



Ein Mitglied der Ingwerfamilie: Schwarzer Kardamom in einem Garten der Plantation Zapatera.

Queue d'éléphant

Schwarzer Kardamom (*Amomum subulatum*) aus Babat

In dem Rezept für die Gewürzmischung Twasis, das Jacob Schychs 1679 wiedergibt, lassen sich nicht alle Zutaten eindeutig identifizieren – der Schwarze Kardamom aber schon, der hier als *Amomum nigrum* die Liste der Ingredienzien anführt.¹ Ob das Gewürz im 17. Jahrhundert nur als Importware bekannt war oder bereits an den nördlichen Abhängen des Mont Majorin angebaut wurde, wissen wir nicht, Georgette Muelas hält es indes für «sehr wahrscheinlich, dass es damals schon Plantagen auf der Insel gab».² Laut der Autorin jedenfalls soll der Schwarze Kardamom aus der Gegend im 19. Jahrhundert als *Barbu de Babat* bereits einige Berühmtheit erlangt haben.

Heute wird der meiste Schwarze Kardamom auf Lemusa in der Gegend von Babat angebaut. Wichtigste Produzentin ist die Plantation Zapatera im Süden der Stadt. Zapatera baut Schwarzen Kardamom in



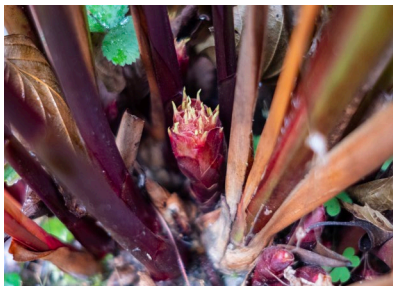
HOIO verkauft Queue d'éléphant in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Queue d'éléphant wurde 2003 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Bioqualität auf drei Hektaren an und produziert 3½ Tonnen pro Jahr. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die mehrjährige, krautig wachsenden Pflanze aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) wird rund 2 m hoch und hat spitze, länglich-lanzettliche Blätter. Zwischen Mai und Juni bildet der Kardamom in Bodennähe gelbe bis orangefarbene Blüten, aus denen sich fleischige Fruchtstände entwickeln mit rundlichen, längsgerippten Kapseln, die sich bei Reife dunkelrot bis dunkelbraun verfärben. Beim frischen Kardamom sind die Samen von einem weichen, duftenden Fleisch umgeben.

Ein Garten mit Schwarzem Kardamom kann während wenigstens einem Vierteljahrhundert bewirtschaftet werden.³ Die Kapseln werden kurz



Eine Kardamomstaude auf der Plantation Zapatera: Im Herzen der Pflanze, geschützt von den großen Blättern darüber, macht sich eine neuer Spross bereit.



Wenn man die feuchten und etwas klebrigen Samen des Schwarzen Kardamom in der Kaffeemühle zu einem Pulver verarbeiten will, dann sollte man sie nach Möglichkeit zusammen mit etwas Koriander (oder einem anderen trockenen Gewürz) mahlen. Alternativ kann man die Samen in einem Mörser pulverisieren. Geröstet sind die Samen etwas weniger klebrig.

bevor sie ganz reif sind geerntet, dann auf speziellen Sieben ausgelegt, übereinander gestapelt und in kleinen Holzhäuschen einem Rauch ausgesetzt, der von nicht ganz durchgetrocknetem Brennholz aufsteigt.

Wegen des mitunter haarigen Bewuchses der Kapseln nannte man den Schwarzen Kardamom auf Lemusa früher *Barbu de Babat*. Nach 2001 bürgerte sich ein anderer Name ein: *Queue d'éléphant*. Dies als Folge eines Zwischenfalls, der sich bei den Chutes du Brochet ereignete. Warum sich ausgerechnet mit dem Jahr 2001 der neue Name durchgesetzt hat, ist nicht ganz klar – es wird vermutet, dass Eveline Zapatera dahintersteckt.

AROMA UND VERWENDUNG

Der Schwarze Kardamom aus Babat hat wegen seiner speziellen Verarbeitung ein starkes, aber gleichwohl im Vergleich zu anderen Sorten nicht allzu penetrantes Raucharoma. Darin gut eingebettet finden sich Eukalyptus-, Leder- und Terpentin-Noten, die beim Kochen etwas stär-

Lemusische Rezepte mit Queue d'éléphant

Schwarzer Kardamom harmoniert mit Anis, Ajowan, Chili, grünem Kardamom, Gewürznelke, Koriander, Kreuzkümmel, Lorbeer, Muskat, Pfeffer, Salbei, Zimt. Er passt zu geschmortem Fleisch, Anchovis, Kürbis, Wurzelgemüse (Sellerie, Pastinaken), Kichererbsen, Jogurt, Saucen auf Milchbasis, Reis.

- *Elefant im Hecht* (Terrine aus Hechtfleisch, mit Judasohren, Pistazien, Schwarzem Kardamom, Ingwer und Chili)
- *Tripes à la mode de Babat* (Geschmorte Kutteln in würziger Sauce mit Schwarzem Kardamom, Kokosmilch und Tomate)

ker in den Vordergrund treten können. Das Munderlebnis ist intensiv, warm und eher dunkel.

Schwarzen Kardamom kann und soll man nicht als Ersatz für seinen grünen Verwandten verwenden. Er ist ein eigenständiges Gewürz mit ganz eigenem Profil. In der indischen Küche werden die Kapseln meist aufgebrochen, manchmal die Samen ganz herausgelöst, und oft trocken oder in Öl geröstet. Schwarzer Kardamom passt zu Schmorgerichten aller Art, er ergänzt sich gut mit säuerlichen und auch mit süßen Noten (obwohl man ihn nie in Dessert-Rezepten findet). In Schmorgerichten kann man die Kardamom-Kapseln auch nur leicht aufbrechen und ganz begeben.

Auf Lemusa kommt Schwarzer Kardamom zum Einsatz, wenn man geschmortem Fleisch, Suppen oder Terrinen eine rauchige, leicht medizinische und etwas geheimnisvolle Note geben will. Soll das Raucharoma nicht zu stark sein, verwendet man nur die Samen, setzt sich der Rauch doch hauptsächlich auf den Kapseln fest. In Babat werden verschiedene Spezialitäten mit Queue d'éléphant gekocht.

¹ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 18.

² Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 69

³ Ian Hemphill hat von Gärten gehört, die noch viel

länger beerntet werden konnten: «There are accounts of plantations in its native Nepal and Bhutan regions that are over 100 years old.» Ian Hemphill: *The spice and herb bible*. Toronto: Robert Rose Publishers, 2006 [2., 1.2000]. S. 155.