

Geschäftsbericht 2007



SEIT ÜBER 160 JAHREN WIDMET SICH LINDT & SPRÜNGLI AUSSCHLIESSLICH IHRER KERN-KOMPETENZ: DER KOMPROMISSLOSEN HERSTELLUNG VON PREMIUM-SCHOKOLADE VON HERAUSRAGENDER QUALITÄT. DIESE HOHE ANFORDERUNG AN SICH SELBST BEDARF DER KONTROLLE ÜBER JEDEN EINZELNEN, NOCH SO GERINGFÜGIG ERSCHEINENDEN SCHRITT DES GESAMTEN PRODUKTIONSPROZESSES – VON DER AUSWAHL DER HOCHWERTIGSTEN ROHSTOFFE ÜBER DIE VERARBEITUNG UND VEREDLUNG DER SCHOKOLADE BIS HIN ZUM FERTIG VERPACKTEN, EDLEN PRODUKT. ÜBER GENERATIONEN HINWEG HABEN DIE MAÎTRES CHOCOLATIERS VON LINDT IHR KNOW-HOW UND IHRE LEIDENSCHAFT AUF DIESES EINE ZIEL KONZENTRIERT UND DIE SCHOKOLADEHERSTELLUNG ZU EINER REGELRECHTEN KUNST ERHOBEN.

Auf der Suche nach der perfekten Rezeptur

Die LINDT Maîtres Chocolatiers kennen die spezifischen Eigenschaften der edelsten Kakaosorten aus den besten Anbaugebieten und sie beherrschen die komplexesten Prozesse, um ihren Kreationen den unverwechselbaren Schmelz zu verleihen. Diese ganze Kompetenz genügt aber noch nicht, um ein perfektes Produkt zu schaffen, das auch den Erwartungen und Bedürfnissen der Konsumenten in aller Welt entspricht. Eine der wichtigsten Herausforderungen der LINDT Maîtres Chocolatiers ist deshalb die permanente Suche nach neuen Trends und verschiedensten Geschmackskombinationen, die sie in ihren Rezepturen umsetzen können, um den sich schnell ändernden Konsumgewohnheiten Rechnung zu tragen. Vielfältig und manchmal verschlungen sind die Wege, die eingeschlagen werden müssen. Um die perfekte Rezeptur zu finden, braucht es tief greifende Studien, ausgiebige Tests und eine ständige Trendforschung. Der beinahe schon

wissenschaftlichen Auswertung all dieser Erhebungen, im Zusammenspiel mit der kreativen Meisterschaft der Maîtres Chocolatiers von LINDT, ist es zu verdanken, dass Lindt & Sprüngli als einer der innovativsten Hersteller der Schokoladenbranche gilt und die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten immer von Neuem befriedigt.

Das Konsumverhalten ist in den letzten Jahren erheblich anspruchsvoller geworden. Die Konsumenten sind immer offener für neue kulinarische Erlebnisse und aussergewöhnliche Geschmacksrichtungen, die inzwischen weit über den Trend nach immer dunklerer Schokolade mit besonders hohem Kakaogehalt oder reiner Herkunftsbezeichnung hinaus gehen. Auf der unermüdlichen Suche nach neuen geschmacklichen Höhepunkten begeben sich die LINDT Maîtres Chocolatiers immer wieder auf imaginäre Reisen in eine Welt von Gewürzen, Düften und Aromen, die ihre Phantasie und Kreativität beflügeln und

schliesslich in einer neuen, vollendeten Rezeptur gipfeln. Es braucht jedoch viel Zeit, Meisterschaft und Erfindergeist, aber auch viel Intuition und Fingerspitzengefühl, um die perfekte Harmonie zwischen den verschiedenen Zutaten zu finden. Originelle Kombinationen von Kakao und exotischen Spezereien versprechen schliesslich aber ungeahnte Genussperspektiven und erschliessen neue Horizonte.

Gewürze machen Weltgeschichte

Die Welt der Gewürze führt nicht nur die LINDT Maîtres Chocolatiers, sondern auch jeden von uns auf eine faszinierende Zeitreise. Gewürze sind eng mit der Kulturgeschichte der Menschheit verbunden und übten über Jahrtausende einen enormen wirtschaftlichen und damit auch politischen Einfluss auf die Weltgeschichte aus. Gewürze waren lange Zeit ein Statussymbol, bedeuteten Reichtum und Macht, Aufstieg und Niedergang manch einer Nation. Als Geschenk



