



Asant

ferula asafoetida

Teufelsdreck, Riesenfenchel, hing (ind.)

Kategorie

Gewürze, Doldenblütler (apiaceae)

Beschreibung

Asant ist das getrocknete Harz, das aus den Pflanzen der Ferula-Arten aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae) gewonnen wird. Das Harz wird aus den Stängeln und Wurzeln gewonnen.

Nach 5 Jahren bildet die Asantpflanze 1 bis 3 Meter hohe und bis zu 10 cm dicke Stängel mit gefiederten Blüten. Durch das Aufschneiden der Blüten oder Wurzeln wird der Saft gewonnen, der an der Luft zu Harz trocknet.

Bei den Römern der Antike oder im Mittelalter war Asant ein häufig benutztes Gewürz, heute ist es eher in Vergessenheit geraten.

Herkunft

Asant wird ursprünglich im Iran, Afganistan und in den südlichen Wüstengebieten von Rußland angebaut.

Aroma

Das Aroma von Asant gleicht dem Aroma von Knoblauch, ist dabei allerdings ungekocht beißend scharf und schwefelig. Seinem Aroma verdankt Asant auch den Namen »Teufelsdreck«.

Verwendung

Vor der Verwendung in der Küche sollte Asant unbedingt in heißem Wasser aufgelöst werden. Vor allem in Indien, Pakistan, Iran und Irak wird Asant als Würze zu Fleisch und Gemüseschmorgerichten verwendet.

Einkauf / Aufbewahrung

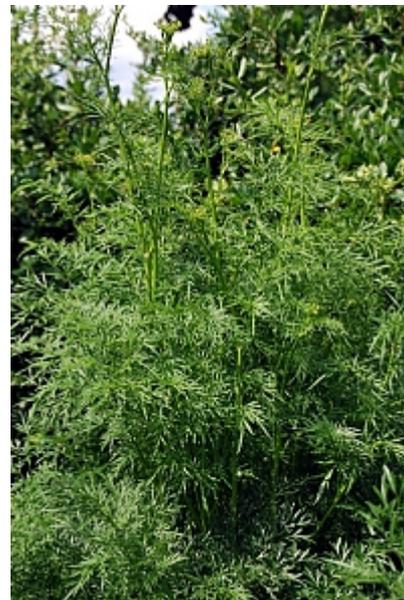
Asant wird in unterschiedlichen Qualitäten angeboten: Chadda (gut), Ching (mittel), Schabandi (niedrig). Sie bekommen Asant weniger in Asienläden als in indischen Lebensmittelläden oder Naturkostläden. Dunkel, trocken und luftdicht abgeschlossen aufbewahren.

Ersatz

Es gibt Alternativen zu Asafoetida: Knoblauch ist eine gute Alternative zu Asafoetida. Auch Zwiebeln oder Lauch können als Ersatz dienen. Wenn Sie Asafoetida in einem Rezept verwenden und es nicht zur Hand haben, können Sie es durch eine Kombination aus Knoblauch und Zwiebeln



ferula asafoetida



Asantpflanze

ersetzen.

Gesundheit

Das getrocknete Gummiharz des Asants ist mehrheitlich der Lieferant von Asa foetida welches über Jahrhunderte fester Bestandteil des Arzneyschatzes in Europa, dem Nahen Osten, Persien, Indien und China war. Noch das Deutsche Arzneibuch 6 aus dem Jahre 1926 führt Asa foetida und liefert die entsprechenden Prüfvorschriften. Neben der pharmazeutisch-medizinischen Verwendung war der Asant darüber hinaus im Volksglauben und volkstümlichen Heilwissen verankert. Zur medizinischen Anwendung kamen neben der rohen Droge Asa foetida das entsprechende Asa-foetida-Öl und Alkoholauszüge; außerdem wurde das Gummiharz als Räucherdroge verwendet. Indikationen für die Anwendung waren

- verschiedene Angst- und Nervenstörungen (Nervosität, Hysterie, Hypochondrie),
- krampfartige Magen-, Leber- und Galleleiden,
- Impotenz und reduzierter sexueller Antrieb.

Entsprechend war Asant vorwiegend als Nerven- und Beruhigungsmittel sowie als gastrointestinales Spasmolytikum verbreitet. Seit dem Altertum galt Asa foetida außerdem als Aphrodisiakum und wurde über Jahrhunderte in der Liebesmagie eingesetzt.

Asant ist besonders beliebt bei indischen Brahmanen, denen der Genuss von Zwiebeln und Knoblauch verboten ist. In der ayurvedischen Küche wird es unter dem Handelsnamen Asafoetida zusammen mit 70 bis 80% gemahlenem Bockshornklee verwendet.

Wird heute nach Rezepten der römischen Küche gekocht, nimmt man Asa-foetida-Tinktur als Ersatz für das nicht mehr erhältliche Laserpicium beziehungsweise dessen einfach »Laser« genannten Saft.

Geschichte

Asafoetida wurde in der Antike als Heilmittel und Gewürz verwendet. Es wurde auch in der griechischen und römischen Küche verwendet. Die alten Römer nannten es »Silphion« und verwendeten es als Gewürz und Heilmittel. Es gibt auch Hinweise darauf, dass es im alten Ägypten verwendet wurde.

Vom Spätmittelalter bis zur Frühen Neuzeit wurde Asant u. a. als Bestandteil einer brennbaren Mischung unterschiedlicher Stoffe in sogenannten Stinktöpfen als Waffe bzw. Kampfmittel eingesetzt. Der übelriechende und je nach Zusammensetzung teilweise sogar giftige Rauch dieser Mischungen sollte den Gegner beeinträchtigen und zur Aufgabe zwingen. In den zeitgenössischen Feuerwerksbüchern wird Asant als fester Bestandteil solcher Mischungen mehrfach erwähnt.