



DIPLOMARBEIT / DIPLOMA THESIS

Titel der Diplomarbeit / Title of the Diploma Thesis

„Biologisch-botanische Akkulturationsprozesse als
Begleiterscheinung der Kreolisierung“

verfasst von / submitted by

Karin Graf

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2016 / Vienna, 2016

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

A 190 313 333

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Lehramt UF Geschichte, Sozialkunde und Politische
Bildung. Deutsch

Betreut von / Supervisor:

Dr. Gottfried Liedl

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich bei Herrn Dr. Gottfried Liedl vom Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte für die äußerst kompetente Betreuung meiner Diplomarbeit und für seine Geduld bedanken. Er stand mir während der Themenfindung sowie während des Schreibprozesses mit Rat und Tat zur Seite und unterstützte mich somit großartig.

Außerdem möchte ich mich bei meiner Mutter, meinem Vater und meiner Schwester für die Unterstützung während meines gesamten Studiums und auch während des Schreibens meiner Diplomarbeit bedanken. In schwierigen und stressigen Situationen standen sie immer hinter mir und ermutigten mich, weiter zu machen.

Ein besonderer Dank geht auch an meinen Freund, der mich vor allem in den letzten Jahren meines Studiums begleitet und unterstützt hat. Durch seinen Zuspruch und seine aufmunternden Worte konnte ich so manche stressige Phase viel leichter überwinden und an Herausforderungen wachsen.

Ein Dankeschön geht außerdem an meine beiden Korrekturleser.

Inhaltsverzeichnis

Zur Methode der Arbeit.....	9
Überblick über den derzeitigen Forschungsstand.....	10
Einleitung.....	11
1. Europäische Expansion und Kreolisierung.....	14
1.1. Definition Globalgeschichte	14
1.2. Definition Kreolisierung.....	16
1.3. Definition Europäische Expansion.....	18
2. Austausch der Güter durch die Kreolisierung	21
3. Genussmittel	26
4. Austausch von Gewürzen.....	28
4.1. Geschichte der Entstehung des Gewürzhandels	28
4.2. Gewürze aus der Neuen Welt.....	30
4.2.1. <i>Gewürzpaprika und Cayennepfeffer</i>	30
4.2.2. <i>Vanille</i>	31
4.3. Gewürze aus dem Orient.....	32
4.3.1. <i>Ingwer</i>	33
4.3.2. <i>Kurkuma</i>	34
4.3.3. <i>Pfeffer</i>	34
4.3.4. <i>Zimt</i>	35
4.3.5. <i>Muskatnuss</i>	36
4.3.6. <i>Gewürznelken</i>	37
4.3.7. <i>Kardamom</i>	38
4.3.8. <i>Safran</i>	38
4.3.9. <i>Knoblauch</i>	39
4.4. Verwendung der Gewürze in Europa	39
5. Austausch von Nutzpflanzen durch die Kreolisierung	42
5.1. Botanische Gärten.....	44
5.2. Nutzpflanzen aus der Neuen Welt.....	45
5.2.1. <i>Kartoffel</i>	47
5.2.2. <i>Mais</i>	48

5.2.3. Zuckerrohr.....	49
5.2.4. Kaffee.....	51
5.2.5. Tabak	51
5.2.6. Tomate.....	52
5.2.7. Kakao-Baum.....	53
5.3. Nutzpflanzen aus dem Orient.....	54
5.3.1. Zuckerrohr.....	54
5.3.2. Kaffee.....	55
5.3.3. Tee	57
5.4. Verwendung der Nutzpflanzen in Europa	58
5.4.1. Kaffee.....	59
5.4.2. Kartoffel	60
5.4.3. Mais.....	61
5.4.4. Tabak	63
5.4.5. Tomate.....	64
5.4.6. Kakao	64
5.4.7. Tee	65
5.5 Kulturgeschichtliche Veränderungen durch Verbreitung von Gewürzen und Nutzpflanzen	66
6. Heilpflanzen	68
6.1. Heilpflanzen aus der Neuen Welt.....	68
6.1.1 Die Medizin der Azteken, Maya und Inka.....	70
6.1.2. Tabak als Heilpflanze.....	76
6.1.3. Kakao als Heilpflanze.....	77
6.2. Heilpflanzen aus dem Orient.....	77
6.2.1. Traditionelle Chinesische Medizin	78
6.2.2. Ayurveda	81
6.2.2.1. Aloe Vera	86
6.2.2.2. Ingwer	87
6.2.2.3. Lakritz	87
6.2.2.4. Schwarzer Pfeffer.....	87
6.2.2.5. Kurkuma	88
6.3. Verwendung der Heilpflanzen in Europa.....	88
6.3.1 Missionare als Verbreiter von heilkundlichem Wissen	88

6.3.2. <i>Die Rolle der Jesuiten bei der Verbreitung von heilkundlichem Wissen</i>	89
6.3.2.1. <i>Die Jesuiten in der Neuen Welt</i>	90
6.3.2.2. <i>Die Jesuiten im Orient</i>	90
6.3.3. <i>Einsatz der Heilpflanzen in Europa</i>	92
Fazit.....	93
Anhang	99
Kurzfassung.....	99
Abstract.....	100
Literatur- und Quellenverzeichnis.....	101
Abbildungsverzeichnis	106

Zur Methode der Arbeit

Beim Verfassen dieser Diplomarbeit werde ich historisch-botanisch vergleichend vorgehen. Ein starker Bezug wird hierbei auf die derzeitige Diskussion der Literatur gelegt werden. Es handelt sich um einen Vergleich der herrschenden Theorien zur Ökologiegeschichte, ich werde mich speziell auf die ökologische Wende der Geschichtsforschung und aktuelle Debatten beziehen.

Diese Arbeit stellt eine vergleichende Studie in einem disziplinenübergreifenden Modus dar. Die Disziplinen, welche bearbeitet werden, sind: Kultur- und Wirtschaftsgeschichte, (Kultur)Anthropologie, sowie die Botanik- und Ökologiegeschichte.

Es handelt sich bei dieser Arbeit um eine reine Literaturarbeit, in welcher ausschließlich mit Sekundärquellen gearbeitet wird.

Überblick über den derzeitigen Forschungsstand

Der Themenbereich der Globalgeschichte, Europäischen Expansion und Kreolisierung ist heute bereits sehr gut erforscht, es gibt bereits eine Vielzahl an Werken, welche sich mit dieser Thematik befassen. Vor allem die Globalgeschichte und die Europäische Expansion sind umfassend dargestellt.

In fast allen Publikationen wird in diesem Zusammenhang die These aufgestellt, dass sich die Veränderungen durch die Europäische Expansion wesentlich auf das Europa der Frühen Neuzeit ausgewirkt haben. Es kam zu einem regelrechten Kulturtransfer und Zusammenwachsen der Welt.

Die Europäische Expansion selbst ist ebenfalls sehr detailliert erforscht. Hier wird vor allem die These vertreten, dass das Eintreffen der Europäer in den Kolonien nicht nur positive Folgen mit sich brachte. Vor allem aus der Sicht der indigenen Bevölkerung, welche durch die Europäer getötet, missioniert und unterdrückt wurde, lassen sich die negativen Folgen deutlich feststellen. Außerdem wird in diesem Zusammenhang auch der transatlantische Sklavenhandel behandelt.

Auch die Verbreitung der Gewürze, Nutz- und Heilpflanzen, welche den Schwerpunkt dieser Arbeit darstellt, ist in zahlreichen Werken abgehandelt. Hier handelt es sich hauptsächlich um Beschreibungen der exotischen Pflanzen, um den ersten Kontakt der Europäer mit diesen und um die Wege, auf denen diese Waren schließlich auch ihren Weg nach Europa gefunden haben. Es werden hier vor allem die bekanntesten Produkte, wie beispielsweise der Tabak, die Kartoffel, der Mais und der Kaffee umfassend beschrieben.

Auch die Verwendung der Pflanzen in Europa ist relativ gut erforscht. Lediglich zu den Heilpflanzen der Alten Welt und des Orients ist die Literatur etwas dürftiger. Es finden sich zwar auch hier zahlreiche Publikationen, allerdings sind es längst nicht so viele wie zu den Gewürzen oder Nutzpflanzen.

Alles in allem gibt es allerdings eine ganze Fülle an Literatur zu diesem Thema, in der hauptsächlich die Thesen vertreten werden, dass die Europäische Expansion und die Kreolisierung zwar viele positive Effekte hervorgebracht haben, allerdings werden auch die Schattenseiten dieser Entwicklungen nicht verschwiegen.

Einleitung

Im Rahmen meines Diplomstudiums werde ich meine Diplomarbeit im Unterrichtsfach Geschichte, Sozialkunde und Politische Bildung zum Themenbereich Globalgeschichte und Europäische Expansion schreiben.

In diesem Zusammenhang möchte ich mich näher mit dem Austausch von Gewürzen, Nahrungsmitteln und Heilpflanzen befassen, welcher durch die Europäische Expansion und durch die Kreolisierung zwischen den verschiedenen Teilen der Erde stattgefunden hat. Meine Forschungsfrage lautet wie folgt:

„Welche Veränderungen fanden im Europa der Frühen Neuzeit durch die Verbreitung von Gewürzen, Nutz- und Heilpflanzen aus der Neuen Welt und aus dem Orient statt und wie wurden diese Güter in Europa angenommen und verwendet?“

Wie man an der Forschungsfrage erkennen kann, wird der Fokus dieser Arbeit vor allem auf dem Austausch von Gewürzen, Nutz- und Heilpflanzen liegen.

Diese Schwerpunkte habe ich gewählt, da man so sehr gut vergleichen kann, wie diese Rohstoffe sowohl von der Neuen Welt als auch aus dem Orient nach Europa gekommen sind und wie diese in Europa angenommen und verwendet wurden. Ich möchte in meiner Arbeit also speziell die Gewürze, Nutz- und Heilpflanzen aus der Neuen Welt und aus dem Orient auf ihrem Weg nach Europa näher betrachten. Ein vertiefender Schwerpunkt wird bei den Heilpflanzen auf der Kakao- und der Tabakpflanze liegen. Außerdem möchte ich darstellen, wie diese exotischen Gewürze, Nutz- und Heilpflanzen in Europa verwendet wurden, beziehungsweise wie sie von der europäischen Bevölkerung angenommen wurden.

Mit dem Beginn der Europäischen Expansion Richtung Osten und Westen war eine Vielzahl von Veränderungen verbunden. Man kann in diesem Zusammenhang davon sprechen, dass dadurch die Verknüpfung und das Zusammenwachsen der Welt eine ganz neue Stufe erreicht hat.

Es waren in den Anfängen der Expansion vor allem die spanischen und die portugiesischen Eroberer, welche die neu entdeckten Gebiete der Welt erschlossen und erforscht haben. Auf diesem Weg wurden immer mehr Reichtümer gefunden, welche den europäischen Entdeckern neu waren. Schnell begann allerdings ein großes Interesse an den außereuropäischen Gütern. Es handelte sich hier um Rohstoffe aller Art, wie beispielsweise Silber, Baumwolle, Seide, aber es waren auch Gewürze, Nutz- und Heilpflanzen darunter, auf welchen der Schwerpunkt dieser Arbeit liegen wird.

So fand man im Orient, also im asiatischen Raum, vor allem im Gebiet um Indien und China eine Vielfalt an Gewürzen und Nutzpflanzen. In der Neuen Welt stieß man nicht in erster Linie auf Gewürze, dafür aber beispielsweise auf den Tabak, die Kartoffel und den Mais. Diese Produkte, welche das Interesse der europäischen Kolonialherren auf sich gezogen haben, wurden in weiterer Folge in die Heimat der Europäer mitgebracht. Dort wurden die Waren dann an die Bevölkerung verkauft. Diese neu importierten exotischen Produkte waren allerdings, vor allem in der ersten Zeit, sehr teuer und galten daher lange als Luxusgüter, welche vor allem in den Königshäusern und an den Fürstenhöfen konsumiert wurden.

In dieser Arbeit werden zunächst die Begriffe „Globalisierung“, „Globalgeschichte“, „Europäische Expansion“ und „Kreolisierung“, welche alle mit diesem Phänomen der Verknüpfung der Welt zusammenhängen, näher erklärt. Im Anschluss an diese Begriffsdefinitionen folgt eine Übersicht über den Ablauf der Europäischen Expansion und der Kreolisierung und dem damit einhergehenden Austausch von Gütern.

Der Hauptteil der Arbeit beschäftigt sich mit den Gewürzen, Nutz- und Heilpflanzen, welche sowohl in der Neuen Welt als auch im Orient entdeckt wurden und beschreibt deren Entdeckung, deren Verwendung unter der indigenen Bevölkerung und deren Weg aus den Kolonien nach Europa.

Um eine bessere Übersicht gewährleisten zu können, werden zunächst die jeweiligen Güter aus der Neuen Welt betrachtet, danach wird auf die Güter aus dem Orient eingegangen und als jeweils letztes Unterkapitel wird die Verwendung der exotischen Güter in Europa skizziert.

Am Ende der Darstellung von Gewürzen und Nutzpflanzen wird in einem Kapitel auf die kulturgeschichtlichen Veränderungen eingegangen, welche im Europa der Frühen Neuzeit durch die Etablierung der exotischen Güter hervorgerufen wurden.

Das letzte Kapitel handelt von der Verbreitung der Heilpflanzen und von heilpflanzlichem Wissen, welches vor allem durch die Missionen der Jesuiten nach Europa gebracht wurde. Auch hier wird wieder eine Gliederung in Heilpflanzen aus der Neuen Welt und Heilpflanzen aus dem Orient vorgenommen werden, um eine bessere Übersichtlichkeit erreichen zu können.

Am Ende der Arbeit steht ein Fazit, in welchem die wichtigsten Erkenntnisse der Arbeit nochmals übersichtlich zusammengefasst und dargestellt werden.

1. Europäische Expansion und Kreolisierung

In dem folgenden Kapitel sollen zunächst die Begriffe „Europäische Expansion“ und „Kreolisierung“ erklärt werden. Außerdem soll der Begriff „Globalgeschichte“ ebenfalls definiert werden. Hierbei handelt es sich im Großen und Ganzen um Entwicklungen und Phänomene, die durch die vermehrte Verknüpfung und das Zusammenwachsen der verschiedenen Erdteile zustande gekommen sind. Allerdings gibt es bei der Begriffsdefinition einige feine Unterschiede, die in den folgenden Unterkapiteln deutlich gemacht werden sollen.

1.1. Definition Globalgeschichte

Wenn man diese beiden Begriffe „Globalgeschichte“ und „Globalisierung“ betrachtet, könnte man zunächst davon ausgehen, dass es sich dabei um ein und dasselbe handelt. Bei näherer Betrachtung muss man diese erste Annahme allerdings wieder verwerfen.

Globalgeschichte und die Geschichte der Globalisierung bezeichnen keine identischen Begriffe. Globalgeschichte bezeichnet im weitesten Sinne alle weitreichenden und weltweiten Beziehungen, Verflechtungen und Interaktionen, die im Laufe der Weltgeschichte stattgefunden haben. Globalisierung auf der anderen Seite bezeichnet allerdings eine aktuelle Entwicklung, die laut der Forschung von Sozialwissenschaftlern erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ihren Anfang nahm. Somit ist die Globalisierung sehr viel enger gefasst als das, nicht nur zeitlich, sehr breite Feld der Globalgeschichte.¹

Bei der Beschäftigung mit Globalgeschichte sind vor allem grenzüberschreitende Prozesse, Austauschbeziehungen und Vergleiche im Rahmen globaler Zusammenhänge von Bedeutung. Der Ausgangspunkt für diese Prozesse ist zweifelsohne die Verflechtung der Welt. Es kommt zu einem Austausch von diversen Produkten, von Menschen (durch den Sklavenhandel), aber auch von Ideen und Institutionen. Der Bezug zu globalen Zusammenhängen lässt sich anhand von drei verschiedenen Formen darstellen. Diese Formen können entweder eine Geschichte

¹ vgl. Bernd Hausberger, Die Verknüpfung der Welt (Wien 2015) 9.

mit globalem Horizont, mit globaler Verflechtung oder auch eine Geschichte vor dem Hintergrund globaler Integration sein.²

Wenn man versucht, einschneidende Ereignisse oder Umbrüche in der Weltgeschichte global zu erfassen, so wird man vor einige Schwierigkeiten gestellt. Eine dieser Schwierigkeiten besteht darin, dass solche Ereignisse in den unterschiedlichen Weltregionen mit unterschiedlicher Intensität wahrgenommen werden und auch nicht immer zur selben Zeit stattgefunden haben, sie folgen also unterschiedlichen Chronologien. So kam es beispielsweise, dass Reiche und Kulturen außerhalb Europas schon vor und nach dem Kontakt mit den Europäern eigenständig miteinander interagierten und in diesem Zusammenhang ganz unterschiedliche Ziele verfolgten. Wenn man das Beispiel der Europäischen Expansion betrachtet, so ist diese zu unterschiedlichen Zeiten in der außereuropäischen Welt durchgeführt worden und auch die Auswirkungen, die das Eintreffen der Europäer zur Folge hatte, fielen je nach Land und Kultur unterschiedlich aus. Schon alleine aus diesem Grund müssen globalgeschichtliche Vernetzungen in ihren Auswirkungen auf verschiedene Regionen der Erde differenziert betrachtet werden.³

Es lässt sich feststellen, dass es nicht lineare, sondern wiederholte und sich intensivierende Interaktionen und Transfers zwischen verschiedenen Weltregionen sind, die den allgemeinen Forschungsgegenstand von Globalgeschichte bilden. Sie geht weit über das Feld der Nationalgeschichten hinaus und rekonstruieren die Transfers und Vernetzungen, welche über Grenzen – ob politische oder geographische – hinweggehen. Diese Austauschverfahren sind keineswegs nur ökonomisch zu sehen, sondern müssen auch in politischer, sozialer, kultureller, religiöser oder wissenschaftlicher Hinsicht betrachtet werden. Aus diesem Grund sollte Globalgeschichte eigentlich als multidisziplinär und auch fächerübergreifend angesehen werden. Somit sollen eben auch länderspezifische Wirtschafts-, Sozial-, und Kulturgeschichten in die Betrachtung dieses Feldes miteinbezogen werden.⁴

² vgl. Sebastian Conrad, Globalgeschichte (München 2013) 9f.

³ vgl. Bernd Hausberger, Die Verknüpfung der Welt (Wien 2015) 14.

⁴ vgl. Ernst Langthaler; Reinhard Sieder, Globalgeschichte 1800-2010 (Wien/Köln/Weimar 2010) 10.

1.2. Definition Kreolisierung

Wenn man sich mit dem Begriff der Kreolisierung beschäftigt, wird deutlich, dass es zahlreiche Begriffsdefinitionen von unterschiedlichen Autoren gibt. Im Grunde genommen lassen alle diese Definitionen des Begriffes sehr deutlich erkennen, was man unter den Zielen dieses Prozesses, welcher aus der Globalisierung heraus entstanden ist, versteht.

Der Begriff *Kreole* geht auf das portugiesische Wort „crioulo“ und auf das spanische Wort „criollo“ zurück. Diese beiden Verben gehen auf das lateinische Wort „creare“ zurück, welches „erschaffen“ oder „erzeugen“ bedeutet. Ausgehend von diesem lateinischen Wort bedeutete der Begriff „Kreole“ ursprünglich einen Menschen, der in einer Kolonie geboren wurde. Durch den Kolonialismus entstanden in der Neuen Welt kreolische Gesellschaften durch die Gründung von Familien, welche unterschiedlicher Abstammung waren. So bildeten sich neue Gesellschaften mit eigenständigen Kulturen und Sprachen. In Amerika, sowohl in den USA als auch in einigen Teilen der Karibik, wurden auch Nachfahren von Europäern, welche im Land geboren wurden, als Kreolen bezeichnet. In Louisiana beispielsweise, bezeichnet der Begriff auch in der heutigen Zeit noch Nachkommen von frankophonen Weißen.⁵

In diesem Zusammenhang wurden auch Sklaven hinsichtlich ihrer Herkunft unterschieden. Wenn sie schon in der Kolonie, in der sie sich befanden, geboren worden waren, wurden sie als Kreolen bezeichnet. Wurden sie hingegen erst in die Kolonie verschleppt, wurden sie mit diversen anderen Begriffen bezeichnet, jedoch nicht als Kreolen. Nachfahren, die durch eine Verbindung von Sklaven und Kolonialherren entstanden sind, wurden ebenfalls als Kreolen bezeichnet. Dieses Prinzip ging schließlich so weit, dass alle nicht indigenen Menschen, die in einer Kolonie geboren wurden, als Kreolen bezeichnet wurden. So sollten diese von den Menschen abgegrenzt werden, welche in ihren Herkunftsländern – in Europa oder in Afrika – geboren wurden. Der Begriff wurde sowohl für Schwarze als auch für Weiße gleich verwendet, aus verschiedenen Ergänzungen und Differenzierungen, wie

⁵ vgl. Karl-Heinz Stoll, Translation als Kreolisierung. In: Lebende Sprachen: Zeitschrift für fremde Sprachen in Wissenschaft und Praxis. Vol. 50(4) (2005) 146.

beispielsweise das Hinzufügen des Wortes „black“ oder „white“ ging schließlich hervor, wer gemeint war.⁶

Als Kreolen werden also im Großen und Ganzen Menschen bezeichnet, die durch verschiedene Kulturkreise beeinflusst werden und aus diesem Grund eine multikulturelle Persönlichkeit besitzen. Das ursprüngliche Konzept der Kreolisierung wurde metaphorisch von Ulf Hannerz aus der Linguistik übertragen. In der Linguistik wurde der Begriff der Kreolisierung im Zusammenhang mit der Bildung neuer Sprachen verwendet.⁷

Es sollten Sprachen bezeichnet werden, die vor allem in Westafrika und in der Karibik aufgrund der Vermischung der Sprachen der jeweiligen Kolonialherren und der afrikanischen Sklaven entstanden sind. Ausgehend von dieser Überlegung ist die kreolische Kultur und in weiterer Folge auch die kreolische Identität eine Verschmelzung der in der globalen Ökumene vorherrschenden Vielfalt und aus der daraus resultierenden Vernetzung.⁸

Man kann im Zusammenhang mit der Kreolisierung von einem Ausdruck einer multiethnischen Gesellschaft sprechen, welche auf einen kolonialen Ursprung zurückblickt. In den Gebieten, die von der Europäischen Expansion und von dem Kolonialismus im Allgemeinen betroffen waren, gab es nicht nur Entdecker und Entdeckte, sondern auch Verschleppte und Versklavte, womit in weiterer Folge ein kollektives Trauma verbunden ist. Für die verschleppten Sklaven, welche überwiegend aus Westafrika stammten, kam es zu einem Bruch hinsichtlich des eigenen Lebens vor und nach der Verschiffung in die Neue Welt. Es kam zu einem Kulturkontakt, der katastrophale Folgen für die Sklaven hatte. Die Sklavenhaltergesellschaft wird oftmals als eine spektakuläre Form der Kolonialgesellschaft gesehen. Die einheimische Bevölkerung der Neuen Welt wurde bereits im 16. Jahrhundert von den Europäern durch deren Brutalität oder durch etwaige Krankheiten fast vollständig ausgelöscht. Aus diesem Grund mussten die Kolonialherren nun erst wieder die Bevölkerung, die in weiterer Folge kolonialisiert werden sollte, erst noch aus Afrika herbeischaffen. Diese Sklaven bildeten somit neben

⁶ vgl. Jacqueline Knörr, *Kreolität und postkoloniale Gesellschaft* (Frankfurt/New York 2007) 37.

⁷ vgl. Katharina Zoll, *Stabile Gemeinschaften* (Bielefeld 2007) 79.

⁸ vgl. Katharina Zoll, *Stabile Gemeinschaften* (Bielefeld 2007) 79.

den Kolonialherren und den indigenen Kolonialisierten das dritte Glied in dieser Sklavenhaltergesellschaft.⁹

In der Gegenwart findet man die meisten Gesellschaften, mit denen sprachliche und kulturelle Kreolisierung verbunden wird, im karibischen Raum und in einzelnen Regionen im Indischen Ozean. Kreolische Gesellschaften bilden dort entweder eine Bevölkerungsmehrheit oder sie sind zumindest eine von wenigen Gruppen, die nach diversen ethnischen Gesichtspunkten unterschieden werden. Wenn man die postkolonialen Gesellschaften Afrikas und Asiens betrachtet, ist in diesem Zusammenhang seltener von Kreolisierung die Rede.¹⁰

1.3. Definition Europäische Expansion

Die Europäische Expansion hat ihre Ursprünge im Jahr 1200 und dauerte bis ins Jahr 1873 an. Um das Zustandekommen der Europäischen Expansionen zu gewährleisten, mussten einige Faktoren zusammenspielen, Europa musste beispielsweise über eine starke Wirtschaft verfügen, ein kräftiges Bevölkerungswachstum verzeichnen, nicht-Europäische Expansionen mussten entweder zurückgehen oder sogar ganz zum Stillstand kommen. Außerdem musste die Expansion durch zahlreiche Forschungs-, Entdeckungs- und Eroberungsreisen vorbereitet werden.¹¹

Das 15. Jahrhundert war in diesem Zusammenhang für Europa besonders wichtig. Zu dieser Zeit wurden die Strategien deutlich, mit denen sich Europa der außereuropäischen Welt gegenüberstellen wollte. Im Jahr 1492 wurde die Neue Welt von den Europäern entdeckt. Nachdem Konstantinopel im Jahr 1453 von den Türken eingenommen wurde, wurde spätestens mit der Entdeckung der Neuen Welt klar, dass die Möglichkeiten und Chancen Europas in diesem Teil der Welt lagen. Ein wesentlicher Faktor bei dieser Expansion war es, das Christentum in die unentdeckten Regionen der Neuen Welt zu bringen und es dort zu verbreiten. Der Vertrag von Tordesillas, welcher 1494 unterzeichnet wurde und die Beherrschung von weiten

⁹ vgl. Gesine Müller; Natascha Ueckmann, Kreolisierung revisited (Bielefeld 2013) 11.

¹⁰ vgl. Jacqueline Knörr, Kreolität und postkoloniale Gesellschaft (Frankfurt/New York 2007) 37.

¹¹ vgl. Frédéric Mauro, Die Europäische Expansion (Wiesbaden 1984) 13.

Teilen Lateinamerikas durch die Spanier rechtfertigte, war an die Bedingung geknüpft, dass die eroberten Gebiete missioniert und christianisiert werden sollen.¹²

Im 16. Jahrhundert entstanden große Navigationssysteme sowie ein politischer und administrativer Rahmen. Somit war die Grundlage für die erste Europäische Expansion geschaffen. Die Aktivitäten der Europäer verlagerten sich so immer weiter nach außen. In diesem Zusammenhang zwingen sie anderen Kulturen, in deren Länder sie kommen, ihre Denkungsweisen auf und beherrschten im weitesten Sinne die Weltwirtschaft sowie die Weltpolitik. So konnte Europa Imperien schaffen, die auch auf anderen Kontinenten von den europäischen Nationen und Wirtschaftsräumen abhängen und es wird ein Transportsystem geschaffen, dass auf der Segelschifffahrt beruht.¹³

Es gab zur Zeit der europäischen Expansion eine Vielzahl an europäischen Auswanderern. Viele von ihnen verließen ihr Heimatland freiwillig, um sich in der Neuen Welt eine neue Existenz aufzubauen. Die Reise in neue Länder war sehr teuer, oftmals konnten Auswanderer das Geld hierfür nicht aufbringen. In diesem Fall setzten sich häufig zukünftige Arbeitgeber oder die Kapitäne der Auswandererschiffe für die ärmeren Europäer ein und bezahlten die Fahrkarten und den Unterhalt während der Fahrt für sie. Die Auswanderer mussten dann in der Neuen Welt einige Jahre für die Geldgeber arbeiten, um ihre Schulden zurückzahlen zu können. In anderen Ländern, beispielsweise in Afrika und Asien, bestand kaum der Wille zu einer freien Migration. Dies hing vor allem mit sozialen Abhängigkeiten und der Gebundenheit an die eigene Familie zusammen. In diesen Ländern gab es allerdings auch sehr viele Sklaven, die unfreiwillig in die Neue Welt gebracht wurden. Vor allem zu Beginn der europäischen Expansion gab es in den neuen Kolonien einen enormen Bedarf an Arbeitskräften. Dieser konnte weder durch die europäischen Einwanderer, noch durch die Einheimischen abgedeckt werden. Die meisten Europäer wollten in Gebiete auswandern, in denen ein geringes Krankheitsrisiko herrscht, was vor allem in

¹² vgl. Herbert Frey, Die Europäisierung Europas und die Okzidentalisation der Welt. In: Peter Feldbauer; Gottfried Liedl, Vom Mittelmeer zum Atlantik (Wien/München 2001) 292.

¹³ vgl. Frédéric Mauro (Wiesbaden 1984) 55.

