

DI Doris Lengauer

Ingwergewächse – eine ziemlich scharfe Familie

Der Boom der würzigen Gesellen in der Küche hat auch vor den Toren der Versuchsstation für Spezialkulturen nicht haltgemacht und so gab es bereits 2018 erste Tastversuche mit Ingwer und Curcuma, um deren Anbau in der Steiermark zu testen. Heuer beschlossen wir noch weitere Vertreter genauer unter die Lupe zu nehmen und, im Gegensatz zu vergangenem Jahr, nicht in Töpfen, sondern in Erde im Folientunnel zu kultivieren.

Alle Ingwergewächse werden vegetativ über Rhizome vermehrt und sie erheben Anspruch an hohe Luftfeuchtigkeit während der gesamten Kulturdauer. Die Anzucht von Ingwer und Curcuma erfolgte Anfang März. Es wurde Konsumware aus dem Lebensmitteleinzelhandel für die Anzucht verwendet. Dafür wurden die Rhizome in Teilstücke mit 2 Augen geteilt und in Substrat gelegt (siehe Foto rechts). Von den anderen Gattungen wurden Jungpflanzen erworben. Die Auspflanzung erfolgte im Mai im Folientunnel mit einer Pflanzendichte von 4 Pflanzen am Quadratmeter.



Die Ingwerrhizome wurden in 20 g Stücke mit 2 Augen zerteilt und in ein Substrat gelegt.

Galgant (*Alpina officinarum*)

Synonyme:

„kleiner“ Galgant, Echter Galgant, Siam Ingwer

Hauptanbauggebiete:

Thailand, China, Japan, Indien

Galgant gelangte im Mittelalter nach Europa. Hildegard von Bingen berichtete bereits im 12. Jahrhundert über die Anwendung bei Magen- und Darmerkrankungen. Die Droge wurde bereits als Gewürz verwendet. Mittlerweile ist auch eine fungizide, tumor- und phagozytosehemmende Wirkung nachgewiesen.



Galgant



Galgant Pulver

Ähnlich wie Ingwer dient Galgant als Gewürz zahlreicher Fleisch-, Fisch- und Süßspeisen und ist beispielsweise im berühmten indonesischen Gericht „Nasi Goreng“ verantwortlich für den typischen Geschmack. Extrakte aus Galgant werden außerdem als Zusatz zu Likören (Magenbitter), in Skandinavien und Rußland auch für Bier verwendet. Der Geschmack ist würzig, brennend, leicht bitter und an Ingwer erinnernd, aber milder. Der Geruch wird als angenehm würzig beschrieben.

Die Tabelle gibt eine Sortimentsübersicht:

Deutscher Name	Lateinischer Name	Herkunft
Galgant	<i>Alpinia officinarum</i>	Himmelreich Kräuter
Curcuma	<i>Curcuma domestica</i>	Lebensmitteleinzelhandel
Ingwer	<i>Zingiber officinale</i>	Lebensmitteleinzelhandel
Japanischer Ingwer/ Myoga	<i>Zingiber mioga</i>	Krautwerk
Australischer Ingwer	<i>Alpinia caerulea</i>	Rühlemann
Ingwerlilie	<i>Hedychium spicatum</i>	Rühlemann
Kra-Chai	<i>Boasenbergia pandurata</i>	Rühlemann
Gewürzlilie	<i>Kaempferia galanga</i>	Rühlemann
Weißer Ingwer	<i>Hedychium coronarium</i>	Rühlemann

Die erntefertigen Rhizome reifen 4 bis 5 Jahre unter der Erde heran und kommen als getrocknete, oft von der dünnen braunen Haut befreite Rhizomstücke, ganz, geschnitten oder gemahlen, frisch und ungeschält oder eingelegt in den Handel.

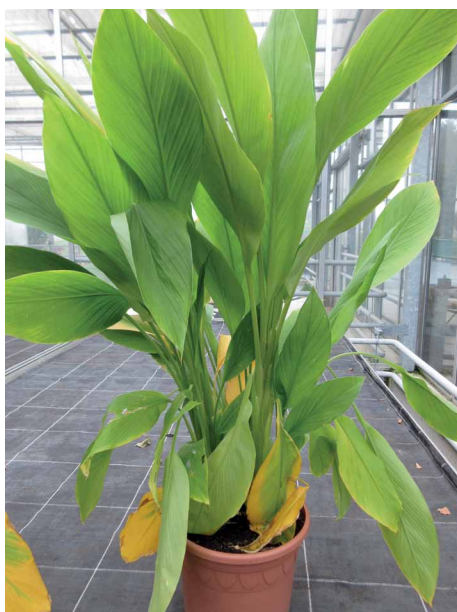
Curcuma (*Curcuma domestica*)

Synonyme:

Kurkuma, Gelbwurz

Hauptanbauggebiete:

tropisches Asien, hauptsächlich Indien, Pakistan, Kambodscha, Thailand



Topf-Tastversuch Curcuma



Im Kulturverlauf werden bei Curcuma die Blütenstände entfernt. Wenn die oberirdischen Pflanzenteile abwelken, erfolgt die Ernte der Rhizome. Nach dem Ausgraben werden die Rhizome von den feinen Wurzeln befreit und gewaschen. Danach werden die fingerförmigen Nebenknochen getrennt und anschließend gekocht, um die Stärke im Inneren zu verkleistern. Die Farbstoffe treten dadurch aus den Exkretzellen aus und durchdringen das gesamte Gewebe. Im Anschluss findet die Trocknung statt, die 5 – 10 Tage dauert.



