



## Skriptum

Studentische Onlinezeitschrift für Geschichte  
und Geschichtsdidaktik

Autor: Moritz Herrmann

Titel: Die goldene Frucht Ostindiens – Eine Warengeschichte der  
Muskatgewürze

Herausgegeben in: Skriptum 2 (2012), Nr. 1, S. 30–62

URL: <http://www.skriptum-geschichte.de/?p=1075> (03.05.2012)

URN: <urn:nbn:de:0289-2012050335>

ISSN: 2192-4457

### *Lizenzierung:*

Dieser Artikel steht unter einer [Creative Commons Namensnennung-Keine Bearbeitung 3.0 Deutschland Lizenz](#).

*Sie dürfen das Werk zu den folgenden Bedingungen vervielfältigen,  
verbreiten und öffentlich zugänglich machen:*



**Namensnennung** — Sie müssen den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen.



**Keine Bearbeitung** — Dieses Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht bearbeitet, abgewandelt oder in anderer Weise verändert werden.

# Die goldene Frucht Ostindiens – Eine Warengeschichte der Muskatgewürze

*Moritz Herrmann*

## **Zusammenfassung**

Eine Geschichte der ganz anderen Art schreibt Moritz Herrmann: „Die goldene Frucht Ostindiens. Eine Warengeschichte der Muskatnuss“ berichtet von der Entdeckung der Muskatnuss, ihrem Weg nach Europa und ihrer Bedeutung zur frühen Neuzeit.

Der eigentliche Grund für die zahlreichen Entdeckungsfahrten im 15. und 16. Jahrhundert war der Erwerb von Handelsgütern und exotischen Gewürzen, sodass vor allem die nur auf einer kleinen Inselgruppe im Osten des heutigen Indonesiens wachsende Muskatnuss zur begehrten Handelsrarität wurde. Aus kulturgeschichtlicher Perspektive wird dem Leser zunächst der Muskatnussbaum und seine ökonomischen Lebensbedingungen vorgestellt, die mühselige Produktion des Gewürzes und seine vielfältige Nutzung als Genussmittel oder Arznei beschrieben. Eine umfangreiche Analyse der europäischen Handelsbeziehungen im Anschluss lässt die zahlreichen Interessenskonflikte zu Tage treten, wobei auch das problematische Verhältnis zwischen den Einheimischen und den europäischen Händlern nicht außer Acht gelassen wird. Zum Ende des 16. Jahrhunderts wurde den Portugiesen ihre Vorherrschaft im Gewürzhandel auf See von England und den Vereinigten Niederlande streitig gemacht. Letztere nahmen dabei eine besondere Rolle ein, da sie bis 1810 ein lukratives Monopol auf den Muskatnusshandel hatten.

Die historische Bedeutung der Muskatnussgewürze wirkte sich aber nicht nur auf den internationalen Handel und die weltpolitischen Konstellationen aus, sondern ist auch ein Beispiel des europäischen Frühkapitalismus sowie der zunehmenden Kolonialisierung der indigenen Bevölkerung. Moritz Herrmann schafft es, dem Leser diese weitreichenden Dimensionen rund um eine unscheinbare, kleine Nuss aufzuzeigen, welche sich heute in nahezu jedem Haushalt befindet.

## **Abstract**

Moritz Herrmann writes about a different aspect of history: „Die goldene Frucht Ostindiens. Eine Warengeschichte der Muskatnuss.“ (The Golden Fruit of East-India: The History of the Nutmeg Trade). The story ranges from the discovery of nutmeg, its way to Europe and its significance in early modern times.

The actual reason for the numerous voyages of discovery during the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> century was the acquisition of trade items and exotic spices. Nutmeg trees only grew on a small island group in the east of what is nowadays known as Indonesia. Therefore, nutmeg became a rare trade item. Out of a cultural historical viewpoint, the reader is introduced to the nutmeg tree and its economical life conditions. The arduous production of the spice and its manifold use as a luxury foodstuff and as a medicine are also depicted. A subsequent in-depth analysis of the European trade relations shows the numerous conflicts of interest. The problematic relationship between the indigenous population and the European traders are also considered. At the end of the 16<sup>th</sup> century, the Portuguese domination in the high-sea spice trade was challenged by Britain and the Netherlands. Especially the Netherlands played a crucial role in this process, as they had a prosperous monopoly on the nutmeg trade until 1810.

The historical importance of nutmeg spices not only had an impact on international trade and worldwide political relations, but also can be regarded as an example of European early capitalism as well as an example for the increasing colonialisaton of indigenous people. Moritz Herrmann achieves the goal of showing the far-reaching dimensions of the inconspicuous little nut, which nowadays can be found in almost every German household.

## Résumé

Moritz Herrmann nous plonge dans une histoire tout à fait différente : « Die goldene Frucht Ostindiens. Eine Warengeschichte der Muskatnuss » (« Le fruit d'or des Indes orientales. L'histoire commerciale de la noix de muscade ») traite de la découverte de la noix de muscade, de son trajet vers l'Europe ainsi que de son rôle et de sa signification à l'époque moderne.

