

Buchbesprechung

Gewürze und Küchenkräuter – Gewinnung, Inhaltsstoffe, Wirkungen, Verwendung

Eberhard Teuscher, mit Beiträgen von Monika Werner

In der 2. Auflage seines naturwissenschaftlich orientierten Standardwerks nimmt der Autor den Leser wieder mit auf eine faszinierende Entdeckungsreise durch die Welt der Gewürze und Kräuter. In 84 reich bebilderten Portraits erfährt er Vieles über Botanik, Anbau und Ernte, Gewinnung und Handelsformen, Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Wirkungen der bekanntesten Gewürzpflanzen sowie deren Verwendung in Küche und Hausmedizin. In Anhängen werden 200 weitere, in Europa seltener genutzte Gewürze sowie 150 Gewürzmischungen beschrieben. Vom stinkenden Asant über den kostbaren Safran bis zum duftenden Zimt stellt der Autor insgesamt 300 Pflanzen sowie die daraus gewonnenen Gewürze vor allem aus naturwissenschaftlicher, pharmazeutischer und medizinischer Sicht vor. Dabei wird auch auf die jeweilige Kultivierung, die Gewinnung der Gewürzdrogen, deren unterschiedliche Handelsformen, sowie auf die Chemie und Analytik der wichtigsten Pflanzeninhaltsstoffe näher eingegangen. Darüber hinaus finden sich auch Hinweise auf die physiologische Wirksamkeit und ihre Toxikologie. Vielen Monographien von Gewürzdrogen sind Rezepturen beigelegt, die zum eigenen Experimentieren und Probieren mit den oftmals exotischen Düften einladen sollen. In einem allgemeinen Teil werden zunächst generelle Aspekte behandelt, die ein besseres Grundverständnis für das Gebiet der Gewürze und Gewürzmischungen vermitteln sollen (z.B. wertbestimmende Inhaltsstoffe, pharmakologische, toxikologische, konservierende und sensorische Eigenschaften, Züchtung, Anbau, Ernte und Aufbereitung, Analytik). Die neue Auflage liefert in den einzelnen Monographien deutlich mehr Hinweise auf die einzelnen Wirk-Mechanismen und ermöglicht es dem Leser dadurch, selbst eine bessere Bewertung publizierter Versuchsergebnisse vornehmen zu können. So werden z.B. vermehrt Angaben zur Versuchsmethodik und zur Dosis der zur Wirkungs-

untersuchung durchgeführten Experimente geliefert. Viele Monographien enthalten auch kurze Abschnitte, in denen zur Vervollständigung diejenigen Gewürzdrogen beschrieben sind, die in Ländern Mitteleuropas bisher nur selten oder gar nicht eingesetzt werden, die jedoch in anderen Ländern verbreitet Anwendung finden. Jeder Monographie ist ein individueller Literaturteil zugeordnet, der neben wissenschaftlichen Arbeiten zur jeweiligen Pflanzenart auch spezifische Literatur aus dem Internet enthält. Darüber hinaus steht im Anhang des Buches ein kapitelüberschreitendes Verzeichnis von Fachbüchern und Monographien zur Verfügung. Das vorliegende Standardwerk richtet sich in erster Linie an Apotheker, Ärzte, Biologen sowie Studenten der genannten Fachrichtungen, ist aber durchaus auch Lebensmittelchemikern, die sich auf den Bereich der Medizinal- und Gewürzpflanzen fokussiert haben, dringend zu empfehlen. Auch für interessierte Laien ist das Buch als Nachschlagewerk durchaus geeignet, da es neben den zahlreichen Informationen auch ausgezeichnete Farbaufnahmen liefert, die den Leser mit dem Aussehen der jeweiligen Pflanzen und der Gewürzdrogen vertraut machen.

Dr. H. Schulz
E-mail: Hartwig.Schulz@julius-kuehn.de

Bibliografie:

Eberhard Teuscher, Gewürze und Küchenkräuter – Gewinnung, Inhaltsstoffe, Wirkungen, Verwendung, Deutscher Apotheker Verlag, Stuttgart, mit Beiträgen von Monika Werner, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage 2018, 639 Seiten, 38 s/w und 192 farbige Abbildungen, 75 Formelkästen mit 600 Formelzeichnungen, Preis: 185,- €, ISBN: 978-3-8047-3306-0