Nord- und Südamerika der Fall war. Der größte Bedarf an Arbeitskräften bestand allerdings in den feuchteren und gesundheitsgefährdenderen Tropen.¹⁴

So wurden zum Beginn europäische Kriegsgefangene oder sonstige Häftlinge in diese Gebiete geschickt, um dort zu arbeiten. Doch auch diese Arbeiter konnten den Bedarf auf lange Sicht nicht abdecken, wodurch es schließlich dazu kam, dass afrikanische Sklaven eingesetzt wurden.¹⁵

Es gab viele Faktoren, die dazu führten, dass die afrikanische Bevölkerung zulassen musste, dass so viele ihrer Mitglieder als Sklaven verkauft wurden. Es waren oftmals dieselben Gründe, die auch in Europa dazu führten, dass Massenauswanderungen stattfanden, zum Beispiel Hungersnöte oder Kriege. Der Strom an verschifften Sklaven riss allerdings in Afrika nicht ab. Im Laufe der Zeit bildeten sich in West- und Zentralafrika Eliten heraus, die von dem Sklavenhandel profitierten.¹⁶

Der Sklavenhandel existierte in Afrika allerdings schon einige Jahrhunderte vor der Europäischen Expansion. Viele Sklaven wurden damals nicht weit von ihrer Heimat entfernt eingesetzt, andere wiederum wurden nach Nordafrika – oberhalb der Sahara – gebracht, um dort zu arbeiten oder sie wurden nach Europa oder in den Nahen Osten verkauft. Außerdem gab es auch in Asien bereits Sklaverei.¹⁷

¹⁴ vgl. Thomas Beck; Horst Gründer, Horst Pietschmann; Roderich Ptak (Hrsg.), *Überseegeschichte* (Stuttgart 1999) 223 f..

¹⁵ vgl. Thomas Beck; Horst Gründer, Horst Pietschmann; Roderich Ptak (Hrsg.), (Stuttgart 1999) 224.

¹⁶ vgl. Piet Emmer; Manfred Mimler u.a. (Hrsg.), *Wirtschaft und Handel der Kolonialreiche* (München 1988) 225 f..

¹⁷ vgl. Ulrich Mücke, *Der Atlantische Sklavenhandel*. In: Friedrich Edelmayer; Erich Landsteiner; Renate Pieper (Hrsg.), *Die Geschichte des europäischen Welthandels und der wirtschaftliche Globalisierungsprozeß* (Wien/München 2001) 77 f..

2. Austausch der Güter durch die Kreolisierung

Schon bei seinem ersten Eintreffen in der Karibik im Jahr 1492 suchte Kolumbus den Kontakt zur indigenen Bevölkerung und wollte versuchen, mit ihr Handel zu treiben. Diese Bemühungen schlugen allerdings fehl und Kolumbus kehrte mit leeren Händen nach Europa zurück. Allerdings kann schon in diesen frühen Versuchen, eine Handelsbeziehung aufzubauen, der Beginn des Warenaustausches zwischen den Europäern und der indigenen Bevölkerung aus der Neuen Welt gesehen werden.¹⁸

Am Beispiel des Interesses der Briten an der Pflanzenwelt Indiens lässt sich gut ableiten, was auch anderer Europäer in den Kolonien neben anderen Rohstoffen noch interessiert hat. Schon auf der ersten Reise von James Cook war ein Gelehrter und Naturwissenschaftler mit an Bord des Forschungsschiffes, welcher dafür sorgte, dass 3.600 verschiedene Arten von Pflanzen nach England zurückgebracht wurden. Dieser Naturwissenschaftler, Joseph Banks, setzte sich auch dafür ein, dass die botanischen Reichtümer der Briten gezielt verwertet werden. Eine besondere Bedeutung kommt hierbei den botanischen Gärten zu. Hier wurden die Pflanzen, die durch die Expansion entdeckt wurden, untersucht, gepflegt und in vielfältiger Weise verarbeitet. Banks interessierte vor allem, ob es möglich ist, Pflanzen aus einem Land in ein anderes umzusiedeln. Hier war es wichtig zu wissen, welches Klima und welchen Boden diverse Pflanzen zum Wachsen brauchen, in welchen Regionen welche Pflanzen besonders gut gedeihen und inwieweit es möglich ist, regionale Hungersnöte durch die Akklimatisation exotischer Pflanzen in den Griff zu bekommen.¹⁹

Eine weitere wichtige Frage, die sich die Europäer in diesem Zusammenhang zu stellen hatten, war die, ob die mitgebrachten exotischen Pflanzen und Gewürze von der heimischen Kultur überhaupt angenommen werden. Die Umstellung von der vorherrschenden Viehzucht und dem Handel auf die Tätigkeit des Pflanzenanbaues war oftmals mit einigen Schwierigkeiten verbunden. Eine weitere Schwierigkeit bestand im Transport. Die Pflanzen, die nach Europa transportiert werden sollten,

¹⁸ vgl. Renate Pieper: Kolonialhandel und Weltmarktintegration. In: Friedrich Edelmayer; Bernd Hausberger; Michael Weinzierl (Hrsg.): Die beiden Amerikas (Frankfurt/Main 1996) 141.

¹⁹ vgl. Reinhard Wendt, Globalisierung von Pflanzen und neue Nahrungsgewohnheiten: zur Funktion botanischer Gärten bei der Erschließung natürlicher Ressourcen der überseeischen Welt. In: Thomas Beck; Horst Gründer, Horst Pietschmann; Roderich Ptak (Hrsg.), Überseegeschichte (Stuttgart 1999) 206-209.

mussten lange haltbar sein und ein möglichst geringes Gewicht haben. Sie sollten einen hohen Wert haben und im Verkauf einen guten Preis erzielen können. Gewürze waren hierbei die wichtigsten Güter, die alle diese Bedingungen erfüllten.²⁰

Das Ziel war es also, die botanischen Ressourcen der erschlossenen Gebiete zu nutzen und in erster Linie den Anbau von Nutzpflanzen zu globalisieren, um neue Nahrungsmittel für die Bevölkerung zur Verfügung stellen zu können.²¹

Kolumbus wollte außerdem versuchen, die eroberten Regionen der Neuen Welt vor anderen europäischen Eroberern zu schützen. Aus diesem Versuch heraus entstand die Idee, eine planmäßige Besiedelung der eroberten Gebiete anzustreben. Besiedelt sollten diese Regionen mit spanischen Kolonisten werden. Dieses Konzept wurde später auch auf die anderen Gebiete Amerikas ausgedehnt und auch von anderen europäischen Mächten in dieser Form eingeführt. Mit der Zeit konnte aus dieser Entwicklung heraus der Handel zwischen den europäischen Heimatländern der Kolonisten und den Kolonien in der Neuen Welt von den Europäern und deren Nachkommen durchgeführt werden. Aus diesem Grund ist der Kolonialhandel in Amerika ganz anders zu sehen als der Handel, den die Europäer in Asien oder auch in Afrika betrieben haben. Dort fungierten die europäischen Kaufleute nur als Mittelsmänner, sie hatten aber keine Kontrolle über die Wirtschaftsabläufe der indigenen Bevölkerung.²²

Durch die Eroberung der Neuen Welt kam es also zu einem immer größer werdenden Fluss an Edelmetallen, der nach Europa gelangte. Dieser war ein wesentlicher Faktor, der zur Preisrevolution und zur Ausweitung der Geldwirtschaft geführt hat. Außerdem konnte so der Handel mit dem Osten und mit den afrikanischen Sklaven anwachsen und die Expansion nach Afrika und Asien konnte finanziert werden.²³

Auch durch den Sklavenhandel wurde der Austausch von Gütern vorangetrieben. Die Menschen, die in West- und Zentralafrika von dem Sklavenhandel profitierten, konnten nach einiger Zeit gar nicht mehr ohne die Produkte leben, die ihnen von den

²⁰ vgl. Rudolf Schröder; Kaffee, Tee und Kardamom (Stuttgart 1991) 18.

²¹ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 206.

²² vgl. Renate Pieper (Frankfurt/Main 1996) 141.

²³ vgl. Bernd Hausberger, Die Verknüpfung der Welt (Wien 2015) 277.

Europäern als Zahlungsmittel angeboten wurden. Zu diesen Gütern, die so von Europa nach Westafrika kamen, gehörten beispielsweise Waffen und Gewehre, Schießpulver, Tabak, Alkohol und auch Luxusartikel, wie zum Beispiel Porzellan.²⁴

Durch die Europäische Expansion kam es auch zu einer Expansion des Handels. Die sehr gute Entwicklung des Handels in Europa führte dazu, dass man über die europäischen Grenzen hinaus Handel betreiben wollte. Aus diesem Grund wurden der Seehandel sowie der Landweg, welcher für den innereuropäische Handel von Bedeutung war, ausgebaut. Eine Schwierigkeit im Ausbau des Seehandels bestand darin, dass die Meeresräume, welche an Europa angrenzten, lange Zeit voneinander abgeschnitten waren; bedingt durch Rückstände in der Navigation oder auch durch klimatische Faktoren. Die Schwierigkeit bestand in der Verbindung des Land- und Seeweges. Nach der Reconquista Spaniens und nach den Kreuzzügen, welche die Araber von ihren Posten im Mittelmeer verdrängen konnten, kam es zu Fortschritten in der Seefahrt und in der Navigation.²⁵

Im 15. Jahrhundert segelten die Portugiesen auf dem Seeweg in südliche Richtung die afrikanische Küste hinab. Auf diesen Gebieten lagen keine völlig unbekannten Märkte, sondern es handelte sich hierbei um eine alternative Route zu den Gebieten, die sich südlich der Sahara befanden. Nun konnten allerdings die Güter, die zuvor durch den Karawanenhandel nach Europa gekommen sind, erstmals auf Schiffen transportiert werden. So konnten nun Gebiete erreicht werden, die außerhalb des Saharalandes lagen. Zu dieser Zeit waren die Portugiesen vor allem an Gold, Sklaven, Elfenbein und Pfeffer interessiert. Die Sklaven, die auf diesem Weg gekauft wurden, wurden in Europa als Haussklaven eingesetzt, der jährliche Fluss an verkauften Sklaven war schon recht groß. Die Atlantikinseln, welche sich vor der afrikanischen Küste befanden, wurden von den Portugiesen und den Spaniern in Besitz genommen. Auf den Inseln wurde zunächst vermehrt Zuckerrohr angebaut.²⁶

Der Sklavenhandel hat allerdings auch die Handelsaktivitäten belebt und zu einer Verbesserung der Verkehrswege geführt. Es konnten auf diesem Weg Güter, wie beispielsweise Mais, Süßkartoffeln, Kaffee und Kakao nach Afrika gelangen. Der

²⁴ vgl. Piet Emmer, Manfred Mimler u.a. (Hrsg.), Wirtschaft und Handel der Kolonialreiche (München 1988) 226.

²⁵ vgl. Frédéric Mauro (Wiesbaden 1984) 16.

²⁶ vgl. Ulrich Mücke, Der Atlantische Sklavenhandel. (Wien/München 2001) 79.

Sklavenhandel war für die Europäer von wirtschaftlicher Bedeutung, da er Gewinn einbrachte. Dieser war nicht sehr groß, allerdings auch nicht zu unterschätzen. Weitere Gewinne erzielten die Europäer durch die Plantagenwirtschaft, welche vor allem in der Karibik vorherrschend war. Weitere Gewinne wurden durch Exporte von Gütern wie Zucker, Tabak oder Baumwolle erzielt. Auf der anderen Seite kauften amerikanische Plantagenwirtschaften auch europäische Waren ein, so wurden zum Beispiel Baumwolltextilien oder Metallgeräte nach Amerika gebracht.²⁷

Weitere wichtige Produkte, die aus der Neuen Welt nach Europa gebracht wurden, waren beispielsweise Gold und Silber. Ungefähr 70% des Silbers, welches in Amerika produziert wurde, wurde in Form von Münzen und Barren nach Europa verschifft. Zwischen den Jahren 1500 und 1800 sollen auf diesem Weg etwa um die 90.000 Tonnen Silber nach Europa gebracht worden sein, was in weiterer Folge zum Niedergang des europäischen Silberbergbaues geführt hat. Beliebte Güter, die aus Amerika importiert wurden, waren auch Rohstoffe, welche zur Farbgewinnung verwendet wurden, Rinderhäute und auch Genussmittel, wie beispielsweise Kakao, Zucker und auch Tabak. Alle Konsumgüter, welche auf den Plantagen produziert wurden, hatten aufgrund ihrer Wirkung auf den menschlichen Organismus eine gewisse physische Abhängigkeit zur Folge. Es kam durch den Konsum oftmals zu schnellen Energieschüben, welche vor allem für Fabrikarbeiter sehr von Vorteil waren. Es kam allerdings auch zu Auswirkungen auf die innereuropäischen Produktionszweige. Zucker wurde lange Zeit lediglich als Arzneimittel verwendet und war nur einem kleinen Konsumentenkreis vorbehalten. Durch die Europäische Expansion verdrängte er aber schließlich Honig oder Trockenfrüchte, welche in Europa bisher als Süßstoffe eingesetzt wurden. Andere Produkte, wie Kaffee, Kakao, Rum oder Tee, bedrohten die europäische Alkoholindustrie.²⁸

Aus dem asiatischen Raum kamen überwiegend Gewürze nach Europa. Aber auch Tee, Kaffee, Seide (Rohseide und Seidenstoffe) und Baumwollstoffe waren von Bedeutung.

²⁷ vgl. Ulrich Mücke (Wien/München 2001) 90-98.

²⁸ vgl. Erich Landsteiner, Nichts als Karies, Lungenkrebs und Pellagra? In: Friedrich Edelmayer; Erich Landsteiner; Renate Pieper (Hrsg.), Die Geschichte des europäischen Welthandels und der wirtschaftliche Globalisierungsprozeß (Wien/München 2001) 113-119.

Textilien bildeten neben den Edelmetallen und den Aufgussgetränken den dritten wichtigen Bereich der importierten Güter.²⁹

Nachdem der Gewürzhandel aus dem Orient ein wenig zurückgegangen war, waren es vor allem Genussmittel, wie beispielsweise Tee, Kakao und Kaffee und auch andere wertvolle Güter, wie Baumwolle, Kautschuk und Zucker, die die Haupthandelsgüter aus dem asiatischen Raum darstellten.³⁰

Es kam zu einem regen Austausch von Gütern, dieser vollzog sich allerdings nicht nur von dem Orient oder der Neuen Welt nach Europa, sondern erfolgte beispielsweise auch aus dem Orient über Europa in die Neue Welt und umgekehrt. Eine große Anzahl von exotischen Pflanzen konnte in der Folge in Europa heimisch werden.³¹

Eine besondere Rolle im Kontakt zu Einheimischen der Neuen Welt und des Orients kam den Nahrungsmitteln zu. Schon die ersten Europäer, die im Zuge von Forschungs- und Entdeckungsreisen nach Amerika oder in den Orient gekommen waren, mussten sich zwangsläufig mit der Frage der Ernährung beschäftigen. Zu Beginn der Eroberungen galt die Frage in erster Linie der Sicherung des eigenen Überlebens in dem fremden Land, in weiterer Folge wurde die Frage nach der Nahrungsversorgung zu einem wichtigen Punkt im weiteren Verlauf der Europäischen Expansionen. Nahrungsgaben waren das wichtigste Kontakt- und Kommunikationsmittel zwischen den europäischen Reisenden und der indigenen Bevölkerung und waren oftmals sogar wichtiger als die Verständigung durch Sprache. Wurde der Kontakt mit den Einheimischen, besonders im Hinblick auf Kultur und Sprache, von den Europäern ansonsten weitgehend vermieden, ließ sich dieser Kontakt im Hinblick auf die Nahrungsmittel nicht vermeiden.³²

²⁹ vgl. Erich Landsteiner (Wien/München 2001) 119.

³⁰ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 17.

³¹ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 209.

³² vgl. Dorothea Nolde, Die Assimilation des Fremden. Nahrung und Kulturkontakt in De Brys „America“. In: Historische Anthropologie, Band 12, Heft 3 (2004) 355.

3. Genussmittel

Bevor in den folgenden Kapiteln näher darauf eingegangen wird, wie unterschiedliche Gewürze und Nutzpflanzen den Weg nach Europa gefunden haben, soll zuvor noch der Begriff „Genussmittel“ angesprochen werden. Vor allem bei Nutzpflanzen, die aus der Neuen Welt oder aus dem Orient nach Europa gelangt sind, kann man in einigen Fällen nicht nur von Nutzpflanzen, sondern in gewisser Weise von Genussmitteln sprechen, so beispielsweise bei Kaffee, Kakao und Tabak. Aber auch Tee und Zucker können als Genussmittel bezeichnet werden.

Als Genussmittel werden alle Lebensmittel bezeichnet, die in erster Linie dem Genuss dienen. Diesen Begriff gibt es fast ausschließlich im deutschen Sprachraum in dieser Form, im Englischen existiert in diesem Zusammenhang kein expliziter Begriff. Man würde Genussmittel dort am ehesten mit dem Begriff „luxury food“ bezeichnen, was eigentlich Luxusnahrungsmittel bedeutet.³³

Durch diese englische Begriffsbezeichnung sieht man deutlich den Zusammenhang zwischen den Luxusgütern, die aus der Neuen Welt und aus dem Orient stammen und der Verwendung in Europa. Auch dort wurden die meisten dieser Güter, kurz nachdem sie importiert wurden, als Luxusgüter angesehen, die sich nicht jeder leisten konnte. Die Verwendung von zahlreichen kolonialen Genussmitteln diente im Europa der Frühen Neuzeit nicht zuletzt der Unterscheidung zwischen Arm und Reich, beziehungsweise der Demonstration von Reichtum.³⁴

Sandgruber schreibt in diesem Zusammenhang Folgendes:

„Für die Menschen der frühen Neuzeit waren fremdländische Gewürze und Zucker genauso wie Kaffee, Tee oder Schokolade, wie süße Weine, exotische Düfte und südländische Früchte Dinge aus dem Schlaraffenland. Intensiv gewürzte oder gesüßte Speisen gehörten zu den hervorragendsten Statussymbolen, die es sozusagen gestatteten, an der Süße der Tafel den gesellschaftlichen Rang abzulesen. Zucker pfundweise täglich zu verbrauchen, wenn der

³³ vgl. Christoph Maria Merki, Zwischen Luxus und Notwendigkeit: Genußmittel. In: Torsten Meyer, Reinhold Reith (Hrsg.): Luxus und Konsum. Eine historische Annäherung. (Münster/New York/München/Berlin 2003) 83.

³⁴ vgl. Christoph Maria Merki (Münster/New York/München/Berlin 2003) 83-86.

Durchschnittskonsument kaum ein halbes Pfund im Jahr sich leisten konnte, vermittelte einen beträchtlichen Prestigegewinn. Kaffee, Tee oder Schokolade selbst zu trinken oder anderen anbieten zu können, war statusbestimmend. Teuer waren dabei nicht nur die Produkte, sondern auch der Rahmen, in welchem diese Produkte konsumiert wurden, das Geschirr, die Räume, die Zubereitungstechniken.“³⁵

Anhand dieses Zitates kann man sehr gut erkennen, was es bedeutete, wenn eine Familie in der Frühen Neuzeit Europas es sich leisten konnte, die teuer importierten und noch teurer verkauften Waren aus den Kolonien zu konsumieren.

Nach und nach hielten die Genussmittel Einzug in die unteren Bevölkerungsschichten und wurden zu alltäglichen Konsumgütern. Einen gewissen Grad an Exklusivität haben die Genussmittel allerdings bis heute nicht verloren.³⁶

³⁵ Roman Sandgruber (1994) 73.

³⁶ vgl. Christoph Maria Merki (Münster/New York/München/Berlin 2003) 83-86.

4. Austausch von Gewürzen

Im Zuge der Europäischen Expansion und der Kreolisierung kam es zu einem regen Austausch von vielen Arten von Waren. Eine wichtige Rolle spielten in diesem Zusammenhang auch Gewürze, welche zum einen aus dem Orient, und zum anderen aus der Neuen Welt nach Europa gebracht wurden. Manche Gewürze waren schon seit dem Mittelalter bekannt, die meisten kamen allerdings erst in der Frühen Neuzeit zu uns. In den folgenden Unterkapiteln soll nun aufgezeigt werden, welche Gewürze aus dem Orient und welche aus der Neuen Welt ihren Weg nach Europa fanden und wie diese von den Europäern verwendet wurden.

Die Vielzahl von Gewürzen, die durch die Kreolisierung und die Europäische Expansion nach Europa gekommen ist, ist größer als die der Genussmittel. Hierbei sollte man aber beachten, dass die Pflanzen, die entweder ganz oder nur in Teilen als Gewürze verwendet werden, in fast allen Gebieten der Erde gut gedeihen. Bei Genussmitteln ist es häufig so, dass sie fast ausschließlich in den wärmeren Gebieten der Erde wachsen. Die meisten Gewürze, die unserem alltäglichen Gebrauch dienen, werden aus diversen Pflanzen gewonnen. Exotische Gewürze überzeugten die Europäer durch ihr pikantes Aroma, welches sich schon bei kleinerer Dosierung entfaltet, dies ist bei europäischen Kräutern nur selten der Fall. Als Gewürze werden ganz allgemein Teile von Pflanzen bezeichnet, welche den Eigengeschmack von Lebensmitteln verfeinern oder beeinflussen sollen. Oftmals wird ein Reiz auf die menschlichen Geruchs- und Geschmacksnerven ausgeübt. Gewürze wirken sich meistens eher positiv auf den Geruchssinn aus, der Geschmack von Speisen wird durch das Hinzufügen von Gewürzen nicht wirklich beeinflusst, sondern lediglich überdeckt. Gewürze wirken vor allem durch ätherische Öle auf den menschlichen Organismus.³⁷

4.1. Geschichte der Entstehung des Gewürzhandels

Bevor nun in den folgenden Kapiteln näher auf die einzelnen Gewürze, die nach Europa gebracht wurden, und ihre Herkunft eingegangen wird, soll zunächst noch

³⁷ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 11 f..

kurz die Geschichte der Entstehung des Gewürzhandels näher betrachtet werden, um einen kurzen Überblick zu gewähren. Schröder teilt hierfür den Gewürzhandel in zehn Abschnitte ein, welche die Verbreitung von Gewürzen von der Antike bis ins 20. Jahrhundert aufzeigen.

1. Abschnitt: Hier ist vor allem der Austausch von Gewürzen zwischen Indien und Ägypten etwa zur Zeit um 2500 vor Christus von Bedeutung. Auch China beginnt ungefähr zu dieser Zeit den Gewürzhandel mit Südostasien.

2. Abschnitt: Um 1000 vor Christus breitet sich der Anbau und Gebrauch von Gewürzen in Indien aus. Zu dieser Zeit gibt es auch schon Gewürzmischungen, wie etwa das Currypulver. Indien betreibt Handel mit den Assyrern, den Babyloniern und mit zahlreichen Küstenstaaten des Mittelmeeres.

3. Abschnitt: Den dritten Abschnitt bildet der Weg der tropischen Gewürze ins Mittelmeergebiet, welcher durch die Eroberungen von Alexander dem Großen möglich wurde. Auch die Griechen und Römer verwenden Gewürze zu dieser Zeit schon als Luxusgüter.

4. Abschnitt: Nach dem Untergang des Römischen Reiches liegt der Gewürzhandel nach Europa in der Hand der Araber. Aufgrund von Auseinandersetzungen ging der Gewürzhandel zwischen Europa und dem Osten stark zurück.

5. Abschnitt: Aufgrund der Kreuzzüge wurde die Möglichkeit eröffnet, mit dem Osten Handel zu betreiben. Wichtige Hafenstädte Europas waren in dieser Zeit Genua und Venedig. Da die Einfuhr von Gewürzen sehr teuer war, suchten die Portugiesen und die Spanier vermehrt nach Wegen, die Produkte selbst zu beschaffen.

6. Abschnitt: Dieser Abschnitt beginnt nach der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus im Jahr 1492 und der Landung in Indien durch Vasco da Gama im Jahr 1498. Das Gewürzmonopol Europas lag zu der Zeit in den Händen der Portugiesen, es kamen auch bisher unbekannte Gewürze aus der Neuen Welt nach Europa.

7. Abschnitt: Der Handel mit den Gewürzen führte zu Auseinandersetzungen und Streitigkeiten über die Besitzungen in den Kolonien zwischen den europäischen Mächten. Die ersten Kolonialgesellschaften, wie beispielsweise die Britische Ostindien-Kompanie und die niederländische Ostindien-Kompanie, wurden gegründet.

Es handelte sich hierbei um kapitalistische Privatgesellschaften, welche hoheitliche Funktionen in den Gebieten, die sie kontrollierten, ausübten. Die Eingeborenen wurden brutal unterdrückt und England und Holland konnten sich so große Reichtümer schaffen.

8. Abschnitt: Im 18. Jahrhundert verloren Gewürze nach und nach ihre Bedeutung im Überseehandel, auch der Gewürzverbrauch ging zurück. Andere Produkte, wie beispielsweise Tee, Kakao und Kaffee, waren gewinnbringender und somit beliebter. Das Gewürzmonopol der Niederländer und der Briten wurde von den USA endgültig gebrochen.

9. Abschnitt: Zur Zeit des 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts wächst die Nachfrage nach pflanzlichen Produkten aus den Tropen, gemeinsam mit dem Wachstum der Erdbevölkerung. Somit kommt es zu einer Ausweitung der Anbaugelände auf allen Kontinenten.

10. Abschnitt: Zu dieser Zeit sind bereits fast alle Gebiete der Erde erforscht und es gibt keine Gewürze oder Genussmittel mehr, welche erst noch entdeckt werden müssen.³⁸

4.2. Gewürze aus der Neuen Welt

Die reichsten Schätze an exotischen Gewürzen wurden von den Europäern im asiatischen Raum gefunden. Die Neue Welt konnte mit diesem reichen Angebot, zumindest was die Gewürze betrifft, nicht mithalten. Es waren lediglich zwei wichtige Gewürze, die aus der Neuen Welt nach Europa kamen und dort auch heute noch große Bedeutung und Verwendung haben. Unter „Neue Welt“ sind die Gebiete Süd- Mittel- und Nordamerikas gemeint, welche ab dem Ende des 15. Jahrhunderts nach und nach von den Europäern entdeckt wurden.

4.2.1. Gewürzpaprika und Cayennepfeffer

Der Gewürzpaprika, eines der ältesten Gewürze der Menschheit, wurde in Europa allerdings erst relativ spät bekannt. Mit dem deutschen Namen „der Paprika“ meint man sowohl die Gemüsepflanzen als auch das Gewürz. Die Gewürzpaprikaschoten wurden schon Kolumbus und seinen Begleitern in der Neuen Welt vorgesetzt und

³⁸ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 19-21.

waren sogar schärfer als Pfeffer. Als Cayennepfeffer oder Chili ist das Gewürz heute noch bekannt, welches aus den tropischen mehrjährigen Varietäten gewonnen wird. Unter der Bevölkerung Mexikos wurde das Gewürz „Chili“ genannt, so wie es auch heute noch in weiten Teilen Lateinamerikas heißt. Unter diesem Namen ist es auch in Europa bekannt. Mit diesem Gewürz schien man eine Alternative zu dem, damals noch sehr teurem, Pfeffer gefunden zu haben. Oftmals wurde es in diesem Zusammenhang auch als „Spanischer Pfeffer“ bezeichnet. Durch Kolumbus kam das Gewürz schließlich nach Spanien. Sehr starker Pfeffer hat seine Heimat im Amazonasgebiet und stammt von einer tropischen Kurztagpflanze. Die einjährige Variante der Pflanze wurde in vielen Ländern des Mittelmeeres als die milde Paprika angebaut.³⁹

4.2.2. Vanille

Neben dem Cayennepfeffer ist die Vanille das einzige bedeutende Gewürz, welches aus der Neuen Welt stammt. Sie gehört auch heute noch zu den teuersten und bekanntesten Gewürzen. Ihr Geschmack und ihr Geruch sind sehr angenehm und sie hat ein besonders kräftiges, aber dennoch liebliches Aroma. Ursprünglich stammt sie aus den Regenwäldern im südöstlichen Mexiko und in Mittelamerika. Als Gewürz war sie in Mexiko schon bekannt, lange bevor die Spanier dort auftauchten, sie galt dort auch als Zahlungsmittel. Die Spanier kamen mit Vanille zum ersten Mal in Kontakt, als sie sahen, wie der Aztekenkaiser Montezuma, den sie gefangen hielten, eine mit Vanille gewürzte Schokolade trank. Sie brachten die Vanille allerdings erst Ende des 16. Jahrhunderts nach Europa mit. Der Handel mit Vanille war für die Kreolen ein sehr lohnendes Geschäft, Mexiko hatte das absolute Monopol des Verkaufes inne. Viele Länder, welche Kolonien in Gegenden mit ähnlichen klimatischen Verhältnisse hatten, versuchten, dieses Monopol der Mexikaner zu brechen. Ein Problem war es hierbei, dass lediglich Kolibris oder eine bestimmte Bienenart die Pflanzen bestäuben konnten, die gab es allerdings nicht überall. Auf der Insel Bourbon gelang schließlich die künstliche Befruchtung der Pflanzen und somit auch der Anbau der Vanille außerhalb Mexikos. So wurde die Vanille nach und nach in andere Gegenden, wie beispielsweise auf Mauritius, den Seychellen oder auf Madagaskar angesiedelt.⁴⁰

³⁹ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 215.

⁴⁰ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 177-179.

