Roselle

hibiscus sabdariffa

Sabdariff-Eibisch, Sudan-Eibisch, Afrikanische Malve, Karkade

Kategorie

Pflanzen, Malvengewächse (malvaceae)

Beschreibung

Die Roselle (Hibiscus sabdariffa), auch Sabdariff-Eibisch, Sudan-Eibisch, Afrikanische Malve oder Karkade genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Malvengewächse (Malvaceae).Die Roselle wächst als einjährige krautige Pflanze und erreicht eine Wuchshöhe von 2 bis zu selten 3 Meter. Die meisten vegetativen Pflanzenteile sind weich behaart. Der aufrechte Stängel ist purpurfarben. Die Laubblätter sind 2 bis 8 cm lang gestielt. Es sind zwei verschiedene Formen von Blattspreiten vorhanden: eiförmige und fingerförmig dreigelappte mit schmalen Zipfeln. Die fadenförmigen Nebenblätter sind etwa 1 cm lang.Die
fünf purpurfarbenen, fleischigen Kelchblätter sind krugförmig auf etwa ein Drittel ihrer Länge verwachsen. Die fünf Kronblätter sind gelb und am Grunde dunkelrot. Die fünffächerige Kapselfrucht ist eiförmig bis kugelig mit einem Durchmesser von etwa 1,5 cm.

Roselle, Sabdariff-Eibisch

Roselle, getrocknet

Herkunft

Roselle stammt aus Indien und Malaysia, wo sie häufig kultiviert wird, und dürfte schon früh nach Afrika gelangt sein. Sie ist in den Tropen und Subtropen beider Hemisphären weit verbreitet und in vielen Gebieten Westindiens und Mittelamerikas eingebürgert.

Aroma

Der Blütenkelch, der zur Samenreife fleischig wird und seine Farbe zu einem leuchtenden Rot verändert, zeichnet sich durch guten Geschmack und eine angenehme Säure aus.Der
saure Geschmack der wässrigen Extrakte (Tees, Karkadeh) der Hibiskusblüten rührt von Carbonsäuren her. Äpfelsäure, Citronensäure, Weinsäure und Oxalsäure wurden identifiziert. Neben diesen im Pflanzenreich häufig vorkommenden Fruchtsäuren wurde ein Lacton (Allooxycitronensäurelacton, Hibiscussäure) gefunden, das in den getrockneten Blüten zu ca. 23 % enthalten sein soll.
Die rote Farbe der getrockneten Blüten und der wässrigen Extrakte werden von mehreren Farbstoffen (Anthocyanen) verursacht.

Verwendung

Der Blütenkelch wird wegen seines säuerlichen Aromas zur Herstellung von Hibiskustee (»Malventee«), Süßspeisen, Limonaden, Marmeladen oder Likören verwendet. In getrockneter Form wird er im Sudan und Ägypten als Tee genutzt, der als Karkadeh bezeichnet wird. In Senegal und Mali wird der Tee kalt mit viel Zucker serviert. In Senegal, Togo, Kap Verde und Burkina Faso ist das Getränk unter dem Namen »Bissap«, in Mali unter »Dableni« und in Kamerun unter »Folleré« bekannt und ist in beiden Ländern ein Nationalgetränk. In Meso- und Südamerika wird Hibiskustee als »agua de flor de Jamaica« oder »agua de Jamaica« und die Pflanze auch als »flor de Jamaica« oder »rosa de Jamaica« bezeichnet. In Trinidad und Tobago werden die Blütenkelche mit Zucker, Nelken und Zimt eingekocht und der resultierende Sirup als Grundlage für Erfrischungsgetränke verwendet. Die Pflanze heißt dort »sorrel« und wird auch industriell verarbeitet, so sind in Supermärkten abgefüllte Sorrel-Erfrischungsgetränke sowie ein Sorrel-Biermixgetränk der Carib Brewery erhältlich. Die Blätter können außerdem wie Gemüse zubereitet werden.
Ähnlich wie der Ostindische Hanf-Eibisch, der der Roselle sehr ähnelt, liefert auch Hibiscus sabdariffa Fasern, die wie Jute verarbeitet werden können. Nach der Fasergewinnung anfallende Rückstände werden zur Herstellung von Papier genutzt. Die Roselle wird heute in vielen Entwicklungsländern angebaut, weil damit eine Unabhängigkeit von Juteimporten erreicht werden kann.
Roselle-Früchte werden am besten gewaschen und anschließend am harten Kelchboden unterhalb der Deckblätter eingeschnitten, um die daran befestigte Samenkapsel zu lösen und zu entfernen. Die Kelche sind dann sofort verzehrfertig. Sie können einfach gehackt und Obstsalaten beigefügt werden. In Afrika werden sie häufig als Beilage mit gemahlenen Erdnüssen gegessen. Zum Schmoren als Soße oder als Füllung für Torten oder Pasteten können sie, sofern sie weich sind, ganz gelassen und mit Zucker gekocht werden. Das Produkt ist geschmacklich und optisch kaum von Preiselbeersoße zu unterscheiden. Für die Herstellung feinerer Saucen oder Säfte, Sirup, Marmelade, Relish, Chutneys oder Gelees können die Kelche zunächst in einer Holzschüssel gehackt oder durch einen Fleischwolf gedreht werden. Alternativ können die Kelche nach dem Kochen durch ein Sieb gepresst werden. Manche Köche dämpfen die Roselle mit etwas Wasser, bis sie weich sind, bevor sie den Zucker hinzufügen, und lassen sie anschließend 15 Minuten kochen.
Roselle-Sauce oder -Sirup kann Puddings, Kuchenglasuren, Gelatine und Salatdressings zugesetzt oder über Lebkuchen, Pfannkuchen, Waffeln oder Eiscreme gegossen werden. Für die Herstellung eines festen Gelees ist die Zugabe von Pektin nicht erforderlich. Die Kelche enthalten 3,19 % Pektin, und in Pakistan wird Roselle als Pektinquelle für die Obstkonservenindustrie empfohlen.
Saft, der durch Kochen einer bestimmten Menge Kelche mit 1/4 Wasser im Verhältnis zur Kelchmenge hergestellt wird, wird für Kaltgetränke verwendet und kann eingefroren oder in Flaschen abgefüllt werden, wenn er nicht sofort benötigt wird. In sterilisierten, verschlossenen Flaschen oder Gläsern ist er lange haltbar, sofern kein Zucker zugesetzt wurde. In Westindien und im tropischen Amerika wird Roselle vor allem wegen des kühlenden, limonadenartigen Getränks aus den Kelchen geschätzt. Es ist noch immer »eines der beliebtesten Sommergetränke Mexikos«, wie Rose 1899 feststellte. In Ägypten wird Roselle »ade« im Sommer kalt und im Winter heiß getrunken. In Jamaika wird ein traditionelles Weihnachtsgetränk zubereitet, indem man Roselle mit etwas geriebenem Ingwer und Zucker nach Belieben in einen Tonkrug gibt, mit kochendem Wasser übergießt und über Nacht ziehen lässt. Die Flüssigkeit wird abgegossen und mit Eis und oft einem Schuss Rum serviert. Ein ähnliches Gewürzgetränk wird seit langem von den Ureinwohnern Westafrikas hergestellt. Aus dem Saft entsteht ein sehr farbenfroher Wein.