waren sie ein Zeichen höchster Wertschätzung. Um in den Besitz der wertvollen Spezereien zu gelangen und den lukrativen Handel zu kontrollieren, wurden neue Welten entdeckt, legendäre Handelswege erschlossen, Kriege geführt. Neben anderen, zumeist orientalischen und fernöstlichen, später auch mittel- und südamerikanischen Erzeugnissen wie Seide, Tee, Porzellan, Silber, Gold und Edelsteine rangierten Gewürze unter den begehrtesten und teuersten Gütern. Sie gelangten nach monatelangen, beschwerlichen und gefährlichen Reisen auf dem Landweg und später auf dem Seeweg nach Europa. Wegelagerer, Plünderungen und räuberische Zolltribute trieben die Endpreise der schon horrend kostspieligen Gewürze noch weiter in die Höhe. Der Handel lohnte sich dennoch, denn gewisse Spezereien brachten mehr als das Hundertfache ihres ursprünglichen Werts ein. Jahrhundertlang bereicherten sich Kolonialmächte und Kaufleute an diesen exotischen Gütern, die lange Zeit nur

in den Ursprungsländern angebaut werden konnten. Erst durch den Schmuggel, dann durch den biotechnischen Fortschritt, die Industriali-

«Gewürze sind eng mit der Kulturgeschichte der Menschheit verbunden.»

sierung und die Modernisierung der Transportwege verlor die wirtschaftliche Relevanz der Gewürze nach und nach an Bedeutung, wenngleich einige von ihnen, wie beispielsweise Safran und Vanille, auch heute noch zu höchsten Preisen gehandelt werden.

Seit Urzeiten wurden Kräuter und Gewürze für die Verfeinerung und Konservierung von Speisen, aber auch für medizinische Zwecke, in der Kosmetik und nicht zuletzt für religiöse Riten eingesetzt. Schon vor sechs Jahrtausenden wurde in Mexiko der Anbau von Chili nachgewiesen. Die alten Ägypter verwendeten Gewürze nicht nur für die Veredlung von Speisen, sondern auch in der Schönheitspflege und für die Einbalsamierung der Pharaonen, der

hohen Beamten und Priester. In der Nase der Mumie von Ramses II. wurden 15 Körner schwarzen Pfeffers gefunden. Kleopatra soll süchtig nach Zimt

gewesen sein. Aufzeichnungen belegen, dass vor über 3000 Jahren in China die gesundheitliche Wirkung der Gewürze bekannt war. Chinesische Würdenträger durften nicht vor den Kaiser treten, ohne ihren Atem mit Gewürznelken erfrischt zu haben. Jahrhundertlang beherrschten geschäftstüchtige arabische Kaufleute und die Phönizier, die schon rund 1000 Jahre vor Christus Handelszentren an verschiedenen Orten im Mittelmeerraum gründeten, den Gewürzexport nach Europa. So lange wie möglich wurde die Herkunft der kostbaren Handelsware verschleiert, der Verlauf der Handelswege geheim gehalten und mit Schauergeschichten ausgestattet, was die Preise nur noch weiter in die Höhe trieb. Obwohl es damals zwar noch keine international



zentralisierten Rohstoffbörsen gab, kann man diese Mechanismen schon als erstes Anzeichen eines heute geläufigen spekulativen Marktverhaltens deuten.

Aufgrund der immer reger benutzten Handelsrouten zu Wasser und zu Land entwickelten sich die Handelsbeziehungen zwischen dem Morgen- und dem Abendland schnell und intensivierten sich weiter durch die Eroberungen von Alexander dem Grossen. Die berühmteste Karawanenstrasse, die Seidenstrasse, führte von China über Persien und den Nahen Osten zum Mittelmeer oder von Indien nach Norden über den Hindukusch, das Pamirgebirge und den Kaukasus nach Konstantinopel. Die ersten Seewege verbanden Südindien und die arabischen Länder. So gelangten nicht nur Gewürze und andere begehrte Luxusgüter nach Europa; es fand auch ein fruchtbarer Austausch von geistigen und kulturellen Werten statt, der das Verständnis für die verschiedenen Sitten und Gebräuche der Völker förderte.

Von den antiken Kulturen bis ins Kolonialzeitalter

Die Hochkulturen des klassischen Altertums, der Griechen und Römer, waren ganz versessen nach exotischen Gewürzen, die als Zeichen des Wohlstands galten. Alexander der Grosse brachte von seinen Feldzügen aus Persien und Indien Pfeffer und Zimt mit. Nelken und Muskatnuss waren im alten Rom so kostbar, dass sich nur die reichsten und vornehmsten Patrizierhäuser diesen Luxus erlauben konnten. Der verschwenderische und kapriziöse römische Kaiser Nero soll, wahnsinnig vor Trauer über den Tod seiner Gemahlin Poppaea, die gesamten Zimtvorräte der Stadt verbrannt haben. Ein enormes Vermögen ging in Flammen auf.