4.3. Gewürze aus dem Orient

Schon in der Antike wurden pflanzliche Produkte aus Asien nach Europa importiert, eine besondere Rolle spielten hierbei auch damals schon Gewürze.⁴¹ Die meisten Gewürze kamen aus dem asiatischen Raum nach Europa, aus der Neuen Welt waren es deutlich weniger. Die wichtigste Region waren hierbei die Tropen, vor allem die Region um den Indischen Ozean und den östlichen Teil des Pazifiks. Der Handel mit exotischen Gewürzen aus dem asiatischen Raum hat die kulturelle Vergangenheit der Menschen verändert. Besonders zu der Zeit, als Gewürze noch Luxusgüter darstellten, würzten die Menschen ihre Speisen besonders stark. Dies geschah nicht zuletzt aus dem Grund, anderen zu zeigen, dass man sich diese luxuriösen Gewürze leisten konnte. Der hohe Verbrauch an Gewürzen hatte allerdings auch einen anderen Grund. Früher gab es noch nicht dieselben Konservierungsmethoden, die uns heute zur Verfügung stehen. Daher musste man besonders Fleischprodukte immer sehr stark würzen, um beginnenden schlechten Geruch und Geschmack überdecken zu können.⁴²

Die Gewürze wurden zumeist über den Landweg oder mit Schiffen über mehrere Stationen zu den europäischen Abnehmern gebracht. Schon im Spätmittelalter war die Nachfrage nach asiatischen Gewürzen sehr groß und ähnelte fast schon einer Sucht. Die asiatischen Gewürze waren in Europa allerdings nur einer kleinen Oberschicht vorbehalten, da es sich dabei um teure Luxusgüter handelte. Um diese Luxusgüter einer größeren Bevölkerungszahl zur Verfügung stellen zu können und vor allem durch vermehrte Importe günstigere Preise erzielen zu können, suchten die europäischen Händler und Kaufleute nach einem direkten Zugriff auf diese Güter. Schon lange wurde versucht, den Zwischenhandel zu minimieren, um so Geld sparen zu können, durch günstige politische Positionen war es für europäische Händler möglich gewesen, Waren direkt von den außereuropäischen Erzeugern beziehen zu können. Dies war allerdings nur in sehr begrenztem Umfang möglich. Es wurde sogar versucht, einige dieser Gewürze in Europa anzubauen. Dies war allerdings nur dann möglich, wenn technologisches Wissen vorhanden war und wenn Anbauflächen und

⁴¹ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 207 f..

⁴² vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 12-17.

die notwendigen naturräumlichen und klimatischen Voraussetzungen vorhanden waren.⁴³

Eine wichtige Rolle im Gewürzhandel des Orients spielte lange Zeit Portugal. Jahrzehntlang waren die Portugiesen an der westafrikanischen Küste und an verschiedenen Inselgruppen interessiert. Sie waren in diesen Gebieten hauptsächlich auf der Suche nach Gold, Sklaven und unterschiedlichen Massengütern. Dieses Interesse verlagerte sich erst in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts auf Gewürze und Luxusgüter. Die Voraussetzungen für den Handel mit Asien waren gelegt, Portugal hatte zahlreiche Erfolge in Übersee zu verzeichnen, welche die Versorgung mit Edelmetallen sicherten und die für eine erfolgreiche Geschäftsverbindung mit den asiatischen Händlern benötigt wurden. Außerdem hatten die portugiesischen Kapitäne durch die zahlreichen Afrikaexpeditionen wertvolle Erfahrung in der Schifffahrt gewonnen. Ein weiterer positiver Faktor war, dass die Schifffahrt und die Navigationssysteme ständig verbessert wurden, auch die geographischen Kenntnisse der Reisenden stiegen enorm an. Im Jahr 1472 schafften es die Portugiesen, bis zur Küste des heutigen Nigerias zu segeln, im Jahr 1488 segelte Bartolomeu Dias über das Kap Afrikas und gelangte so zur ostafrikanischen Küste.⁴⁴

4.3.1. Ingwer

Ein bedeutendes Gewürz, welches aus dem asiatischen Raum nach Europa gekommen ist, war die Ingwerwurzel. Es handelt sich hierbei um eine sehr alte tropische Kulturpflanze, welche aus Südostasien stammt. Aus dem südostasiatischen Raum ist die Ingwerwurzel zunächst in die tropischen Gebiete Ostafrikas exportiert worden. Von den Europäern wurde der Ingwer zur Zeit der Kreuzzüge im Orient entdeckt und nach Europa gebracht. Schon im Mittelalter wurde mit dieser Wurzel intensiv Handel betrieben. In den Häfen von Lissabon und Genua befanden sich wichtige Stapelplätze für dieses Gewürz. Ingwer fand auch ziemlich schnell den Weg in die Neue Welt. Bereits im Jahr 1547 wurden sehr große Mengen an Ingwer aus Jamaika nach Europa exportiert.⁴⁵

⁴³ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 207 f..

⁴⁴ vgl. Peter Feldbauer, Portugal in Asien. In: Peter Feldbauer; Gottfried Liedl; John Morrissey (Hrsg.) (Wien/München 2001) 227.

⁴⁵ vgl. Hansjörg Küster, Kleine Kulturgeschichte der Gewürze (München 1987) 93.

4.3.2. Kurkuma

Kurkuma ist eine Pflanze, welche zu den Ingwergewächsen gehört. Es handelt sich hierbei um eine Pflanze, welche mehrjährig wächst und meterhoch wird. Ihre Blätter sind stumpf und die Blüten sind gelb. Bedeutend ist allerdings die gelbe Wurzel, welche scharfe ätherische Öle enthält. Diese Wurzel stammt aus dem tropischen Südostasien und wurde dort als Gewürz für Fleisch- und Eierspeisen verwendet. Außerdem ist Kurkuma ein Bestandteil des Currypulvers, welches seine typische Farbe von dem Gelb der Kurkumawurzel bekommt. Kurkuma wurde auch in anderen Bereichen sowohl als Gewürz als auch als Farbstoff verwendet. Außerdem wurden die Gewänder von Geistlichen in Südostasien mit Kurkuma gefärbt. Bereits im Altertum wurde die Wurzel in den Westen exportiert und war auch im arabischen Raum bekannt. Marco Polo war der erste Europäer, der die Kurkumapflanze sah. Polo berichtete zu seiner Zeit, dass Kurkuma ähnlich wie Safran verwendet wurde, also hauptsächlich zum Färben und nur in zweiter Linie als Gewürz.⁴⁶

4.3.3. Pfeffer

Alexander der Große erreichte im Verlauf seines Kriegszuges gegen die Perser im Jahr 327 vor Christus den Norden Indiens und war vermutlich der erste Europäer, der den Pfeffer entdeckte. Daraus lässt sich schließen, dass zu der Zeit schon ein reger Handel mit diesem Gewürz getrieben worden sein musste, denn das Ursprungsland des Pfeffers liegt im tropischen Süden und im feuchten Osten Asiens. Ein wenig später war Pfeffer bereits im Römischen Reich bekannt, allerdings handelte es sich hierbei um den Langen Pfeffer aus Bengalen. Dies hatte zur Folge, dass der Pfefferverbrauch stark abnahm.⁴⁷

Wegen der starken Beliebtheit des Pfeffers in Europa wollten viele europäische Länder den Pfefferhandel selbst übernehmen oder zumindest einige Zwischenhändler umgehen, die den Pfeffer so teuer machten. So wollte man außerdem selbst am Pfefferhandel verdienen. Dieser Wunsch, selbst den Pfefferhandel zu übernehmen, bildete für die Europäer einen der wichtigsten Gründe für die Entdeckungsreisen. Aufgrund der Erzählungen von Marco Polo und anderen Reisenden plante man eifrig

⁴⁶ vgl. Hansjörg Küster, Kleine Kulturgeschichte der Gewürze (München 1987) 125 f..

⁴⁷ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 141-143.

weitere Reisen. Vaso da Gama landete 1498 an der Malabarküste, welche als das wichtigste Land für den Pfefferanbau angesehen wurde, und brachte unzählige Mengen davon nach Europa. Auf diesem Weg konnte der Pfeffer in Europa billiger verkauft werden, auch wenn die neuen Händler immer noch enorme Preisaufschläge verrechneten. Der Pfefferhandel ging später von den Portugiesen zu den Holländern und schließlich zu den Engländern über.⁴⁸

Gehandelt wurden verschiedene Pfefferarten, wie beispielsweise der Schwarze Pfeffer, der Bengalpfeffer, auch Langer Pfeffer genannt, der Java-Pfeffer und andere mehr.⁴⁹ Die Inhaltsstoffe des Pfeffers wirken sich auf vielfältige Weise auf den menschlichen Organismus aus. So macht er beispielsweise fettige Speisen bekömmlicher und hat eine äußerst wohltuende Wirkung auf den Magen.⁵⁰ Pfeffer war schon immer das wichtigste Gewürz, das aus dem Orient nach Europa gelangte. Die transportierte und verkaufte Menge des Pfeffers übertraf bei weitem alle anderen gehandelten Gewürze.⁵¹

4.3.4. Zimt

Ein weiteres wichtiges Gewürz, welches aus dem asiatischen Raum nach Europa gekommen ist, ist der Zimt. Es handelt sich hierbei um eines der ältesten bekannten Gewürze, welches ursprünglich aus China stammte. Auch Zimt kam bereits im Altertum bis zum europäischen Mittelmeerraum. Man wusste lange Zeit nicht, dass es nicht nur den in tropischen Gebieten Chinas angebauten Zimt gab, sondern auch noch andere Arten. Dies wurde erst durch die Entdeckung des Seeweges nach Indien durch die Europäer bekannt. Erst dann entdeckte man im Ceylon-Gebiet und in Südindien Zimt, der gehaltvoller war als der Zimt aus China.⁵²

Den Zimt gewann man in diesen Gebieten von wildwachsenden Bäumen. Durch die riesige Nachfrage in Europa kam es zu einer enormen Ausbeute der Zimtvorkommen, welche ziemlich schnell erschöpft waren. Aus diesem Grund suchten die Holländer, die das Monopol des Zimthandels inne hatten, nach einem Ausweg und fanden ihn mit der

⁴⁸ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 194 f..

⁴⁹ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 141-143.

⁵⁰ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 196.

⁵¹ vgl. Peter Feldbauer (Wien/München 2001) 263.

⁵² vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 151-153.

Plantagenkultur des Zimtes im Jahr 1760. Die Insel Sri Lanka wurde zum bedeutendsten Zimtanbaugebiet.⁵³

4.3.5. Muskatnuss

Die Muskatnuss, die Frucht des Muskatbaumes, stammt von den Molukken, einer Inselgruppe, die heute zu Indonesien gehört. Im Inneren der Blüte des Baumes wächst ein Steinkern, welcher von einem Samenmantel umgeben ist. Dieser Mantel, die Muskatblüte oder Macis, ist das Kostbarste an der Pflanze und wird in getrocknetem Zustand verkauft. Wenn man die Schale des Steinkerns öffnet, gelangt man zu einem Kern, welcher die Muskatnuss ist. Diese enthält viele ätherische Öle, genauso wie schon die Muskatblüte. Allerdings sind die Öle in der Muskatnuss nicht so hoch konzentriert, weswegen die Nuss nicht so kostbar und teuer ist, wie die Blüte.⁵⁴

Die Inseln, auf denen die Muskatbäume in großer Zahl wachsen, wurden als Gewürzinseln bezeichnet. Es wurde viel Zeit damit zugebracht, diese Inseln zu finden. Der Seeweg um das Kap der Guten Hoffnung wurde deshalb gefunden, weil man auf der Suche nach den Gewürzinseln war.⁵⁵

Es kam im Laufe der Zeit zu zahlreichen, oft recht brutalen, Eroberungskämpfen um diese begehrten Gewürzinseln. Die Portugiesen, die Holländer, die Franzosen und die Engländer hatten gleichermaßen Interesse an diesem ertragreichen Gebiet.⁵⁶

Als die Portugiesen den Seeweg nach Indien und in weiterer Folge die Gewürzinseln gefunden hatten, konnten sie die Gewürze, die in diesem Gebiet angebaut wurden, auf direktem Weg nach Europa bringen. Somit konnten sie sowohl die arabischen als auch die italienischen Zwischenhändler umgehen und die Waren billiger transportieren. Alle Waren, die von Ostindien nach Europa gelangten, mussten in weiterer Folge in Lissabon zum Verkauf angeboten werden. Von dort aus konnten Händler und Kaufleute aus anderen europäischen Ländern die Waren übernehmen.⁵⁷

⁵³ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 151-153.

⁵⁴ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 160.

⁵⁵ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 161.

⁵⁶ vgl. M. Rieder; H.P. Suter, Basilea botanica (Basel 1979) 44.

⁵⁷ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 160.

Im Fernen Osten kannte man die Muskatnuss schon seit sehr langer Zeit als Gewürz, vermutlich bereits seit dem 2. Jahrtausend vor Christus. Im Orient wurde Muskat oftmals als Rauschmittel verwendet, da es – in größeren Mengen – eine ähnliche Wirkung zeigt wie Haschisch. Muskat nach Europa zu transportieren, war sehr teuer.⁵⁸

Die Muskatpflanze gehört zu den wenigen Pflanzen, die aus einer Frucht gleich zwei verschiedene Produkte liefert. Wie auch beim Gewürznelkenhandel beschränkten die Holländer, welche nach den Portugiesen die Molukken einnahmen, den Anbau der Muskatpflanze auf ein kleines, leicht kontrollierbares Gebiet. Somit sollte das niederländische Monopol auf den Inseln sichergestellt werden.⁵⁹

4.3.6. Gewürznelken

Die Gewürznelken haben ihren Ursprungsort auf den Gewürzinseln. Von dort wurden sie von Seefahrern auf das asiatische Festland gebracht und kamen so nach China und nach Indien. Chinesische Händler verkauften die Nelken dann an die Araber weiter. Von den arabischen Küstenstädten wurde das Gewürz weiter in den Westen transportiert. Schon zur Zeit des Römischen Reiches gab es einen beständigen Verkauf von Nelken nach Europa. Daher fanden Nelken, neben Pfeffer und Zimt, schon sehr früh ihre Verbreitung unter der wohlhabenden europäischen Bevölkerung. Pigafetta, ein Mitreisender einer Forschungsreise auf Magellans Schiff, beschrieb in seinem Tagebuch im Jahr 1521 die Gewürznelke.

„Heute begab ich mich an Land, um zu untersuchen, wie die Gewürznelken wachsen. Der Nelkenbaum erreicht eine große Höhe, sein Stamm ist ungefähr mannsdick. Die Äste breiten sich um die Mitte des Baums stark nach der Seite aus, am Gipfel bilden sie eine Pyramide. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, die Rinde ist olivenfarbig. Die Gewürznelken wachsen an der Spitze kleiner Zweige in Büscheln, manchmal zehn, manchmal zwanzig. Je nach der Jahreszeit trägt der Baum auf der einen Seite mehr Früchte als auf der anderen. Zuerst ist die Frucht weiß, während der Reife wird sie rötlich, dann, wenn sie trocken ist, schwarz.

⁵⁸ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 161.

⁵⁹ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 168.

*Geerntet wird zweimal jährlich, einmal zu Weihnachten, das andere Mal zu Johannis ...*⁶⁰

Als die Niederländer die Gewürzinseln übernahmen, wurden die meisten Nelkenpflanzungen zerstört, der Anbau war nur noch auf einigen kleinen Inseln gestattet, um sicherzustellen, dass das Gewürzmonopol weiterhin in niederländischer Hand lag.⁶¹

4.3.7. Kardamom

Kardamom zählt neben der Vanille und dem Safran zu den teuersten Gewürzen der Welt. Sein Geschmack ist leicht süßlich, aber dennoch kräftig und brennend. Verwendet werden von dieser Pflanze nur die Samen, die Wurzelknollen sind wenig bis gar nicht gefragt. Griechische Kaufleute brachten das Gewürz im Altertum in die Mittelmeerländer, und es entwickelte sich ein florierender Handel. Die Römer schätzten Kardamom wegen seiner verdauungsfördernden Wirkung. Nach Westeuropa gelangte das Gewürz erst relativ spät, im Hochmittelalter.⁶²

4.3.8. Safran

Safran gehört zu den teuersten Gewürzen der Welt. Es handelt sich hierbei um ein Zwiebelgewächs mit langen Blättern, die ähnlich aussehen wie Gras. Umschlossen von den Blütenblättern der Pflanze findet man die Narben, die sich in drei Äste teilen. Sie sind ungefähr drei Zentimeter lang und leuchtend rot. Es ist nicht genau bekannt, wo die Safranpflanze ihren Ursprung hat, aber im Orient war sie schon vor Christus bekannt. Sie wurde eingesetzt, um durch ihren kräftigen Farbstoff Kleider und Speisen einzufärben und wurde schon relativ früh zu einem Luxusgewürz. In der Antike konnten sich nur ganz wenige Menschen dieses teure Gut leisten. Safran wurde auch früh in Europa angebaut, aber als Färbemittel wurde es erst verwendet, als der Kontakt zum Orient hergestellt war. Die Sitte, Speisen einzufärben, stammte ursprünglich von den Arabern.⁶³

⁶⁰ Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 162.

⁶¹ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 162.

⁶² vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 209.

⁶³ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 222-225.

4.3.9. Knoblauch

Knoblauch gehört zur Familie der Liliengewächse und stammt ursprünglich aus den Steppen Zentralasiens und gelangte schon relativ früh in andere Gebiete des Orients. Im Altertum war er besonders in Ägypten sehr stark vertreten. Der Knoblauch hat einen sehr intensiven Geschmack und Geruch und war vor allem wegen seiner heilenden Wirkung begehrt. Der Knoblauch fand schnell den Weg in die Küchen. Er wurde vor allem zum Würzen von Speisen verwendet, wurde allerdings nicht von allen gemocht.⁶⁴

4.4. Verwendung der Gewürze in Europa

Ingwer wurde hauptsächlich von den Römern verwendet. Es wurden beispielsweise Fleischspeisen damit gewürzt und er fungierte als Teil des römischen Würzsalzes. In Europa wurde Ingwer als ein Luxusgut gehandelt und hatte einen großen Wert und war daher nur einer geringen Bevölkerungsschicht vorbehalten.⁶⁵ Pfeffer war bereits im Altertum bei den Europäern sehr beliebt, vor allem in der Mittelmeergegend und fand auch langsam den Weg in nichtrömische Gebiete. In der Frühen Neuzeit war der Pfeffer für die Europäer das beliebteste Gewürz. Es wurden für unser heutiges Verständnis kaum vorstellbare Mengen an Pfeffer gebraucht, um unterschiedliche Speisen zu würzen. Pfeffer war, wie viele andere Güter auch, sehr teuer und konnte nur von wenigen Menschen wirklich verwendet werden.⁶⁶

Pfeffer verband jahrhundertlang Asien und Europa miteinander. Er wurde in Europa sehr beliebt und vor allem, wie auch Salz, zum Konservieren von Speisen und zum Übertünchen von schlechten Gerüchen an Speisen verwendet. Aus diesem Grund waren die Küchen die beliebtesten, die am meisten Pfeffer verwendeten oder verwenden konnten. Pfefferkörner waren sehr teuer und wurden Korn für Korn verkauft.⁶⁷ Von allen Gewürzen, die im Laufe der Zeit nach Europa gekommen sind, hat sich der Pfeffer bis in die heutige Zeit hinein durchgesetzt.⁶⁸

⁶⁴ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 105-109.

⁶⁵ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 93.

⁶⁶ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 141-143.

⁶⁷ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 192-194.

⁶⁸ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 141-143.

Die Muskatnuss wurde bereits im Jahr 1100 nach Christus in Nordeuropa gehandelt. Sie wurde zu dieser Zeit vor allem dafür verwendet, dem vermutlich noch recht langweilig schmeckenden Bier ein wenig Geschmack zu verleihen.⁶⁹ Besonders beliebt wurde Muskat in Europa als Gewürz für Süßspeisen, Würste oder Gemüse. In Italien würzte man beispielsweise Käse oder Spinat damit. Auch heute noch wird Muskat in der europäischen Küche verwendet, vor allem beim Backen in der Weihnachtszeit. Hier werden die Muskatnuss, sowie die Muskatblüte vor allem zum Würzen von Lebkuchen verwendet. Sogar die Wirkung von Alkohol kann durch die Zugabe des Gewürzes gesteigert werden.⁷⁰

Obwohl Safran relativ früh in Europa angebaut wurde, hatte der Orient dennoch eine wichtige Bedeutung für die Einsatzmöglichkeiten. Das Färben von Kleidern und Speisen ahmte man in Europa den Menschen aus dem Orient nach.⁷¹ Vor allem unter den römischen Kaisern soll Safran einigen Berichten zufolge sehr beliebt gewesen sein. So soll beispielsweise ein Kaiser in Wasser gebadet haben, welches mit Safran gefärbt wurde, ein anderer soll mit Safran gefärbte Flüssigkeit über Treppen des Theaters laufen haben lassen und ein weiterer Kaiser ließ die Straßen in Rom mit Safran bestreuen, um einen Triumph zu feiern. Zur Zeit der römischen Kaiser wurde das Gewürz bereits in vielen Ländern nahe des Mittelmeers angebaut. Safran blieb allerdings sehr lange Zeit ein teures Luxusgut und ist es auch heute noch.⁷²

Knoblauch gelangte über den Orient nach Europa und wurde vor allem zum Würzen von Speisen und wegen seiner heilenden Wirkung geschätzt.⁷³ In den feineren Küchen der adeligen Leute wurde Knoblauch nicht so oft verwendet wie unter der arbeitenden und ärmeren Bevölkerung, er wurde oftmals als nicht salonfähig bezeichnet. In der jüdischen Küche war Knoblauch besonders beliebt und kommt auch in der heutigen Zeit noch darin vor.⁷⁴

⁶⁹ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 168.

⁷⁰ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 163.

⁷¹ vgl. Schröder (Stuttgart 1991) 222-225.

⁷² vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 225.

⁷³ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 109.

⁷⁴ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 106-108.

Ein beliebtes Gewürz, welches aus der Neuen Welt nach Europa gekommen ist, war die Vanille. Sie gelangte Ende des 16. Jahrhunderts unter die europäische Bevölkerung und wurde vor allem als Geschmacksverbesserer für Schokolade verwendet, in Frankreich wurde zum Beispiel Tabak mit Vanille gewürzt.⁷⁵

⁷⁵ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 177 f..

5. Austausch von Nutzpflanzen durch die Kreolisierung

Durch die Kreolisierung kam es nicht nur zur Verbreitung von Gewürzen, sondern auch von diversen Nutzpflanzen, welche uns alle auch in der heutigen Zeit noch bekannt sind. Eine wichtige Frage, die die Europäer schon lange Zeit beschäftigte, war die, ob es möglich wäre, Nutzpflanzen aus dem Orient oder aus der Neuen Welt auch in europäischen Gegenden heimisch zu machen. Für viele Pflanzen konnte solch eine Akklimatisation schon vor der Zeit der Kolonialisierung gelingen. Nach der Entdeckung Amerikas und somit zahlreicher botanischer Reichtümer, kam es zu einem regen interkontinentalen Austausch diverser Nutzpflanzen.⁷⁶

Der Hafen von Sevilla bekam von dem spanischen Königshaus eine Monopolstellung bezüglich des Amerikahandels zugesprochen. Außerdem wurde eine Behörde eingerichtet, deren Aufgabe die Kontrolle des Überseehandels war. Somit wurde Sevilla auch zum wichtigsten Zentrum für den Nachrichtenaustausch, welcher zwischen der Neuen Welt und Europa stattfand. Die spanische Krone wollte so Informationen über die botanischen Ressourcen in den Kolonien bekommen. Ein wichtiger Gelehrter war zu dieser Zeit der spanische Arzt Nicolás Mondares. Dieser wollte Zugang zu bislang unentdeckten Pflanzen der Neuen Welt bekommen. Er war einer der ersten Europäer, der sich intensiv mit der Botanik der Neuen Welt beschäftigte, er klassifizierte die amerikanischen Pflanzen systematisch. Er verfasste außerdem ein umfassendes Werk über die neu entdeckten amerikanischen Pflanzen, er befasste sich in diesem Zusammenhang auch mit den Heilkräften von unterschiedlichen Pflanzen.⁷⁷

Zahlreiche Gewürze und andere Pflanzen reisten so von Kontinent zu Kontinent und es gab sogar eine große Anzahl an Pflanzen, welche in Europa akklimatisiert und somit heimisch gemacht werden konnten. Dies konnte oftmals nur durch den Einsatz von botanischen Gärten geschehen.⁷⁸

⁷⁶ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 209.

⁷⁷ vgl. Mark Häberlein, Michaela Schmölz-Häberlein: Transfer und Aneignung außereuropäischer Pflanzen im Europa des 16. und frühen 17. Jahrhunderts: Akteure, Netzwerke, Wissensorte. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie (ZAA) 2 (2013), S. 11–26, 14 f..

⁷⁸ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 209.

Im Laufe der Zeit wurde die Kultivierung von außereuropäischen Nutzpflanzen in Europa immer wichtiger. In diesem Zusammenhang kam botanischen Gärten eine ausgesprochen große Bedeutung zu. Die Geschichte der botanischen Gärten wird im folgenden Kapitel eingehender behandelt.

Doch nicht nur botanische Gärten waren in diesem Zusammenhang von Bedeutung. Exotische Pflanzen wurden auch in den privaten Gärten von Fürsten oder adeligen Europäern angepflanzt. Eine besonders große Rolle bei der Akkulturation von exotischen Pflanzen spielten die Holländer. In dem bekanntesten botanischen Garten eines Apothekers aus Antwerpen wuchsen hunderte verschiedene Arten von Pflanzen aus der Neuen Welt und aus dem Orient. Die Niederländer verfügten über ein sehr großes Wissen über die Zucht von exotischen Pflanzen, weshalb Gärtner aus dieser Gegend in fast allen Ländern Europas sehr gefragt waren.⁷⁹ Im Laufe der Zeit entwickelten sich auch sehr viele Nachschlagewerke, in denen bereits neu entdeckte Pflanzen aus der Neuen Welt und aus dem Orient beschrieben und erklärt wurden.⁸⁰

Chronisten waren im Zusammenhang mit der Einführung von Pflanzen aus der Neuen Welt und aus dem Orient von großer Bedeutung. In ihren zahlreichen Berichten beschrieben sie ausführlich die Neuigkeiten aus den fremden Kontinenten. Vor allem die gelehrten Personen waren es, die begeistert auf die Neuheiten der exotischen Länder reagierten. Der Mais war die erste Pflanze, die in den Botanikbüchern dargestellt wurde. Allerdings war den Autoren dieser Bücher zunächst nicht klar, wo das Ursprungsland dieser neuen Nutzpflanze lag. Erst ein italienischer Arzt konnte im Jahr 1565 herausfinden, dass es sich hierbei um eine amerikanische Pflanze handelt.⁸¹

Ganz klar kann davon gesprochen werden, dass der Anbau von Nutzpflanzen, wie beispielsweise Kartoffeln und Mais, dazu geführt hat, dass das Bevölkerungswachstum in Europa angestiegen ist. Diese Pflanzen erhöhten die Nahrungsmittelvielfalt Europas und Hungerkrisen, welche oftmals durch Missernten von Getreide zustande gekommen waren, konnten so vermieden werden. Durch den Import neuer Lebensmittel veränderte sich die Ernährungs- und Lebenskultur der Europäer

⁷⁹ vgl. Mark Häberlein, Michaela Schmölz-Häberlein (2013) 19.

⁸⁰ vgl. Mark Häberlein, Michaela Schmölz-Häberlein (2013) 20.

⁸¹ vgl. Peter Schmidt, Der Anbau amerikanischer Nutzpflanzen in Europa. In: Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas. Vol. 32 (1) (1995) 58 f.

erheblich, spätestens seit dem 18. Jahrhundert haben exotische Pflanzen einen festen Platz unter den Nahrungsmitteln der Europäer gefunden.⁸²

5.1. Botanische Gärten

Im Zusammenhang mit der Kultivierung von exotischen Nutzpflanzen in Europa, spielten botanische Gärten eine besonders wichtige Rolle. Hier sollten alle Pflanzen gesammelt werden, die aus der Neuen Welt oder aus dem Orient nach Europa gekommen waren. In weiterer Folge sollte schließlich auch mit diesen neuen Pflanzen experimentiert werden können.

Banks war der Direktor der Royal Botanic Gardens in Großbritannien. Die Zentrale der Gärten befand sich in Kew, einer Stadt nahe London, zusätzlich gab es weitere Außenstellen.⁸³

Die ersten botanischen Gärten im Rahmen der Europäischen Expansion entstanden danach in Italien und wurden wesentlich von der Gartenbaukunst der arabischen Bevölkerung beeinflusst. Man wollte die botanischen Gärten auf der einen Seite als ein Symbol für die Wiedererschaffung des Paradieses sehen, und andererseits sah man darin ein Feld für mögliche Experimente. Hier sollten verschiedene Arten von Pflanzen analysiert, geordnet und in weiterer Folge vielleicht sogar praktisch genutzt werden können. Anknüpfend an Italien entstanden die Gärten auch in den Niederlanden, in Frankreich und in England. Im Zuge der Europäischen Expansion kamen immer mehr unbekannte Pflanzenarten in die botanischen Gärten Europas. Auch das Interesse der Europäer an diesen Pflanzen wuchs immer mehr. Die Gärten wurden schnell zu einem Symbol dafür, dass die Europäer durchaus in der Lage waren, die botanischen Schätze der ganzen Welt zu erschließen und für sich nutzen zu können. Wesentlich sinnvoller war es allerdings, die botanischen Gärten direkt in den überseeischen Gebieten, in denen exotische Pflanzen vorkamen, zu errichten, da man so nicht nur die Pflanzen selbst, sondern gleichzeitig auch die naturräumlichen Gegebenheiten analysieren konnte.⁸⁴

⁸² vgl. Peter Schmidt (1995) 102 f.