Die Anzucht von Curcuma

Curcuma wird frisch als von der Korkschicht befreites Rhizom oder als Pulverdroge bzw. als ätherisches Curcumaöl vermarktet. Da das Pulver relativ leicht an Aroma einbüßt, empfiehlt sich eine luftdichte, kühle und vor Licht geschützte Lagerung. Seine färbenden Eigenschaften verliert Curcuma auch bei Überlagerung nicht.

Als Gewürz, als Farbstoff für Textilien und als Arzneimittel ist Curcuma schon seit 3.000 Jahren bekannt. Im 11. Jh. ersetzte Curcuma als indischer Safran den viel teureren echten Safran. Curcuma ist ein unabdingbares Gewürz der indischen und indonesischen Küche. In Mitteleuropa war Curcuma lange Zeit fast ausschließlich als Bestandteil des Curry – Pulvers bekannt. Mit dem Einzug der asiatischen Küche in die mitteleuropäische Kochkunst wird es momentan auch immer öfter als Einzelgewürz verwendet.

Curcuma besitzt aufgrund seiner Inhaltsstoffe positive Auswirkungen auf die Verdauung, antimutagene, -karzinogene, -tumorale, -oxidative, -bakterielle und fungistatische Wirkung und ist momentan



höchst populär. Weniger bekannt ist die Verwendung des ätherischen Öls zur geschmacklichen Abrundung von Magenbitter oder die Verwendung gegen Vorratsschädlinge. Blickt man genauer auf die Inhaltsstoff-Liste unserer Milchprodukte, könnte der Lebensmittelfarbstoff E 100 verraten, dass sich hinter dem Gelb der Butter Curcuma verbirgt.

Ingwer (*Zingiber officinale*)

Synonyme:

Echter Ingwer

Hauptanbauggebiete:

Indien, Süd-China, Malaysia, Nigeria, Australien, Brasilien



Topf-Tastversuch Ingwer 2018 - pro Topf wurde 1 kg Rhizom gewonnen

Ebenso wie Curcuma wird Ingwer nach dem Abwelken der oberirdischen Teile geerntet. Frischer Ingwer wird bereits nach einigen Monaten geerntet, gewaschen und zum Teil mit heißem Wasser überbrüht und sehr vorsichtig von der Korksicht befreit. Oftmals wird das Rhizom mit Kalk überzogen, was der Schönung der Droge dient, jedoch auch Schutz vor Insektenfraß und Befall durch Mikroorganismen bietet. Seltener wird das Rhizom ungeschält getrocknet.

In den Handel kommt Ingwer als frisches oder getrocknetes Rhizom (geschält oder ungeschält, mehr oder weniger zerkleinert), als kandierter Ingwer oder als Ingweröl. Auch Ingwer erlebt in Europa momentan ein Revival. Denn obwohl Anbau und Nutzung bereits aus den ältesten chinesischen Schriftstücken bekannt waren und bereits im 11. Jh. zu den Standardgewürzen in Europa zählte, geriet Ingwer ab dem 18. Jh. in Vergessenheit.

Ingwer besitzt vielfältige Wirkungen auf unseren Körper und wird als Arzneidroge bei Verdauungsbeschwerden, Appetitlosigkeit, Übelkeit, Reisekrankheit und zur Behandlung von Migräne und grippalen Infekten eingesetzt. Ebenso vielfältig ist auch seine Verwendung als Gewürz: Ingwer würzt Pikantes wie Süßes gleichermaßen.

Myoga (*Zingiber mioga*)

Synonym:

Japanischer Ingwer

Hauptanbauggebiete:

Japan, China, Hawaii



Myoga

Bei Myoga werden zum einen die Rhizome verwendet, die schärfer als Ingwer schmecken, zum anderen die Knospen, die nach dem dritten Standjahr neben den Trieben aus der Erde treiben, als Gemüsespezialität vermarktet. Durch Anhäufeln mit Erde können die Triebe ähnlich wie Spargel gebleicht werden.

Myogablüten besitzen laut Literatur einen scharf würzigen, korianderähnlichen Geschmack und werden für Suppen und Fischgerichte verwendet. Diese Art ist in unseren Breiten noch völlig unbekannt, winterhart und treibt im Frühjahr wieder neu aus.

Mit großem Interesse werden wir den Entwicklungsverlauf der einzelnen Ingwergattungen und -arten verfolgen, sind gespannt auf die gewonnenen Erkenntnisse und werden von den Ergebnissen berichten.