Über die Alpen gelangte die Kunde von erlesenen und edlen Spezereien im Laufe der Expansion des Römischen Reichs nach Norden. Es waren aber Benediktinermönche, die im 8. und 9. Jahrhundert Kräuter und Gewürze – natürlich nicht zum Genuss, sondern zu medizinischen Zwecken – der Bevölke-

rung in West- und Mitteleuropa näher brachten. Bis dahin jedoch konnten christliche Kaufleute im direkten Warentausch mit dem Orient und dem Fernen Osten, der von muslimischen Händlern beherrscht wurde, nicht konkurrieren: Die Araber waren die Herren der Gewürze. Erst die Kreuzzüge beendeten diese Dominanz: Mit der Einnahme von Jerusalem und dem Sieg über die Araber wurde auch ihr Monopol im Güterverkehr gebrochen. Ein erster Höhepunkt im europäischen Gewürzhandel wurde durch den Aufstieg der Stadtstaaten Venedig und Genua erzielt. Durch die intensiven, im grösseren Rahmen organisierten Geschäftsbeziehungen mit dem Orient und mit Asien wurden exotische Gewürze aus Fernost zum kostbarsten Handelsartikel ihrer Zeit. Die regierenden Gremien profitierten dank Zöllen, Abgaben und Steuern aller Art genauso wie die mächtigen Kaufmannsfamilien vom lukrativen Geschäft. Wichtigste Umschlagplätze jener Epoche waren Konstantinopel und Alexandria. Grosse Karawanen wie



diejenigen, die durch den jungen Marco Polo in die Weltgeschichte eingegangen sind, wurden organisiert und es dauerte oft Jahre, bis die Kaufleute mit ihrer kostbaren Fracht die Heimat wieder erreichten – wenn sie nicht unterwegs ihr Leben liessen.

Der florierende Handel verleitete viele Scharlatane dazu, die teuren Gewürze mit Schiesspulver zu strecken, um das Gewicht und damit den Gewinn zu erhöhen oder mit Duftstoffen zu versetzen, um die Minderwertigkeit der angebotenen Ware zu vertuschen.

Erschliessung neuer Welten

Das Geschäft mit den Gewürzen war aber zu profitabel, um nicht auch die Gier anderer Länder zu wecken, die nach Wegen suchten, nicht nur vom gewinnträchtigen Warenverkehr, sondern auch vom Anbau vor Ort zu profitieren. Die vielen Kriege um politische Macht in Europa hatten manch eine Regierung finanziell ausgelaugt und man suchte nach neuen

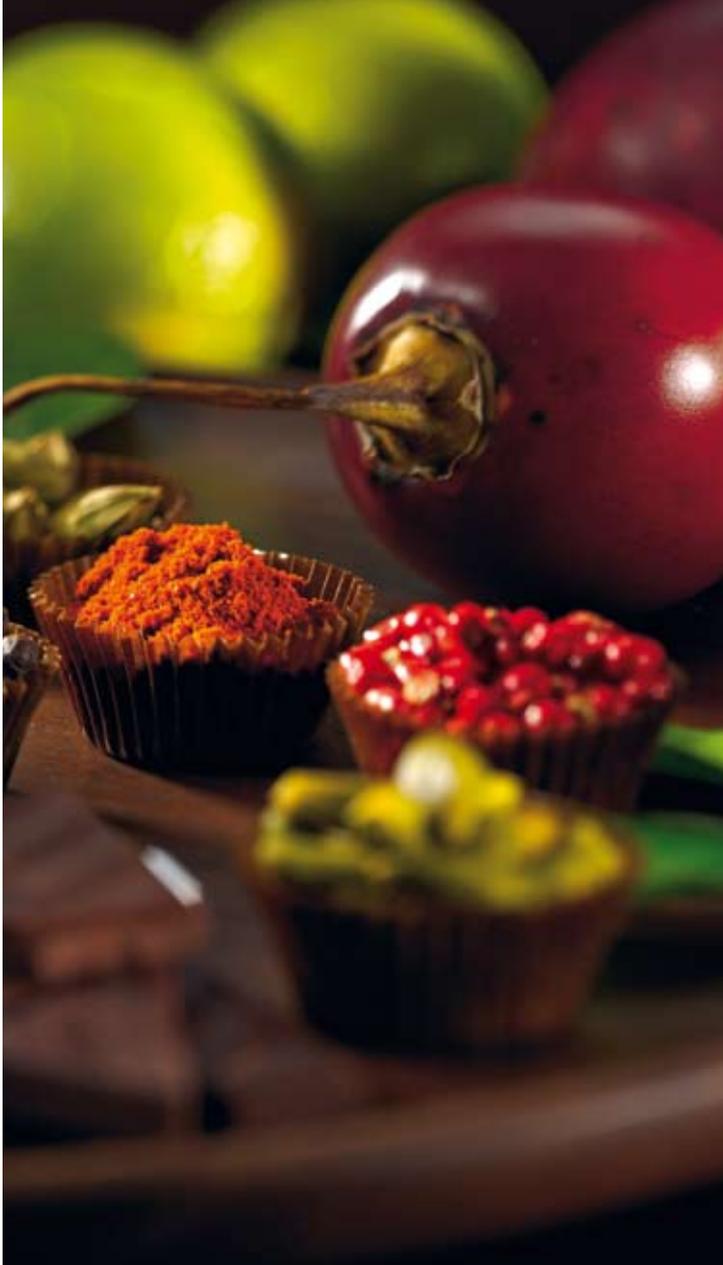
Quellen, die Staatskassen zu füllen. Es begann die Zeit der grossen spanischen und portugiesischen Eroberungsexpeditionen. Der Vorwand war, wie auch bei den blutigen Kreuzzügen, die Christianisierung der «Heiden»; die wahre Absicht dahinter war aber die Erschliessung neuer Welten, um den Ansprüchen als Weltmacht zu genügen und gleichzeitig von den erhofften lokalen Reichtümern zu profitieren. Nebst Gold, Silber und kostenlosen Arbeitskräften zählten die teuren und höchst lukrativen Gewürze zu den begehrtesten Finanzquellen. So lief Ende des 15. Jahrhunderts ein erbittertes Wettrennen zwischen den beiden grossen Seefahrernationen Portugal und Spanien an. Die Zeit des Kolonialimperialismus war angebrochen.