Vu la raison principale de nombreux voyages de découverte du 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> siècle – l'acquisition et le commerce de marchandises, notamment d'épices exotiques – la noix de muscade n'existant à l'origine qu'aux îles Banda, dans l'archipel des Moluques, devint un produit de commerce rare et convoité. D'un point de vue de l'histoire culturelle, l'article nous présente tout d'abord le muscadier et son habitat, la production pénible de l'épice ainsi que l'utilisation multiple de celle-ci et sur le plan alimentaire et sur le plan médicinal. Ensuite, une vaste étude des objectifs et des relations commerciales des puissances coloniales européennes démontre les divers conflits d'intérêts tout en considérant le rapport problématique entre la population indigène et les commerçants européens. Vers la fin du 16<sup>e</sup> siècle, la Grande-Bretagne aussi bien que les Pays-Bas disputèrent l'hégémonie portugaise quant au commerce d'épices. Ce sont notamment les Pays-Bas qui jouèrent un rôle important à cet égard étant donné qu'ils disposèrent d'un monopole lucratif sur le commerce de la noix de muscade jusqu'en 1810.

Quant à la signification historique de cette épice, il faut donc constater qu'elle eut non seulement des répercussions importantes sur le commerce mondial ainsi que sur la situation géopolitique dans le monde, mais qu'elle constitue en même temps un exemple révélateur de l'émergence précoce du capitalisme européen ainsi que de la colonisation croissante de la population indigène. Reste à souligner que Moritz Herrmann réussit aisément à démontrer toutes ces dimensions profondes autour d'une toute petite noix de peu d'apparence qui, de nos jours, se trouve dans presque tous les foyers allemands.

## Einleitung

Dass Christoph Columbus Amerika erreichte, als er sich auf der Suche nach der Westroute nach Indien befand, ist in Deutschland allgemeines Schulwissen. Weniger bekannt dürfte sein, durch was diese gemessen an ihrem ursprünglichen Zweck erfolglose Reise im Wesentlichen motiviert war: Die kostbaren Gewürze Asiens und der enorme Profite versprechende Handel mit ihnen waren es, die Monarchen und Kaufleute dazu motivierten, Expeditionen auszustatten und Seefahrer und Abenteurer über die Grenzen der in Europa bekannten Welt hinaus zuschicken.<sup>1</sup> Weniger bekannt noch dürfte sein, dass die Herkunftsgebiete dieser begehrten Gewürze sich zumeist nicht auf der indischen Halbinsel befanden, sondern auf bestimmten und oftmals schwer zugänglichen Inseln des enorm großen Malaiischen Archipels, der den Pazifik vom Indischen Ozean trennt. Für die Muskatgewürze, gemeint sind Muskatnuss und Macis (irreführenderweise gelegentlich auch Muskatblüte genannt), gilt dies in besonderem Maße: Die Banda-Inseln, eine winzige Inselgruppe von einer Fläche von nur 44 Quadratkilometern, die sich im Osten der heutigen indonesischen Republik befindet, waren über Jahrhunderte die einzige bedeutende Quelle für Muskatgewürze. Als

---

<sup>1</sup> Vgl. Turner, Jack: *Spice. History of a Temptation*. New York 2004, S. XI.

diese waren sie in der Neuzeit bitter umkämpfter Gegenstand von Auseinandersetzungen im weltpolitischen Maßstab, wurden verwüstet, besetzt, brutal entvölkert und kolonialisiert.

Nichts an der Nuss, bei der es sich eigentlich um einen Samen handelt, verrät ihre Geschichte, die Sehnsüchte, die mit ihr verbunden waren, die medizinischen Wunder, die man sich von ihr erwartete und die Gewalt und Herrschaftsausübung, die ihr Handel mit sich brachte. Auch dass die Muskatnuss einst so wertvoll war, dass etwa in England schlichte Hafenarbeiter zu beachtlichem Wohlstand kamen, einfach indem es ihnen gelang, trotz drakonischer Strafen und rigider Verbote, beim Verladen der Ware kleine Mengen von Muskatnüssen zu stehlen, wirkt heute kaum noch nachvollziehbar.<sup>2</sup>

Diese Arbeit will die historischen Dimensionen der Muskatgewürze darstellen und diesem Gegenstand somit seine scheinbare Trivialität nehmen. Dabei gehe ich in folgenden Schritten vor: Wie jede Ware haben auch die Muskatgewürze zunächst eine materiell-natürliche Basis. Vorangesehen wird also eine knappe Einführung in Botanik und Geographie von *Myristica fragrans*, d.h. des Muskatnussbaums. Ferner sind die Muskatgewürze als Waren Produkte von Arbeit. Kultivierung, Ernte und Aufbereitung werden daher knapp skizziert. Angerissen wird auch die Namensentwicklung der Muskatgewürze auf ihrem Weg nach Europa. Der anschließende Hauptteil der Arbeit hat zwei besondere Schwerpunkte: Zunächst soll es um die Muskatgewürze als *Nutzwert* gehen, d.h. es soll geklärt werden, welche historischen Bedürfnisse und Funktionen mit Muskatgewürzen und ihrem Konsum in Europa erfüllt wurden. Der folgende Abschnitt befasst sich mit den Muskatgewürzen schließlich aus politisch-ökonomischer Perspektive, d.h. mit der Frage, wie Produktion und Handel im Verlauf der Geschichte organisiert wurden und welche Prozesse und Interessenskonflikte damit verbunden waren. Dabei kommt den Banda-Inseln und dem Genozid an seiner indigenen Bevölkerung besondere Aufmerksamkeit zu.