⁸³ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 209.

⁸⁴ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 210.

Botanische Gärten entstanden bereits im Mittelalter, sie wurden als Klostergärten dazu verwendet, Heil- und Gewürzpflanzen zu produzieren. Im Zusammenhang mit der Europäischen Expansion gründeten die Holländer etwa um das Jahr 1660 am Kap der Guten Hoffnung einen botanischen Garten, der heute noch erhalten ist. Im Jahr 1753 wurde auf der Insel Mauritius ein botanischer Garten gegründet, der in erster Linie dazu gedacht war, die Besatzung durchreisender Schiffe mit Pflanzen zu versorgen, die reichlich Vitamin-C beinhalten. Außerdem sollte dieser Garten als Zwischenlager für mitgebrachte Pflanzen fungieren. Auch in Calcutta wurde im Jahr 1789 ein Garten von der East India Company gegründet. Die Gärten bildeten einen wichtigen Umschlagplatz für alle Informationen, die mit den exotischen Pflanzen im Zusammenhang standen. Sie wurden zu einem hochprofessionellen Netzwerk der Pflanzen und, was das Wichtigste war, zu einem Netzwerk des neu gewonnen Wissens über diese Pflanzen.⁸⁵

5.2. Nutzpflanzen aus der Neuen Welt

Durch die immer stärker fortschreitende Erschließung und Entdeckung der Neuen Welt durch die Europäer stieß man, neben den wichtigen Gewürzen, auch auf zahlreiche bedeutende Genussmittel und Nutzpflanzen. Man entdeckte beispielsweise den Kaffee, den Tee, Kakao, die Kartoffel, Mais und viele andere wichtige Produkte, welche die Nahrungsgewohnheiten der Europäer grundlegend veränderten.⁸⁶

Die Nutzpflanzen aus der Neuen Welt leisteten durch ihre Verbreitung in Europa einen wesentlichen Beitrag zur wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung. Die Akkulturation dieser neuen amerikanischen Pflanzen in europäischen Regionen wird zu den bedeutendsten Beiträgen der Neuen Welt zum Wandel der materiellen europäischen Kultur in der Frühen Neuzeit gezählt.⁸⁷

Vor allem der Mais und die Kartoffel waren es, welche vielleicht dazu beigetragen haben könnten, dass die Bevölkerungszahl in Europa im 18. und 19. Jahrhundert explosionsartig anstieg. Außerdem könnten diese beiden Pflanzen durch die Produktivitätssteigerung der Landwirtschaft in Europa dazu beigetragen haben, die

⁸⁵ vgl. Stefan Schneckenburger, Auf der Jagd nach dem „Grünen Gold“. In: Biologie in unserer Zeit. Vol. 40 (6) (2010) 411 f.

⁸⁶ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 208.

⁸⁷ vgl. Peter Schmidt (1995) 57 f.

Voraussetzungen für die Industrialisierungsprozesse zu schaffen.⁸⁸ Das rasante Ansteigen der Bevölkerungszahlen war eine Grundvoraussetzung für den Beginn der Industriellen Revolution.⁸⁹

Die Akkulturation außereuropäischer Produkte war allerdings nicht immer leicht, es waren vor allem die europäischen Bauern, die sich dieser Veränderung zunächst entgegenstellten. Es stellt sich also die Frage, welche Faktoren schließlich dazu beigetragen haben, dass diverse Nutzpflanzen in Europa heimisch gemacht werden konnten. Zum einen spielten klimatisch bedingte Hungerkrisen gegen Ende des 16. Jahrhunderts eine bedeutende Rolle, in weiterer Folge kam es zu zahlreichen Missernten und zu einer schweren Pestepidemie. Auch diverse Kriege könnten dazu beigetragen haben, dass exotische Nutzpflanzen in Europa angebaut wurden. Ein weiterer Faktor war, dass die Kartoffel einen sehr kleinen Kapitaleinsatz erforderte, und dadurch vor allem bei den Kleinbauern beliebt war. Außerdem waren auch die Einpassungsmöglichkeiten der exotischen Pflanzen in die bereits bestehenden europäischen Agrarsysteme von Bedeutung.⁹⁰

Die Importe von Zucker- und Tabakwaren nach Europa stiegen ungefähr in der Mitte des 17. Jahrhunderts enorm an und erreichten in der Mitte des 18. Jahrhunderts ihren Höhepunkt.⁹¹

Genuss- und Nahrungspflanzen, welche aus der Neuen Welt stammen, sind in der heutigen Zeit schon so fest in unseren alltäglich zubereiteten Mahlzeiten und Getränken etabliert, dass es unvorstellbar wäre, alle diese Güter aus dem atlantischen Raum nicht zu kennen. Manche dieser Nutzpflanzen, wie die Kartoffel, die Tomate, der Mais und auch die Paprikapflanze konnten dank der klimatischen Verhältnisse Europas sogar hier heimisch gemacht werden. Andere Nutzpflanzen wiederum, wie der Kakao und der Kaffee, der zwar nicht ursprünglich aus der Neuen Welt stammt, aber in späteren Jahren der Kolonialisierung hauptsächlich dort angebaut wurde, konnten in Europa nicht kultiviert werden.⁹²

⁸⁸ vgl. Erich Landsteiner (Wien/München 2001) 107.

⁸⁹ vgl. Peter Schmidt (1995) 98.

⁹⁰ vgl. Erich Landsteiner (Wien/München 2001) 109.

⁹¹ vgl. Erich Landsteiner (Wien/München 2001) 118.

⁹² vgl. Peter Schmidt (1995) 57.

5.2.1. Kartoffel

Die Kartoffel kommt ursprünglich aus Südamerika, vor allem aus der Gegend zwischen Peru und Chile⁹³ und wird vermutlich schon seit 1000 nach Christus angebaut. Es handelt sich um eine äußerst robuste Pflanze, da sie – im Gegensatz zu Weizen und Mais – sogar in den 4000 Meter hohen Bergen der Anden gedeiht. Aus diesem Grund stellte die Kartoffel für die Inka ein Hauptnahrungsmittel dar, sie trug sogar dazu bei, dass diese Hochkultur sich entwickeln konnte.⁹⁴ Bei der Kartoffel, wie sie die Inkas verzehrten, handelte es sich bereits um eine veredelte Form der Wildkartoffel. Der Botaniker Kaspar Bauhin war der Erste, der der Kartoffel in Europa einen lateinischen Namen („*Solanum tuberosum*“) gab und sie außerdem genau beschrieb.⁹⁵

Über den Weg der Kartoffel nach Europa ranken sich zahlreiche Geschichten. In diesem Zusammenhang sind vor allem die von Bedeutung, die sich um Francis Drake, Walter Raleigh und John Hawkins drehen.⁹⁶

Diesen dreien schreibt man zu, die Kartoffel nach Europa gebracht zu haben. John Hawkins soll derjenige gewesen sein, der die Kartoffelknolle bereits 1565 nach Irland gebracht hat. Walter Raleigh soll die Kartoffel in weiterer Folge 23 Jahre später in Irland heimisch gemacht haben. Francis Drake soll dafür verantwortlich gewesen sein, dass die Kartoffel um 1568 von Virginia aus nach England gekommen ist. Da die Kartoffel eigentlich ursprünglich aus Südamerika stammt und Virginia in Nordamerika liegt, geht man davon aus, dass Drake die Süßkartoffel nach England gebracht hat. Diese konnte sich allerdings in Europa nicht durchsetzen. Demnach soll erst Thomas Hairot, ein Geograph, im Jahr 1586 die Kartoffel endgültig nach England gebracht haben.⁹⁷

Eine weitere These zur Verbreitung der Kartoffel geht davon aus, dass die Kartoffel zunächst als Nahrungsmittel auf spanischen Schiffen eingesetzt wurde. So kam die Pflanze vermutlich um die Mitte des 16. Jahrhunderts auf die Iberische Halbinsel, wo

⁹³ vgl. M. Rieder, H.P. Suter (Basel: 1979) 106.

⁹⁴ vgl. Siegfried Bornhauser, *Auca auf den Spuren der Indigenes in Südamerika* (Norderstedt 2015) 136-138.

⁹⁵ vgl. M. Rieder, H.P. Suter (Basel: 1979) 106.

⁹⁶ vgl. Peter Schmidt (1995) 61.

⁹⁷ vgl. Peter Schmidt (1995) 61 f..

sie erstmals angebaut wurde. Von dort aus kam die Kartoffel dann nach Irland, dort erfuhr der Kartoffelanbau während des 17. Jahrhunderts eine große Ausbreitung.⁹⁸

Außerdem soll die Kartoffel durch die multikulturelle Besatzung der spanischen Schiffe in die jeweiligen Heimatländer der Schiffsbesatzung gekommen sein. Der bekannte Botaniker, Carolus Clusius, bekam die Kartoffel im Jahr 1588 aus Belgien und brachte sie in den Botanischen Garten nach Holland, wo er sie anpflanzte.⁹⁹

Eine andere These geht davon aus, dass die Kartoffel nach der Entdeckung durch Kolumbus auf der einen Seite nach Spanien und auf der anderen Seite nach England gekommen ist. Laut Brücher soll es nicht Francis Drake gewesen sein, der die Kartoffel nach England brachte, sondern der Sklavenhändler John Hawkins, welcher sie aus Venezuela mitbrachte. Diese Kartoffeln sollen gelbschalig gewesen sein.¹⁰⁰

Bis heute konnte allerdings nicht geklärt werden, wer von diesen Männern die Kartoffel als Erster nach Europa gebracht haben könnte.¹⁰¹

5.2.2. Mais

Kolumbus, der in der Karibik landete, als er eigentlich Indien entdecken wollte, stieß dort erstmals auf den Mais. Dieser bildete für die dortigen Ureinwohner das Grundnahrungsmittel. Der Maisanbau war zu dieser Zeit schon sehr weit verbreitet. Die Anbauflächen reichten von den mittlern Anden in Südamerika bis nach Mexiko, wo der Mais ursprünglich entstanden ist. Außerdem gab es Anbauflächen in der Karibik, im Osten der USA und auch in Kanada.¹⁰²

Die portugiesische Expansion Richtung Osten trug in weiterer Folge dazu bei, dass der Mais auch nach Asien kam. Dort tauchte er weniger als ein halbes Jahr nach seiner Entdeckung in Amerika schon in Indien und China auf. Schon Ende des 16. Jahrhunderts gab es in Kleinasien Maisplantagen. Von dort aus gelangte der

⁹⁸ vgl. Mark Häberlein, Michaela Schmölz-Häberlein (2013) 24.

⁹⁹ vgl. M. Rieder, H.P. Suter (Basel: 1979) 107.

¹⁰⁰ vgl. Udelgard Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland (Stuttgart 1987) 141-143.

¹⁰¹ vgl. Siegfried Bornhauser (Norderstedt 2015) 137.

¹⁰² vgl. Thomas Miedaner, Kulturpflanzen (Berlin/Heidelberg 2014) 157.

Plantagenanbau des Kornes dann schließlich auch nach Zentraleuropa, ungefähr im 17. Jahrhundert.¹⁰³

Den Ureinwohnern Amerikas war es gelungen, eine Form des Maises zu züchten, welche einfach zu ernten war und noch dazu relativ hohe Erträge hervorbrachte. Der Mais kam auf der einen Seite über die tropischen Tiefländer Südamerikas bis in die Karibik, und auf der anderen Seite über die Ostküste Brasiliens bis nach Chile. Schon die Hochkultur der Olmeken gründete sich auf dem Konsum des Maises. Aufgrund der übermäßigen Versorgung durch den Mais konnte die Bevölkerung dieser Hochkultur schnell wachsen. Da man sich keine Sorgen um die Nahrungsversorgung machen musste, blieb den Olmeken Zeit, sich mit der Kultur, der Wissenschaft und der Politik auseinanderzusetzen. Unter allen Ureinwohnern Amerikas sah man den Mais als heilig an und man verehrte ihn daher.¹⁰⁴

5.2.3. Zuckerrohr

Zucker war den Europäern bereits seit dem Mittelalter bekannt, wurde allerdings zu dieser Zeit nur in geringen Mengen importiert und fast ausschließlich als Arznei verwendet. Mit der Zeit wurde Zucker unter den Europäern allerdings immer beliebter und schließlich sogar so beliebt, dass sie sich nach Gebieten umsahen, in denen sie selbst Zuckerrohrplantagen betreiben konnten.¹⁰⁵

Auf einer langen Reise über den Orient und nach Europa gelangte die Zuckerrohrpflanze schließlich über den Atlantik auch in die Neue Welt. Es handelt sich hierbei um eine sehr empfindliche Pflanze, die für ihr Wachstum sehr viel Feuchtigkeit und Wärme benötigt.¹⁰⁶

Vor allem in der Karibik und in Brasilien herrschte das richtige Klima, um in großen Mengen Zucker herzustellen. Die Anbauform des Zuckerrohres bildete den Anfang der Plantagenwirtschaft, welche von den Europäern geleitet wurde. Auf großen Anbauflächen wurde auf diese Weise ein Rohprodukt geschaffen, welches auf dem

¹⁰³ vgl. Martina Kaller-Dietrich, Mais (Wien 2001) 15.

¹⁰⁴ vgl. Thomas Miedaner (Berlin/Heidelberg 2014) 158.

¹⁰⁵ vgl. Reinhard Wendt, Zucker – zentrales Leitprodukt der Europäischen Expansion. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie: ZAA, Vol. 61 (2), pp. 43-58. (2013) 2 f..

¹⁰⁶ vgl. Jochen Meissner; Ulrich Mücke; Klaus Weber, Schwarzes Amerika. Eine Geschichte der Sklaverei (München 2008) 99 f..

gesamten Weltmarkt gehandelt werden sollte. Da die Arbeit auf den Plantagen sehr hart war und weder die indigene Bevölkerung noch die europäischen Auswanderer diese schwere Arbeit übernehmen wollten, begannen die Europäer afrikanische Sklaven als Arbeiter zu verwenden. Innerhalb von drei Jahrhunderten kamen so ungefähr zehn Millionen afrikanische Sklaven in die Neue Welt.¹⁰⁷

Nachdem das Zuckerrohr reif ist, muss es möglichst schnell geschnitten werden. Der Zucker wird aus dem Saft des Rohres gewonnen und trocknet sehr schnell ein. Zur weiteren Verarbeitung muss es gepresst, gemahlen oder zerstampft werden. Auch hier muss sehr schnell gearbeitet werden, um sicherzustellen, dass der Saft des Zuckerrohres nicht austrocknet. Im Anschluss daran wird der Saft erhitzt und wieder abgekühlt, so dass am Ende dieses Prozesses sowohl Rohzucker als auch Sirup übrig bleiben, welche ebenfalls zum Süßen geeignet sind. Nach diesem Schritt war die Zuckerproduktion in Amerika abgeschlossen. Die Endprodukte wurden dann zur Weiterverarbeitung und Verfeinerung nach Europa gebracht. Es handelte sich bei der Zuckerproduktion um ein sehr aufwändiges Verfahren, weshalb Zucker lange Zeit als Luxusprodukt galt.¹⁰⁸

Die Sklaven, welche für die Arbeit auf den Plantagen eingesetzt wurden, hatten ein sehr hartes Leben. Die Arbeitstage auf den Plantagen dauerten oftmals bis zu 16 Stunden, die Arbeiter wurden in dieser Zeit ständig von den europäischen Aufsehern überwacht und auch durch körperliche Gewalt zur Arbeit gezwungen. Auch Frauen und Kinder mussten auf den Plantagen arbeiten. Für die gesamte Produktion mussten zahlreiche verschiedene Vorgänge durchgeführt werden, für welche die Arbeiter über unterschiedliche Fertigkeiten verfügen mussten. Manchmal entwickelten sich auch Hierarchien unter den Sklaven, manchen von ihnen wurden Tätigkeiten zugewiesen, die mehr Verantwortung erforderten als andere. Es gab sogar manchmal die Möglichkeit, in der Hierarchie aufzusteigen, was den Sklaven im besten Fall auch gewisse Freiräume verschaffte. Dies ging in manchen Fällen sogar so weit, dass sich Sklaven, sobald sie es schafften, sich ein wenig Geld zu sparen, aus ihrer Versklavung loskaufen konnten.¹⁰⁹

¹⁰⁷ vgl. Reinhard Wendt (2013) 2-4.

¹⁰⁸ vgl. Jochen Meissner; Ulrich Mücke; Klaus Weber (München 2008) 100.

¹⁰⁹ vgl. Reinhard Wendt (2013) 49-59.

5.2.4. Kaffee

Die Kaffeepflanze, welche ursprünglich aus dem Orient stammt und in weiterer Folge zunächst im asiatischen Raum kultiviert wurde, fand schließlich ihren Weg nach Europa und von dort aus auch in die Neue Welt, wo sie kultiviert werden sollte. Die Karibikinseln und Brasilien wurden bald zu den wichtigsten Kaffeeanbaugebieten der Welt.

Die Kaffeepflanze kam auch auf die Karibikinsel Martinique und von dort aus nach Haiti. Vor allem in den Berghängen Haitis entwickelte sich der Kaffeeanbau bald zu einer Plantagenwirtschaft. Für die Bewirtschaftung dieser Plantagen brachten die Franzosen, deren Kolonien die Karibikinseln waren, massenhaft Sklaven nach Amerika.¹¹⁰ Auch Brasilien wurde bald zu einem wichtigen Kaffeeanbaugebiet. Die Kaffeepflanze kam vermutlich um 1723 erstmals nach Brasilien. Die portugiesischen Kolonialisten setzten auch hier zunächst Sklaven zur Bewirtschaftung der Plantagen ein und Brasilien wurde schließlich im Jahr 1850 zum größten Kaffeeproduzenten der Welt.¹¹¹

5.2.5. Tabak

Die Tabakpflanze gehört ebenfalls zu denjenigen, die Kolumbus auf seiner ersten Reist nach Amerika kennengelernt hat. Unter den ersten Gastgeschenken, die Kolumbus und seine Begleiter von der indigenen Bevölkerung erhielten, befanden sich auch getrocknete Tabakblätter, welche den Spaniern zunächst allerdings völlig unbekannt waren und nutzlos erschienen. Als sie einige Wochen später Kuba erreichten, berichteten zwei Entdeckungsreisende aus der Reisegruppe, dass sie beobachtet hatten, wie die indigenen Männer die trockenen Blätter, die ihnen geschenkt wurden, einrollten und mit Kohlen anzündeten, um sich damit einzuparfümieren, so dachten sie. Laut den Beobachtern sogen die Indigenen Luft oder Rauch ein, um die glühenden Rollen nicht ausgehen zu lassen. Einer der beiden Männer versuchte auf der Reise später als einziger das Rauchen selbst und behielt es auch bei.¹¹²

¹¹⁰ vgl. Hans-Jürgen Teuteberg (Frankfurt/New York 1999) 96.

¹¹¹ vgl. Hans-Jürgen Teuteberg (Frankfurt/New York 1999) 97.

¹¹² vgl. Brigitta Kolte, Rauchen zwischen Sucht und Genuss (Wiesbaden 2006) 17.

Vor allem die Maya und die Azteken nutzten die Blätter der Pflanze für kultische oder gemeinschaftsstiftende Zwecke oder sogar für medizinische Zwecke. Der Genuss des Tabaks war in diesen Gesellschaften allerdings ein Privileg der Priesterschaft. Diese schätzten vor allem die narkotische Wirkung des Rauches, den die unbehandelten Tabakblätter abgeben. Dieser Rauch versetzte sie in Trance.¹¹³

Die Europäer stießen sowohl in Nord-, Mittel- als auch in Südamerika auf die Tabakpflanze und auf die Rollen aus den getrockneten Blättern. Tabak wurde von der indigenen Bevölkerung eingeatmet oder Abkochungen aus dem Kraut wurden getrunken. Die Pflanze wurde unter der indigenen Bevölkerung als Kultur- und Mysterienpflanze gesehen. Es gibt zahlreiche Darstellungen, in denen die Pflanze in Zusammenhang mit den Göttern gebracht wurde. So galt die Tabakpflanze in Mexiko als Inkarnation einer Göttin. Tabak war für die indigene Bevölkerung Amerikas deshalb von Bedeutung, weil er sie in einen Zustand von jenseitigem Bewusstsein versetzte. Er ermöglichte es ihnen, Verbindung zu den Toten herzustellen, welche ihnen teilweise auch Hinweise auf die Zukunft geben konnten.¹¹⁴

Die Engländer entdeckten den Tabak ebenfalls in ihren Kolonien, so zum Beispiel in Virginia. Dort wurde der Tabak auf Plantagen angebaut und führte dazu, dass Virginia eine eigenständige Handelspolitik entwickeln konnte. Sie trieben mit holländischen Kaufleuten Handel, welche direkt nach Virginia kamen, um den Tabak von dort zu kaufen.¹¹⁵

5.2.6. Tomate

Die Tomate gehört, ebenso wie die Kartoffel, zu der Familie der Nachtschattengewächse. Ursprünglich stammt sie aus den Gebieten Mittel- und Südamerikas. Als die Spanier erstmals in die Neue Welt kamen, entdeckten sie dort eine bereits hochentwickelte Form der Tomate. Die Samen dieser Pflanze brachten sie dann in weiterer Folge nach Europa.¹¹⁶

Die Wildtomate ist die verbreitetste Form, sie kam auch nach Europa kam. Auch Mexiko kann in diesem Zusammenhang als mögliches Herkunftsland angesehen

¹¹³ vgl. Claudia Schnurmann, Europa trifft Amerika (Berlin 2009) 164.

¹¹⁴ vgl. Werner Christian Simonis, Genuß aus dem Gift? (Stuttgart 1979) 68-76.

¹¹⁵ vgl. Claudia Schnurmann (Berlin 2009) 170 f..

¹¹⁶ vgl. M. Rieder, H.P. Suter (Basel 1979) 108.

werden. Dort wird heute noch eine große Vielzahl von Sorten der einfachen Kulturtomaten angebaut. Ein weiterer Hinweis hierfür ist, dass Tomatensamen im südlichen Mexiko gefunden wurden.¹¹⁷

5.2.7. Kakao-Baum

Der Kakao-Baum stammt ursprünglich aus den Tropen Mittelamerikas. Die indigene Bevölkerung der Neuen Welt kultivierte die Bäume. Vor allem die Azteken und die Tolteken verwendeten die Samen des Baumes, um aus ihnen ein schäumendes Getränk herzustellen, welches sie „Chocolatl“ nannten. (vgl. Küster, 1987: 94) Zu Beginn des 16. Jahrhunderts stieß Kolumbus in Honduras erstmals auf dieses exotische Getränk.¹¹⁸

Zur Herstellung dieses Getränkes wurden die gerösteten und geschälten Kakaobohnen zu Pulver zerstoßen. Danach wurden sie mit Wasser aufgegossen und mit Mehl oder aufgequollenem Mais vermischt. Außerdem wurden oft noch unterschiedliche Zutaten beigegeben, wie Pfeffer, Vanille oder Honig. Das fertige Getränk wurde nicht warm, sondern kalt getrunken.¹¹⁹

Die Olmeken waren die ersten richtigen Kakaonutzer. Es handelt sich hierbei um eine alte Kultur, welche im Tiefland des Golfes von Mexiko beheimatet war. Diese Kultur war die erste, die die Kakaobohnen zu einem Getränk verarbeitete. Durch den Kulturkontakt zu den umliegenden Nachbarländern, mit denen die Olmeken auch Handel trieben, wurde das Wissen über den Kakao zu den Mayas gebracht. Auch diese Kultur verarbeitete die Kakaobohnen zu einem ungesüßten und daher leicht bitter schmeckenden Getränk. Vor allem der Schaum war damals sehr beliebt, dieser entstand durch das Aufschlagen der Flüssigkeit oder durch das Umgießen in ein anderes Gefäß. Auch die Mayas verwendeten den Kakao schon zum Würzen von diversen Speisen. Es handelte sich hierbei allerdings nicht um ein Massenprodukt, sondern es war damals ein sehr kostbares Gut. Die Mayas handelten die Kakaobohnen mit den Azteken, bei welchen die Schokolade bereits sehr beliebt war. Allerdings war

¹¹⁷ vgl. Udelgard Körber-Grohne (Stuttgart 1987) 315.

¹¹⁸ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 94.

¹¹⁹ vgl. Werner Christian Simonis (Stuttgart 1979) 58.

der Schokoladenkonsum auch bei dieser Kultur vor allem dem König, dem Adel und den Kriegern vorbehalten.¹²⁰

5.3. Nutzpflanzen aus dem Orient

Lange Zeit bemühten sich die Europäer, ohne den Einsatz von Zwischenhändlern und ohne Umwege direkt auf die artenreiche Pflanzenwelt des Orients zuzugreifen. Dies ist ihnen durch die Entdeckung des Seeweges nach Indien durch Vasco da Gama gelungen. Man war stetig auf der Suche nach neuen Handelsgütern, die reichen Gewinn bringen konnten.¹²¹

5.3.1. Zuckerrohr

Zucker war schon seit langer Zeit ein wichtiges Produkt, auf das die Europäer nicht verzichten wollten. Es gelang allerdings erst im 19. Jahrhundert, Zucker, wie auch heute noch, aus Zuckerrüben zu gewinnen. Bis es allerdings so weit war, wurde Zucker ausschließlich aus Zuckerrohr gewonnen.¹²²

Das ursprüngliche Herkunftsland des Zuckerrohres ist Melanesien. Von diesem Gebiet aus gelangte die Zuckerrohrpflanze nach Ost- und Südasiens und schließlich in die Gegend des Pazifikraumes. Es gab bereits im 5. Jahrhundert nach Christus großbetriebliche Anbauweisen in Persien. Diese Anbauweise war bereits charakteristisch für die weitere Produktionsgeschichte des Zuckerrohres. Durch diverse Eroberungen stießen schließlich die Araber auf diese Pflanze und transportierten sie in den Westen. Schon im Jahr 700 kam die Pflanze so nach Ägypten, auf die Iberische Halbinsel und in weiterer Folge auch nach Sizilien.¹²³

Nach und nach kam das Zuckerrohr schließlich bis in die Neue Welt, viele Regionen in der Karibik wurden schließlich zu den wichtigsten Anbaugebieten.

¹²⁰ vgl. Sonja Ott-Dörfer, Das kleine Buch der Schokolade (2009) 18.

¹²¹ vgl. Reinhard Wendt (Stuttgart 1999) 208.

¹²² vgl. Jochen Meissner; Ulrich Mücke; Klaus Weber (München 2008) 99.

¹²³ vgl. Wendt (2013) 44.

5.3.2. Kaffee

Ursprünglich kommt die Kaffeepflanze aus dem Orient, genauer gesagt aus Arabien. Zwischen dem 14. und dem 15. Jahrhundert tauchte das Getränk, welches aus dem Aufguss der Früchte der Kaffeepflanze entsteht, erstmals in Südarabien auf.¹²⁴

Die ersten Beschreibungen der Kaffeepflanze erschienen im 16. Jahrhundert in Europa. Es handelte sich um Berichte von Reisenden, die auf ihrem Weg auch in den Orient reisten.¹²⁵ Das Getränk selbst wird aus den gerösteten und gemahlenen Kaffeebohnen gewonnen. Die Kaffeebohnen sind die Samen des Strauches, welche sich in der Kaffeefrucht befinden, die einer Kirsche ähnelt. In den gerösteten Kaffeebohnen befindet sich der chemische Wirkstoff Koffein. Wenn man Koffein in kleinen Dosen zu sich nimmt, wirkt dieses auf das Zentralnervensystem ein. In weiterer Folge wird das Aufnahme- und Erinnerungsvermögen gesteigert, sowie Müdigkeit eingedämmt. Nimmt man Koffein in größeren Mengen zu sich, kann dies zu innerer Unruhe und sogar zu Schlafstörungen führen.¹²⁶

Das erste Kaffeehaus wurde bereits im Jahr 1530 in Damaskus eröffnet.¹²⁷ Das Getränk überzeugt durch seine anregende Wirkung. Es belebt den Geist, macht munter und hilft gegen Anspannungen. Aus diesen Gründen wurde Kaffee vor allem in den islamischen Gebieten sehr schnell beliebt. Durch die europäischen Entdeckungen gelangte der Kaffee schließlich aus dem Orient in die Türkei und nach Ägypten, von wo aus er schließlich weiter in den Westen nach Europa kam. Zu dieser Zeit wurde in Europa allerdings von vielen Seiten vor dem Konsum des neuen Getränkes gewarnt, Ärzte stuften das Getränk als sehr gefährlich ein.¹²⁸

Die Kaffeesorte, die auch zur heutigen Zeit fast ausschließlich verkauft wird, der Arabica-Kaffe, stammt ursprünglich aus den Bergwäldern Äthiopiens und des Sudans. Händler und Soldaten, welche gegen die Perser eingesetzt wurden, brachten die Kaffeepflanze dann höchstwahrscheinlich aus diesem Gebiet in den Jemen. Der Südwesten der arabischen Halbinsel eignete sich aufgrund seines Klimas sehr gut für den Anbau der Pflanze. Wie auch in den Bergwäldern seines Herkunftslandes

¹²⁴ vgl. Rudolf Schröder, (Stuttgart 1991) 27.