Vor diesem Hintergrund stand das Projekt des gebürtigen Genuesen Christoph Kolumbus, westwärts nach Indien zu segeln und neue Territorien und Reichtümer für Spanien zu beanspruchen, unter einem guten Stern. Königin Isabella von Spanien liess

sich von seinen Visionen überzeugen und stellte ihm im Jahr 1492 eine kleine Flotte, bestehend aus drei Schiffen, zur Verfügung. Kolumbus hat zwar weder Indien noch die legendären «Gewürzinseln» gefunden, hat aber immerhin den Seeweg zu wertvollen Gewürzen wie Piment, Chili und Vanille geöffnet. Merkwürdigerweise hat er sich für den Kakao, mit dem er ebenfalls in Berührung kam und der später eine besondere wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung erlangen sollte, nicht interessiert. Dieser wurde erst im Jahr 1528 von Hernando Cortes nach Spanien gebracht.

Einen höchst wichtigen Sieg für die Portugiesen erzielte im Jahr 1498 Vasco da Gama, der den Seeweg um das Kap der Guten Hoffnung nach Indien entdeckte und damit den Beginn der höchsten Blütezeit des Gewürzhandels einläutete. Er landete mit seinen Schiffen an der Malabarküste in Westindien und kam voll beladen mit Gewürzen zurück. Der Zugang zu einigen der wertvollsten Spezereien, wie beispiels-





weise dem Pfeffer, war gesichert und die bedeutendsten Anbaugelände exotischer Gewürze in portugiesischem Besitz. Lissabon erlangte einen bisher nicht gekannten Wohlstand und blieb fast ein Jahrhundert lang die unangefochtene Metropole des Gewürzmarkts. Die Portugiesen fanden schließlich die sagenumwobenen «Gewürzinseln», die Molukken (eine indonesische Inselgruppe zwischen Sulawesi und Neuguinea), und errichteten dort im Jahre 1512 einen Stützpunkt. Die geografische Position dieses Gewinn versprechenden Gewürzparadieses wurde streng geheim gehalten. Zur Irreführung der Konkurrenz wurden sogar falsche Karten in Umlauf gebracht.

Erste organisierte Handelsgesellschaften

Die Holländer waren die ersten, die den Portugiesen diese absolute Vorherrschaft im Handel mit Gewürzen nach und nach streitig machten. Grund dafür war der Entschluss Philips II., König von Spanien und Portugal und zugleich Herrscher über die Niederlande, den Zugang zum Hafen von Lissabon für die aufständischen Holländer zu sperren: Gewürze wurden noch teurer und knapper. Als Antwort auf diese Blockade organisierten die Holländer im Jahr 1594 eine erfolgreiche Expedition nach Ostindien, erreichten die immer noch geheimnisvollen «Gewürzinseln», die allerdings erst 1663 in ihren Besitz kamen, konnten aber immerhin am profitablen Geschäft teilhaben. Um die mächtigen Konkurrenten aus Portugal und Spanien aus dem Markt zu drängen, schlossen sich 17 ehrgeizige holländische Händler zusammen und gründeten im Jahr 1602 die berühmte



