

Wissenswertes zu Kardamom:

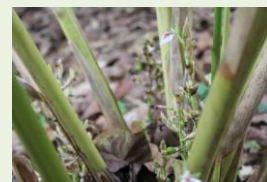
Ob schwarz oder grün: Kardamom gilt als Königin der Gewürze. Während der schwarze Kardamom aus Asien (Himalaya, China, Nepal, Indien) stammt, kommt der Grüne hauptsächlich aus Guatemala.

In Europa verwendet hauptsächlich den Grünen Kardamom, der unterschieden wird in:

Saat (die Saatkörner aus den Pods, meist schwarz)

Pods (die Außenhülle des Kardamoms, mit Saat) meist grün, die geerntet werden bevor sie ganz reif sind und

Kardamom MYG: Pods mit Saat in unterschiedlicher Größe und Farbe (von gelb bis grün)



Diese Pflanze braucht Schatten, sie wird 2-3 m hoch, manchmal 5 m. Der Blütenstandschaft wächst aus einem über dem Boden wachsenden Seitentrieb und kann bis zu 1,5 Meter hoch werden. Hier sind häufig Blüten und Pods zusammen an einem Schaft zu sehen (Abb.)

Kardamom ist anfällig für verschiedene pathogene Keime, vor allem Pilzen und dem Bacillus Cereus. Deshalb sollte Kardamom keimreduziert verwendet werden.