¹²⁵ vgl. Ursula Becker, Kaffee-Konzentration (Stuttgart 2002) 31.

¹²⁶ vgl. Hans-Jürgen Teutenberg (Frankfurt/New York 1999) 81.

¹²⁷ vgl. Ursula Becker (Stuttgart 2002) 31.

¹²⁸ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 27.

Äthiopien, ist dieses Gebiet des Orients sehr feucht, da es häufig regnet. Die dort angebauten Kaffeepflanzen wurden über die Karawanenstrecken im Orient verbreitet. Im Jemen selbst ist das Klima für den Kaffeeanbau nicht so günstig wie auf der arabischen Halbinsel. Allerdings verfügte die Bevölkerung im 15. Jahrhundert bereits über ein sehr gutes Bewässerungssystem, wodurch die Kultivierung der Kaffeeepflanze möglich gemacht werden konnte.¹²⁹

Der Kaffee wird aus gerösteten und gemahlenen Kaffeebohnen hergestellt. Die Kaffeebohnen sind die Samen des Kaffeestrauches und befinden sich im Inneren der Kaffeefrucht. Geröstete Kaffeebohnen enthalten den Wirkstoff Koffein, welcher auf den menschlichen Organismus einwirkt. Durch das Koffein wird das geistige Aufnahmevermögen gesteigert und Müdigkeit kann verringert werden.¹³⁰

Der Kaffee wurde nicht nur mittels Karawanentransporten verbreitet, sondern auch verschifft. In diesem Zusammenhang nannte man den Kaffee, der aus Arabien verschifft wurde, später nach dem Ausfuhrhafen Mocha „Mokka“. Der Begriff wurde schnell zu einem Qualitätsmerkmal. Schnell entwickelte sich der Kaffeehandel zu einem bedeutenden Wirtschaftszweig. Die Araber erkannten, dass die Kaffeeanbauflächen im Jemen ausgeweitet werden mussten und konnten lange Zeit das Monopol des Kaffeehandels bestreiten. Die Holländer, Engländer und Franzosen kauften sehr viel Kaffee, um den immer stärker ansteigenden Bedarf der Europäer befriedigen zu können. Mit der steigenden Nachfrage wuchs auch der Wunsch, das Monopol der Araber zu brechen, um den Kaffee günstiger nach Europa bringen zu können. Aus diesem Grund wurde nach alternativen Anbaugebieten gesucht.¹³¹

Um Kaffeesträucher kultivieren zu können, ist auf der einen Seite ein sehr warmes Klima erforderlich, und auf der anderen Seite sollte es in der Anbauregion konstanten Niederschlag geben. Außerdem müssen eine spezielle Bodenbeschaffenheit und Höhenlage der Anbaugebiete gegeben sein, daher kommen für den Anbau fast ausschließlich tropische und subtropische Regionen in Frage.¹³²

¹²⁹ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 27.

¹³⁰ vgl. Hans-Jürgen Teuteberg (Frankfurt/New York 1999) 81.

¹³¹ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 29.

¹³² vgl. Julia Laura Rischbieter, Mikro-Ökonomie der Globalisierung (Köln/Weimar/Wien 2011) 33.

Um Anbaugelände auszutesten, nahmen die Holländer Kaffeebohnen von der Malabarküste mit und brachten sie in die Kolonie Ceylon, von wo aus der Kaffee etwa um das Jahr 1680 nach Java gebracht wurde.¹³³

Die Heimischmachung der Kaffeepflanze auf Java war sehr erfolgreich, was zur Folge hatte, dass die Kaffeeimporte aus Mokka langsam zurückgingen. Im Jahr 1708 kamen die ersten Kaffeepflanzen in die Niederlande, von wo aus sie in die Kolonie Surinam in Südamerika gebracht wurden, wo bislang Zuckerrohr angebaut wurde. Nach einigen Anbauversuchen gelang der Anbau schließlich und es entstanden immer größere Anbauflächen in der südamerikanischen Kolonie. Die Verarbeitung des Kaffees unterschied sich in der Aufwendigkeit sehr von der des Zuckerrohres. Aus diesem Grund konnten auf den Kaffeepflanzungen auch ältere und schwächere Sklaven eingesetzt werden. Im Jahr 1718 wurden die ersten Kaffee-Proben nach Europa geschickt.¹³⁴

Mit der Zeit wurde die Kaffeepflanze allerdings nicht nur im asiatischen Raum verbreitet, sondern sie gelangte auch über Europa in die Neue Welt, wo sie vor allem im karibischen Raum kultiviert wurde.

5.3.3. Tee

Die Teepflanze hat ihre Heimat in Südchina und gedeiht nur in bestimmten Gegenden der Erde, wo sie auch heute noch vorwiegend angebaut wird. Zu diesen Gebieten zählen China, Indien, Ceylon, Sumatra und Java. Die Teeblätter, welche für die Zubereitung des Tees erforderlich sind, werden direkt vom Strauch heruntergezogen. Die geernteten Blätter werden in der weiteren Verarbeitung eine Nacht lang getrocknet, wodurch sie ihre starre Konsistenz verlieren. Anschließend wird der Tee gerollt und durch unterschiedliche Siebe in größere und kleinere Teile geteilt. Danach wird er in Tücher gewickelt und soll fermentieren, bei diesem Vorgang werden die Gerbstoffe zersetzt. Außerdem kann sich so das Aroma der Blätter entwickeln, denn die frischen Blätter sind geruchslos. Anschließend wird der Tee einem

¹³³ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 29.

¹³⁴ vgl. Piet Emmer; Manfred Mimler, u.a. (Hrsg.) (München 1988) 555.

Trocknungsverfahren unterzogen. Die Zubereitung des Tees ist im Orient in einer ganz besonderen Weise entwickelt worden. Es hat dort sogar eigene Teemeister gegeben.¹³⁵

Der Tee ist aller Wahrscheinlichkeit nach durch buddhistische Mönche von China nach Japan gekommen, die den schwarzen Tee als Medizin ansahen. Als der grüne Tee in Japan aufkam, wurde der Tee dort volkstümlich. Es gab sogar eigene Teezeremonien, außerdem wurde die Zubereitung des Tees lange Zeit als großes Geheimnis gehütet. Im innerasiatischen Raum stellte der Tee lange Zeit ein wichtiges Handelsgut dar, welches über die Karawanenwege bis in die Mongolei gebracht wurde. Durch die Araber gelangte der Tee aus dem asiatischen Osten langsam Richtung Westen, von wo aus er bald weiter nach Italien kam.¹³⁶

Nach Europa kam der Tee erstmals durch die Holländer, welche ihn im 17. Jahrhundert in China kennenlernten. Wichtig in diesem Zusammenhang war die holländische Ostindienkompanie, welche nun den Tee in großen Mengen nach Europa brachte. Durch die Holländer kam der Tee schließlich auch in die Neue Welt, nämlich in die Kolonie Neu-Amsterdam, in das heutige New York. Die Teepflanzen selbst wurden von den Europäern erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts auf Java gezogen, nachdem einige Teesamen dort ankamen.¹³⁷

5.4. Verwendung der Nutzpflanzen in Europa

Die Nutzpflanzen, welche im Zuge der Europäischen Expansion sowohl in Amerika, als auch im Orient entdeckt wurden, kamen auf verschiedenen Wegen nach Europa. Dort wurden sie von der Bevölkerung mit unterschiedlicher Begeisterung angenommen. Im folgenden Kapitel soll nun näher darauf eingegangen werden, wie diese neu importierten Nutzpflanzen aus den europäischen Kolonien in Europa angekommen sind und wie sie von der Bevölkerung angenommen wurden.

Dieses Gebiet ist noch nicht ausreichend erforscht, allerdings geht man davon aus, dass Pflanzen, die aus überseeischen Gebieten nach Europa gebracht wurden, zunächst als Heilkräuter gesehen wurden. Man schrieb exotischen Pflanzen lange Zeit Heilkräfte zu. Aus diesem Grund war die Verwendung exotischer Pflanzen in erster Linie eine medizinische. Nach einiger Zeit wurden Nahrungsmittel aus der Neuen Welt

¹³⁵ vgl. Werner Christian Simonis (Stuttgart 1979) 41-50.

¹³⁶ vgl. Andreas Gruschke, Andreas Schörner, Astrid Zimmermann, Tee (Freiburg 2007) 67.

¹³⁷ vgl. Andreas Gruschke, Andreas Schörner, Astrid Zimmermann (Freiburg 2007) 67-69.

und aus dem Orient zu Luxusgütern emporgehoben, bis sie mit der Zeit immer weniger wert wurden und schließlich auch die untersten Bevölkerungsschichten erreichten. Somit wurde aus den Heilpflanzen und den Luxusgütern allmählich ein einfaches Konsumgut und Nahrungsmittel.¹³⁸

5.4.1. Kaffee

Das Interesse der Europäer an Kaffee war zunächst medizinischen Ursprungs. Europäische Gelehrte wollten in erster Linie herausfinden, inwieweit Kaffee als Heilpflanze eingesetzt werden konnte. Dieses Interesse veränderte sich erst im 17. Jahrhundert. Die ersten Europäer, die zu Kaffeetrinkern wurden, waren Reisende, Händler oder auch Kaufleute, welche Kaffee nach Europa brachten.¹³⁹

Die Europäer lernten außerdem im Orient die ersten Kaffeehäuser kennen und schätzen. Als sie wieder in ihre Heimat zurückkehrten, wollten sie diese Institutionen nicht mehr missen. So wurde nicht nur die Kaffeepflanze nach Europa gebracht, sondern auch Kaffeehäuser wurden eingeführt, welche sich sehr stark an den orientalischen Vorbildern orientierten.¹⁴⁰

Der Kaffeekonsum breitete sich in Europa in unterschiedlicher Geschwindigkeit aus. Die Eingliederung des Kaffeekonsums in die europäische Kultur bedeutete einen Eingriff in die traditionelle Hauswirtschaft. Spätestens im 19. Jahrhundert erfreute sich der Kaffee in den meisten Teilen Europas größter Beliebtheit. Fast alle Gegenden und Bevölkerungsschichten schätzten das neue Getränk.¹⁴¹

Kaffee stellte im 17. Jahrhundert in Europa noch ein Luxusgetränk dar, welches vor allem an königlichen Höfen und kleinen Fürstenhäusern konsumiert wurde. Wer Kaffee trank, symbolisierte damit seinen Reichtum und auch seine Bildung. Im 18. Jahrhundert breitete sich der Kaffeekonsum aus adeligen und wohlhabenden Kreisen langsam in die städtischen Schichten der Bevölkerung aus. In der Unterschicht wurde der Kaffee allerdings erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts zu einem Statussymbol und hielt in die breite Bevölkerungsschicht Einzug. Mit dem zunehmenden Kaffeekonsum stieg auch die Bedeutung des Handels. In diesem Zusammenhang wurden Methoden

¹³⁸ vgl. Peer Schmidt (1995) 64.

¹³⁹ vgl. Ursula Becker (Stuttgart 2002) 31f.

¹⁴⁰ vgl. Ursula Becker (Stuttgart 2002) 36.

¹⁴¹ vgl. Hans-Jürgen Teutberg (Frankfurt/New York 1999) 91.

eingeführt, den Kaffee sowohl qualitativ als auch quantitativ zu verbessern. So wurde beispielsweise die Rösttechnik verbessert, es entstand koffeinfreier Kaffee und der Haushaltsfilter wurde erfunden. Der Übergang vom 18. zum 19. Jahrhundert markierte in Europa eine Wende von dem Kaffeekonsum als Modeerscheinung hin zu einem alltäglichen Konsum.¹⁴²

Lange Zeit vertraten die europäischen Mediziner unterschiedliche Meinungen über die Wirkung des Kaffees auf den menschlichen Organismus. So gab es beispielsweise einige von ihnen, welche ihn aufgrund seiner zahlreichen möglichen medizinischen Einsatzbereiche schätzten. Auf der anderen Seite gab es allerdings auch diejenigen, die in dem Kaffee etwas Teuflisches sahen, wie es auch beim Tabak der Fall war. Außerdem sollte der Kaffee deren Meinung nach schlecht für den menschlichen Organismus sein und sogar das menschliche Leben verkürzen können, dem Körper Säfte entziehen, die er zum Leben braucht oder impotent machen.¹⁴³

5.4.2. Kartoffel

Die Kartoffel gehörte zu den Pflanzen, die sehr gute Voraussetzungen für eine Akkulturation in Europa aufwiesen. Im Gegensatz zu den damals in Europa bekannten Getreidesorten überzeugte die Pflanze durch höhere Ernteerträge, durch eine höhere Kalorienanzahl und durch einen sehr hohen Nährstoffgehalt. Der Anbau kann außerdem relativ günstig durchgeführt werden. Ein sehr großer Vorteil der Pflanze war für die Europäer, dass sie auch in Gegenden gedeiht, die klimatisch ungünstig sind. Außerdem muss die Kartoffel nicht im Herbst geerntet und eingelagert werden, sondern sie kann auch länger im Boden bleiben. Dies war ein enormer Vorteil in Kriegszeiten, da man so besser vor Plünderungen geschützt war. Eine genaue Beschreibung der Pflanze von europäischen Botanikern erfolgte relativ spät, erst im Jahr 1600.¹⁴⁴

Allerdings dauerte es dennoch einige Zeit, bis die Kartoffel in Europa ihren festen Platz fand. Dies lag vor allem daran, dass die Knolle in Europa auf einige Ablehnung stieß. Bei den meisten Pflanzen, die die Europäer zu dieser Zeit kannten, waren es Früchte, die aus den Blüten hervorgingen, die die essbaren Teile darstellten. Bei der Kartoffel

¹⁴² vgl. Ursula Becker (Stuttgart 2002) 346.

¹⁴³ vgl. Hans-Jürgen Teutenberger (Frankfurt/New York 1999) 81.

¹⁴⁴ vgl. Mark Häberlein, Michaela Schmölz-Häberlein (2013) 23.

gab es auch Blüten mit Früchten, welche allerdings nach dem Verzehr negative Auswirkungen auf den menschlichen Organismus hatten. So bekam man nach dem Verzehr der oberirdischen Früchte Bauchschmerzen, Schweißausbrüche und sogar Atemnot. Man hielt die exotische Knolle, welche in der Erde wuchs und die vor dem Verzehr gekocht werden musste, für sehr kurios.¹⁴⁵

Die Kartoffeln, die erstmals aus der Neuen Welt nach Spanien gebracht wurden, hatten höchstwahrscheinlich eine rote Schale, die Kartoffel in England hatte eine gelbe Schale. Die beiden Sorten vermischten sich dann im weiteren Verlauf in Europa. Schon in der Mitte des 16. Jahrhunderts, nachdem die erste Sendung mit Kartoffeln aus Peru nach Spanien kam, entstanden dort erste Anpflanzungen in der Nähe der Häfen. Aufgrund ihres hohen Vitamin C-Gehaltes war die Kartoffel besonders auf Seereisen sowohl als Nahrungsmittel als auch als Heilmittel gegen Skorbut beliebt. In Europa wurde sie als Geschenk von Fürstenhöfen zu Fürstenhöfen verwendet und außerdem war sie unter Ärzten, Naturforschern und Apothekern sehr beliebt und wurde von diesen in Gärten gezogen.¹⁴⁶

5.4.3. Mais

Der Mais wurde bereits im Jahr 1520 auf der Iberischen Halbinsel angebaut. Es war allerdings kein leichter Prozess, die Pflanze auf europäischem Boden zu kultivieren. Am besten gedieh sie im Norden der Iberischen Halbinsel. Der Mais konnte, genauso wie die Kartoffel, relativ kostengünstig angeboten werden. Somit konnte er dazu beitragen, auch die ärmere Bevölkerung mit einem nahrhaften Produkt zu ernähren. Von der Iberischen Halbinsel wurde der Mais weiter nach Italien gebracht und gelangte von dort aus weiter nach Westen. Die Maisproduktion erfreute sich eines großen Wachstums und war bereits im 18. Jahrhundert beliebter als Weizen. Auch in der Balkanregion wurde der Mais sehr früh angebaut, im Laufe des 17. Jahrhunderts. Auch Frankreich erreichte er sehr bald. Aufgrund klimatischer Bedingungen konnte der Mais allerdings nicht im Norden Europas kultiviert werden. Um gut zu gedeihen, braucht der Mais zwar viel Feuchtigkeit, allerdings ist kaltes Klima nicht sehr

¹⁴⁵ vgl. Siegfried Bornhauser (Norderstedt 2015) 137.

¹⁴⁶ vgl. Udelgard Körber-Grohne (Stuttgart 1987) 142 f..

förderlich. Somit waren die wichtigsten Gebiete für den Maisanbau in Europa die wärmeren Regionen.¹⁴⁷

Der Mais wurde in der ganzen Welt schneller und auch effizienter verbreitet als jedes andere Produkt, welches aus den Kolonien nach Europa gelangte. So kam es, dass der Mais die europäischen Getreidesorten teilweise vertrieb und vor allem der ärmeren Bevölkerungsschicht zugute kam, denn er konnte den lokalen Weizen ersetzen, welcher sehr oft knapp war. Schon im 17. Jahrhundert hatte der Mais es geschafft, den Hirsekonsum in Westeuropa zu verdrängen. In verschiedenen Regionen der Welt ist der Mais auch heute noch unter verschiedenen Namen bekannt, welche zumeist Spekulationen über seine ursprüngliche Herkunft darstellen. Man wusste den Mais zwar als exotisch einzuschätzen, konnte aber nicht genau sagen, woher er kam. Aus diesem Grund hieß der Mais beispielsweise in der Türkei „Ägyptisches Korn“, in Persien „Mekka-Weizen“ oder in Ägypten „Syrische Hirse“. Diese Beispiele veranschaulichen, dass der Mais in all diesen Regionen bereits als fremd wahrgenommen wurde, allerdings konnte man sein Herkunftsland nicht genau lokalisieren.¹⁴⁸

Dem Erfolg des Maises in Europa kann allerdings auch eine Schattenseite gegenübergestellt werden. Ab dem 18. Jahrhundert wurde eine Mangelkrankung identifiziert, welche seit dem Ende des 17. Jahrhunderts nachweislich vor allem unter der ärmeren Bevölkerung von Südeuropa zu Hautausschlägen, Debilität und im schlimmsten Fall sogar zum Tod führte, nämlich Pellagra. Ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, bis hinein ins 19. Jahrhundert, konnte die Krankheit in Frankreich und in Italien nachgewiesen werden. Lange Zeit war die Ursache für diese Krankheit nicht bekannt. Erst im 20. Jahrhundert fand man heraus, dass Pellagra als Folge eines einseitigen Maiskonsums entstehen kann. Diese Krankheit blieb allerdings in Amerika unbekannt. Auch hier wurde im 20. Jahrhundert herausgefunden, dass der Grund hierfür in der unterschiedlichen Zubereitung des Maises zu sehen ist. In Europa wurde der Mais aufgrund mangelnder Erfahrung wie normales Getreide behandelt und in trockenem Zustand gemahlen. Solche Getreidemühlen gab es in Amerika nicht. Dort wurden die Maiskörner in einer Kalklösung gekocht, mehrfach ausgewaschen und

¹⁴⁷ vgl. Peer Schmidt (1995) 66-75.

¹⁴⁸ vgl. Martina Kaller-Dietrich (Wien 2001) 14 f..

danach mit einem Mahlstein zerrieben. Aufgrund der Beigabe des Kalkes in das Kochwasser konnte Pellagra in der Neuen Welt nicht entstehen.¹⁴⁹

5.4.4. Tabak

Der Tabak kam nach der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus und seine Begleiter über den Seeweg nach Europa. Rodrigo de Jerez, einer der Begleiter Kolumbus, welcher auf der Reise nach Amerika mit dem Rauchen begonnen hatte und es auch in Europa beibehielt, rauchte nach der Rückkehr auch in Europa öffentlich. Dafür musste er zehn Jahre ins Gefängnis, denn ein Vertreter der heiligen Inquisition bezeichnete ihn als „vom Teufel besessen“. Die spanische Kirche fürchtete auch nach längerer Zeit noch eine Gefährdung der herrschenden Ordnung und verhängte ein striktes Rauchverbot. Das Rauchen war also von der Kirche verpönt, anders sah es allerdings mit der Kultivierung der Tabakpflanze aus. Die Samen der Pflanze gelangten schon am Ende des 15. Jahrhunderts nach Spanien. Dort erfreute sich der Tabak als Zier- und Heilpflanze immer größerer Beliebtheit.¹⁵⁰

Zu Beginn des 17. Jahrhunderts wurde der Tabak erstmals in Holland angebaut. In weiterer Folge kam es zu einer Hochkonjunktur der Pflanze, der größte Teil des Tabaks stammte aber auch zu dieser Zeit aus den holländischen Kolonien in der Neuen Welt. Der Dreißigjährige Krieg trug dazu bei, dass sich vor allem das Schnupfen von Tabak und das Rauchen von Spanien aus in Frankreich, Italien, Deutschland und in der Schweiz einbürgerten. Nach und nach wurde das Verbot gegen Konsum von Tabak in Europa gelockert, was zur Folge hatte, dass die ersten Tabakfabriken entstanden. Dort wurden die Tabakblätter, welche aus den Kolonien importiert wurden, weiterverarbeitet.¹⁵¹

Ungefähr hundert Jahre nach seinem erstmaligen Auftauchen in Europa, wandelte sich der Zweck der Verwendung des Tabaks. Wurde er anfangs fast ausschließlich als Heilpflanze eingesetzt, kam nun dem Genusszweck immer größere Bedeutung zu. Dieser Kult um den Tabakgenuss entwickelte sich von England aus in die ganze Welt. Als Protagonist dieses neuen Trends kann der Engländer Sir Walter Raleigh gesehen werden, welcher sogar eigene Partys veranstaltete, die dem Rauchen gewidmet waren.

¹⁴⁹ vgl. Martina Kaller-Dietrich (Wien 2001) 20-22.

¹⁵⁰ vgl. Brigitta Kolte (Wiesbaden 2006) 17 f.

¹⁵¹ vgl. Rieder, M; Suter, H.P. (Basel 1979) 124 f..

Auf diesen Partys wurde das Rauchen als gesellschaftliche Zeremonie gesehen. Allmählich verbreitete sich der Tabakgenuss auch in den unteren Gesellschaftsschichten.¹⁵²

In England wurde die Pflanze schon von Beginn an weniger als Heilmittel gesehen, sondern auch damals schon als Genussmittel. Die enorme Verbreitung kann im Zusammenhang mit der Entdeckung Virginias gesehen werden. Die Kolonisten, die von dieser Region nach Hause zurückkehrten, wollten das Rauchen auch in ihrer Heimat nicht aufgeben. Der Begriff des Rauchens selbst wurde allerdings erst im Laufe des 17. Jahrhunderts in den allgemeinen Sprachgebrauch aufgenommen.¹⁵³

5.4.5. Tomate

Die Tomate kam relativ schnell nach der Entdeckung Amerikas nach Europa. Zunächst wurde die Tomate in den europäischen Ziergärten angebaut. (vgl. Suter, : 108) Da sie schon sehr früh nach Europa kam, wurde sie dort, vor allem in Italien, schon im 16. Jahrhundert als vollwertiges Nahrungsmittel angesehen. In Deutschland galt sie allerdings bis ins 19. Jahrhundert als giftig. Daraus resultierte die relativ späte Etablierung als Nahrungsmittel in der ganzen Welt, nämlich erst in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts. Zu dieser Etablierung hat vor allem auch das Vordringen der Mittelmeerküche beigetragen.¹⁵⁴

5.4.6. Kakao

Der Begriff „Schokolade“ entstand aus dem Wort „Xocolatl“, welches die Maya und die Azteken als Bezeichnung für verarbeiteten Kakao verwendeten. Die Spanier machten daraus dann das heute bekannte Wort „Chocolate“. „Schokolade“ bezeichnet also in diesem Zusammenhang Produkte, welche aus der Kakaobohne gewonnen werden.¹⁵⁵

Die Spanier trafen erstmals auf die aus Kakaobohnen zubereitete Schokolade, als sie auf dem Hof Montezumas waren. Hernando Cortez brachte die Kakaobohnen zu

¹⁵² vgl. Brigitta Kolte (Wiesbaden 2006) 18.

¹⁵³ vgl. M. Amberger-Lahmann; D. Schmähl (Hrsg.), Gifte. Geschichte der Toxikologie (Berlin/Heidelberg) 285.

¹⁵⁴ vgl. Susanne Bäuml; Hans Ottomeyer; Ulrike Zischka (Hrsg.), Die anständige Lust (München 1994) 424.

¹⁵⁵ vgl. Matthias Hoffmann; Ingrid Schindler; Sonja Ott-Dörfer: Das kleine Buch der Schokolade (München 2009) 20.

Beginn des 16. Jahrhunderts zunächst nach Spanien. Dort verbreitete sie sich relativ schnell, schon im 17. Jahrhundert war die Kakaobohne fast überall in Europa bekannt. In London wurde Mitte des 17. Jahrhunderts sogar das erste „Chocolate House“ eröffnet. Allerdings waren Produkte aus den Bohnen zu Beginn mit sehr hohen Steuern belegt und daher sehr teuer. Aus diesem Grund konnten sie zunächst nur von reichen Leuten konsumiert werden. Diese hohen Steuern wurden erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts gesenkt, wodurch sich nun auch die unteren Bevölkerungsschichten dieses ehemalige Luxusgut leisten konnten. Sowohl in Südamerika als auch in Südeuropa wurde die Kakaobohne allerdings nicht ausschließlich als Genussmittel verwendet, sondern auch als Gewürz. Man verfeinerte beispielsweise Fleischspeisen und Gemüse damit.¹⁵⁶

Als die Kakaobohne das erste Mal an den spanischen Hof gebracht wurde, fand sie schnell großen Anklang. Allerdings dauerte es danach noch einige Zeit, bis der Kakaohandel so richtig in Schwung kam. So kann in diesem Zusammenhang die erste Schiffsladung mit Kakao, welche von Veracruz nach Spanien gebracht wurde, gegen Ende des 16. Jahrhunderts datiert werden. In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts entwickelte sich die Schokolade schließlich zu einem spanischen Nationalgetränk.¹⁵⁷

5.4.7. Tee

Der Tee kam durch die Holländer im 17. Jahrhundert sowohl nach Europa als auch in die Neue Welt. Aufgrund der großen Nachfrage nach dem Tee aus China mussten neue Anbaugebiete erschlossen werden, welche näher an Europa lagen. In diesem Zusammenhang wurde auch ein neuer Schiffstyp eingeführt, nämlich ein Schnellsegler. Mit diesen neuen Schiffen konnte der Tee nun in nur 100 Tagen nach London gebracht werden.¹⁵⁸

Bei dem ersten Tee, der nach Europa kam, handelte es sich um grünen Tee, der schwarze Tee kam erst einige Zeit später. Der grüne Tee hatte den Nachteil, dass er auf

¹⁵⁶ vgl. Hansjörg Küster (München 1987) 94 f..

¹⁵⁷ vgl. Matthias Hoffmann; Ingrid Schindler; Sonja Ott-Dörfer (München 2009) 20.

¹⁵⁸ vgl. Rudolf Schröder (Stuttgart 1991) 61.

den langen Schiffsreisen nach Europa sehr schnell schlecht wurde, der schwarze Tee eignete sich hierfür wesentlich besser.¹⁵⁹

5.5 Kulturgeschichtliche Veränderungen durch Verbreitung von Gewürzen und Nutzpflanzen

Der Austausch von Gütern, vor allem von Gewürzen und Nutzpflanzen, hat im Europa der frühen Neuzeit einige Veränderungen nach sich gezogen.

Den ersten großen Wandel in der europäischen Küche der Frühen Neuzeit brachte die Einfuhr von orientalischen Gewürzen, dieser Gewürzhandel stellte außerdem einen bedeutenden Wirtschaftssektor dar. Die zweite große Veränderung kam, als Kolumbus auf der Suche nach dem Seeweg nach Indien in Amerika landete. Die dort entdeckten und nach Europa gebrachten Nahrungs- und Genussmittel, wie die Vanille, der Paprika oder die Kartoffel führten wieder zu einer Änderung der Ernährungsgewohnheiten der Europäer. Der größte Wandel, den die europäische Küche und das europäische Ernährungssystem erfuhren, lag allerdings erst in der Integration der neuen Genussmittel, die aus der Neuen Welt und dem Orient nach Europa gebracht wurden. Wichtig in diesem Zusammenhang waren beispielsweise der Zucker und der Kaffee, aber auch die Schokolade, der Tee und der Tabak.¹⁶⁰

Im weiteren Verlauf soll auf die Veränderungen näher eingegangen werden, welche die europäische Kultur durch die Einfuhr von Zucker und Kaffee erfahren hat. Diese Veränderungen sind vor allem bei Bäumlér, Ottomeyer und Zischka sehr informativ und übersichtlich dargestellt.

Als der Zucker nach Europa kam, war dieser – wie auch alle anderen exotischen Gewürze – zunächst nur der obersten Schicht vorbehalten. Der Zucker schaffte es relativ rasch, den bisher bekannten und vielfach als Süßungsmittel verwendeten Honig, aus den europäischen Küchen zu verdrängen. Außerdem wurden durch die Verwendung des Zuckers Nachspeisen kreiert, die es so noch nie gegeben hatte. So wurden zum Beispiel kandierte Früchte, Marmeladen und Marzipane als Abschluss der Mahlzeiten genossen. Mit der Einfuhr der neuen Gewürze kam auch der Kult um

¹⁵⁹ vgl. Andreas Gruschke; Andreas Schörner; Astrid Zimmermann, Tee. Süßer Tau des Himmels. (Freiburg 2007) 27.