V.O.C. (Vereinigte Ostindische Compagnie), die vom niederländischen Staatenbund weitreichende Befugnisse, namentlich für den Anbau und Handel von Gewürzen, erhielt. Es dauerte nicht lange und die Portugiesen verloren in zum Teil blutigen Auseinandersetzungen

während des Kriegs mit Napoleon zwischen 1796 und 1806 in englischen Besitz. Auch wenn inzwischen manche der begehrten Spezereien nicht mehr nur in exklusiven Anbaugebieten zu finden waren, so war der wirtschaftliche Nutzen aus dem immer noch

densten Gewürze unsere Speisen, insbesondere Schokolade- und Gebäckspezialitäten, finden als betörende Duftnoten in der Körperpflege und Parfümindustrie ihren Platz und nicht zuletzt lindern manche von ihnen in aufgebühelter Form vielerlei kleinen physischen und psychischen Schmerz. Sie kommen meist von weit her, tragen den süßen Geschmack der Tropen in sich und verleiten uns zum Träumen und Geniessen. Ihren ultimativen Höhepunkt finden sie aber in der harmonischen Verbindung mit den edelsten Kakaosorten, von den LINDT Maître Chocolatiers mit Sorgfalt und Leidenschaft verarbeitet zu höchstem Schokoladegenuss.

Viele Gewürze werden seit Jahrhunderten oder aber auch erst in neuester Zeit besonders stark mit der Welt der Schokolade in Verbindung gebracht. Es seien an dieser Stelle nur einige Beispiele genannt.

«Die Nachfrage nach erlesenen Gewürzen ist heute immer noch ebenso hoch wie in der Vergangenheit.»

zungen weite Teile ihrer Kolonien und damit ihre Anbaugebiete an die Holländer, die fortan mit eiserner Hand und nicht selten mit rücksichtsloser Gewalt über Anbau, Ernte und Handel herrschten. Um die Gewürzpreise noch weiter zu steigern und eine bessere Kontrolle über den streng überwachten Export auszuüben, verbrannten sie ganze Plantagen und konzentrierten den Anbau auf wenige Regionen oder Inseln, was vielen Einheimischen die Existenzgrundlage raubte. Der Schmuggel wurde brutal geahndet und zuweilen mit dem Tod bestraft. Das streng gehütete Monopol begann aber ab 1770 zu bröckeln, als es den Franzosen im Auftrag des französischen Stadthalters von Mauritius gelang, Samen und Schösslinge von Nelken und Muskatnussbäumen zu rauben und auf ihren Besitzungen im Indischen Ozean erfolgreich anzubauen. Ähnlich verhielt es sich auch mit Ingwer. Nichtsdestotrotz dauerte das weltweite Gewürzmonopol der V.O.C. rund 200 Jahre.

Ausgebootet wurden die Holländer schliesslich von der aufstrebenden Kolonialmacht England, dem letzten wichtigen Akteur in der wechselhaften und oft blutigen Geschichte der Gewürze. Die niederländischen Territorien auf den «Gewürzinseln» gelangten

grossen Bedarf an Gewürzen erheblich. London wurde einer der bedeutendsten Umschlagplätze für Gewürze und ist es noch heute. Fast zeitgleich mit den Holländern gründeten auch die Briten ihre eigene Handelsgesellschaft, die East India Company. Draufgängerische Seefahrer wie der berühmte Freibeuter und Vizeadmiral Francis Drake (1540–1596) oder später der Entdecker vieler pazifischer Inseln, James Cook (1728–1779), wurden im Hinblick auf satte Gewinne mit exotischen Handelswaren unterstützt.

Juwelen jeder Rezeptur

Heute sind die über Jahrhunderte hart umkämpften Gewürzmonopole gefallen, die Zahl und die Grösse der weltweiten Anbaugebiete ist unaufhörlich gewachsen und technologische Entwicklungen haben die Warenflüsse im Weltverkehr verbessert und beschleunigt. Die Nachfrage nach erlesenen Gewürzen ist jedoch immer noch ebenso hoch wie in der Vergangenheit – mit dem einzigen Unterschied, dass auch die delikatesten Geschmacksjuwelen nicht mehr nur die obersten Schichten der Gesellschaft erfreuen, sondern nun allen Menschen zugänglich sind. Wie seit Urzeiten bereichern und verfeinern die verschie-

Vanille

Der Name dieser lianenartigen tropischen Kletterorchidee kommt aus dem spanischen «vainilla». Es ist die einzige Orchideenart, die als Nutzpflanze Verwendung findet und die schon vor über 3000 Jahren von den Urkulturvölkern in Mesoamerika angebaut wurde. Die Azteken bedienten sich ihres sinnlich-verführerischen und gleichzeitig geheimnisvoll-delikatens Geschmacks, um das berühmte Kakaogetränk «Xocoatl» zu verfeinern. Die «Königin der Gewürze» gelangte als eines der wenigen, dafür aber der wertvollsten Gewürze, die den Spaniern zufielen, im Zuge der Conquista nach Europa und wurde bald zum unver-

