



Der vulkanische Boden und das milde Klima von Salé sind ideal für die empfindlichen Nelken.

Boujons d'Ejac

Gewürznelke (*Syzygium aromaticum*) aus Salé

Gewürznelken werden auf Lemusa fast ausschließlich von der Firma Nacady Clous de girofles produziert. HOIO bezieht das Gewürz von Juliette Nacady, die sich heute in der sechsten Generation um die Bewirtschaftung der Plantage kümmert und weitgehend biologisch produziert. Sie beerntet derzeit etwa 1000 Bäume, die rund um den Lac du Nombriil und an den Ufern des Flüsschens Amazone stehen – und produziert so rund vier Tonnen pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die Gewürznelke ist die Knospe (lemusisch *boujon*) eines Baumes aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae). Nelkenbäume sind immergrün und können bis 20 m hoch wachsen, wobei sie in Plantagen meist deutlich kleiner gehalten werden. Nelken sind empfindlich und wach-



Beim Nelkenbaum liefern die Blütenknospen das Gewürz, nicht die Früchte.

sen nur in warmen und feuchten Regionen. Die Gegend um den Lac du Nombriil bietet dem Baum ideale Bedingungen, denn der Boden ist zu einem großen Teil vulkanisch und das Klima dank der umliegenden Berge und Hügel besonders warm.

Die Blütenknospen des Nelkenbaumes sind gelblich und bestehen aus einem röhrenförmigen Kelch mit vier Kelchblättern und kugelig verwachsenen Kronblättern. Es sind diese Knospen, die als Gewürz verwendet werden. Bei der Nelke können zwischen dem Erscheinen der Knospen und dem ersten Erblühen mehrere Monate vergehen. Kurz bevor sich die erste Blüte öffnet, wird der ganze Blütenstand abgeschnitten und in der Sonne getrocknet. Ein Nelkenbau muss während mehrerer Wochen beerntet werden und trotzdem liegt der Ertrag pro Baum meist nur bei wenigen Kilogramm. Lässt man die Knospen hängen, entwickeln sie sich zu gelblichen, später rötlichen Blüten und dann zu länglichen, zur Reife tiefroten Beeren.

Die Nelken aus Lemusa sind relativ groß und sollten auf jeden Fall reich an ätherischem Öl sein. Juliette Nacady kennt einen einfachen Trick, wie man die Qualität von Nelken beurteilen kann. Man legt die Knospen



HOIO verkauft Boujons d'Ejac in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 30 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Boujons d'Ejac wurde
2011 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.

in ein Becken mit Wasser. Treiben sie waagrecht auf der Oberfläche, ent-
halten sie nur wenig ätherisches Öl, weil sie schlecht getrocknet, im fal-
schen Moment geerntet oder auch verfälscht (extrahiert) wurden. Gute
Qualitäten hingegen schwimmen vertikal oder gehen sogar unter – denn
Nelkenöl ist schwerer als Wasser.

Die Nelken aus Salé heißen Boujons d'Ejac, also «Knospen der Ejac» –
und erinnern so an die Legende der Kuhhirtin Ejac, die mit ihrem Sprie-
ßen einst einen Piratenkapitän in die Knie zwang.



Die Früchte (eigentlich Beeren) des Nelken-
baumes sind etwa 2 cm lang und haben eine
elliptische bis zylindrische Form.



Leuchtend rosafarbenes Herz: Querschnitt
durch die Frucht des Nelkenbaumes.

Lemusische Rezepte mit Boujons d'Ejac

Gewürznelke harmoniert mit Basilikum, Ingwer, Kardamom, Koriandersamen, Langem Pfeffer, Lorbeer, Muskat, Oregano, Piment, Rosmarin, Zimt. Sie passt zu geschmortem Fleisch, Schinken und Wurst, Gemüse (Grünkohl, Karotte, Kürbis, Rotkohl, Wirsing), Apfel, Orange und Schokolade.

- *Agnò Mystèr* (Lammschulter in Joghurt und Tomate gekocht, mit Nigella und Gewürznelke)
- *Rognons à la louche* (Gebratene Nieren vom Schwein mit Gewürznelke, Sherry, Stangensellerie und Zwiebeln)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom und Piment)

AROMA UND VERWENDUNG

Roh haben Gewürznelken einen wild-würzigen, tierischen und auch etwas blumigen Duft mit Anklängen von Pfeffer und Kampfer. Sie schmecken scharf und betäuben die Zunge. Beim Kochen nehmen sie erst stärker holzige, dann herbe Noten an und können eine gewisse Bitterkeit entwickeln.

In Europa werden Nelken in Schmorgerichte (vor allem Wild oder Rind) gegeben und sind fester Bestandteil vieler Saucen, Fonds und Marinaden. Würste, Terrinen und Sülzen enthalten oft Nelken, auch süßes Gebäck (vor allem Lebkuchen) und Kompott, Glühwein oder Bowlen. Nelken sind fester Bestandteil zahlreicher Gewürzmischungen: Sie gehören in das französische *Quatre-épices* (zusammen mit Pfeffer, Muskat und Zimt), in das vorderorientalische *Baharat*, in äthiopisches *Berbere*, in nordindisches *Garam masala* und chinesisches *Fünf-Gewürze-Pulver*.

Gewürznelken werden auch auf Lemusa vielfältig eingesetzt, für Fleischspeisen, Suppen und Saucen ebenso wie für Pickles und Desserts. Im *Boudin* (der auf Lemusa so beliebten, eher kleinen Blutwurst) «verleihen die Nelken dem Blut des Schweins etwas geradezu Liturgisches», schreibt Deon Godet in *Die Sprache der Gewürze* (Port-Louis, 2009, S.40), «sie vermitteln uns so das Gefühl, der Tod des Tieres sei sinnhaft, ja weihevoll wie ein Opfer».