Insbesondere in dem betrachteten Zeitraum der Frühen Neuzeit nehmen die Muskatgewürze eine wichtige Stellung in der Geschichte der Niederlande ein, da diese, genauer gesagt die *Vereenigde Oostindische Compagnie* (VOC), über fast zwei Jahrhunderte das Monopol auf den Handel mit Muskatgewürzen für sich beanspruchen konnten. Die Geschichte der Muskatgewürze geht jedoch entschieden über niederländische Geschichte hinaus: Genau wie ihr Handel grenzüberschreitend ist, ist auch ihre Geschichte nur grenzüberschreitend befriedigend darstellbar. Als Warengeschichte befasst sie sich mit all jenen Menschen, die Muskatgewürze produzierten, mit ihnen handelten und sie konsumierten. Dies ist jedoch einzuschränken: Diese Arbeit betrachtet die Muskatgewürze aus europäischer Perspektive und unter besonderer Berücksichtigung der europäischen Kulturgeschichte. Dies ist nicht nur dem verinnerlichten Eurozentrismus des Verfassers, der

---

<sup>2</sup> Vgl. Milton, Gilles: Muskatnuß und Musketen. Europas Wettlauf nach Ostindien. Wien 2001, S. 38f.

Notwendigkeit einer Schwerpunktsetzung oder sprachlichen Hindernissen geschuldet, sondern auch dem Umstand, dass nahezu alle verfügbaren Quellen aus den Unterlagen und Berichten der europäischen Handelskompanien stammen. Die Bewohner der Banda-Inseln wiederum haben keine erhaltenen schriftlichen Quellen hinterlassen. Die Geschichte der Muskatgewürze muss daher notwendigerweise unvollständig bleiben. Um dennoch keine kolonialen Stereotype zu reproduzieren, werden die Muster erläutert, nach denen die Europäer die Bewohner Ostindiens<sup>3</sup> wahrnahmen.<sup>4</sup>

Diese Arbeit stellt in erster Linie eine Synthese aus deutsch- und englischsprachiger Forschungsliteratur dar, was durch sprachliche und räumliche Hürden bedingt ist. In dem 1704 erschienen Werk „Museum Museorum“ des Gießener Mediziners Michael Bernhard Valentini (1657–1729)<sup>5</sup> ist jedoch die Übersetzung eines sehr umfangreichen niederländischen Berichts über die Muskatgewürze und ihre Produktion enthalten. Der anonym überlieferte Text stammt augenscheinlich von einem der Gelehrten, die wie Georg Eberhard Rumphius<sup>6</sup> in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts im Dienst der VOC in Ostindien tätig waren. Dieser Bericht, wie auch Valentinis eigene Abhandlung zur Muskatnuss, wird in dieser Arbeit herangezogen, um Rückschlüsse auf das wissenschaftliche Wissen seiner Zeit zu ziehen.

## **Forschungsüberblick**

Die Muskatgewürze waren bisher selten Gegenstand historischer Forschung. Eine Monographie des Agrarbotanikers Otto Warburg ist auch nach mehr als hundert Jahren wohl das einzige in deutscher Sprache erschienene Werk, das sich ausschließlich und umfassend mit der Muskatnuss befasst. Insbesondere da dem Buch die Untersuchung zahlreicher literarischer und medizinischer Zeugnisse zugrunde liegt, ist es bis heute eine aufschlussreiche Lektüre. Darstellungen des Gewürzhandels und der Geschichte der Gewürze, wie sie in letzter Zeit in englischer Sprache vermehrt erschienen sind und von denen insbesondere jene von Jack Turner empfehlenswert ist, behandeln zwar in der Regel auch die Muskatgewürze, bieten im Bezug auf diese jedoch selten weitergehende Informationen. Die Monographie von Donkin mag hier eine Ausnahme sein. Die von Denzel herausgegebenen

---

<sup>3</sup> Ostindien bezeichnet klassischerweise die indische Halbinsel sowie Südostasien inklusive des Malaiischen Archipels. Der Begriff kam im Europa des 16. Jahrhundert auf und entspringt der Perspektive der Europäischen Expansion. Vgl. East Indies, *n*. In: Oxford English Dictionary Online Edition. Bearbeitungsstand: September 2011. URL: <http://www.oed.com/view/Entry/59114> (Aufruf am 3.3.2012).

<sup>4</sup> Leider gelingt dies Teilen der relevanten Literatur nicht. So werden bei Charles Corn in „The Scents of Eden“ die Bandanesen als „primitiv“ charakterisiert und Gilles Milton reflektiert in „Muskatnuss und Musketen“ Rassismus und Orientalismus seiner Quellen nicht, sondern reproduziert und verdichtet diesen, um den Lesenden ein möglichst „exotisches“ Leseerlebnis zu verschaffen.

<sup>5</sup> Vgl. Pagel, Julius Leopold: Valentini, Michael Bernhard. In: Allgemeine Deutsche Biographie 39 (1895), S. 468–469.

<sup>6</sup> Vgl. Hoppe, Brigitte: Rumpf, Georg Eberhard. In: Neue Deutsche Biographie 22 (2005), S. 253–254.

Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach bieten im zwar eine große Fülle von Informationen über den Gewürzhandel in der Frühen Neuzeit, der enthaltene Aufsatz zu den Muskatgewürzen bzw. den Banda-Inseln weist jedoch inhaltliche Mängel auf. Empfehlenswerte Übersichtsdarstellungen zu der Muskatnuss und anderen Gewürzen finden sich jedoch bei Vaupel und Schröder. Zuletzt stellt der Aufsatz von Smith in „The International History Review“ ein hervorragendes Resümee der Sozialgeschichte der Gewürze dar.