¹⁶⁰ vgl. Susanne Bäumlér; Hans Ottomeyer, Ulrike Zischka (München 1994) 420.

Aufbewahrungsmittel für diese neuen Gewürze auf. Im Zusammenhang mit dem Zucker gab es nun Zuckerhutformen, mit welchen aus Zuckersirup unterschiedliche Zuckerskulpturen und Formen hergestellt werden konnten. Außerdem gab es eine Zuckerbreche, mit Hilfe derer man die Zuckerhüte zerkleinern konnte. Weiters wurden alle möglichen Utensilien eingeführt, welche mit der Verwendung des Zuckers in Zusammenhang stehen, wie etwa Zuckerstreuer, Zuckerzangen- und löffel und auch Zuckertüten.¹⁶¹

Durch die Verbreitung des Kaffees in Europa konnte außerdem die Kaffeehauskultur entstehen. Diese entstand zunächst eher in Hafennähe, wo es eine Verbindung zum Orient gab. In den Städten oder Dörfern, welche mehr im Inland lagen und die somit keinen direkten Zugang zum Meer hatten, entstand die Kaffeehauskultur eher später. Ein Sonderfall war hier allerdings Wien, welches aufgrund seiner Nähe zum Osmanischen Reich in gewisser Weise eine Sonderstellung einnahm.¹⁶²

Durch die Etablierung der Kaffeehauskultur wurde Kaffeetrinken zu mehr als nur zu einem bloßen Genuss. Kaffeehäuser stellten einen Ort der Zusammenkunft dar, man konnte gesellig kommunizieren. Dies war vor allem für die ärmere Bevölkerungsschicht eine große Veränderung, da diese meist auf sehr engem Raum lebte. In den Kaffeehäusern trafen sich Menschen aus unterschiedlichen sozialen und kulturellen Schichten und unterschiedlichen Bildungsmilieus. Sie stellten einen Ort des Nachrichtenaustausches dar und waren außerdem auch ein Ort für geschäftliche Transaktionen.¹⁶³

¹⁶¹ vgl. Susanne Bäuml; Hans Ottomeyer; Ulrike Zischka (München 1994) 421-436.

¹⁶² vgl. Moritz Csáky, Georg Christian Lack, Kulinarik und Kultur (Wien/Köln/Weimar 2014) 94.

¹⁶³ vgl. Thede Kahl, Peter Mario Kreuter, Christina Vogel (Hrsg.), Culinaria balcania (Berlin 2015) 99.

6. Heilpflanzen

Nicht nur Gewürze und Nutzpflanzen fanden ihren Weg von der Neuen Welt und aus dem Orient nach Europa, es waren auch Heilpflanzen, welche durch die Europäische Expansion unter die europäische Bevölkerung gebracht wurden. Hier waren es nicht nur die Pflanzen, sondern auch das Wissen, wie man welche Pflanzen bei welchen Krankheiten einsetzen kann, das übermittelt wurde. Im folgenden Kapitel sollen diese Heilpflanzen nun näher behandelt werden.

Pflanzen zur Unterstützung von Heilvorgängen einzusetzen, welche im menschlichen Organismus ihre Wirkung entfalten sollten, ist nichts Neues, sondern in gewisser Weise genauso alt, wie die Menschheit bereits unter körperlichen Beschwerden leidet. Sogar Tiere suchen nach bestimmten Pflanzen, wenn sie krank sind. Sie fressen dann Pflanzen, die sie meiden würden, wenn sie gesund wären. Menschen sollen bereits in der Urzeit damit begonnen haben, Heilkräuter zu sammeln. Der bekannteste Pflanzenkenner des Altertums, Dioskurides, kam aus Griechenland und war Militärarzt. In seinem Werk über die Heilmittelkunde, ein Werk, welches über ein Jahrtausend lang führend in diesem Bereich war, beschrieb er einzelne Heilpflanzen, sowie deren Zubereitung und Verwendung. Durch das Vordringen der Araber und des Islams wurde die griechisch-römische Heilkunde maßgeblich beeinflusst. Auf diesem Weg konnten die Araber durch die weltweiten Handelsbeziehungen neue Heilpflanzen nicht nur verbreiten, sondern auch ihr medizinisches Wissen in andere Regionen der Welt bringen. So gelangten viele orientalische Heilpflanzen nach Europa.¹⁶⁴

6.1. Heilpflanzen aus der Neuen Welt

Die gesundheitliche Situation in den meisten Regionen Amerikas war vor dem ersten Eintreffen der Europäer sehr gut. Die meisten Krankheiten, wie Pocken, Cholera, Lepra oder die Pest, wurden erst durch die Europäer eingeschleppt. Aufgrund der fehlenden Immunabwehr der indigenen Bevölkerung in der Neuen Welt hatten diese europäischen Krankheiten in Amerika verheerende Folgen. Es gab allerdings in der Neuen Welt eine umfassende Gesundheitsfürsorge. So gab es beispielsweise in Mexiko bereits in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts zwei kanalisierte Trinkwasserleitungen, mit deren Hilfe derer sauberes Trinkwasser von den Bergen in

¹⁶⁴ vgl. Georges Boros, Heil- und Teepflanzen (Stuttgart 1980) 9 f..

die Stadt geleitet werden konnte. Abwasserkanalisation gab es noch keine, allerdings wurde organischer Abfall fast ausschließlich als Dünger für Gärten oder für das Gerben von Tierhäuten verwendet. Außerdem hielten die Bewohner ihre Anwesen immer sehr rein.¹⁶⁵

Das heilkundliche Wissen, welches die Spanier in die Neue Welt brachten, war sehr stark an die griechisch-arabische und islamische Medizin angelehnt, welche vor allem auf der Arbeit des Hippocrates und anderer griechischer Gelehrter gründete und sich auf wichtige persische, indische und chinesische Medizinschriften stützte.¹⁶⁶

Es gab eine Vielzahl von Heilpflanzen aus der Neuen Welt, welche in der europäischen Medizin übernommen wurden. Kurz nach der spanischen Eroberung Amerikas entstanden bereits Werke, in denen die Medizin der indigenen Bevölkerung dargestellt wurde. In diesen Werken wurden vor allem Krankheiten beschrieben, welche eine natürliche Ursache hatten. Krankheiten übernatürlicher Ursache wurden in diesem Zusammenhang meist mit kuriosen Heilmethoden behandelt, so waren hier oft Zauberei und Magie von Bedeutung.¹⁶⁷

Heilpflanzen wirken hauptsächlich durch ihre ätherischen Öle. Diese zeigen alle ungefähr denselben Heilungseffekt, sie wirken nämlich meist gegen Entzündungen, sind harntreibend, lösen Krämpfe und stärken Magen und Darm, Leber und Galle und auch das Herz und den menschlichen Kreislauf. Aufgrund ihrer Gewinnung durch Wasserdampfdestillation besitzen die Öle einen sehr starken Geruch, welcher für die Herkunftspflanzen charakteristisch ist. Ein weiterer Wirkstoff sind Alkaloide, welche zu den stärksten pflanzlichen Giften zählen. In kleiner Dosierung haben sie allerdings heilende Wirkung. Außerdem tragen Bitterstoffe zur Heilwirkung bei. Diese können die Magensäfte anregen und wirken verdauungsfördernd. Einige andere Pflanzenstoffe, welche zur Heilung von Krankheiten beitragen können, sind Gerbstoffe, Flavonoide, Glykoside, Kieselsäure, pflanzliche Hormone, Schleimstoffe, Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.¹⁶⁸

¹⁶⁵ vgl. Berthold Riese, Das Reich der Azteken (München 2011) 194.

¹⁶⁶ vgl. Anne Stobart, Critical Approaches to the History of Western Herbal Medicine (London/New York 2014) 281.

¹⁶⁷ vgl. F. Diederich; Pera Fiedermutz-Laun; E.T. Peuker (Hrsg.), Zur Akzeptanz von Magie, Religion und Wissenschaft (Münster 2002) 177 f..

¹⁶⁸ vgl. Jürgen Klitzner, Li, Wu, Heiltees (Mankau 2013) 30-35.

6.1.1. Die Medizin der Azteken, Maya und Inka

Zur der Zeit, als die Spanier nach Amerika kamen, bestand die Medizin der Azteken aus einer Mischung aus Magie, Religion und Wissenschaft. Die Ursache einer bestimmten Krankheit bedarf eines speziellen Heilmittels. Für die Azteken symbolisierte die Oberfläche der Erde den Frühling. In diesem Zusammenhang wurden Krankheiten der menschlichen Oberfläche, beispielsweise Augen- oder Hautkrankheiten, als Strafe des Gottes des Frühlings angesehen.¹⁶⁹

Sowohl bei den Maya als auch bei den Azteken spielten Götter eine große Rolle bei der Entstehung und Heilung von Krankheiten und wirkten auch auf Heilmittel ein. So wurden unterschiedliche Götter für unterschiedliche Krankheiten zu Rate gezogen. Außerdem war der Glaube vorherrschend, dass Geister Einfluss auf das Wohlbefinden der Menschen haben. Die Inka vertrieben die Krankheitsgeister bei einem Fest mit ihrem Geschrei. In Mexiko sah man in der Epilepsie einen Geist, der in den Körper des Betroffenen fuhr. Neben der Religion und dem Glauben an Geister spielten auch die verstorbenen Ahnen eine Rolle in der Medizin der amerikanischen Hochkulturen. Bis heute meiden die Eingeborenen der Andenregion die Nähe von Grabbauten.¹⁷⁰

In der Kultur der Maya gab es über 200 verschiedene Pflanzen, welche für medizinische Zwecke verwendet wurden. Viele von diesen Pflanzen werden auch heute noch als Heilmittel eingesetzt. Die Pflanzen, die von den Maya als Heilmittel eingesetzt wurden, können in „kalte“ und „warme“ Pflanzen eingeteilt werden.¹⁷¹

Zu den kalten Pflanzen gehören solche, die in der Nähe von Wasser oder sogar in Gewässern wachsen. Sie sollen dazu beitragen, das kalte Element des Körpers zu stärken und so die Harmonie des Körpers wieder herzustellen. Diese Pflanzen sollen vor allem Fieber reduzieren, Erkältungen kurieren und Entzündungen hemmen können. Auf der anderen Seite stehen die warmen Pflanzen, welche oftmals trocken sind und einen wärmenden oder auch trocknenden Effekt auf den menschlichen Körper haben und die Organfunktion anregen sollen. Diese können generell bei

¹⁶⁹ vgl. Nina L. Etkin, *Plants in indigenous medicine and diet* (New York 1986) 113.

¹⁷⁰ vgl. Hermann Trimborn, *Krankheit und Heilung im Weltbild der Kulturvölker Altamerikas*. In: Judit Von Árokay; Jan Assmann; Arndt Brendecke u.a.: *Saeculum*. Band 28, Heft 2: (1977) 135 f..

¹⁷¹ vgl. Gilberto Balám; Hernán Garcíá; Antonio Sierra, *Wind in the blood*. (Berkley 1999) 78.

Kälteempfindungen, bei körperlicher Schwäche und bei Verdauungsproblemen eingesetzt werden, oder um Organe gegen unterschiedliche Infektionen zu stärken.¹⁷²

Auch in der Kultur der Azteken wurden fast ausschließlich pflanzliche Heilmittel zur Behandlung von Krankheiten verwendet. Offene Wunden wurden so mit Nadeln aus Agavenblattspitzen zusammengenäht. Als Faden wurden Menschenhaare verwendet. Zum Stillen von starken Blutungen verwendete man Druckverbände aus blutstillenden Pflanzen.¹⁷³

Neben pflanzlichen Heilmitteln gab es auch tierische und mineralische Mittel, denen Heilkräfte zugesprochen wurden. Rauschgifte wurden von der indigenen Bevölkerung der Neuen Welt zur Diagnostik und Therapie eingesetzt, außerdem kannten sie bereits Salben, Massagen und die heilende Wirkung von Inhalationen. Pflanzen wurden bei Verdauungsproblemen als Abführmittel, gegen Zahnschmerzen, gegen Rheuma oder auch gegen Haut- und Augenkrankheiten verwendet.¹⁷⁴

Im Folgenden sollen nun einige Heilpflanzen näher angeführt werden, welche von den amerikanischen Hochkulturen verwendet wurden und von denen einige auch in der heutigen Zeit noch zu Nutzpflanzen oder Gewürzen des Alltags zählen. Die Beschreibung der Heilpflanzen ist angelehnt an der Darstellung von Balam, Garcia, Sierra in dem Werk „Wind in the Blood: Mayan Healing and Chinese Medicine“ und an den Artikel „Medizin in (Latein)Amerika vor der Conquista Teil II: Mesoamerikanische Kulturen“ von Brignoli und Saller.

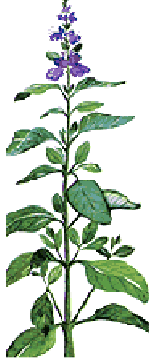
¹⁷² vgl. Gilberto Balám; Hernán García; Antonio Sierra (Berkley 1999) 78 f..

¹⁷³ vgl. Berthold Riese (München 2011) 200 f..

¹⁷⁴ vgl. Hermann Trimborn (1977) 138 f..

Abbildung	Beschreibung
	Kakao Fieber, Vergiftungen, Schlangenbisse, Behandlung und Desinfektion von Wunden, Depressionen Abb. 1 Kakao Quelle: http://www.theobroma-cacao.de/uploads/pics/KakaobohnenGetrocknet_01.jpg
	Chili Antimikrobielle Eigenschaften, gegen Rückenschmerzen, Verbesserung der Magendurchblutung Abb. 2 Chili Quelle: http://www.kochbuchfotos.de/fotos/chili-080219-xl.jpg
	Agave Gegen Schlangenbisse, Blähungen, Verstopfungen, Fieber, Hautkrankheiten, Zahnschmerzen Abb. 3 Agave Quelle: http://www.robarmstrongblog.com/.a/6a0133ec75f790970b01538f8d7274970b-pi
	Anis Anis wurde eingesetzt, um Krankheiten wie Diabetes, Durchfall und Ruhr zu heilen. Abb. 4 Anis Quelle: http://blog.kraeuterpfarrer.at/wp-content/uploads/2012/12/Anis.jpg
	Knoblauch Knoblauch wurde verwendet, um Rheuma, Bronchitis, Asthma oder Verbrennungen zu heilen. Abb. 5 Knoblauch Quelle: http://www.biolernen.de/BIO_AB/PDF/knoblau1.jpg

	Tabak Mit Tabak sollten vor allem Rheuma, Fieber und Erkältung geheilt werden. Abb. 6 Tabak Quelle: http://www.chemiereport.at/sites/default/files/images/antville/Tabakpflanze.jpg
	Minze Minze wurde eingesetzt, um Koliken, und Beschwerden der Nerven zu kurieren. Abb. 7 Minze Quelle: http://www.duden.de/_media_/full/M/Minze-01100283862.jpg
	Oregano Mit Oregano wurden vor allem Menstruationsbeschwerden behandelt. Abb. 8 Oregano Quelle: http://www.ernestopauli.ch/essen/gewuerze/oregano1.gif
	Rosmarin Rosmarin wurde gegen Durchfall und Diabetes eingesetzt. Abb. 9 Rosmarin Quelle: http://ais.badische-zeitung.de/piece/02/91/c9/c1/43108801.jpg
	Aloe Vera Aloe Vera sollte Diabetes, Grippe und Verbrennungen heilen. Abb. 10 Aloe Vera Quelle: http://www.bekra.com/deo/images/aloevera_p.jpg

	Zitronengras Zitronengras sollte gegen Durchfall und Übelkeit helfen. Abb. 11 Zitronengras Quelle: http://www.waschkultur.de/images/inhaltsstoffe/zitronengras.jpg
	Ingwer Ingwer wurde gegen Koliken eingesetzt. Abb. 12 Ingwer Quelle: http://www.waschkultur.de/images/inhaltsstoffe/ingwer.jpg
	Basilikum Basilikum sollte gegen Durchfall, Ruhr, Grippe, Hautkrankheiten, Krankheiten der Nerven helfen. Abb. 13 Basilikum Quelle: http://www.ernestopauli.ch/essen/gewuerze/Basilikum.gif
	Wunderbaum Der Wunderbaum wurde verwendet, um Fieber zu senken. Abb. 14 Wunderbaum Quelle: http://www.rausche.de/Garten/Flora/sonstige/wunderbaum-sa.jpg
	Ringelblume Die Ringelblume sollte Hautkrankheiten und Abszesse heilen. Abb. 15 Ringelblume Quelle: http://www.jahreskreis.at/images/Pflanzen_Ringelblume.png

	Sonnenblume Die mexikanische Sonnenblume wurde eingesetzt, um Fieber, Prellungen und Blutergüsse zu lindern. Abb. 16 Sonnenblume Quelle: http://blumensamen-versand.de/4235%20thitonia.jpg
	Drillingsblume Die sogenannte Drillingsblume wurde gegen Erkältungen, Asthma und Bronchitis eingesetzt. Abb. 17 Drillingsblume Quelle: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/91/Bougainvillea_glabra.JPG
	Mais Mais sollte gegen Blasenentzündung helfen. Abb. 18 Mais Quelle: http://idblog.hdm-stuttgart.de/blogen/files/2011/06/Ertrag.jpg

(vgl. Gilberto Balám; Hernán Garcíá; Antonio Sierra ((Berkley 1999)) 80-94 und Reto Brignoli; Reinhard Saller ((2007)) 395-399).

Wie man anhand der angeführten Beispiele sehen kann, schätzte die indigene Bevölkerung Amerikas zahlreiche Pflanzen, welche auch im heutigen Europa teilweise noch sehr bekannt und verbreitet sind, aufgrund ihrer Heilwirkung und verwendete sie daher nicht nur als Nahrungsmittel, sondern versuchte auch, Krankheiten damit zu behandeln.

Besondere Bedeutung unter allen Heilpflanzen der Azteken, der Maya und der Inka kommt in diesem Zusammenhang allerdings der Tabak- und der Kakaopflanze zu. Diese waren nicht nur Genussmittel, sondern wurden auch aufgrund ihrer heilenden Wirkungen geschätzt. In den folgenden beiden Unterkapiteln sollen diese beiden Pflanzen daher näher betrachtet werden.

6.1.2. Tabak als Heilpflanze

Die Geschichte der Herkunft und Verbreitung des Tabaks und die Verwendung als Genussmittel in der Neuen Welt, in Europa und im Orient wurden in dieser Arbeit bereits ausführlich dargestellt. Das folgende Kapitel beschäftigt sich nun mit dem Einsatz dieser Pflanze als Heilmittel.

Tabak besaß sowohl zeremonielle als auch medizinische Funktionen. Tabak wurde bei Verdauungsbeschwerden eingesetzt, er sollte als Brech- und Abführmittel seine Wirkung zeigen. Bei Kopfschmerzen sollte der Tabak geschnupft werden. Offene Wunden wurden mit frischen Tabakblättern behandelt, außerdem konnten auf diesem Weg Fliegenlarven getötet werden. Der Rauch der Tabakpflanze wurde verwendet, um Brustkrankheiten zu heilen und der Saft und der Geruch sollen gegen Kopfleiden geholfen haben. Im 15. Jahrhundert erfreute sich der Tabak als Zier- und Heilpflanze immer größer werdender Beliebtheit. Ein französischer Gesandter, welcher am Hof in Lissabon tätig war, Jean Nicot, lernte die Pflanze Mitte des 16. Jahrhunderts kennen und experimentierte damit. Er sprach der Tabakpflanze heilende Wirkung gegen Flechten, Krätze und auch gegen Kopfschmerzen zu. Als Mittel gegen Asthma wurden in den Apotheken die Blätter der Pflanze verkauft, welche mit anderen pharmazeutischen Ingredienzien vermischt wurden.¹⁷⁵

Auf Nicot geht der heute bekannte botanische Name der Tabakpflanze zurück. Außerdem ist er der Namensgeber des Wirkstoffes Nikotin, der erst im 19. Jahrhundert in der Pflanze entdeckt wurde. Nicot heilte Krebsgeschwüre durch das Auflegen der Blätter der Pflanze.¹⁷⁶

Nicot sandte die Heilpflanze an den französischen Hof von Katharina von Medici, welcher der Tabakrauch bei ihrer Migräne geholfen haben soll. Bald wurde die Tabakpflanze in den Kräuterbüchern abgebildet und in den Apotheken bekannt. Allerdings waren sich die Gelehrten nicht einig über die noch unbekannte Wirkung und die Folgen beim Gebrauch der Pflanze. Ärzte stellten fest, dass Tabak eine

¹⁷⁵ vgl. Brigitta Kolte (Wiesbaden 2006) 16-18.

¹⁷⁶ vgl. M. Amberger-Lahrman, D. Schmähl (Berlin/Heidelberg 1988) 285.

narkotische Wirkung hat und entschleimend wirkt. Egal, ob der Tabak geraucht oder geschnupft wird, er soll den Kopf reinigen und befreiend wirken.¹⁷⁷

6.1.3. Kakao als Heilpflanze

Nicht nur die Tabakpflanze, auch die Kakaopflanze wurde von der indigenen Bevölkerung der Neuen Welt nicht nur als Genussmittel geschätzt, sondern auch als Heilpflanze verwendet.

Schokolade war unter den Inkas schon sehr lange bekannt. Sie aßen sie und bezeichneten sie sogar als Speise der Götter. Allerdings war auch die heilende Wirkung der Kakaopflanze nichts Neues, sondern schon vielerorts bekannt.¹⁷⁸

Die Heilwirkung des Kakaos blieb nicht lange unbekannt. Kakao soll so beispielsweise das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen sehr stark senken. Die Kakaobohne enthält einen koffeinähnlichen Wirkstoff, welcher allerdings bitter schmeckt. Aus diesem Grund ist dieser Inhaltsstoff heute in dem Kakao, den man im Supermarkt kaufen kann, nicht mehr enthalten.¹⁷⁹

Es wurde lange Zeit darüber diskutiert, ob es sich bei der „Schokolade“, welche den Namen von dem Getränk der Azteken hat, um ein Getränk oder um eine Speise handelt. Allerdings war man sich schon früh einig, dass Schokolade als Getränk angesehen werden soll. Schokolade wurde schon früh als nahrhaft und sehr gesund angesehen. Durch den Konsum sollte man beispielsweise Fieber, Magenschmerzen und Koliken in den Griff bekommen können.¹⁸⁰

6.2. Heilpflanzen aus dem Orient

Das Wissen um Heilkräuter war nicht nur in der Neuen Welt vorhanden, sondern auch im asiatischen Raum. Eine besondere Stellung kommt in diesem Zusammenhang China zu. Die Traditionelle Chinesische Medizin, kurz TCM, ist auch in der heutigen Zeit noch sehr bekannt und wird auch in der westlichen Welt in Anspruch genommen. Im folgenden Kapitel soll nun zunächst auf die Geschichte der Chinesischen Medizin

¹⁷⁷ vgl. M. Rieder, H.P. Suter (Basel 1979) 124 f.

¹⁷⁸ vgl. John Slater; José Pardo-Tomás; Maríaluz López-Terrada, Medical Cultures of the Early Modern Spanish Empire (Farnham/Burlington 2014) 100.

¹⁷⁹ vgl. Johann Lafer, Das ABC der Genüsse (München 2012) 196.

¹⁸⁰ vgl. Matthias Hoffmann; Ingrid Schindler; Sonja Ott-Dörfer (München 2009) 21.

eingegangen werden, bevor in weiterer Folge die Methoden und Anwendungsbereiche näher behandelt werden.

6.2.1. Traditionelle Chinesische Medizin

Die Traditionelle Chinesische Medizin gibt es bereits seit mehr als 3000 Jahren. Zwei alte Kaiser sollen die Begründer dieser Medizin gewesen sein. Sie haben der Bevölkerung als Erste die Welt der Heilpflanzen zugänglich gemacht. Die Chinesische Medizin an sich ist schon etwas älter. Diese gibt es bereits seit mehr als 6000 Jahren. Die Chinesische Medizin basiert auf sanften und natürlichen Behandlungsmethoden und Diagnoseverfahren.¹⁸¹

Eine Grundlage dieses Systems ist, dass Körper, Geist und Seele eine Einheit bilden sollen. Jeder Mensch bildet solch eine Einheit, außerdem ist jeder Mensch Teil des Universums, welches mit Energie erfüllt ist. In diesem Zusammenhang wird davon ausgegangen, dass alles miteinander in Verbindung steht und dass alles voneinander abhängt. Somit steht ein Leben im Zentrum, welches mit allem im Einklang ist, was lebt. Außerdem ist die Erfahrung der Unsterblichkeit ein wichtiger Faktor.¹⁸²

Eine wichtige Rolle in diesem medizinischen System spielt die Lebensenergie, des sogenannten „Qi“. Diese Energie entsteht aus einem Spannungsverhältnis zwischen den bekannten Komponenten „Yin“ und „Yang“. Hierbei handelt es sich um die beiden Grundprinzipien des Universums. Alle Dinge, die es auf der Welt gibt, lassen sich in der chinesischen Kultur entweder dem Yin- oder dem Yang-Prinzip zuordnen. Dem Yin-Prinzip werden eher dunkle, weibliche und feuchte Dinge zugeordnet, während dem Yang-Prinzip die Gegensätze dieser, also helle, männliche und trockene Dinge zugeschrieben werden. Es handelt sich hierbei um ein Gleichgewicht, welches unbedingt gewahrt werden soll.¹⁸³

Alle Phänomene, die es in der Welt gibt, werden von der Chinesischen Medizin als Gegensätze zwischen dem Yin und dem Yan behandelt. Zu diesen Phänomenen zählen

¹⁸¹ vgl. Paul U. Unschuld, Traditionelle Chinesische Medizin (München 2013) 100 f..

¹⁸² vgl. Li Wu, Das Buch der Chinesischen Heilkunde (München 2010) 10.

¹⁸³ vgl. Francois Hauser, Volker Häring, China-Handbuch (Berlin 2005) 95.

beispielsweise alle Lebewesen, die gesamte tote Materie und ebenfalls die Menschen und die Natur, die den Menschen umgibt.¹⁸⁴

Kommt es zu einem Ungleichgewicht dieser beiden Kräfte, so entstehen beim Menschen Unwohlsein und Krankheiten. In diesem Zusammenhang darf man kein Symptom und keine Krankheit als isolierte Themen betrachten, denn alle Vorgänge im Körper hängen in der Chinesischen Medizin eng zusammen. In diesem Zusammenhang lassen sich die Organe und Körperregionen der Menschen auch den fünf Elementen zuordnen.¹⁸⁵

Krankheiten entstehen in der Chinesischen Medizin also aufgrund von Zuständen von Disharmonie. Dieses Ungleichgewicht wird durch Störungen in den Leitbahnen oder in den inneren Organen hervorgerufen und kann auf innere oder auf äußere Ursachen zurückgeführt werden. In diesem Zusammenhang spricht man von den sogenannten *sechs Übeln*, welche äußere Einflüsse darstellen, wie zum Beispiel klimatische Einflüsse. Die *sieben Gefühle* bezeichnen hingegen die inneren Einflüsse, die ebenfalls krank machen können.¹⁸⁶

Die jeweiligen Yin- und Yang-Organe, welche den fünf Elementen zuzuordnen sind, werden in der folgenden Tabelle anschaulich dargestellt:

Element	Organ	Gewebe	Sinnesorgan	Geschmack
Wasser	Blase, Niere	Knochen	Ohr	salzig
Holz	Leber, Galle	Sehnen, Muskulatur	Auge	sauer
Feuer	Herz, Dünndarm	Blut, Blutgefäße	Zunge	bitter
Erde	Milz, Magen Bauchspeicheldrüse	Muskeln Bindegewebe	Mund	süß

¹⁸⁴ vgl. Li Wu (München 2010) 7.

¹⁸⁵ vgl. Francois Hauser, Volker Häring (Berlin 2005) 95.

¹⁸⁶ vgl. Li Wu (München 2010) 16.

Metall	Lunge, Dickdarm	Haut	Nase	scharf
--------	-----------------	------	------	--------

siehe: Francois Hauser, Volker Häring: China-Handbuch. Erkundigungen im Reich der Mitte (Berlin 2005) 96.

Den jeweiligen Elementen werden also die Organe des menschlichen Körpers zugeordnet. Außerdem werden ihnen Gewebe, Sinnesorgane und Geschmack zugeordnet, die von Element zu Element unterschiedlich sind.

Die Chinesische Medizin lässt sich außerdem in fünf Säulen der Heilkunde gliedern, die wie folgt aussehen:

- Akupunktur, Akupressur und Moxibustion
- Heilkräuterkunde
- Ernährung nach den fünf Elementen
- Heilmassage (Tuina-Therapie)
- Qi Gong und Tai Chi Quan¹⁸⁷

In dieser Arbeit ist vor allem die Beschäftigung mit dem zweiten Punkt interessant, mit dem der Heilkräuter. Diese waren also nicht nur unter den Hochkulturen der Neuen Welt verbreitet, sondern auch im asiatischen Raum.