Gesundheit

In Indien, Afrika und Mexiko werden alle oberirdischen Teile der Roselle-Pflanze in der einheimischen Medizin geschätzt. Aufgüsse aus den Blättern oder Kelchen gelten als harntreibend, gallerektil, fiebersenkend und blutdrucksenkend, da sie die Viskosität des Blutes senken und die Darmperistaltik anregen. Pharmakognostiker im Senegal empfehlen Roselle-Extrakt zur Senkung des Blutdrucks. 1962 bestätigte Sharaf die blutdrucksenkende Wirkung der Kelche und fand sie zudem krampflösend, wurmtreibend und antibakteriell. 1964

erwies sich der wässrige Extrakt als wirksam gegen Ascaris gallinarum bei Geflügel. Drei Jahre später zeigten Sharaf und Kollegen, dass sowohl der wässrige Extrakt als auch die Farbstoffe der Kelche für Mycobacterium tuberculosis tödlich sind. In Experimenten mit Hausgeflügel verringerte Roselle-Extrakt die Aufnahme von Alkohol und schwächte so dessen Wirkung auf den Körper ab. In Guatemala ist Roselle »Ade« ein beliebtes Heilmittel gegen die Nachwirkungen von Trunkenheit.
In Ostafrika wird der Kelchaufguss, »Sudan-Tee« genannt, zur Linderung von Husten getrunken. Roselle-Saft mit Salz, Pfeffer, Asafoetida und Melasse wird als Heilmittel gegen Gallenbeschwerden eingenommen.
Die erhitzten Blätter werden auf Fußrisse, Furunkel und Geschwüre aufgetragen, um die Reifung zu beschleunigen. Eine aus Blättern hergestellte Lotion wird bei Wunden und Geschwüren angewendet. Den Samen wird eine harntreibende und stärkende Wirkung nachgesagt, und das bräunlich-gelbe Samenöl soll Wunden bei Kamelen heilen. In Indien wird ein Sud aus den Samen verabreicht, um Dysurie, Strangurie und leichte Fälle von Dyspepsie und Schwäche zu lindern. Die Brasilianer schreiben den bitteren Wurzeln magenstärkende, erweichende und lösende Eigenschaften zu.

Geschichte

Der flämische Botaniker M. de L'Obel veröffentlichte seine Beobachtungen der Pflanze 1576, und die Essbarkeit der Blätter wurde 1687 auf Java dokumentiert. Die Samen sollen von afrikanischen Sklaven in die Neue Welt gebracht worden sein. Roselle wurde im 17. Jahrhundert in Brasilien und 1707 auf Jamaika angebaut. In Guatemala wurde die Pflanze bereits vor 1840 als Nahrungsmittel angebaut. JN Rose entdeckte 1899 auf den Märkten von Guadalajara, Mexiko, große Körbe mit getrockneten Blütenkelchen.
Roselle entwickelte sich zu einer weit verbreiteten Gartenpflanze in Süd- und Zentralflorida und blieb es bis nach dem Zweiten Weltkrieg. Dann begann sich diese Region rasant zu entwickeln, und der Hausgartenbau und das Einmachen gingen zurück. Frau Edith Trebell aus Estero, Florida, war eine der letzten verbliebenen Anbieterinnen von Roselle-Gelee.