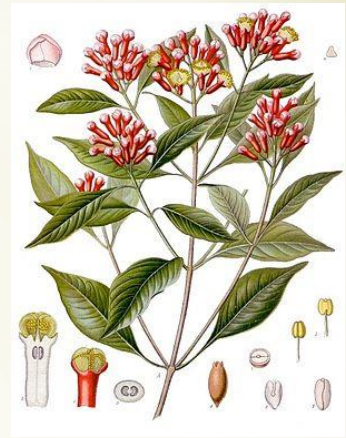


# Nelken



## Produkteinformation

Familie:	Myrtengewächse
Heimat:	Indonesien
Typisches Kennzeichen:	Die kleinen braunen Knospen schmecken sehr intensiv

Der Gewürznelken-Baum ist eine Pflanzenart in der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae). Die Gewürznelken, auch Nelken oder Nägeli genannt, sind die stark duftenden und brennend scharf schmeckenden, getrockneten Blütenknospen dieser ursprünglich auf den Molukken (Gewürzinseln) beheimateten Pflanzenart. Die Bezeichnung (von niederdeutsch Negelkin für Nägelchen) kommt von der an Nägel erinnernden Form der Knospen. Die als Nelken bekannten Blumen wurden wegen ihres ähnlichen Duftes nach den Gewürznelken benannt.

In Europa sind Gewürznelken seit dem frühen Mittelalter bekannt. Auf den Handel hatten lange Zeit die Niederländer ein Monopol, die die Pflanze hauptsächlich aus Ambon verschifften, und auch heute noch werden Gewürznelken von den Molukken zum großen Teil in Amsterdam und Rotterdam umgeschlagen.

Mittlerweile werden Gewürznelken weltweit angebaut.

## Anwendung

- ❖ Als Füllung für Gewürz- und Kräuterkissen
- ❖ Als Küchengewürz – vorsichtig dosiert – zum Würzen von Marinaden, Saucen, Wurst, Kohlgerichten, Fleisch- und Fischgerichten, Wildbraten, Kompotten, Zwetschgenmus und Lebkuchen.

## Besonderer Tipp

Sie nähen selber Gewürzkissen? Dann geben Sie in das Kissen ein paar Gewürznelken bei, das gibt einen intensiven aromatischen Duft.

Sehr beliebt zur Advents- und Weihnachtszeit sind Orangen oder Zitronen, welche mit Gewürznelken bespickt werden. Dies gibt einen wundervollen Duft, welcher perfekt zur Weihnachtszeit passt.