Kräuter werden in diesem Zusammenhang entweder als eigenständige Therapieform eingesetzt, oder aber als Begleittherapie, gemeinsam mit anderen Mitteln. Der Einsatz von Kräutern soll das Gleichgewicht der Energien in den unterschiedlichen Organen des Körpers wiederherstellen. Wie auch bei den Hochkulturen der Neuen Welt, so können die jeweiligen Kräuter, welche in der Traditionellen Chinesischen Medizin eingesetzt werden, jeweils für unterschiedliche Krankheiten verwendet werden und haben jeweils andere therapeutische Wirkungen. Die Anwendung einer bestimmten Heilpflanze kann von deren Geschmack oder auch von deren Gehalt an bestimmten Wirkstoffen abhängen. Hierbei kann auch davon gesprochen werden, dass die Heilung einer Beschwerde durch das Vorhandensein von fünf Giftstoffen, welche die Krankheit in den Griff bekommen sollen, fünf Energien, welche den Körper ernähren sollen, fünf

¹⁸⁷ Li Wu (München 2010) 13.

Arten von Medizin, welche die Krankheit bekämpfen sollen und fünf Aromen, welche die Behandlung regulieren sollen, gewährleistet werden kann.¹⁸⁸

Die Behandlung mit Pflanzen wird als Phytotherapie bezeichnet und kann in der Chinesischen Medizin auf unterschiedlichen Wegen erfolgen. So können Salben oder Bäder zur äußeren Anwendung angeordnet werden oder Tees und Einnahmepräparate zur inneren Anwendung verwendet werden. Meist werden für die Behandlung einer Krankheit mehrere Zutaten verwendet. Die Wirkungen dieser Pflanzen ergänzen und unterstützen einander. Es werden nicht nur die Blätter von Pflanzen verwendet, sondern oftmals auch andere Pflanzenteile, wie die Rinde, Äste, die Wurzeln, Schalen oder Blüten. Die Rezepte bestehen meist zum größten Teil aus diesen Pflanzenbestandteilen, einen kleinen Anteil bilden außerdem noch tierische Produkte und Mineralien.¹⁸⁹

Die verwendeten Heilpflanzen werden generell in drei hierarchische Klassen eingeteilt. Wenn man Pflanzen der unterschiedlichen Klassen miteinander kombiniert, können sich diese gegenseitig ergänzen und unterstützen, wodurch in weiterer Folge die Arzneimittel entstehen können. Die Pflanzen der oberen Klasse werden eingesetzt, um das Leben zu verlängern. Heilpflanzen der mittleren Klasse sollen die menschliche Gesundheit erhalten und die Pflanzen der unteren Klasse sollen eine Hilfsfunktion darstellen. Wichtig für die Auswahl der Pflanzen für die Behandlung sind auch die thermische Wirkung einer Pflanze auf den menschlichen Körper, die Geschmacksrichtung, die Stufe der Toxizität, sowie die Wirkrichtungen.¹⁹⁰

6.2.2. Ayurveda

Die Ayurvedische Medizin kann als Vermächtnis des indischen Altertums angesehen werden, es handelt sich hierbei um eines der ältesten medizinischen Systeme der Welt, mit einer langen wissenschaftlichen Tradition und einer hohen klinischen Erfahrung. Die Ayurvedische Medizin soll auf der einen Seite Krankheiten heilen, auf der anderen Seite wird allerdings auch gelehrt, was unter einem gesunden Lebensstil

¹⁸⁸ vgl. Gilberto Balam; Hernán Garcá; Antonio Sierra (Berkley 1999) 97.

¹⁸⁹ vgl. Jürgen Klitzner, Li Wu, Heiltees (Mankau 2013) 17.

¹⁹⁰ vgl. Sarah Wiesner, Der phytotherapeutische Garten (Hamburg 2013) 20-22.

zu verstehen ist und was man beachten muss, um ein langes Leben führen zu können.¹⁹¹

Der Begriff Ayurveda stammt von dem indischen Wort für Heilkunde. Die ayurvedische Heilpflanzenkunde ist der Traditionellen Chinesischen Medizin sehr ähnlich und kann auf eine mehr als 3.000-jährige Vergangenheit zurückblicken. Ayurveda ist in ein sehr altes Glaubenssystem eingebettet. Wie auch bei der Chinesischen Medizin liegt ein wichtiger Schwerpunkt auf der Betrachtung der dynamischen Wechselbeziehungen, welche zwischen den organischen und physiologischen Prozessen und den äußeren Beeinflussungen, wie beispielsweise dem Klima und der Ernährung eines Menschen, bestehen. Auch hier werden wieder die inneren Gefühle mitbedacht. Sowohl in der Chinesischen Medizin, als auch in der Ayurvedischen Medizin kann ein und dieselbe Krankheit bei verschiedenen Patienten unterschiedlich behandelt werden. Außerdem gibt es auch in diesem System fünf Elemente.¹⁹²

Der Mensch wird auch hier wieder als Ganzes gesehen, als eine Einheit von Körper, Geist und Seele. So, wie es auch bei der Chinesischen Medizin der Fall ist. Bei den Aufzeichnungen zu diesem System handelt es sich um die ältesten schriftlichen Aufzeichnungen des gesamten indischen Wissens. Sie sollen vom höchsten indischen Wesen stammen, von Brahman, dem Schöpfer des Weltalls. Er soll die Weisheiten der Menschheit geschenkt haben. Brahman soll die Kenntnis des Ayurveda schon in vielen Versen zusammengeschrieben und in tausende Kapitel aufgeteilt haben, noch bevor er die Welt erschuf. Zu der magisch-religiösen Betrachtung dieses Systems kam mit der Zeit auch wissenschaftliches Denken hinzu.¹⁹³

Im folgenden Kapitel soll nun eine Übersicht über einige bekannte Heilpflanzen und Kräuter aus dem Orient gegeben werden, bevor einige von ihnen in weiterer Folge näher beschrieben werden. Diese Pflanzen wurden sowohl in der Chinesischen Medizin, als auch in der Ayurvedischen Medizin eingesetzt. Auf unterschiedlichen Wegen ist das Wissen über diese Pflanzen als Heilpflanzen auch nach Europa gelangt.

¹⁹¹ vgl. Subhash Ranade, Ayurveda – Wesen und Methodik (Stuttgart 2004) 13.

¹⁹² vgl. Sarah Wiesner (Hamburg 2013) 14.

¹⁹³ vgl. Subhash Ranade (Hamburg 2004) 14.

Abbildung	Beschreibung
	Kardamom Gegen Husten, Asthma und Herzkrankheiten. Abb. 19 Kardamom Quelle: http://www.punmiris.com/himg/o.9418.jpg
	Fenchel Gegen Husten, Menstruationsbeschwerden, wirkt krampflösend. Abb. 20 Fenchel Quelle: http://www.apotheken-umschau.de/multimedia/115/226/295/55397498897.jpg
	Gewürznelke Gegen Husten, Asthma, Augenkrankheiten, wirkt mundreinigend. Abb. 21 Gewürznelke Quelle: http://www.besserhaushalten.de/uploads/tx_vorratslexikon/gewuerznelke_484x484px.jpg
	Zimt Stärkt den Magen, hemmt Durchfall, schweißtreibend. Abb. 22 Zimt Quelle: http://www.heilpraxisnet.de/wp-content/uploads/2015/06/Zimt-Todesfall-1024x766.jpg
	Kümmel Gegen Durchfall und Fieber. Abb. 23 Kümmel Quelle: http://gesund.co.at/wp-content/uploads/2013/10/kuemmel.jpg

	Zwiebel Wirkt abführend, hustenstillend, löst Schleim, stärkt Leber- und Gallenblase. Abb. 24 Zwiebel Quelle: http://images.eatsmarter.de/sites/default/files/styles/250x188/public/images/zwiebeln-gesund-341x256.jpg
	Anis Bei Menstruationsbeschwerden. Abb. 25 Anis Quelle: https://www.enterbio.es/7468/anis-en-semilla-20-g-biospirit.jpg
	Sternanis Stärkt den Magen und das Herz, wirkt mundreinigend. Abb. 26 Sternanis Quelle: http://www.freakyally.de/images/product_images/original_images/anis.jpg
	Kurkuma Entgiftet den Körper, stärkt Leber und Galle, wirkt tumorhemmend und schützt die Haut. Abb. 27 Kurkuma Quelle: https://www.deutscher-informationsdienst.de/wp-content/uploads/2015/03/kurkuma.jpg
	Koriander Wirkt schleimlösend, hilft gegen Fieber, stärkt das Herz. Abb. 28 Koriander Quelle: http://images.eatsmarter.de/sites/default/files/koriander-576x432.jpg

	Kreuzkümmel Regt den Appetit an, stärkt den Magen, hilft gegen Durchfall und gegen Krämpfe im Magen-Darm-Bereich. Abb. 29 Kreuzkümmel Quelle: http://www.kostenlose-rezepte.eu/upload-tipps/kreuzkuemmel.jpg
	Muskatnuss Beruhigt die Nerven, wirkt schlaffördernd und hemmt Durchfall. Abb. 30 Muskatnuss Quelle: http://www.experto.de/muskatnuss-verwenden-800px-534px0.jpg
	Safran Stärkt die Nerven und wirkt schmerzstillend. Abb. 31 Safran Quelle: http://gewuerzeck.at/wp-content/uploads/2014/05/safran.jpg
	Aloe Vera Gegen Brandwunden. Abb. 32 Aloe Vera Quelle: http://aloe-vera-organic.eu/wp-content/uploads/2014/11/aloe-vera-organic.jpg

	Ingwer Gegen Erkältung, grippale Infekte, Schwindel, Kreislaufprobleme. Abb. 33 Ingwer Quelle: http://aloe-vera-organic.eu/wp-content/uploads/2014/11/aloe-vera-organic.jpg
	Lakritz Antivirale Eigenschaften. Abb. 34 Lakritz Quelle: http://juvalis-versandapotheke.de/wp-content/uploads/2012/04/Suessholz-Lakritz.jpg
	Schwarzer Pfeffer Antibakteriell, lindert Entzündungen, krebshemmend, blutzuckersenkend und schützt die Leber. Abb. 35 Schwarzer Pfeffer Quelle: http://www.culinaryfarm.de/bilder/pfeffer-schwarz_640x480.jpg

((vgl. Wolfgang Schachinger; Ernst Schrott: Handbuch Ayurveda (Stuttgart 2005) 126 und Eberhard J. Womer: Grüne Antibiotika (Murnau 2015) 90-101)).

6.2.2.1. Aloe Vera

Aloe Vera wird vor allem bei Brandwunden eingesetzt. Verwendet wird die Pflanze sowohl in der westlichen Medizin, als auch in der Medizin der Hochkulturen der Neuen Welt. Für die Behandlung von Wunden wird in diesem Zusammenhang vor allem der Saft der Pflanze genutzt. Hierbei wird zwischen dem bitteren Pflanzensaft und dem Pflanzen-Gel unterschieden. Das Gel kann auf die Haut aufgetragen werden, wobei der Pflanzensaft hauptsächlich zu einem Abführmittel weiterverarbeitet wird.¹⁹⁴

¹⁹⁴ vgl. Wolfgang Schachinger; Ernst Schrott, Handbuch Ayurveda (Stuttgart 2005) 127.

6.2.2.2. Ingwer

Ingwer, der ursprünglich aus dem asiatischen Raum stammt, wird in der Traditionellen Chinesischen Medizin schon seit langer Zeit eingesetzt. Zu Heilzwecken wird ausschließlich die Wurzel verwendet, am effektivsten ist der frisch gepresste Saft der Wurzel oder der Tee aus der ausgekochten Wurzel. Frischer Ingwer enthält eine sehr hohe Menge an antiviralen Ölen, wodurch dem Ingwer zahlreiche Wirkeigenschaften zugesprochen werden, so zum Beispiel bei Erkältungen, bei grippalen Infekten oder etwa bei Schwindel oder Kreislaufproblemen. In der Traditionellen Chinesischen Medizin wird Ingwer eingesetzt, um wärmend zu wirken, so beispielsweise bei Fieber, Kopfschmerzen, Erkältungskrankheiten oder bei Husten, außerdem soll er bei Erbrechen helfen können.¹⁹⁵

6.2.2.3. Lakritz

Auch Lakritz, welches auch als Süßholz bekannt ist, wird in der Chinesischen Medizin aufgrund seiner antiviralen Eigenschaften oft als Heilpflanze eingesetzt. Hierfür wird fast ausschließlich die Wurzel der Pflanze verwendet, die Blätter haben zwar eine ähnliche Wirkung, diese ist allerdings schwächer. Lakritz kann entweder zu Tee verarbeitet werden, oder als Tinktur eingenommen werden. Der Einsatz von Lakritz als Medizin kann auf eine mehr als 4000 Jahre lange Tradition zurückblicken. In der ayurvedischen Medizin verwendete man die Wurzel aufgrund ihrer kühlenden, lindernden, entwässernden und vor allem wegen ihrer leicht abführenden Eigenschaften. In der Chinesischen Medizin wird die Wurzel seit 3000 Jahren eingesetzt.¹⁹⁶

6.2.2.4. Schwarzer Pfeffer

Schwarzer Pfeffer wirkt ebenfalls antibakteriell, lindert Entzündungen, wirkt krebshemmend, blutzuckersenkend und schützt die Leber. In der ayurvedischen Medizin wird der schwarze Pfeffer mit dem langen Pfeffer und mit Ingwer kombiniert. Diese Kräutermischung soll gegen Durchfall, Herzkrankheiten, Leber- und Lungenleiden und Zahnschmerzen wirken. In der Chinesischen Medizin wird der schwarze Pfeffer seit dem Mittelalter als Medizin eingesetzt. Er soll die Mitte wärmen

¹⁹⁵ vgl. Eberhard J., Grüne Antibiotika (Murnau 2015) 90-93.

¹⁹⁶ vgl. Eberhard J. (Murnau 2015) 95-98.

und bei Erkältungen schleimlösend wirken. Außerdem sollen Magen- Darm-Krankheiten damit behandelt werden können.¹⁹⁷

6.2.2.5. Kurkuma

Ein weiteres besonderes Gewürz, welchem schon die Ayurveda-Medizintechnik eine große Heilkraft zugesprochen hat, ist die Kurkumawurzel.

Diese Wurzel ist dem Ingwer sehr ähnlich und kann auch ähnliche Heilwirkung erzielen. So soll Kurkuma das Blut reinigen und wird gegen Allergien und Hautprobleme eingesetzt. Außerdem wirkt sie antibiotisch und entzündungshemmend. Kurkuma kann auch auf offene Wunden gestreut werden und wird gegen Schmerzen in der Brust eingesetzt.¹⁹⁸

6.3. Verwendung der Heilpflanzen in Europa

Die Heilpflanzen, die traditionell in der Neuen Welt und im Orient eingesetzt wurden, kamen durch die Europäische Expansion auch nach Europa. Allerdings brachten die Europäer auch ihr heilkundliches Wissen in die Kolonien, es kam also zum Aufeinandertreffen von unterschiedlichen Heilmethoden aus unterschiedlichen Kulturen. Eine wichtige Rolle bei der Verbreitung des medizinischen Wissens von einer Kultur in die andere spielten die Missionare, welche in den Kolonien Amerikas und des asiatischen Raumes unterwegs waren. Die folgenden Kapitel sollen nun einen Überblick über die Verbreitung der Heilpflanzen zwischen den verschiedenen Weltregionen darstellen.

6.3.1. Missionare als Verbreiter von heilkundlichem Wissen

Ein wichtiger, oftmals aber unbeachteter und vernachlässigter Aspekt, welcher im Zuge der Missionstätigkeiten von christlichen Orden in den Kolonien betrachtet werden sollte, ist die Krankenbehandlung. Diese konnte meist nur mit den Medikamenten durchgeführt werden, welche jeweils vor Ort verfügbar waren. So wurde eine Missionsmedizin und -pharmazie geschaffen, welche eng mit der Tradition der in Europa bekannten Klostermedizin verbunden war. Die Missionare wurden so aus medizinischer Sicht zu Vermittlern zwischen verschiedenen Kulturen und auch zu

¹⁹⁷ vgl. Eberhard J. (Murnau 2015) 101.

¹⁹⁸ vgl. Vinod Verma, Ayurveda (Dresden/Noida 2005) 208.

Bewahrern von ethnomedizinischen und ethnopharmazeutischen Kulturelementen. Die Grundlagen der Missionsmedizin und der Missionspharmazie wurden allerdings nicht nur von einem Orden geschaffen, sondern es waren mehrere christliche Orden, welche hier eine Rolle spielten. So waren die Benediktiner, die Dominikaner, die Franziskaner, die Jesuiten und noch viele andere in diesem Zusammenhang wichtig. Eine besondere und zentrale Rolle kann hierbei allerdings dem Orden der Jesuiten zugeschrieben werden, welcher einen wichtigen Beitrag zur Entstehung der Missionsmedizin und -pharmazie geleistet hat.¹⁹⁹

6.3.2. Die Rolle der Jesuiten bei der Verbreitung von heilkundlichem Wissen

Die Jesuiten spielten eine große Rolle bei der Verbreitung von Heilpflanzen und heilpflanzlichem Wissen aus der Neuen Welt nach Europa. Sie sollten in den Ländern der Kolonien die Bevölkerung zum Christentum bekehren. Diese Mission war mehr oder weniger erfolgreich, die Jesuiten eigneten sich aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit allerdings besonders dafür. Sie lernten vor ihrem Einsatz die jeweilige Sprache der Region, in die sie reisen würden. Sie setzten sich allerdings auch schon vorab intensiv mit der Kultur der zu Missionierenden auseinander. Dies war erforderlich, um zu wissen, wo man bei der Verkündung des Evangeliums ansetzen sollte. Die Mutter Erde, welche von den Indianern verehrt wurde, wurde von den Jesuiten durch die Mutter Gottes ersetzt, was die Übernahme des katholischen Glaubens erleichterte.²⁰⁰

Die Missionen der Jesuiten liefen vom 16. Jahrhundert bis ins 18. Jahrhundert. Während dieser Zeit brachten die Ordensleute auf der einen Seite heilkundliches Wissen aus Europa und europäische Medikamente in die Kolonien, auf der anderen Seite versuchten sie auch, die ihnen fremde Umgebung in den Kolonien nach dort heimischen Heilpflanzen und Arzneidrogen, sowie deren Anwendungsmöglichkeiten zu erforschen. Hierfür orientierten sie sich meist an den Eingeborenen. Auf diesem Weg kamen so auch Heilmittel aus der Neuen Welt und aus dem Orient nach Europa, aber auch in andere Gebiete der Welt. In diesem Zusammenhang kann sogar davon

¹⁹⁹ vgl. Sabine Anagnostou, Missionsmedizin und Missionspharmazie im kolonialen Amerika. In: Johannes Meier (Hrsg.): Sendung-Eroberung-Begegnung. Franz Xaver, die Gesellschaft Jesu und die katholische Weltkirche im Zeitalter des Barock. Harrassowitz Verlag (Wiesbaden 2005) 261.

²⁰⁰ vgl. Peter Claus Hartmann, Die Jesuiten (München 2008) 44.

gesprochen werden, dass die Jesuiten großen Einfluss auf die Verbreitung von Arzneimitteln in viele Regionen der Welt hatten.²⁰¹

6.3.2.1. Die Jesuiten in der Neuen Welt

Die Jesuiten versuchten sich während ihrer Missionstätigkeiten von den spanischen und portugiesischen Kolonien, welche sie umgaben, abzugrenzen. Aus diesem Grund hatte die spanische Krone den Eindruck, sie würden einen von Europa unabhängigen Staat gründen wollen. Die Kreolen waren der Ansicht, die Jesuiten würden sich von den Fremden abgrenzen, da sie die Gold- und Silberminen für sich ausnutzen wollten. Es kam zu immer größerem Neid der anderen Orden, was schließlich dazu führte, dass die Jesuiten bei den Spaniern in Europa in Ungnade fielen. Außerdem verloren sie so die Gunst des Papstes. Im Jahr 1767 wurden sie aus diesem Grund aus den spanischen Kolonien in der Neuen Welt ausgewiesen. Vom Beginn ihrer Missionstätigkeit bis zu ihrer Ausweisung konnten sie 30 Pueblos, in denen 150.000 indigene Amerikaner lebten, gründen und leiten.²⁰²

Viele Jesuiten, die an den Missionen in Nord- und Lateinamerika beteiligt waren, wirkten als Apotheker. Aus diesem Grund waren die Jesuiten sehr wichtig für die Verbreitung von europäischen Heilmitteln in die Neue Welt und in den Orient, allerdings brachten sie auch heilkundliches Wissen, besondere Heilpflanzen und Heilmethoden aus der Neuen Welt nach Europa mit.²⁰³

6.3.2.2. Die Jesuiten im Orient

Die Jesuiten brachten allerdings nicht nur heilkundliches Wissen aus Europa in die Neue Welt und aus der Neuen Welt nach Europa, sondern sie waren auch im asiatischen Raum tätig. Mit dem direkten Kontakt zu Japan und China setzte auch der Kontakt zur japanischen und chinesischen Medizin ein. Eine besondere Rolle spielten hierbei die Heilpflanzen, die Pulslehre, sowie die Akkupunktur. Es gab zahlreiche Berichte, die von den Missionaren aufgeschrieben wurden, diese wurden in lateinischer Sprache und in vielen anderen europäischen Sprachen veröffentlicht. Die

²⁰¹ vgl. Sabine Anagnostou (Wiesbaden 2005) 261 f..

²⁰² vgl. Heinz Krumpel, Aufklärung und Romantik in Lateinamerika (Frankfurt/Main 2004) 89.

²⁰³ vgl. Peter Claus Hartmann (München 2008) 76.

Medizin, wie sie in Japan verwendet wurde, war sehr stark an die schon beschriebene Chinesische Medizin angelehnt.²⁰⁴

Die jesuitischen Missionare arbeiteten gemeinsam mit den einheimischen Ärzten in Krankenhäusern und Leprastationen. Auf diesem Weg konnten sie nicht nur die chinesische Medizin kennenlernen, sondern auch die japanische Variante dieser chinesischen Medizin. Die frühesten Nachrichten über die Praktiken der Akupunktur und der Moxibustion kamen so durch einen Brief von einem portugiesischen Pater nach Europa. In diesem Brief wird über die Gesundheit und Hygiene der Japaner berichtet:

„Im Allgemeinen sind die Japaner sehr gesund wegen des Klimas, das sehr gemäßigt und gesund ist, weil sie wenig essen und weil sie kein klares Wasser trinken, das die Ursache vieler Erkrankungen ist. Wenn sie erkranken, genesen sie in kurzer Zeit fast ohne Medizin. Sie haben die Gewohnheit, bei allen Krankheiten den Bauch, die Arme, den Rücken etc. mit silbernen Nadeln zu stechen. Zugleich verwenden sie aus Kraut gefertigte Feuerknöpfe.“²⁰⁵

Die „Feuerknöpfe“, die in diesem Zitat erwähnt werden, bezeichnen Kräuterkegel, welche aus Bleifußkraut hergestellt wurden. Diese Kegel wurden von den japanischen Medizinern an der Körperoberfläche der Patienten abgebrannt. Außerdem erinnert dieses Zitat an die bereits erwähnte vorbildliche Hygiene der amerikanischen Hochkulturen, welche die Europäer bei der Entdeckung der Neuen Welt vorgefunden haben.

Durch die Mission der Jesuiten nach Asien wuchs also auch der medizinische Austausch zwischen dem Orient und Europa immer mehr. Nachdem sie die medizinischen Praktiken in Japan beobachteten und teilweise auch japanische Fachbegriffe in ihre eigenen Wörterbücher übernehmen konnten, kamen die Jesuiten in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts auch nach China. Auch dort schrieb eine Vielzahl von europäischen Ärzten und Medizinern das heilkundliche Wissen auf, welches sie durch die Beobachtung der Tätigkeiten der chinesischen Mediziner erlangt

²⁰⁴ vgl. Ursula Holler, Anfänge des Transfers heilkundlichen Wissens von China nach Europa bis zum Beginn des 18. Jahrhunderts. In: Schottenhammer, Angela (Hrsg.): Trade and Transfer Across the East Asian „Mediterranean“ (Wiesbaden 2005) 289.

²⁰⁵ Paul U. Unschuld (München 2013) 100.

hatten. Diese Schriften wurden ebenfalls in Europa veröffentlicht, auf diesem Weg kam auch das Wissen über die Chinesische Medizin nach Europa.²⁰⁶ In diesem Zusammenhang kann davon gesprochen werden, dass die chinesische Medizin über die japanische Medizin auch Europa beeinflusste.²⁰⁷

6.3.3. Einsatz der Heilpflanzen in Europa

Die meisten medizinischen Pflanzen, welche aus der Neuen Welt und aus dem Orient nach Europa kamen, wurden dort genau so genutzt, wie es im Herkunftsland der jeweiligen Pflanzen üblich war. Vor allem die asiatischen Gewürze waren es aber, welche die Europäer besonders gerne verwendeten. Denn sie konnten diese Pflanzen und Gewürze auf der einen Seite zum Kochen verwenden, auf der anderen Seite hatten sie, quasi als willkommenen Nebeneffekt, auch noch heilende Wirkung.

Besondere Aufmerksamkeit wurde also den asiatischen Gewürzen geschenkt. So wurde Pfeffer als wärmendes Gewürz eingesetzt, Safran soll vor allem eine positive Wirkung auf das Herz gehabt haben und dieser galt außerdem auch als schlaffördernd. Sogar bei der Seuchenbekämpfung griff man auf die exotischen Gewürze zurück. So wurden sie häufig in Kuchen gemischt oder in einer anderen Form gegen die Pest eingesetzt. Die Muskatnuss wurde oft zur Behandlung von Hautkrankheiten eingesetzt, fungierte aber zugleich auch als Talisman, welcher durch einen Liebeszauber den Geliebten oder die Geliebte für immer an denjenigen binden sollte, der diesen Talisman trug.²⁰⁸

Man erkannte also auch in Europa sehr früh die medizinischen Einsatzmöglichkeiten exotischer Gewürze und machte sich diese auch zu Nutzen. Durch den Austausch der unterschiedlichen Medizin- und Pharmazietechniken konnten sich die Heilmethoden der jeweiligen Weltregionen ergänzen und vermischen. Auch heute sind uns viele Heilkräuter bekannt, welche schon von den amerikanischen Hochkulturen eingesetzt wurden. Auch die Traditionelle Chinesische Medizin und die Ayurveda-Medizin sind heute noch bekannt und kommen auch noch oft zum Einsatz.

²⁰⁶ vgl. Andreas Reichelt, Komplementärmedizin-Kompendium (2012) 224.

²⁰⁷ vgl. Ursula Holler (Wiesbaden 2005) 289.

²⁰⁸ vgl. Susanne Bäuml; Hans Ottomeyer; Ulrike Zischka (Hrsg.) (München 1994) 418.

Fazit

Wie man in dieser Arbeit deutlich sehen konnte, brachte die Europäische Expansion in die Neue Welt und in den Orient eine Fülle von Veränderungen mit sich. Durch die Entdeckung neuer Weltregionen kam es auch zum Kulturkontakt zwischen den Europäern und der indigenen Bevölkerung. Dieser Kulturkontakt beruhte allerdings nicht immer auf einer Gleichheit, die Europäer sahen ihre Kultur als höherwertiger an, die indigene Bevölkerung wurde als wild und unzivilisiert betrachtet.

Durch das Eintreffen der Europäer in der Neuen Welt und im Orient kam es zu folgenschweren Auswirkungen für die indigene Bevölkerung. Die europäischen Kolonialisten brachten unterschiedliche Krankheitserreger in die entdeckten Regionen der Neuen Welt mit. Die indigene Bevölkerung, für die diese Krankheitserreger neu waren und deren Immunsystem die europäischen Krankheiten nicht abwehren konnte, starb an den eigentlich harmlosen Krankheiten. Die Sterberate der indigenen Bevölkerung war enorm hoch, was zur Folge hatte, dass ihre Bevölkerungsanzahl sehr stark abnahm.

Nach und nach erforschten die europäischen Kolonialisten das neu eroberte Land, wobei sie auf eine Vielzahl von Rohstoffen stießen, welche ihnen bis dahin unbekannt waren. Schnell wuchs ihr Interesse, diese Güter nach Europa und in andere Teile der Welt zu verkaufen, wodurch der erste Handel mit Kolonialwaren entstand. Das waren Baumwolle, Seide, Gewürze, Nahrungs- und Nutzpflanzen, Genussmittel, Silber und viele andere mehr. Vor allem das Silber wurde sehr bedeutend, da durch die enormen Mengen, welche nach Europa verschifft wurden – teils in Barren und teils in Münzen – auch die weiteren Entdeckungsreisen in die Kolonien finanziert werden konnten.

