Gewürznelke

syzygium aromaticum

Nelke, Negellin, Nelkenkopf, masamir qaranful (arab.), clove (eng.), laung (hindi.), spicchio (ital.), Bunga cengkeh (mal.), clavo (span.), karanfil (türk.)

Kategorie

Gewürze, Myrtengewächse (myrtaceae)

Beschreibung

Die in der Küche verwendeten Gewürznelken sind die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes aus der Familie der Myrtengewächse. Der Nelkenbaum gedeiht vorzugsweise in tropischem Seeklima und erreicht eine Höhe von bis zu 15 Metern, hat ein eher schmales, zylindrisches Aussehen und immergrüne, ledrige Blätter. Die Blütenknospen werden geerntet, sobald sie eine hellrote Farbe annehmen. Danach wird der Stiel entfernt und die Knospen werden in der Sonne getrocknet, wobei sie ihre typisch braune Farbe annehmen. Der nageiförmige Kopf der Nelke wird von den vier Blütenblättern mit ihrem Fruchtknoten in der Mitte gebildet.



syzygium aromaticum

Herkunft

Die Gewürznelke hat ihren Ursprung in den indonesischen Mollukken, wird mittlerweile in Indonesien, Madagaskar, Tansania, Sri Lanka und Malaysia angebaut.

Aroma

Gewürznelken haben ein feurig-würziges Aroma und duften intensiv. Frisch getrocknete Nelken sollten dunkelbraun sein und einen prägnanten, fast scharfen, bitteren Geschmack entwickeln, wenn man auf sie beißt. Der Gaumen fühlt sich warm und etwas taub, aber auch erfrischt an. Wie beim Zimt bewirkt auch hier das enthaltene Eugenol diesen ausgeprägten Geschmack.



Gewürznelke

Verwendung

Als Teil einer Gewürzmischung werden Gewürznelken geröstet und gemahlen in der asiatischen Küche verwendet, z.B. im Garam Masala oder Fünfgewürzpulver. In der indischen Küche dienen die ganzen Knospen als Aromalieferant, ebenso im europäischen Weihnachtsgebäck. Nelken sind Bestandteil der arabischen Gewürzmischung baharat, die außerdem schwarzen Pfeffer Koriander Zimt, Kreuzkümmel, Kardamom, Muskat und Paprika enthält.

Ganze Nelken werden nach dem Kochen entfernt, wenn sie mitgegart wurden, ansonsten werden sie geröstet und gemahlen oder zerstoßen, bevor sie als Würze zum Gericht gegeben werden.

In der Küche werden Gewürznelken, vorsichtig dosiert, zum Würzen von Marinaden, Saucen, Wurst, Fleisch- und Fischgerichten, Rotkohl, Lebkuchen und anderem verwendet. Sie sind auch Bestandteil von Currypulver. Essen sollte man nur den Nelkenkopf. Er schmeckt rund und edel, der Stängel ist dagegen fast penetrant bitter. In Fonds, Suppen und Punsch kocht man Nelken im

© 2026 coquina.de

Ganzen mit und entfernt sie am Ende der Garzeit. Im Mörser zermahlen würzen sie Weihnachtsgebäck und Currys.

Einkauf / Aufbewahrung

Gewürznelken sollten schon wegen der enthaltenen ätherischen öle als Ganzes eingekauft werden. Erst kürzlich getrocknete sind beim Drücken oder Zermahlen leicht ölig. In einem dicht schließenden Behälter lassen sie sich dann problemlos ein Jahr lagern. Gemahlene Gewürznelken sollten innerhalb eines halben Jahres verbraucht werden.

Ersatz

Für das Aroma der Gewürznelken gibt es keinen Ersatz.

Geschichte

Nelken wurden bereits im 3. Jahrhundert v. Chr. in China verwendet. Sie stammen ursprünglich von den Molukken. Als die Holländer die Inseln 1605 besetzten, sicherten sie sich damit das Monopol über die Nelken, bis die Franzosen Samen nach Mauritius schmuggelten, von wo das Gewürz Madagaskar und Tansania erreichte. Im Vorderen Orient kamen die Nelken von Indien aus über Ägypten.

Mythologie

Im Mittelalter war die Nelke ein Symbol der Passion Christi, da die Form von Blatt und Frucht bildhaft als »Nagel« interpretiert wurde.

© 2026 coquina.de