

Syzygium aromaticum (L.) Merr. & M. Perry

Allgemein

Die Chinesen sollen um die Zeitenwende die Gewürznelken von den Molukken geholt haben. Die Araber brachten sie schon im 4. Jahrhundert in den europäischen Handel, und schon im 7. Jahrhundert war die Gewürznelke Bestandteil des Arzneimittelschatzes. Nach den Portugiesen übernahmen die Holländer die Herrschaft über die Molukken und hielten das Gewürzmonopol auf Nelken bis 1796. In der Apotheke Lüneburg waren 1475 Nelken vorrätig. Schröder schreibt 1685, daß die Nelken Herz, Haupt und Magen stärken, sie wärmen und trocknen im 3. Grad, sie zerteilen und werden daher bei Ohnmachten, Zahnschmerzen, Rohigkeit des Magens, Schwindel gegeben, sie vertreiben böse Mutterkrankheiten, wirken gegen kalte Hirn-Krankheiten, schwaches Gesicht, Ohnmachten und Herzklopfen. In der Pharmakopöe Württemberg von 1741 werden die Nelkenpräparate als Kardiakum, Zephalikum, Stomachikum, Kalefakiens und Diskutans geführt. Hager charakterisiert die Nelken 1874 als mild adstringierend, sie regen die Tätigkeit des Nerven- und Gefäßsystems an und werden daher bei lässiger Verdauung verordnet. Äußerlich dienten sie wegen ihrer antiseptischen Eigenschaften zur Bereitung von Zahntinkturen, Mundwässern, Kräuterkissen und für aromatische Bäder. Außerdem sei die Nelke ein gutes Speisegewürz.

Der ganze Baum ist aromatisch. Gewürznelken sind die Blütenknospen, die schon im frühen Stadium gepflückt werden. Voll ausgebildet verlieren sie ihre Schärfe.

Sie werden in Zigaretten geraucht, die in Indien 'beedis' und in Indonesien 'kretaks' genannt werden. Medizinisch verwendet werden das aus den ganzen oder zerkleinerten Blütenknospen, Blütenstielen und Laubblättern gewonnene Öl, die Blütenknospen, die getrockneten Blütenknospen und die nicht völlig ausgereiften Früchte.

Etymologie

'Syzygium' stammt vom griechischen 'syzygios = gepaart, vereinigt', weil die Blütenblätter zu einer Haube verwachsen sind. 'Aromaticus' ist Spätlateinisch und bedeutet 'gewürzhaft, aromatisch'. Es kommt vom griechischen 'aromatikos' und 'aroma = Gewürz, wohlriechendes Kraut'. Vermutlich besteht ein Zusammenhang mit dem Semitischen, wie dem arabischen 'aruma = Wurzel', weil die Aromastoffe vielfach in den Wurzeln enthalten sind.

Botanik

Blüte und Frucht: Die Blüten sind in dreifach dreigabeligen Trugdolden angeordnet. Sie sind kurz gestielt, weißlich-rosa, ca. 6 mm breit und mit 2 schuppenförmigen Vorblättern versehen. Die Kelchröhre ist 1 bis 1,5 cm lang und zylindrisch. Die 4 Kelchblätter sind fleischig, und es gibt 4 Kronblätter. Die Früchte sind 2,5 bis 3 cm lang und 1,3 bis 1,5 cm breit und von 4 umgebogenen Kleeblättern bekrönt. Sie sind einsamig.

Blätter, Stengel und Wurzel: Die Pflanze ist ein bis 20 m hoher, pyramidenförmiger, immergrüner Baum. Der Stammdurchmesser beträgt bis 40 cm. Die Zweige sind fast rund. Die Blätter sind bis 2,5 cm lang gestielt, ledrig, elliptisch bis lanzettförmig, kurz stumpfspitzig, am Grunde keilförmig in den Blattstiel verschmälert, 9 bis 12 cm lang und 3,5 bis 4,5 cm breit. Es gibt einen Hauptblattnerv und mehr als 20 Seitennerven.

Merkmal: Geschmack und Geruch sind charakteristisch.

Verbreitung

Die Pflanze ist auf den Molukken heimisch und wird heute dort, in Tansania, Madagaskar, Brasilien und anderen tropischen Gebieten der Erde angebaut.

Die Herkunft der Drogen: Das Nelkenöl stammt aus Madagaskar und Sansibar, die Gewürznelken vor allem aus Südostasien und Ostafrika.

Synonyme

Caryophyllus aromaticus L.
Eugenia aromatica Baill.
Eugenia caryophyllata Thunberg
Eugenia caryophyllus (Spreng.) Bull. & Harr.
Jambosa caryophyllus (Spreng.) Niedenzu
Myrtus caryophyllus Spreng.

Volkstümliche Namen

Clavero (span.)
Clove (eng.)
Clove tree (eng.)
Gewürznägelein (dt.)
Gewürznelke (dt.)
Gewürznelkenbaum (dt.)
girofle (frz.)
Girofler (frz.)
Kreidenelken (dt.)
Nägelein (dt.)

Drogen

Caryophylli flos (++)