zichtbaren Luxusgut der gehobenen Gesellschaft. Die englische Königin Elisabeth I. soll sich geweigert haben, irgendetwas zu trinken oder zu essen, das nicht nach Vanille schmeckte. Kardinal Richelieu wird nachgesagt, mit Hilfe von Vanilleduftkügelchen die Damen am Hofe Ludwigs XIII. betört zu haben. 300 Jahre lang waren die Spanier weltweit die einzigen Vanilleproduzenten und verteidigten dieses profitable Handelsmonopol mit allen Mitteln. Schmuggel wurde mit dem Tod bestraft. Nach Mexikos Unabhängigkeit (1810) gelangten schliesslich Stecklinge dieser einzigartigen Urpflanze in die Hände der Holländer und Franzosen und wurden in ihre Kolonien nach Java und auf die Insel La Réunion (damals Île Bourbon) exportiert. Mangels einzig in Mexiko einheimischer natürlicher Bestäuber trugen die Pflanzen zunächst jedoch keine Früchte. Als Wegbereiter zum weltweiten Anbau gilt der belgische Botaniker Charles Morren, der 1838 die Methode für die künstliche Befruchtung im Gewächshaus veröffentlichte. Der definitive Durchbruch

wird Edmond Albius, einem schwarzen Sklaven, zugeordnet, der 1841 auf einer Plantage in La Réunion die künstliche Befruchtung in natürlicher Umgebung mit einem feinen Bambusstäbchen bewerkstelligte und dafür offenbar die Freiheit erlangte, jedoch gleichzeitig das definitive Ende des spanischen Vanillemonopols besiegelte. Der Anbau der wertvollsten und erlesensten Vanille, der so genannten Bourbonvanille, breitete sich schnell auf weitere französische Kolonialgebiete wie Mauritius, die Komoren, Madagaskar, wo dieser heute noch in grossem Stil betrieben wird, und andere Regionen der Welt aus. Bourbonvanille ist aufgrund der extrem aufwändigen, arbeitsintensiven und komplizierten Anbaumethoden bis heute – nach Safran – das teuerste Gewürz der Welt. Vier Jahre braucht die Pflanze, bis sie überhaupt Früchte trägt. Die Blüten existieren einen einzigen Tag lang und können nur am Vormittag in minuziöser Handarbeit bestäubt werden. Es dauert ungefähr ein Jahr von der Blütezeit bis zum exportfertigen Produkt. Dieses kom-

plexe und raffinierte Gewürz, das rund 35 verschiedene Duftstoffe auf kleinstem Raum vereint, wird nicht nur zur Herstellung der kostbarsten Parfums eingesetzt; es veredelt vor allem seit Urzeiten unsere liebsten Speisen und findet in der Verbindung mit den besten Kakaobohnen in den feinen LINDT Spezialitäten seine höchste Vollendung.

Zimt (Canehl, Cassia)

Vor etwa 5000 Jahren war Zimt unter dem Namen Kwei in China schon bekannt und gilt damit als eines der ältesten und beliebtesten Gewürze überhaupt. Zur Zeit der Pharaonen wurde die aromatische Rinde des Zimtbaums, die damals so kostbar wie Gold war, von arabischen und phönizischen Kaufleuten in Ägypten eingeführt. Patrizierfamilien im antiken Rom kamen ebenfalls schnell auf den Geschmack und gaben ein Vermögen für das begehrte Gewürz aus, das als Statussymbol für Macht und Reichtum galt. Es waren die Portugiesen, die im 16. Jahrhundert, im Zuge



ihrer Eroberungen in Ostindien, Canehl aus Ceylon nach Europa brachten und damit ein monopolistisches, höchst einträgliches Geschäft ins Leben riefen, bevor dieses von den Holländern, dann von den Engländern übernommen wurde. Erst nachdem auch auf Java Zimtpflanzen kultiviert wurden, endete jeglicher Monopolanspruch, was gleichzeitig die Preise entsprechend beeinflusste und Zimt langsam immer erschwinglicher machte. Hauptanbaugebiete von Canehl sind auch heute noch Sri Lanka und andere Inseln im Indischen Ozean wie Madagaskar, Mauritius und die Seychellen, während Cassia vorwiegend in Indonesien, China und Vietnam angebaut und in Stangenform oder gemahlen verwendet wird. Der Zimtbaum oder Zimtstrauch, je nach Sorte, gehört zur Familie der Lorbeergewächse. Alle zwei Jahre zur Monsunzeit werden seine zwei bis drei Meter langen Schösslinge geschnitten und deren Rinde abgezogen. Diese wird dann aufgerollt und zuerst im Schatten, dann an der Sonne getrocknet. Während Canehl einen stark aromatischen

Duft hat und süsslich schmeckt, hat Cassia in der Regel einen zarteren und etwas herben Geschmack und kommt überwiegend gemahlen in den Handel. Heute ist Zimt aus unserer Küche praktisch nicht mehr wegzudenken, besonders als eines der beliebtesten und gebräuchlichsten Gewürze für Süßspeisen. Ungezählt sind die Kuchen- und Gebäckspezialitäten in Nord- und Osteuropa, aus denen Zimt nicht wegzudenken ist – vor allem während der Weihnachtszeit in Form von Lebkuchen aller Art, als typisches Gewürz für den traditionellen Glühwein oder aber in harmonischen Schokoladerezepturen von LINDT.