Zu den Banda-Inseln liegt wenig Literatur vor und diese ist darüber hinaus nur selten vorbehaltlos empfehlenswert. Der maßgeblichen, wenn auch schon leicht betagten Monographie „Indonesian Banda“ von Hanna fehlen ausführliche Angaben zu den Quellen und „Muskatnuss und Musketen“ von Milton hat die Tendenz einer exotisierenden Abenteuererzählung mit britisch-nationaler Stoßrichtung. Letzteres Buch wird in dieser Arbeit nur vorsichtig und aufgrund des Mangels an Alternativen zitiert. Auch die in niederländischer Sprache erschienene und in dieser Arbeit nicht verwendete Literatur zu den Banda-Inseln weist nach der Aussage von Loth oftmals erhebliche Mängel auf.<sup>7</sup> Die Studien von Andaya und Nagel wiederum befassen sich zwar nicht direkt mit Banda, bieten jedoch gelungene Darstellungen des größeren historischen Raumes, in dem sich die Inseln einfinden.

## Aspekte der Naturgeschichte des Muskatnussbaumes

### Botanik

Der Muskatnussbaum gehört zur Familie der Muskatnussgewächse (*Myristicaceae*), die etwa 500 bekannte Arten umfasst, welche rund um den Globus in den Tropen beheimatet sind.<sup>8</sup> Die wenigen Arten, welche sich zur Gewinnung von Muskatgewürzen eignen, stammen jedoch ausnahmslos aus dem Osten des Malaiischen Archipels. Die dort auf den Banda-Inseln beheimatete Art *Myristica fragrans* gilt aufgrund ihrer besonders aromatischen Samenkerne<sup>9</sup>, sowie aus historischen Gründen, als der „eigentliche“ Muskatnussbaum. Ihre nahen Verwandten wie *Myristica malambrica* und *Myristica argentea* liefern dahingegen nur relativ geschmacksarme Nüsse. Der Muskatnussbaum wird wildwachsend etwa 18 Meter hoch, wobei die Verästelung tief ansetzt. Die Rinde ist dunkel und lederartig, und die Blätter ähneln denen des Rhododendron, wobei der Baum oftmals als

---

<sup>7</sup> Vgl. Loth, Vincent C.: Pioneers and Perkiners. The Banda Islands in the 17. Century. In: Cakalele 6 (1995), S. 13–35, hier: S. 13–15.

<sup>8</sup> Vgl. Wilde, W.J.J.O. de: Myristicaceae. Leiden 2000 (Flora Malesiana, Ser. 1, Bd. 14), S. 2, 472.

<sup>9</sup> Dieser Samenkern ist es, der üblicherweise als Muskatnuss bezeichnet wird. Die Bezeichnung als „Nuss“ ist zwar biologisch nicht korrekt, denn bei einer Nuss handelt es sich um eine verholzte Frucht, wird in dieser Arbeit aufgrund ihrer Geläufigkeit jedoch beibehalten. Bei der Frucht des Muskatnussbaumes handelt es sich eigentlich um eine einsamige Beere. Vgl. Vaupel, Elisabeth: Gewürze. Acht Kulturhistorische Porträts. München 2002, S.71.

dekorativ beschrieben wird.<sup>10</sup> *Myristica fragrans* ist zweihäusig, das Geschlecht der Bäume zeigt sich jedoch erst nach der ersten Blüte, d.h. im Alter von 6–8 Jahren. Dies ist für den Anbau ein Problem, da nur wenige der ertragslosen männlichen Bäume für die Bestäubung vonnöten sind und diese somit erst nach einigen Jahren erkannt und gegebenenfalls entfernt werden können. Der Muskatnussbaum blüht das ganze Jahr über, d.h. Blüten, Knospen und Früchte lassen sich gleichzeitig finden. Aufgrund des erhöhten Fruchtansatzes zu Beginn der großen und kleinen Regenzeit gibt es dennoch zweimal im Jahr eine besondere Erntesaison.<sup>11</sup>

Die gelbliche Frucht ähnelt äußerlich einer Nektarine. Innerhalb dieser befindet sich die Nuss unter einer harten Schale, die wiederum von einem leuchtend roten Samenmantel, dem *Arillus*, umgeben ist. Aus diesem wird die Macis gewonnen. Erreicht die Frucht ihre volle Reife, spaltet sie sich in zwei Hälften und gibt den Blick auf Samenmantel und Nuss frei. Letztere besteht zu 35 Prozent aus einem Öl mit niedrigem Schmelzpunkt, der Muskatbutter. Neben weiteren Substanzen enthält sie auch ein ätherisches Öl, welches das giftige *Myristicin* und andere Stoffe beinhaltet, die eine bewusstseinsverändernde Wirkung haben können.<sup>12</sup> Ironischerweise dienen die Stoffe, welche die Muskatnuss, wie auch andere Gewürze, für den Menschen aromatisch und attraktiv machen, biologisch gesehen, dazu, Schädlinge abzuwehren.<sup>13</sup> *Myristica fragrans* ist in jeder Hinsicht anspruchsvoll: Der Baum braucht eine ausgeglichene Temperatur von ca. 22 Grad Celsius ohne große Schwankungen, sowie gleichbleibende Luftfeuchtigkeit, möglichst gleichmäßig übers Jahr verteilten Niederschlag und den Schatten größerer Bäume. Der Boden muss nährstoffreich sein und darf keine stauende Nässe aufweisen. Alle diese Faktoren erschwerten die Ansiedlung des Muskatnussbaumes außerhalb der Banda-Inseln. Die anhaltende Inzucht der eifersüchtig bewachten kleinräumigen Monokultur auf den Banda-Inseln hat die Widerstandskräfte der *Myristica fragrans* geschwächt und sie gegen zahlreiche Schädlinge anfällig gemacht. Somit hat die Geschichte auch im Erbgut des nur noch als Kulturpflanze bekannten Baumes ihre Spuren hinterlassen.<sup>14</sup>

## Ursprungsregion und Migration

„Gleichwie Gott dem Allerhöchsten Schöpfer um den Menschen stetigs in Mühe und Arbeit zu halten / gefallen hat / die glänzenden Edelgesteine das rothe Metall und andere Kleinodien in das tieffe Eingeweid der Erden zu verbergen / also hat er auch die zwei köstliche Specereien /

---

<sup>10</sup> Vgl. Hanna, Willard A.: Indonesian Banda. Colonialism and Its Aftermath in the Nutmeg Islands. Philadelphia 1978, S. 10.

