüten erreichte 1522 eines der fünf in See gestochenen Schiffe Sevilla, nach einer schauerlichen Weltumseglung. Und das alles «nur der Gewürze wegen»!

Auch Francis Drake, dem ersten englischen Weltumsegler, blieb 1577 wenig erspart. Nur sein Flaggschiff kam heil auf der Insel Ternate an. Dort erlebten die Erschöpften eine huldvolle Begegnung mit dem König: Am Ende war das Schiff derart vollgeladen, dass die Besatzung acht Kanonen ins Meer warf, mitsamt Proviant und drei Tonnen kostbaren Gewürznelken, um lossegeln zu können.

Wieder zu Hause, erhielt der Freibeuter

Muskatfrüchte, Muskatnüsse und Muskatblüten. Die getrockneten Blüten, auch Macis genannt, schmecken zarter und milder als geriebene Nüsse.

Rechts: «Köhlers Medizinal-Pflanzen», ein Ende des 19. Jahrhunderts erschienenes Handbuch der Arzneipflanzen, zeigt alle Teile des Muskatbaumes.

den Ritterschlag, Heldenstatus inbegriffen. Der Weg war bereitet für die jubilierenden Kaufleute. 1599 kam es zur Gründung der «Englischen Ostindischen Kompanie». Aber bald drohte den englischen Seeherrschern neue Konkurrenz – durch die Holländer.

Die Würze des Lebens

«Muskatnüsse stärken das Hirn und schärfen das Gedächtnis, sie erwärmen den Magen und vertreiben Flatulenzen, sie geben reinen Odem, treiben den Harn, stocken Durchfall und kurieren Leibschmerzen.» Das hatte Jan Huyghen van Lindschoten in Ostindien in Erfahrung gebracht.

1595 konnte es losgehen. Krankheiten, Mangel und Tod liessen jedoch die Borddisziplin zusammenbrechen. Eine Beruhigung der Lage stellte sich erst ein, als Sumatra erreicht war, und die Matrosen mit Einheimischen frische Lebensmittel tauschen konnten. Wegen des inflationär gestiegenen Preises lohnte sich jedes Rennen zu den sagenhaften Bandainseln, wo es gewiss «pures Gold in Nussform» gab.

Der englische Kapitän J. Lancaster befahl 1603 seinen Männern: «Nehmet grösste Acht, dass, was ihr erlanget, gut sei». Gerissene Händler, von Habgier und Lebenskampf gezeichnet, füllten nämlich Säcke mit alten, wurmstichigen Nüssen, ebenso wenig vergassen sie, Erde und Zweige in rauen Mengen beizugeben, zur Gewichtssteigerung.

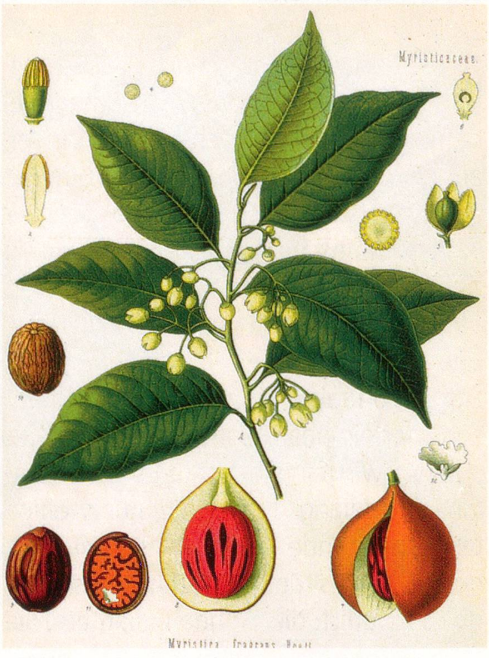
Nach Qualität und Grösse werden Muskatnüsse heute noch gehandelt: Das würzigste Aroma haben die runden, kugeligen. Aus minderwertigen Nüssen gewinnt man Öl und die so genannte Muskatbutter, ein halbfestes, rotbraun gefärbtes Fett mit intensivem Geruch und Geschmack nach Muskatnuss.

Gefällige Winde spülten Lancasters Männer auf Run, Ziel aller Muskatträume, an. Das winzige vulkanische Atoll blieb in englischer Hand und erwies sich auch später noch als höchst profitabel: Nach erbitterten Kämpfen mit den Holländern bekamen die Engländer im Austausch eine andere Insel: Manhattan ...

