

Riechen und Schmecken

Teil A:

- A10** Interviewen Sie zwei Gesprächspartnerinnen/Gesprächspartner. Vergleichen Sie dann in einem zusammenfassenden mündlichen Bericht die Antworten.

Name

Name

An welche Gerüche/Düfte aus Ihrer Kindheit erinnern Sie sich gern und warum?

Welche Gerüche/Düfte mögen Sie jetzt besonders?

Welche Speisen duften für Sie besonders intensiv und warum?

Welche Feiern oder Feste sind in Ihrem Heimatland mit typischen Speisen und Gewürzen verbunden?

- A11** Gewürze
Lesen Sie die folgenden Texte.

A

Der Duft von Weihnachten

Jedes Jahr zu Weihnachten wabern wieder Duftwolken durch die Wohnungen und über die Weihnachtsmärkte. Die wunderbaren Aromen stammen zum großen Teil von Gewürzen wie Vanille, Anis, Zimt, Ingwer, Kardamom und Nelken. „Diese Zutaten wirken auf unsere seelische Befindlichkeit“, sagt der Sprecher der Apothekenkammer in Essen. Die meisten Gewürze stammen übrigens nicht aus Deutschland, sondern aus Indien, dem Nahen Osten und dem Mittelmeerraum. Wenn wir Weihnachten als Fest der Freude erleben, dann liegt das nicht allein an den Geschenken. Traditionelle Leckereien wie Zimtsterne, Anisplätzchen und Weihnachtsschokolade tragen viel zur Festtagsstimmung bei. Gewürze in Süßwaren unterstützen das Wohlbefinden auf zweierlei Art und Weise. Zum einen haben sie direkten Einfluss auf den Serotoninspiegel und verbessern so unsere Laune. Zum anderen lösen Gewürze durch ätherische Öle über Geruchsrezeptoren positive Gefühle und Emotionen aus.

B

Gewürze mit Nebenwirkungen

Gewürze riechen nicht nur gut, sie können auch vor Infektionen schützen, den Kreislauf auf Trab bringen und sogar Schmerzen lindern. Das ist schon seit dem Altertum bekannt. Aber wer denkt, dass er durch den Verzehr von Plätzchen neben der positiven Wirkung auf die Stimmung eine direkte medizinische Wirkung erzielen kann, der irrt sich, denn die verwendete Menge von Gewürzen in Süßwaren ist vergleichsweise gering. Um die Gesundheit direkt zu beeinflussen, muss man eine hohe Dosis und Konzentration der Gewürze zu sich nehmen. Den bekannten Weihnachtsgewürzen wie Vanille, Anis, Zimt, Ingwer, Kardamom und Nelken wird neben den sinnlichen Gaumenfreunden auch eine appetitanregende Wirkung zugeschrieben. Ingwer soll außerdem bei Reisekrankheiten helfen und Zimt ist als Heilmittel bei Magen-Darm-Krankheiten bekannt.

C

Monopole im Gewürzhandel

Durch die vielseitige Verwendbarkeit der Gewürze als Konservierungsmittel, Würzmittel und Grundlage für Arzneimittel war der Gewürzhandel früher ein einträgliches Geschäft. Vor allem arabische Staaten, italienische Stadtstaaten und die Kolonialmächte

verteidigten ihre Monopolstellung sogar mit Waffengewalt. Die Erschließung des Seeweges von Indien nach Europa im 15. Jahrhundert stellt den Beginn der Expansion der Gewürze in Europa dar. Die teuersten Gewürze sind heute Safran, Vanille und Kardamom.