<sup>11</sup> Vgl. Schröder, Rudolf: Kaffee, Tee und Kardamom. Tropische Genußmittel und Gewürze. Stuttgart 1991, S. 167-172.

<sup>12</sup> Vgl. Beck, Thomas: Monopol und Genozid - Muskatnußproduktion der VOC im 17. Jahrhundert. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 71-92, hier: S. 71; Schröder, S. 172.

<sup>13</sup> Vgl. Turner, S. XX.

<sup>14</sup> Vgl. Schröder, S. 172f.

nemlich die Nelcken und Muscaten-Nüsse in wenige und kleine Insulen gepflanzt und dieselbige in die eusserste Winckel des Oosterischen-Oceans gleichsam verstecket.“<sup>15</sup>

Obwohl diese Worte, neben seiner Wertschätzung der Muskatnuss, eindeutig den Eurozentrismus des anonymen Berichtes zu den Muskatgewürzen in Valentinis „Museum Museorum“ offenbaren, ist dessen Charakterisierung der Gewürzinseln als schwer zugängliche Orte nicht nur aus einem europäischen Blickwinkel nachvollziehbar: Die etwa zwischen Neuguinea und Borneo gelegenen Inselgruppen der Molukken und der Banda-Inseln, auf denen Gewürznelken bzw. Muskatnüsse ihren Ursprung haben, sind derartig klein, dass sie auf modernen Weltkarten, wenn überhaupt, nur als winzige Punkte zu erkennen sind. Im Inselmeer des Malaiischen Archipels gehen sie geradezu unter und auch von der heutigen Republik Indonesien, in der sie zur Provinz *Maluku* gehören, stellen sie flächenmäßig nur einen verschwindend geringen Anteil. Auf alten europäischen Seekarten werden die Banda-Inseln oftmals grotesk vergrößert dargestellt, was ihre ehemalige Wichtigkeit widerspiegelt.<sup>16</sup> Monsunwinde, die je nach Jahreszeit aus unterschiedlichen Richtungen wehen, machten diese über Monate hinweg quasi unerreichbar. Weiterhin stellten Korallenriffe, die heute Taucher anziehen, eine ernstzunehmende Gefahr für Schiffe dar.<sup>17</sup> Die Banda-Inseln sind vulkanischen Ursprungs und mit *Gunnung Api* (in niederländischen Quellen als *Goenoeng Api* bezeichnet) verfügen sie bis heute über einen phasenweise aktiven Vulkan. Zu den zentralen Inseln der Gruppe gehören neben diesem aus dem Meer ragenden Vulkan die Inseln *Naira* (Nied.: *Neira*), sowie *Lontar* (Nied.: *Lonthor*). Letztere ist die Hauptinsel des Archipels und ihre Fläche beträgt in etwa so viel, wie die der übrigen Inseln zusammengenommen. Östlich befindet sich die kleine Insel *Hatta* (Nied.: *Rosengain*) und westlich, ca. 5 bzw. 10 Kilometer von der zentralen Gruppe entfernt, liegen die ebenfalls relativ kleinen Inseln *Ai* (Nied.: *Ay*) und *Run* (Nied.: *Roen*). Die Muskatnussbäume profitieren von dem günstigen Mikroklima der Inseln und ihren fruchtbaren vulkanischen Böden.<sup>18</sup> Vulkanausbrüche, Erdbeben, Flutwellen und tropische Wirbelstürme stellten jedoch für die Einwohner der Inseln eine wiederkehrende Gefahr dar.<sup>19</sup>

---

<sup>15</sup> Valentini, Michael Bernhard: *Museum Museorum oder Vollständige Schau-Bühne aller Materialien und Specereyen Nebst deren Natürlichen Beschreibung, Election, Nutzen und Gebrauch. Teile 1–3. 1. Der Vollständigen Natur- und Materialien Kammer. 2. Unvorgreifliches Bedencken Von Kunst- und Naturalien-Kammern insgemein. 3. Ost-Indianische Send-Schreiben.* Frankfurt a. M. 1704, Teil. 3, S. 81. Zu diesen Angaben: Bei der Zitation aus dem „Museum Museorum“ ergibt sich das Problem, dass das Buch in drei Abschnitte untergliedert ist, die jeweils eine eigene Paginierung aufweisen. Es gibt also keine durchgehende Seitenzählung. Daher wird beim Zitat neben der Seitenzahl auch der entsprechende Teil in der Anmerkung angegeben. In der Titelangabe werden außerdem die Namen aller drei Teile genannt.

<sup>16</sup> Vgl. Hanna, S. 6 f; Milton, S. 135.

<sup>17</sup> Vgl. Nagel, Jürgen G.: *Der Schlüssel zu den Molukken. Makassar und die Handelsstrukturen des Malaiischen Archipels im 17. und 18. Jahrhundert. Eine exemplarische Studie.* Hamburg 2003, S. 119f; Milton S. 16.

<sup>18</sup> Vgl. Loth, S. 16; Milton, S. 134f.

<sup>19</sup> Vgl. Hanna, S. 82–90.