«Nur die Dosis macht's ... »

Apotheker in Europa erkannten den «ungeheuren Vorteil» des neuen Gewürzes während den Pestepidemien: «Gewiss kostet's viel, aber Artzenei, so wohlfeil ist, kostet den Tod.» Siechende zahlten, was immer verlangt wurde, für die lebensspendenden Duftkugeln. Auch als Parfüm vertraute man kleinen, um den Hals getragenen Kugeln, angefüllt unter anderem mit dem würzigen Muskat.

Die Muskatnuss enthält bis zu 16 Prozent ätherisches Öl. Ein bestimmtes, Myristicin, vermag eine halluzinogene Wirkung zu entfachen. Immerhin ist dafür die happige Menge einer halben bis ganzen Nuss (5 bis 20 Gramm) zu konsumieren. Diese anregende Substanz ist Ausgangsstoff für die Liebesdroge MDA genauso wie für die «Partydroge» Ecstasy. Weitere Inhaltsstoffe weisen meskalin- und



amphetaminähnliche Strukturen auf. Individuell verschieden zeigen sich Nebenwirkungen, die aufgrund anderer Bestandteile häufig weniger euphorisierend wirken: Müdigkeit, Verwirrung, andauernde Übelkeit bis Herzbeklemmungen können sich einstellen. Zusätzlich kann die Leber geschädigt werden, und ein erhöhtes Krebsrisiko liegt vor. Für Schwangere besteht darüber hinaus eine abortive Wirkung.

Gleichwohl ist Muskat verdauungsfördernd, entzündungshemmend, schleim- und krampflösend, soll bei Nierenleiden, als Magenmittel bei Blähungen und sogar der Ruhr helfen. Er hat antiseptische und desinfizierende Eigenschaften und steht der Galle in deren Flüssigkeitsproduktion bei.

Im asiatischen Raum wird sie als Heilmittel in vielerlei Form geschätzt. Die indische Heilkunde schätzte den Beitrag der Muskatnuss bei Malaria, Rheuma und im Frühstadium der Lepra. Bei uns wird Muskat industriell in der Pharmazie und Parfümerie sowie in der Seifen-, Pflaster- und Salbenherstellung eingesetzt. Frisch gerieben in Gesichtscremes gerührt, fördert er die Durchblutung und schenkt samtweiche Haut.

Köpfchen statt Kanonen

Im blutig umkämpften Muskathandel behaupteten sich zunächst die Holländer, auch wenn ihnen der Vulkan «Gunung Api» das Leben schwer machte, der «nichts als Asche, Rauch und Feuerstein zu speien» begann. Gut 200 Jahre gelang es keinem, den Niederländern ihr Monopol streitig zu machen.

Erst 1770 raubte ein französischer Pflanzenjäger ein paar Bäumchen. Das erwies sich als wirksamste Strategie. Den Engländern gelang 1810 eine nur wenige Jahre währende Invasion Bandanairas, des Zentrums des Muskathandels, was unwiderruflich die Wende einläutete. Sie gruben Hunderte Schösslinge samt jenem einzigartigen Erdreich aus und siedelten die Planzungen gezielt um. Das stolz verteidigte Monopol gehörte der unrühmlichen Historie an, und mit ihm die wirtschaftliche Bedeutung der ehemaligen Schatzinseln.

Heute wird der «echte Muskatnussbaum» überall in den Tropen kultiviert. Die beste Qualität wächst in Westindien, speziell im Gebiet um Grenada. Auf den Plantagen hält man die Bäume der Einfachheit halber nur sechs Meter hoch. Gut gepflegt, liefert ein Baum jährlich 2000 und mehr Nüsse.

Nach neunmonatiger Reife springen die Früchte erntebereit auf. Einmal abgepflückt, entfernt man Fruchtfleisch und Macis und lässt die Schalen austrocknen. Wenn diese ganz trocken und hart geworden sind, werden sie aufgeschlagen und die Nüsse können herausgesiebt werden.

Zwar sind Muskatnüsse keine staunenswerten Preziosen mehr, aber ihr vorzügliches Aroma und ihre interessanten Eigenschaften reservieren ihnen nach wie vor einen exklusiven Platz im Gewürzregal und in der Heilkunde.

• Katja Chmelik

Die eher unscheinbaren Muskatnüsse hielten die Weltgeschichte ziemlich in Atem.