Pfeffer

Der schwarze Pfeffer – oder «echter» Pfeffer, der seinen Ursprung an der Malabarküste (der so genannten Pfefferküste) in Südwestindien hat – ist eines der am längsten bekannten und bis heute beliebtesten Gewürze. Schon vor über 3000 Jahren gelangte der Pfeffer, der nicht nur als Gewürz beliebt war,

sondern auch zur Konservierung von verderblichen Nahrungsmitteln diente, über die Karawanenstrassen Zentralasiens nach Europa. Pfeffer war so wertvoll, dass er früher mit Gold aufgewogen wurde. Der spöttische Ausdruck «Pfeffersack» für jemanden, der durch den Pfefferhandel Macht und Reichtum erlangte, entstand im Mittelalter im Zusammenhang mit der Hanse und ist zuweilen heute noch im Sprachgebrauch, um in etwas abfälliger Art Geschäftsleute zu bezeichnen, die nur auf Geld und Macht bedacht sind. Mit der Entdeckung des schnelleren und sichereren Seewegs nach Indien im Jahr 1489 begannen die Portugiesen als Erste, das kostbare Gut in grossem Stil und mit enormem Profit nach Europa zu exportieren. Wegen der grossen wirtschaftlichen Bedeutung des lukrativen Pfefferhandels ging das hart umkämpfte Monopol in den folgenden Jahrhunderten von Hand zu Hand. Heute wird die Kletterpflanze weltweit in grossen Mengen angebaut und hat den Luxuscharakter von früher verloren. Dennoch hat Pfeffer niemals seine grosse Bedeutung als eines der verbreitetsten





Gewürze in den Küchen aller Länder und Kontinente verloren. Über 200000 Tonnen Pfeffer werden jährlich geerntet. Die geläufigsten Pfefferarten stammen grundsätzlich von der gleichen Pflanze und erhalten ihre «Farbe» aufgrund der spezifischen Ernte- und Verarbeitungsmethoden. Schwarzer und grüner Pfeffer wird als unreife Früchte geerntet. Die grüne Farbe bleibt erhalten, indem die Körner in Salzwasser eingelegt oder schnell bei hohen Temperaturen getrocknet oder gefriergetrocknet werden. Durch sofortiges Trocknen hingegen werden die Pfefferkörner schrumpelig und schwarz. Weiss ist reif geernteter Pfeffer, der einige Tage im Wasser eingeweicht wird, bis sich die Schale ablöst. Danach werden die Körner geschält und getrocknet. Der seltene, «echte» rote Pfeffer wird in vollreifem Stadium gewonnen, ungeschält in salzige und saure Laken eingelegt und so verkauft. Extrem selten ist getrockneter roter Pfeffer. Rosa Pfeffer – auch brasilianischer Pfeffer genannt – ist mit dem schwarzen Pfeffer nicht verwandt, findet aber aus optischen Gründen oft Verwendung in klassischen Pfeffermischungen. Um die Qualität zu beurteilen, sind ein paar einfache Grundregeln zu befolgen: Das beste Bouquet haben stets frisch gemahlene, grosse Pfefferkörner. Je kleiner das Korn und je feiner gemahlen, desto geringer sind Qualität und Aroma.

Chili

Eigentlich ist die Bezeichnung «Chili», wie auch «Peperoni» oder «Pfefferoni», ein umgangssprachlicher Ausdruck für Paprika, der auch unter dem Namen «spanischer Pfeffer» oder «Teufelspfeffer» bekannt ist. Generell bezeichnet