*Myristica fragrans* kam ebenfalls auf Ambon und möglicherweise auch anderen in der Nähe von Banda gelegenen Inseln vor, wohin die Samen von Vögeln verbreitet wurden. Verwandte Arten, deren Nüsse jedoch als minderwertig galten, wuchsen an vielen Orten Ostindiens, unter anderem in Sulawesi, Borneo und im Osten des indischen Festlandes.<sup>20</sup> Da es gegen Ende des 18. Jahrhunderts gelang, Setzlinge aus den Banda-Inseln herauszuschuggeln und somit das niederländische Monopol zu brechen, werden Muskatnussbäume heute außer im Malaiischen Archipel auch in verschiedenen tropischen Gebieten Afrikas und Amerikas angebaut. Insbesondere bestimmte Inseln der ehemals französisch kontrollierten Antillen wie Trinidad oder Grenada sind heute bedeutende Produzenten. Im Fall von Grenada findet sich die Bedeutung der Pflanze sogar in der Flagge des Inselstaats wieder: Sie bildet u.a. eine reife Frucht des Muskatnussbaumes ab.<sup>21</sup>

## **Muskatgewürze als Produkte von Arbeit**

### **Anbau und Ernte**

Die langsam wachsenden Muskatnussbäume werden über ihre Samen, d.h. die Nüsse, vermehrt, welche ihre Keimkraft rasch verlieren und daher schnell ausgelegt werden müssen. Wenn die Schösslinge nach einem Jahr ca. 30 cm groß sind, werden sie an ihren endgültigen Standort verpflanzt, der u.a. durch Schattenbäume abgeschirmt sein muss.<sup>22</sup> Die indigene Bevölkerung der Banda-Inseln hat die Muskatnussbäume wahrscheinlich nicht gezielt angepflanzt, wohl aber Bedingungen geschaffen, unter denen die Schösslinge optimal gedeihen können, etwa indem sie das Unterholz entfernten und Schattenbäume pflanzten.<sup>23</sup> Die traditionelle Erntetechnik der Muskatnussfrucht hat sich seit Jahrhunderten kaum verändert: Mit an langen Bambusstangen befestigten Körbchen werden die reifen Früchte von den Zweigen gezogen. Um die Ernte zu erleichtern, werden daher die Bäume zumeist auf einer Höhe von 6 bis 9 Metern gehalten.<sup>24</sup> Nach dem von Valentini übersetzten Bericht scheinen die Plantagensklaven auch schlicht auf die Bäume geklettert zu sein, um die Früchte zu pflücken.<sup>25</sup> Ein Muskatnussbaum kann bei guter Pflege ca. 1000 Nüsse pro Jahr liefern.<sup>26</sup>

### **Aufbereitung**

Die Frucht des Muskatnussbaumes kann vollständig genutzt werden. Das Fruchtfleisch oder auch die ganze noch unreife Frucht kann etwa mit Zucker zu einem schon im 16. Jahrhundert von dem

---

<sup>20</sup> Vgl. Schröder, S. 168.

<sup>21</sup> Vgl. Beck, S. 73; Schröder, S. 168.

<sup>22</sup> Vgl. Schröder, S.173.

<sup>23</sup> Vgl. Hanna, S.23.

<sup>24</sup> Vgl. Schröder, S. 171.

<sup>25</sup> Vgl. Valentini, Teil 3, S. 84.

<sup>26</sup> Vgl. Schröder, S. 174.

weltreisenden Kaufmann Francesco Carletti beschriebenen Kompott<sup>27</sup> eingekocht, oder durch wiederholtes Übergießen mit erhitzter Zuckerlösung kandiert werden.<sup>28</sup> Noch heute sind solche *Manisan Pala*, 'Süße Muskatnüsse' Teil der indonesischen Küche.<sup>29</sup> Von einer Variante, bei der die ganze Frucht kandiert wird, spricht auch Valentini's anonymer Berichterstatter, der dieser Süßspeise anscheinend eine leicht berauschende Wirkung zuschreibt.<sup>30</sup>

Nachdem das Fruchtfleisch abgetrennt ist, wird anschließend der Samenschale, der die Samenschale bedeckt, abgezogen, wobei versucht wird, diesen intakt zu halten, da er so als fertige Macis, wie die Bezeichnung des Gewürzes ist, einen höheren Preis erzielt. Dieser Samenschale wird daraufhin zumeist unter der Sonne getrocknet. Dabei wird er gelblich und bekommt eine hornartige Konsistenz, sowie sein charakteristisches Aroma.

Da ihr Ölbestandteil unter den Temperaturen der tropischen Sonne austreten kann, wird die eigentliche Nuss nicht unter der Sonne getrocknet. Statt dessen wird der noch von der harten Samenschale umgebene Kern typischerweise in Darrhäusern ausgelegt. Nach dem von Valentini übersetzten Bericht wurde auch Rauch verwendet, um den Trocknungsprozess zu beschleunigen.<sup>31</sup> Wenn nach 5–8 Wochen der innere Samenkern beim Schütteln zu hören ist, können die Nüsse geknackt und der Samenkern, also das als Muskatnuss bekannte Gewürz, freigelegt werden. Die Muskatnüsse werden anschließend noch einmal nach Qualität und nach Größe sortiert. Aus aussortierten Nüssen, die etwa wurmstichig oder brüchig sind, wird durch Pressung Muskatbutter gewonnen. Weiterhin kann sowohl aus Nüssen, als auch aus dem Samenschale durch Destillation ein ätherisches Öl gewonnen werden.

