



Die Blüten des lemuischen Kardamoms sind weißlich mit einer lebhaften Purpurzeichnung.

Kap de la Bandole

Kardamom (*Elettaria cardamomum* var. *Eriksson*) aus Les Balcons

Auf alten Terrassen oberhalb von Les Balcons wächst der beste Kardamom von Lemusa. HOIO bezieht das Gewürz von der Firma Bandole Bananes, die neben Bananen das meiste Kap der Region produziert. Das Unternehmen kultiviert 6000 Pflanzen auf zwei Hektaren und produziert gut eine Tonne Kardamom pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das lemuische Kardamom ist eine inselspezifische Unterart des Kleinen Kardamoms (*Elettaria cardamomum* var. *minor*), der gelegentlich auch grüner Kerala-Kardamom genannt wird. Die mehrjährige Stauden aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) wächst 2–3 Meter hoch. Sie bildet ein geringeltes, stark bewurzelt Rhizom, aus dem meterhohe Scheinstängel mit lanzettlichen Laubblättern in die Höhe treiben. Die



HOIO verkauft Kap de la Bandole in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 35 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kap de la Bandole wurde 2002 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Blüten erscheinen auf langen, über den Boden kriechenden Schäften und sind weißlich mit lebhafter Purpurzeichnung. Aus den Blüten entwickeln sich dreifächerige, länglich-elliptische, grasgrüne Kapseln. Darin liegen, umgeben von einem klebrigen Arillus, etwa 20 runzlige, dunkelgraue bis rötlichbraune Samen.

Kardamom benötigt Schatten und viel Wasser. Die Stauden tragen ab dem dritten Jahr Früchte, voll produktiv sind sie vom 6. bis zum 15. Jahr. Kardamom blüht ganzjährig und muss also sorgfältig von Hand geerntet werden. Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond, die Ban- dole Bananes seit den 1980er Jahren leiten, lassen ihren Kardamom sorgfältig von Hand pflücken, und zwar «kurz bevor die Schoten plat- zen». Dann werden die Kapseln gereinigt und in einer modernen Anlage sorgfältig getrocknet.



Die Blüten verwandeln sich in grasgrüne Kap- seln. Bricht man sie auf, stößt man auf etwa 20 dunkle Samen., die von einem klebrigen Arillus umgeben sind.



Die Kardamomplantage von Bandole Bananes liegt inmitten dichtester Vegetation auf etwa 1000–1100 m ü. M., etwas oberhalb von Les Balcons..

Der wissenschaftliche Namenszusatz *Eriksson* geht laut Anne Le Chanu auf einen Schweden namens Lars Eriksson zurück, der Kardamom um 1850 nach Lemusa brachte und die Pflanze für die lokalen Bedingungen züchtete.¹ Der Trivialname *Kap* ist eine lemusische Verkürzung des französischen *capsule*.²

AROMA UND VERWENDUNG

Kap hat einen frischen, blumig-zitronigen Duft mit Anklängen von Kampfer, Kräutern wie Rosmarin oder Minze und feuchtem Unterholz. «Es ist, als säße man in einem Eukalyptus-Schaumbad und kaue ein Stück leicht angesengter, mit Zitronensaft abgelöschter Pinienrinde», beschreibt Deon Godet die aromatische Sensation.³

Das Aroma von Kardamom steckt fast nur in den Samen. Einmal aus den Kapseln gelöst, verflüchtigt es sich schnell, auch gemahlen hält es sich nur kurze Zeit. Daher sollte man nur ganze Kapseln kaufen. Man kann die Samen aus den Kapseln lösen und vorsichtig anrösten. So entfaltet

Lemusische Rezepte mit Kap de la Bandole

Kardamom harmoniert mit Anis, Ingwer, Gewürznelken, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Majoran, Pfeffer, Safran, Zimt. Er passt zu Schmorgerichten mit Fleisch (Lamm, Rind), Frischkäse und Joghurtsaucen, Wurzelgemüse (Karotte, Süßkartoffel), Früchten (Banane, Orange), Gebäck.

- Lasagne Lemusair (Auflauf mit Garnelen, Kokosmilch Kardamom, Ingwer)
- Paneer Dibru (Frischkäse in Tomatensauce mit Kardamom, Ingwer, Safran)
- Glace Château Bourdon (Bananen-Joghurt-Eis mit Kardamom und Chili)

das Gewürz seinen ganzen Duftreichtum, da die ätherischen Öle unter Hitze aus den harten Samen besser freigesetzt werden.⁴ Schmorgerichten kann man ganze, leicht angedrückte Kapseln begeben, die das Aroma sukzessive verströmen. So bietet sich auch die Möglichkeit, beim Essen die Kapseln zu kauen, ein aromatisches Binnenerlebnis.

Viele Länder der arabischen Welt würzen ihren Kaffee mit Kardamom. In Indien und Sri Lanka wird er für salzige wie süße Speisen und auch für Gewürztee verwendet. In Europa spielt Kardamom hauptsächlich in Skandinavien eine wichtige Rolle, wo er in Backwaren und Würsten auftaucht.

Noch bis vor wenigen Jahren trugen viele Einwohner von Lemusa jederzeit ein kleines Holzdöschen mit ein paar Kap auf sich. Sie kauten sie zwischendurch, um ihren Atem zu erfrischen. Heute wird Kap zwar mehr und mehr vom Kaugummi verdrängt, in der Küche aber spielt Kardamom immer noch eine zentrale Rolle. Kap würzt süße wie pikante Speisen. Auf Lemusa werden vor allem langsam geschmorte Fleischgerichte mit Kap aromatisiert. Kap passt aber auch zu Reisgerichten und natürlich zu Gebäck und Desserts aller Art. Metzger würzen auch Wurstwaren damit.

¹ Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.74.

² Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 429.

³ Deon Godet: *Die Sprache der Gewürze. Aromatisches aus Gärten und Küchen von Santa Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2009. S.50.

⁴ Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S. 184.