man jedoch als Chili die scharfen bis sehr scharfen Sorten dieser Gattung. Als Ursprungsregionen von Chili gelten Süd- und Mittelamerika. Archäologische Funde in Mexiko belegen, dass Chili bereits um 7000 vor Christus als Nutzpflanze diente. Genauso wie Vanille, spielte auch Chili bei den mesoamerikanischen Urvölkern eine grosse Rolle im kulinarischen und rituellen Bereich, und wie Vanille ist auch Chili eng mit dem Kakao verbunden. Als die Chronisten der spanischen Eroberer berichteten, dass der Aztekenkönig Moctezuma II. grosse Mengen des mit Chili und Vanille gewürzten Kakaotranks «Xocoatl» aus goldenen Bechern konsumierte, waren sie sicher ausschliesslich am edlen Metall interessiert und konnten sich wohl kaum vorstellen, dass diese beiden Gewürze, mit denen schon Kolumbus in Kontakt gekommen war, später eine so bedeutende wirtschaftliche Rolle für ihr Land spielen würden. Heute zählt man tausende verschiedener gezüchteter und wild wachsender Arten von Chili, von denen viele auch in feuchtheissen Regionen des Mittelmeerraums bestens gedeihen und in der mediterranen Küche frisch, getrocknet oder gemahlen Verwendung finden. Je nach Sorte tragen die zur Familie der Nachtschattengewächse gehörenden Strauchpflanzen Früchte in allen Grössen, Formen und Farben und unterscheiden sich zum Teil erheblich in Bezug auf ihre Schärfe. In den Samen der Früchte, die fälschlicherweise meist als Schoten bezeichnet werden, obwohl es sich dabei botanisch gesehen um eigentliche Beeren handelt, ist eine besonders hohe Konzentration an Scharfstoffen vorzufinden. Die speziell scharfen Varietäten werden vorwie-

gend in warmen Regionen konsumiert, da die durch den Wirkstoff Capsaicin verursachte Hitzeempfindung die Schweissbildung fördert, was wiederum die Körpertemperatur senkt. Eine der mildesten Sorten sind die ab etwa 1950 in Ungarn gezüchteten süssen oder milden Paprika, die fast kein Capsaicin enthalten; 1000-mal schärfer sind die feurigen Tepin und der Habanero-Chili. Es gibt kaum eine Kultur, die die beeindruckende Vielfalt von mildem bis heiss-scharfem Paprika nicht in ihre Küche aufgenommen hat. Eine der genussreichsten Spezialitäten offenbart sich aber in der Rezeptur der LINDT EXCELLENCE «Chili»-Schokoladetafel, in der auserlesenste Kakaosorten und raffiniert scharfer Chili in bestem Einklang harmonieren.

Ingwer

Als eines der ältesten bekannten Gewürze der Tropen und vermutlich eines der ersten Gewürze, das im Mittelmeerraum noch vor der Gründung des Römischen Reichs wahrscheinlich von den Phöniziern eingeführt wurde, ist Ingwer seit Urzeiten nicht nur zum Würzen von Speisen, sondern auch als Heilmittel bekannt. Seine Vorzüge und Eigenschaften finden schriftliche Erwähnung in ältesten chinesischen Aufzeichnungen und altindischen Sanskritschriften. Kein Geringerer als Konfuzius soll seine Speisen schon mit Ingwer gewürzt haben. Die Urheimat der scharfen Knolle ist bis heute ungewiss; man geht aber davon aus, dass sich der Anbau dieses schilfartigen Gewächses über China nach Indien, Süd- und Zentralasien nach Ostafrika ausbreitete. Die Spanier exportierten die Pflanze, die von den Arabern im

13. Jahrhundert in Ostafrika angebaut wurde, in ihre karibischen und mittelamerikanischen Kolonialgebiete und führten das Gewürz dann nach entsprechender Verarbeitung mit satten Gewinnen wieder nach Spanien ein. Seit dem 12. Jahrhundert figuriert Ingwer in den meisten Arzneibüchern und wurde im Mittelalter gegen die Pest eingesetzt. Gleichzeitig wurde er aber auch beispielsweise in der Bierbrauerei verwendet. Während der indischen Kolonialherrschaft brachten die Engländer Ingwer in ihre Heimat und machten daraus ein bis heute besonders im angelsächsischen Raum beliebtes Getränk namens Ginger Ale. Um zu gedeihen, braucht die Pflanze, aus deren neuverzweigten, blanchierten, getrockneten und geschälten Wurzelknollen das scharfe Gewürz entsteht, ein feuchttropisches Klima mit reichlichen Regenfällen. Der so gewonnene Ingwer wird ganz, geschnitten, in Scheiben, gemahlen und sogar kandiert in der Küche verwendet, wobei langes Kochen die Schärfe erheblich steigert. Unter den rund 85 verschiedenen Sorten ist der Ingwer aus Jamaika in unseren Breiten am beliebtesten. Seine Eigenschaften sind aber nicht nur zum Würzen von erlesenen Haupt- und Süssspeisen beliebt, sondern auch in der ayurvedischen Medizin als Allheilmittel bekannt. Sogar die westliche Schulmedizin anerkennt die magenfreundliche, krampflösende und verdauungsfördernde Wirkung von Ingwertee. Und auch wenn vermeintliche aphrodisierende Effekte nicht wissenschaftlich nachgewiesen sind, so kann doch eine insgesamt positive Wirkung auf die allgemeine psychische Verfassung zumindest vermutet werden.