Muskatnüsse von ausreichender Qualität wurden vor der Verschiffung noch gekalkt. Dies sollte einerseits Schimmelbefall vorbeugen, andererseits die Keimfähigkeit zerstören, um eine Aussaat unmöglich zu machen. Zumindest um letzteres zu erreichen, war die Kalkung nicht notwendig, da nur frische Muskatnüsse keimfähig sind – und dies auch nur für kurze Zeit. Dieser Vorgang wird heutzutage nur noch in indonesischen Produktionen angewandt, was aus Gründen der Tradition geschieht. Der Kalküberzug war lange Zeit über eine Art Markenzeichen für die holländische

---

<sup>27</sup> „So kommt auch von der Insel Banda, die vier anderen benachbarten Inseln den Namen gibt, die sämtlich etwa fünf Grad südlich des Äquators liegen, die Muskatnuß und die Muskatblüte, die dort auf ein und demselben Baum wachsen. Er bringt die Nuß hervor, die von einer Schale bedeckt wird, die ebenso hart wie die unserer Walnuß, dabei aber dicker und runder ist. Mit dieser von uns als »Grüne Nußschale« bezeichneten Schale, und während sie noch grün sind, bereitet man aus dem Ganzen mit Zucker eine Konserve. Diese wird hoch geschätzt und besteht aus allem: Schale, Muskatblüte und Muskatnuß.“ Carletti, Francesco: Reise um die Welt 1594. Erlebnisse eines florentiner Kaufmanns. Aus dem italienischen Übertragen von Ernst Bluth. Tübingen/Basel, 2. Aufl. 1978, S. 237–238.

<sup>28</sup> Vgl. Schröder, S. 174.

<sup>29</sup> Vgl. Owen, Sri: Indonesian Regional Food & Cookery. London 1999, S. 267f.

<sup>30</sup> Vgl. Valentini, Teil 3, S. 88.

<sup>31</sup> Vgl. Valentini, Teil 3, S. 84.

Muskatnuss, im Gegensatz zur englischen Muskatnuss, die nicht gekalkt wurde.<sup>32</sup> Die Beschreibungen des anonymen Berichts machen deutlich, dass sich der Produktionsablauf der Muskatprodukte in seinen Grundzügen über Jahrhunderte kaum verändert hat.<sup>33</sup>

## **Namensentwicklung der Muskatgewürze auf ihrem Weg nach Europa**

Wann genau die Muskatgewürze nach Europa bzw. in den Mittelmeerraum gelangten, ist unbekannt. Da es weder gesicherte Erwähnungen der Muskatgewürze in antiken Quellen, noch entsprechende archäologische Funde gibt, ist davon auszugehen, dass diese der europäischen Antike unbekannt waren.<sup>34</sup> Damit wäre Muskatnuss in den Küchen Europas ein vergleichsweise neues Gewürz, anders als etwa Pfeffer, der schon in der Antike eingeführt wurde.<sup>35</sup> Wie viele Gewürze gelangten die Muskatgewürze über arabische Händler nach Europa. Erste Erwähnungen der Muskatnuss in arabischen Schriften sind uns aus dem 9. Jahrhundert überliefert. Sie wurde als *Jauz Bawwa* bezeichnet, was „aromatische Nuss“ bedeutet. Dies entspricht der persischen Bezeichnung *Gawz-i-buya*. Es ist wahrscheinlich, dass die Araber die Muskatnuss durch persische Händler kennenlernten.<sup>36</sup> Jedenfalls war auch den arabischen Gelehrten der Ursprung der Nuss lange Zeit nicht bekannt. Sie schrieben ihr, wie auch den Gewürznelken, zunächst eine indische Herkunft zu.<sup>37</sup> Dass der persische Gelehrte Avicenna (Ibn Sīnā) die Muskatnuss 1000 n. Chr. als *Jansi ban*, d.h. als „Bandanuss“ bezeichnete, spricht für die wachsende Bekanntheit der Banda-Inseln.<sup>38</sup>

Das Wort *Muskatnuss* ist vergleichbar mit den älteren persischen und arabischen Namen: Es leitet sich von dem spätlateinischen Begriff *moschatus* ab, was soviel wie „parfümiert“ oder „nach Moschus duftend“ bedeutet. In wohl nahezu allen Sprachen Europas geht der Name der Muskatnuss auf diesen Ursprung zurück. Als *Nux muscata* taucht er im elften Jahrhundert erstmals im Lateinischen auf, festgehalten von dem tunesisch-italienischen Arzt Constantinus Africanus.<sup>39</sup> Ab dem zwölften Jahrhundert häufen sich schließlich die Nennungen der Muskatnuss. Die zeitliche Nähe zu den Kreuzzügen lässt vermuten, dass der Kulturtransfer im Zuge der Kreuzzüge bei der

<sup>32</sup> Vgl. Schröder, S. 174-176; Vaupel, S. 79–80.

<sup>33</sup> Vgl. Valentini, Teil 3, S. 84–85.

<sup>34</sup> In Schriften von Plinius dem Älteren, Plautus oder auch Theophrast meinten in der Vergangenheit manche Autoren, die Muskatgewürze wiedererkannt zu haben. Otto Warburg untersuchte jedoch in seiner 1897 erschienenen Monographie über die Muskatnuss, der umfangreichsten Veröffentlichung zu dem Thema in deutscher Sprache bis dato, die entsprechenden Stellen ausführlich. Er kam zu dem Schluss, dass eine Kenntnis der Muskatnuss durch die Autoren der Antike als extrem unwahrscheinlich zu verwerfen ist. Vgl. Warburg, Otto: Die Muskatnuss. Ihre Geschichte, Botanik, Kultur, Handel und Verwerthung sowie ihre Verfälschungen und Surrogate. Zugleich ein Beitrag zur Kulturgeschichte der Banda-Inseln. Leipzig 1897, S. 1–14. Thomas Beck hat dem mehr als hundert Jahre später keine begründeten Argumente entgegenzusetzen. Vgl. Beck, S. 73.