Aufgrund der oftmals sehr hohen Nachfrage nach den Kolonialwaren, welche meist über etliche Zwischenhändler sehr teuer nach Europa verkauft wurden, versuchten die Europäer bald, diese Waren in ihren Kolonien selbst anzubauen. Auf diesem Weg wollten sie vor allem die Zwischenhändler ausschalten und ein Monopol für den Handel mit bestimmten Waren bekommen. Die Bewirtschaftung solcher Plantagen bedurfte allerdings zahlreicher Arbeitskräfte, die Europäer selbst wollten diese Arbeit nicht verrichten. Aus diesem Grund wurden zunächst Häftlinge aus Europa als Arbeitskräfte in die Kolonien gebracht. Diese waren der harten Arbeit allerdings bald

nicht mehr gewachsen, außerdem waren sie zahlenmäßig viel zu wenige. Da die indigene Bevölkerung aufgrund der europäischen Krankheiten fast vollständig dahingerafft wurde, musste man sich nach neuen Arbeitskräften umsehen. Dies war der Beginn des transatlantischen Sklavenhandels. Afrikanische Sklaven, welche wiederum von Sklavenhändlern aus Afrika an die Europäer verkauft wurden, wurden mit Schiffen in die Kolonialgebiete der Neuen Welt gebracht. Dort wurden sie hauptsächlich auf den diversen Plantagen eingesetzt, wo sie sehr hart arbeiten mussten.

In weiterer Folge des transatlantischen Sklavenhandels entstand in der Neuen Welt auch die kreolische Kultur. Man versteht darunter eine Art Mischkultur und bezeichnete zunächst alle Menschen als Kreolen, welche in einer Kolonie geboren wurden. Dieser Begriff galt sowohl für afrikanische, als auch für europäische Kinder, welche in den fremden Kolonien geboren wurden. Auch Kinder von europäischen Kolonialherren und afrikanischen Sklaven wurden in weiterer Folge als Kreolen bezeichnet. Aus dieser kreolischen Kultur ging auch eine eigene Sprache hervor, welche meist eine abgeschwächte Form der Sprache der europäischen Mutterländer darstellte. Der Kulturkontakt der afrikanischen Sklaven mit den europäischen Kolonialherren stellte oftmals ein einschneidendes Erlebnis und einen Bruch der Identitäten dar.

Neben den Rohstoffen, welche durch die Europäische Expansion aus der Neuen Welt und aus dem Orient nach Europa gelangten, waren es vor allem die Gewürze, Nutz- und Heilpflanzen, auf welchen der Schwerpunkt in dieser Arbeit lag. Diese wurden von den Europäern in den Kolonien entdeckt und zahlreich in die Heimatländer der Kolonialisten in Europa gebracht. Dort wurden sie von der Bevölkerung mehr oder weniger gut aufgenommen und mehr oder weniger schnell in die dortige Kultur eingegliedert.

Die Gewürze, welche von den Europäern in den Kolonien entdeckt und nach Europa gebracht wurden, kamen überwiegend aus dem Orient. Dort gab es eine Vielzahl an für Europäer exotischen Gewürzen. Aufgrund ihrer Beschaffenheit konnten die Gewürze sehr leicht transportiert werden und verdarben auf den langen Schiffsreisen nicht so schnell.

In Europa angekommen, wurden sie allerdings sehr teuer verkauft, da der Transport aus den Kolonien nach Europa aufgrund der Zwischenhändler sehr teuer war. Auch nachdem die Europäer eigene Anbaugelände in den kolonialen Gebieten erschließen konnten, galten die exotischen Gewürze in Europa noch als Luxusgüter und waren vorwiegend der oberen Gesellschaftsschicht vorbehalten. Speisen würzen und Zucker im Überfluss konsumieren zu können, galt an den europäischen Höfen als Statussymbol. Erst mit der Zeit wurden die teuren exotischen Gewürze immer leistbarer und konnten schließlich auch von den unteren Bevölkerungsschichten konsumiert werden. Die Gewürze wurden in diesem Zusammenhang schon sehr früh auch als Heilpflanzen eingesetzt, da man auch in Europa bald die positive Wirkung auf den Körper und die Gesundheit der Menschen erkannte. Die meisten dieser Gewürze kamen aus dem Orient, allerdings gab es auch in der Neuen Welt drei Gewürze, die in der heutigen Zeit in keiner Küche fehlen dürfen. Hierbei sind der Cayennepfeffer, der schwarze Pfeffer und die Vanille von Bedeutung.

Eine weitere Veränderung im Europa der Frühen Neuzeit stellte die Einfuhr exotischer Nutzpflanzen dar. Sowohl in der Neuen Welt, als auch im Orient stießen die Europäer auf zahlreiche Pflanzen, welche ihnen unbekannt waren. So waren es in der Neuen Welt vor allem die Tabakpflanze, der Kaffee, der Kakao, der Mais und die Tomate, welche die europäische Ernährungskultur stark beeinflussten. Aus dem Orient kamen das Zuckerrohr, ebenfalls der Kaffee und der Tee. In diesem Zusammenhang waren auch botanische Gärten von Bedeutung. Diese bildeten oftmals Zwischenstationen auf dem Weg von den Kolonien nach Europa, da die Nutzpflanzen, im Gegensatz zu den Gewürzen, nicht so problemlos über solche weiten Strecken zu transportieren waren. Oftmals verdarben diese relativ früh. Durch die botanischen Gärten konnten die Nutzpflanzen in Zwischenstationen angebaut werden und mussten nicht den ganzen Weg nach Europa gebracht werden, bis sie dort kultiviert werden konnten. Es gab allerdings auch eine Vielzahl an botanischen Gärten in Europa. In diesen wurden unzählige exotische Pflanzen angebaut und es wurde auch damit experimentiert.

Diese Nahrungspflanzen kamen auf verschiedensten Wegen mit Hilfe der Schiffe der Kolonialherren nach Europa. Dort etablierten sie sich unterschiedlich schnell als Nutzpflanzen. Die Kartoffel kam relativ früh nach Europa, allerdings brauchte es einige Zeit, bis sie sich wirklich als Nahrungspflanze durchsetzte. Hierfür waren vor allem einige Schwierigkeiten bei der Kultivierung auf europäischem Boden verantwortlich. Der Mais konnte ebenfalls in Europa kultiviert werden und stellte einen willkommenen Ersatz für den europäischen Weizen dar, durch welchen es aufgrund von Missernten oftmals zu Hungersnöten kam. Diese Hungersnöte konnten durch den Anbau von Kartoffel und Mais erfolgreich verhindert werden.

Die Tabakpflanze, der Kakaobaum, das Zuckerrohr, die Tee- und die Kaffeepflanze konnten in Europa nicht heimisch gemacht werden, da sie nur in bestimmten Regionen der Welt angebaut werden können. Allerdings kamen diese Produkte in teilweise schon verarbeitetem Zustand nach Europa, wo sie ebenfalls sehr gut angenommen wurden. Dies allerdings oftmals nicht ohne anfängliche Schwierigkeiten. Die Tabakblätter, welche geraucht wurden, wurden so anfangs von Vertretern der katholischen Kirche als teuflisch angesehen und ihr Konsum wurde sogar teilweise verboten. Auch der Konsum des Kaffees war zu Beginn bei vielen verpönt, da man sich um die gesundheitlichen Auswirkungen auf den Körper Gedanken machte. Diese Produkte wurden bald als Genussmittel angesehen und wurden so unter der europäischen Bevölkerung immer beliebter. In diesem Zusammenhang entstand auch der Kult um die Kaffeehäuser, welche nach orientalischem Vorbild auch in Europa immer mehr Anklang fanden. Es kam also auch durch diese beiden Produkte zu kulturgeschichtlichen Veränderungen, welche bis in die Gegenwart angehalten haben. Auch der Zucker, der Kakao und der Tee wurden bald innerhalb Europas verbreitet und fanden sehr großen Anklang. Der Kakao wurde vor allem als heiße Schokolade und als Tafelschokolade sehr beliebt. Sowohl der grüne, als auch der schwarze Tee aus dem Osten, fanden ebenfalls große Beliebtheit unter der europäischen Bevölkerung.

Auch die Heilpflanzen, welche die europäischen Kolonialherren sowohl in der Neuen Welt, als auch im Orient vorgefunden haben, etablierten sich in der europäischen Gesellschaft. Für die Verbreitung dieser Heilpflanzen und des heilkundlichen Wissens waren vor allem die Missionare unterschiedlicher katholischer Orden, hauptsächlich aber die Jesuiten, verantwortlich. Die Missionare erfüllten nicht nur ihre

Missionstätigkeiten in den Kolonien, sie fungierten oftmals auch als medizinische Helfer. Hierbei brachten sie teilweise Heilmittel aus Europa mit, waren aber hauptsächlich auf die Arzneimittel und -pflanzen angewiesen, welche sie in den Kolonien vorfanden. Dadurch kam es zu einem Austausch von Wissen und Heilpflanzen, welchen sich sowohl die Europäer, als auch die indigene Bevölkerung zu Nutze machen konnte. Mit Blick auf die Neue Welt waren hierbei vor allem die Heilpraktiken der Hochkulturen bedeutend: von den Maya, den Inka und den Azteken. Diese verwendeten zahlreiche Heilpflanzen, von denen einige davon auch von den Jesuiten nach Europa gebracht wurden und auch dort als Heilpflanzen eingesetzt wurden. Außerdem wurde auch das heilkundliche Wissen weitergegeben.

Im Hinblick auf den Orient waren es vor allem die medizinischen Praktiken der Traditionellen Chinesischen und japanischen Medizin und die indische Ayurvedische Medizin, welche von den Europäern kennengelernt wurden. In diesen medizinischen Systemen spielten vor allem die Heilkräuter eine wichtige Rolle, von welchen teilweise zwischen 100 und 1000 verschiedene verwendet wurden. Auch hier waren es vor allem die Jesuiten, die das heilkundliche Wissen, welches sie in den Kolonien kennengelernt hatten, aufschrieben. Diese Handschriften wurden dann später auch in Europa veröffentlicht, wodurch diese Praktiken auch im Europa der Frühen Neuzeit bekannt wurden. Auch aus dieser Region wurden wieder Heilpflanzen nach Europa gebracht, wo sie auch zum Einsatz kamen. Allerdings wurde auch das heilkundliche Wissen der europäischen Missionare von der indigenen Bevölkerung genutzt, es kam also auch hier wieder zu einem Austausch und zu Ergänzungen.

Wie man in dieser Arbeit deutlich sehen konnte, hatten die Verflechtungen der Europäischen Expansion und der Austausch von Gewürzen, Nutz- und Heilpflanzen durchaus auch Auswirkungen auf das Europa der Frühen Neuzeit.

Im Hinblick auf die Forschungsfrage, welche in der Einleitung dieser Arbeit gestellt wurde, lässt sich also zusammenfassend feststellen, dass es vor allem Veränderungen in den Ernährungsgewohnheiten und in den Küchen Europas gegeben hat. Allerdings hatte der Austausch von Gewürzen, Nutz- und Heilpflanzen ebenfalls kulturgeschichtliche Auswirkungen, wenn man beispielsweise die Etablierung von Kaffeehäusern und den Kult um die Schokolade betrachtet. Alle diese Veränderungen

wären ohne die Europäische Expansion nicht, beziehungsweise nicht zu dieser doch relativ frühen Zeit, denkbar gewesen.

Wenn wir an die Gerichte denken, die wir heute als selbstverständlich in unserem Alltag finden, können wir auch bewusst darüber nachdenken, welche dieser Gerichte ohne die exotischen Gewürze und Nutzpflanzen nicht denkbar wären. Auch die Heilpflanzen haben vor allem die alternative Medizin enorm bereichert.

Abschließend lässt sich feststellen, dass die Europäische Expansion sowohl negative, als auch positive Veränderungen nach sich gezogen hat. Als negativ können hierbei die Ausrottung der indigenen Bevölkerung durch die europäischen Krankheiten, die teilweise sehr gewaltvollen Missionierungsversuche, die Ausbeutung der Bodenschätze der Kolonien und die Entwicklung des transatlantischen Sklavenhandels gesehen werden.

Anhang

Kurzfassung

Diese Arbeit beschäftigt sich mit dem Austausch von Gewürzen, Nutz- und Heilpflanzen, welcher durch die Europäische Expansion und die Kreolisierung in Gang gebracht wurde. Im Zuge der Entdeckung der Neuen Welt und des Orients durch die Europäer wurden unterschiedlichste Rohstoffe, sowie Gewürze, Nutz- und Heilpflanzen entdeckt, welche den Europäern zu dieser Zeit unbekannt waren.

Das Interesse der Europäer an diesen exotischen Produkten war groß und so brachten sie unterschiedlichste Güter aus den Kolonien auf ihren Schiffen in die europäische Heimat mit. Dort wurden die Produkte zu sehr hohen Preisen weiterverkauft. Unter der europäischen Bevölkerung galten die exotischen Gewürze und Nutzpflanzen daher lange Zeit als Luxusgüter, welche nur der obersten Bevölkerungsschicht vorbehalten waren. Mit der Zeit konnten die Produkte immer günstiger nach Europa gebracht werden, wodurch sie auch den unteren Bevölkerungsschichten zugänglich gemacht wurden. Auf diesem Weg konnten sie Einzug in die europäischen Küchen finden und andere wurden als Genussmittel bekannt und beliebt, wie beispielsweise der Tabak und die Schokolade.

Außerdem kam es durch die Europäische Expansion und die Kreolisierung zu einem Austausch von heilkundlichem Wissen und Heilpflanzen. Vor allem die Jesuiten waren es, die im Zuge ihrer Missionen pharmazeutisches Wissen und Heilpflanzen aus Europa in die Kolonien brachten. Auf der anderen Seite kamen auf diesem Weg auch das heilkundliche Wissen und die Heilpflanzen der indigenen Bevölkerung aus den Kolonien nach Europa.

Abstract

This work is dealing with the exchange of spices, crop plants and herbs, which started with European expansion and creolisation. By discovering the "New World" and the orient the european countries got to know a lot of new materials, spices, crop plants and herbs, which had been unknown before.

The people in the old world were very interested in these exotic products and so a lot of them were brought on ships to Europe. Here these products were sold at a very high price. This is the reason why exotic spices and plants were a long time luxury products and only reserved for the upper class people.

It took a long time till these products could be brought in a cheaper way to the "old world" and also common people could afford them. Now they could be used in the European kitchens and some of the spices as chocolate or tobacco were commonly used.

Moreover there was an exchange of medical knowledge and medical herbs by the European expansion and creolisation. Especially the Jesuits brought their knowledge of pharmacy and herbs on their missionswork from Europe to the new colonies. On the other hand medical knowledge and herbs of the people of South America and Asia came to Europe.

Literatur- und Quellenverzeichnis

Amberger-Lahrman, M; Schmähl, D. (Hrsg.): Gifte. Geschichte der Toxikologie. Springer-Verlag. Berlin/Heidelberg: 1988.

Ammon, Hermann Philipp Theodor; Schrott, Ernst: Heilpflanzen der ayurvedischen und westlichen Medizin. Eine Gegenüberstellung. Springer Verlag, Berlin/Heidelberg: 2012.

Balám, Gilberto; Garcá, Hernán; Sierra, Antonio: Wind in the blood. Mayan Healing and Chinese Medicine. North Atlantic Books. Berkley: 1999.

Bäumler, Susanne; Ottomeyer, Hans; Zischka, Ulrike (Hrsg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. Droemer Knaur Verlag, München: 1994.

Beck, Thomas; Gründer, Horst; Pietschmann, Horst; Ptak, Roderich (Hrsg.): Überseegeschichte. Beiträge der jüngeren Forschung. Festschrift anlässlich der Gründung der Forschungstiftung für vergleichende europäische Überseegeschichte 1999 in Bamberg. Franz Steiner Verlag, Stuttgart: 1999.

Becker, Ursula: Kaffee-Konzentration. Zur Entwicklung und Organisation des hanseatischen Kaffeehandels. Franz Steiner Verlag, Stuttgart: 2002.

Bornhauser, Siegfried: Auca auf den Spuren der Indigenes in Südamerika, Books on Demand, Norderstedt: 2015.

Boros, Georges: Heil- und Teepflanzen. 3. Auflage, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart: 1980.

Brignoli, Reto; Saller, Reinhard: Medizin in (Latein)Amerika vor der Conquista Teil II. Mesoamerikanische Kulturen. In: Schweiz. Zschr. GanzheitsMedizin 2007;19(7/8): 388–400.

Conrad, Sebastian: Globalgeschichte. Eine Einführung. Verlag C.H.Beck, München: 2013.

Csáky, Moritz; Lack, Georg-Christian (Hrsg.): Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa. Böhlau Verlag, Wien/Köln/Weimar: 2014.

Diederich, F; Fiedermutz-Laun; Pera, F; Peuker, E.T. (Hrsg.): Zur Akzeptanz von Magie, Religion und Wissenschaft. Ein medizinethnologisches Symposium der Institute für Ethnologie, Anatomie, Westfälische Wilhelms-Universität Münster. LIT Verlag. Münster: 2002.

Duke, James A.; Trotter, Robert T.; Etkin, Nina L. (Hrsg.): Plants in indigenous medicine and diet. Biobehavioral approaches. Redgrave Publishing Company. Bedford Hills/New York: 1986.

Edelmayer, Friedrich; Landsteiner, Erich; Pieper, Renate (Hrsg.): Die Geschichte des europäischen Welthandels und der wirtschaftliche Globalisierungsprozeß. Verlag für Geschichte und Politik/R. Oldenbourg Verlag, Wien/München: 2001.

Emmer, Piet C.; Mimler, Manfred u.a. (Hrsg.): Wirtschaft und Handel der Kolonialreiche. C.H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung. München: 1988.

Feldbauer, Peter; Liedl, Gottfried; Morrissey, John (Hrsg.): Vom Mittelmeer zum Atlantik. Die mittelalterlichen Anfänge der europäischen Expansion. Verlag für Geschichte und Politik/R. Oldenbourg Verlag, Wien/München: 2001.

Frey, Herbert: Die Europäisierung Europas und die Okzidentalisation der Welt. In:

Gruschke, Andreas; Schörner, Andreas; Zimmermann, Astrid: Tee. süßer Tau des Himmels. Geschichten und Legenden vom Tee. Gruzim Verlag, Freiburg: 2007.

Häberlein, Mark; Schmölz-Häberlein, Michaela: Transfer und Aneignung außereuropäischer Pflanzen im Europa des 16. und frühen 17. Jahrhunderts: Akteure, Netzwerke, Wissensorte, in: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie (ZAA) 2 (2013), S. 11–26.

Hartmann, Peter Claus: Die Jesuiten. 2., durchgesehene Auflage, C.H. Beck Verlag, München: 2008.

Hausberger, Bernd: Die Verknüpfung der Welt: Geschichte der frühen Globalisierung vom 16. bis zum 18. Jahrhundert. Mandelbaum Verlag, Wien: 2015.

Hauser, Francois; Häring, Volker: China-Handbuch. Erkundungen im Reich der Mitte. Trescher Verlag, Berlin: 2005.

Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (Hrsg.): Genußmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch. Campus Verlag, Frankfurt/New York: 1999.

Hermann, Karl: Exotische Lebensmittel. Inhaltsstoffe u. Verwendung. Für Biologen, Chemiker und Ernährungswissenschaftler. 2. überarbeitete Auflage, Springer Verlag, Berlin/Heidelberg/New York/ London/Paris: 1987.

Hoffmann, Matthias; Schindler, Ingrid; Ott-Dörfer, Sonja: Das kleine Buch der Schokolade. Teubner Verlag, München: 2009.

Holler, Ursula: Anfänge des Transfers heilkundlichen Wissens von China nach Europa bis zum Beginn des 18. Jahrhunderts. In: Schottenhammer, Angela (Hrsg.): Trade and Transfer Across the East Asian „Mediterranean“. Harrassowitz Verlag, Wiesbaden: 2005.

Ingruber, Daniela; Kaller-Dietrich, Martina (Hrsg.): Mais. Geschichte und Nutzung einer Kulturpflanze. 1. Auflage, Brandes & Apsel/Südwind, Frankfurt am Main/Wien: 2001.

Kahl, Thede; Kreuter, Peter Mario; Vogel, Christina (Hrsg.): Culinaria balcanica. Frank & Timme Verlag, Berlin: 2015.

Klitzner, Jürgen; Wu, Li: Heiltees. Körper, Geist und Seele. 304 wirksame Rezepturen aus den Traditionellen Heilkulturen Chinas und Europas. Mankau: 2013.

Knörr, Jacqueline: Kreolität und postkoloniale Gesellschaft. Integration und Differenzierung in Jakarta. Campus Verlag, Frankfurt/New York: 2007.

Kolte, Brigitta: Rauchen zwischen Sucht und Genuss. 1. Auflage, GWV Fachverlage GmbH. Wiesbaden: 2006.

Körber-Grohne, Udelgard: Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie. Konrad Theiss Verlag, Stuttgart: 1987.

Krumpel, Heinz: Aufklärung und Romantik in Lateinamerika. Peter Lang GmbH. Frankfurt/Main: 2004.

Küster, Hansjörg: Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze. Verlag C.H. Beck, München: 1987.

Küster, Hansjörg: Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt. Verlag C.H. Beck, München: 1997.

Lafer, Johann: Das ABC der Genüsse. Grafe und Unzer: 2012.

Landsteiner, Erich: Nichts als Karies, Lungenkrebs und Pellagra? Zu den Auswirkungen des Globalisierungsprozesses auf Europa (1500-1800). In: Edelmayer, Friedrich; Landsteiner, Erich; Pieper, Renate (Hrsg.): Die Geschichte des europäischen Welthandels und der wirtschaftliche Globalisierungsprozeß. Verlag für Geschichte und Politik & R. Oldenbourg Verlag, Wien/München: 2001.

Lafer, Johann: Das ABC der Genüsse. Gräfe und Unzer Verlag, München: 2012.

Langthaler, Ernst; Sieder, Reinhard: Globalgeschichte 1800-2010. Böhlau Verlag Ges.m.b.H. und Co.KG, Wien/Köln/Weimar: 2010.

Mauro, Frédéric: Die Europäische Expansion. Steiner Verlag, Wiesbaden: 1984.

Meier, Johannes (Hrsg.): Sendung-Eroberung-Begegnung. Franz Yaver, die Gesellschaft Jesu und die katholische Weltkirche im Zeitalter des Barock. Harrassowitz Verlag, Wiesbaden: 2005.

Meyer, Torsten; Reith, Reinhold (Hrsg.): Luxus und Konsum. Eine historische Annäherung. Waxmann Verlag, Münster/New York/München/Berlin: 2003.

Meissner, Jochen; Mücke, Ulrich; Weber, Klaus: Schwarzes Amerika. Eine Geschichte der Sklaverei, Verlag C.H. Beck, München: 2008.

Mücke, Ulrich: Der Atlantische Sklavenhandel. Globalisierung durch Zwang. In: : Edelmayer, Friedrich; Landsteiner, Erich; Pieper, Renate (Hrsg.): Die Geschichte des europäischen Welthandels und der wirtschaftliche Globalisierungsprozeß. Verlag für Geschichte und Politik & R. Oldenbourg Verlag, Wien/München: 2001.

Miedaner, Thomas: Kulturpflanzen. Botanik – Geschichte – Perspektiven. Springer Verlag, Berlin/Heidelberg: 2014.

Müller, Gesine; Ueckmann, Natascha (Hrsg.): Kreolisierung revisited. Debatten um ein weltweites Kulturkonzept. Transcript Verlag, Bielefeld: 2013.

Nolde, Dorothea: Die Assimilation des Fremden. Nahrung und Kulturkontakt in De Brys „America“. In: Historische Anthropologie, Band 12, Heft 3: 2004.

Renate Pieper: Kolonialhandel und Weltmarktintegration. In: Friedrich Edelmayer; Bernd Hausberger; Michael Weinzierl (Hrsg.): Die beiden Amerikas. Brandes und Apsel Verlag, Frankfurt/Main: 1996.

Ranade, Subhash: Ayurveda – Wesen und Methodik. 2., durchgesehene Auflage. Karl F. Haug Verlag, Stuttgart: 2004.

Reichelt, Andreas: Komplementärmedizin-Kompendium. Online-Publikation: 2012.

Reith, Reinhold; Meyer, Torsten (Hrsg.): „Luxus und Konsum“ – eine historische Annäherung. Waxmann Verlag, Münster/New York/München/Berlin: 2003.

Rieder, M. und H.P.; Suter, Rudolf: Basilea botanica. Springer Verlag, Basel: 1979.

Riese, Berthold: Das Reich der Azteken. Geschichte und Kultur. 1. Auflage, C.H. Beck Verlag, München: 2011.

Rischbieter, Julia Laura: Mikro-Ökonomie der Globalisierung. Kaffee, Kaufleute und Konsumenten im Kaiserreich 1870-1914. Böhlau Verlag, Köln/Weimar/Wien: 2011.

Rothermund, Dietmar; Weigelin-Schwiedrzik, Susanne (Hrsg.): Der Indische Ozean. Das afro-asiatische Mittelmeer als Kultur- und Wirtschaftsraum. Verein für Geschichte und Sozialkunde/Promedia Verlag, Wien: 2004.

Schröder, Rudolf: Kaffee, Tee und Kardamon. Tropische Genußmittel und Gewürze. Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart: 1991.

Sandgruber, Roman: Genußmittel. Ihre reale und symbolische Bedeutung im neuzeitlichen Europa. In: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte/Economic History. Vol. 35 (1): 1994, S. 73-88.

Wolfgang Schachinger; Ernst Schrott (Hrsg.): Handbuch Ayurveda. Haug Verlag, Stuttgart: 2005.

Schmidt, Peer: Der Anbau amerikanischer Nahrungspflanzen in Europa (16.-19. Jahrhundert). In: Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas. Vol. 32 (1): 1995, S. 57-104.

Schneckenburger, Stefan: Auf der Jagd nach dem „Grünen Gold“: Botanische Gärten in der Zeit des Kolonialismus. In: Biologie in unserer Zeit. Vol. 40 (6): 2010, S. 411-419.

Schnurmann, Claudia: Europa trifft Amerika. Zwei alte Welten bilden eine neue atlantische Welt, 1492-1783. LIT Verlag, Berlin: 2009.

Simonis, Werner Christian: Genuß aus dem Gift? Herkunft und Wirkung von Kaffee, Tee, Kakao, Tabak, Alkohol und Haschisch. 3. Auflage, Verlag Freies Geistesleben, Stuttgart: 1979.

Slater, John; Pardo-Tomás, José; López-Terrada, Maríaluz: Medical Cultures of the Early Modern Spanish Empire. Ashgate Verlag, Farnham/Burlington: 2014.

Stobart, Anne: Critical Approaches to the History of Western Herbal Medicine. Bloomsbury Publishing Plc, London/New York: 2014.

Stoll, Karl-Heinz: Translation als Kreolisierung. In: Lebende Sprachen: Zeitschrift für Fremde Sprachen in Wissenschaft und Praxis. Vol. 50 (4): 2005, S. 146-155.

Teutenberg, Hans-Jürgen: Kaffee. In: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (Hrsg.): Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch. Campus Verlag, Frankfurt/New York: 1999.

Trimborn, Hermann: Krankheit und Heilung im Weltbild der Kulturvölker Altamerikas. In: Von Árokay, Judit; Assmann, Jan; Brendecke, Arndt; u.a.: Saeculum. Band 28, Heft 2: 1977.

Unschuld, Paul U.: Traditionelle Chinesische Medizin. C.H. Beck Verlag, München: 2013.

Verma, Vinod: Ayurveda. Der Weg des gesunden Lebens. Gayatri Books International, Dresden, Noida: 2005.

Wendt, Reinhard: Zucker – zentrales Leitprodukt der Europäischen Expansion. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie: ZAA, Vol. 61 (2), pp. 43-58.: 2013.

Wiesner, Sarah: Der phytotherapeutische Garten: Landschaftsarchitektur und Medizin. Diplomica Verlag GmbH, Hamburg: 2013.

Womer, Eberhard J.: Grüne Antibiotika: Heilkräftige Medizin aus dem Pflanzenreich. Mankau Verlag GmbH, Murnau: 2015.

Wu, Li: Das Buch der Chinesischen Heilkunde. Bewährtes Heilwissen aus dem Reich der Mitte. 1. Auflage. Mankau Verlag GmbH, München: 2010.

Zoll, Katharina: Stabile Gemeinschaften. Transnationale Familien in der Weltgesellschaft. Transcript Verlag, Bielefeld: 2007.

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1 Kakao	71
Abb. 2 Chili.....	71
Abb. 3 Agave.....	71
Abb. 4 Anis.....	71
Abb. 5 Knoblauch	71
Abb. 6 Tabak	72
Abb. 7 Minze.....	72
Abb. 8 Oregano.....	72
Abb. 9 Rosmarin	72
Abb. 10 Aloe Vera.....	72
Abb. 11 Zitronengras.....	73
Abb. 12 Ingwer	73
Abb. 13 Basilikum	73
Abb. 14 Wunderbaum	73
Abb. 15 Ringelblume.....	73
Abb. 16 Sonnenblume	74
Abb. 17 Drillingsblume.....	74
Abb. 18 Mais.....	74
Abb. 19 Kardamom.....	82
Abb. 20 Fenchel	82
Abb. 21 Gewürznelke	82
Abb. 22 Zimt.....	82
Abb. 23 Kümmel	82
Abb. 24 Zwiebel	83
Abb. 25 Anis	83
Abb. 26 Sternanis	83
Abb. 27 Kurkuma	83
Abb. 28 Koriander.....	83
Abb. 29 Kreuzkümmel.....	84
Abb. 30 Muskatnuss.....	84
Abb. 31 Safran	84
Abb. 32 Aloe Vera.....	84
Abb. 33 Ingwer	85
Abb. 34 Lakritz.....	85
Abb. 35 Schwarzer Pfeffer	85