<sup>35</sup> Vgl. Vaupel, S. 34f.

<sup>36</sup> Vgl. Donkin, Robin: Between East and West. The Moluccas and the Traffic in Spices up to the Arrival of the Europeans. Philadelphia 2003. S. 93f.

<sup>37</sup> Vgl. Donkin, S. 92.

<sup>38</sup> Vgl. Toussaint-Samat, Maguelonne: A History of Food. Chichester, 2. Aufl. 2009, S. 462.

<sup>39</sup> Vgl. Warburg, S. 33; Vaupel S. 72.

Ausbreitung der Muskatnuss in Europa eine gewisse Rolle gespielt hat.<sup>40</sup> Der Name des Macis wiederum geht augenscheinlich darauf zurück, dass arabische Gelehrte das Gewürz fälschlicherweise mit dem *Macer* identifizierten, einer Bezeichnung für die Rinde der *Holarrhena antidysenterica*, die als Medizin Verwendung fand.<sup>41</sup> Auch dass Macis für die getrocknete Muskatblüte gehalten wurde, ist eine Vorstellung, die weit zurück geht, so dass sich schon im 12. Jahrhundert der Arzt Platearius genötigt sah, dies als unzutreffend zurückzuweisen. Der Glaube blieb jedoch über die nächsten Jahrhunderte weit verbreitet und die auf den Irrtum zurückgehende Bezeichnung hat sogar bis in die Gegenwart überlebt.<sup>42</sup> Der missverständliche Vergleich, den der Italiener Ludovico di Varthema anstellte, als er um 1500 herum wohl als erster Europäer einen Muskatnussbaum beschrieb, könnte daran einen gewissen Anteil gehabt haben: Er verglich den roten *Arillus* mit einer Rose.<sup>43</sup>

## **Muskatgewürze als Medizin und begehrte Genussmittel**

### **Der Duft Edens: Gewürze und Imagination**

Die Expansion Europas nach Ostasien bzw. Amerika und die Streitigkeiten um die Kontrolle des Gewürzhandels waren selbstverständlich wirtschaftlich motiviert. Dies lässt jedoch keinen Rückschluss darauf zu, weshalb die Gewürze Asiens in Europa so begehrt waren, woher die Nachfrage kam, die die Unternehmungen erst so lohnenswert machte. Gewürze dienten keineswegs nur dem Zweck, fadem Essen Geschmack zu verleihen. Auch waren sie nicht vorrangig Konservierungsmittel. Tatsächlich erfüllten Gewürze eine ganze Reihe spezifischer Bedürfnisse, und das ausgehende Mittelalter bis zum Ende der Renaissance war eine Hochzeit der Gewürze, die zahlreichen Speisen, süßen wie salzigen, zugesetzt wurden.<sup>44</sup> Ein zentraler Aspekt hierbei war, dass die Gewürze Asiens mit dem Paradies in Verbindung gebracht wurden: Nach gängigen Vorstellungen wuchsen sie an Orten, die in unmittelbarer Nähe des irdischen Paradieses gelegen waren. Dass die Europäer kein nennenswertes geographisches Wissen von den Ursprungsregionen der Gewürze hatten, eröffnete die Möglichkeit zu Projektionen jeder Art. So wurden Beschreibungen des Paradieses mit Schilderungen des Duftes von Muskatnuss, Nelken und anderen Gewürzen versehen. Der Mensch des Mittelalters konnte also durch den Konsum von Gewürzen zu einem Eindruck des Paradieses gelangen, so flüchtig dieser auch war.<sup>45</sup>

---

<sup>40</sup> Vgl. Warburg, S. 33–35.

<sup>41</sup> Vgl. Warburg, S. 55.

<sup>42</sup> Vgl. Warburg, S. 56f.

<sup>43</sup> Vgl. Donkin, S. 22.

<sup>44</sup> Vgl. Smith, Stefan Halikowski: Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380–1750. In: *The International History Review* 29 (2007), S. 237–257, hier S. 239–242.

<sup>45</sup> Vgl. Czarra, Fred: *Spices. A Global History*. London 2009, S. 8, 55.

Doch nicht nur fromme Imaginationen wurden von dem Gewürz befeuert: Das anonyme, mittelenglische und wohl aus dem Irland des 14. Jahrhunderts stammende Gedicht „The Land of Cokaygne“, das eine sinnesfreudige Vision des Schlaraffenlandes beschreibt, schildert in den Zeilen 71 bis 78 einen Überfluss an Gewürzen, darunter neben Gewürznelken und Ingwer auch Macis.<sup>46</sup>

In the praer is a tre  
Swithe likful for to se.  
The rote is gingevir and galingale;  
The siouns beth als sedwale,  
Trie maces beth the flure,  
The rind, canel of swet odor,  
The frute, gilofre of gode smakke.  
Of cucubes ther nis no lakke<sup>47</sup>

In einer niederländischen Version des Gedichts sind sogar die Straßen mit Muskatnüssen und Ingwer gepflastert: „Mit ghengever ende met muscaten / Sijn gemaect aldaer de straten“<sup>48</sup> Gewürze wurden in diesen Gedichten mit einem genießerischen Leben jenseits täglicher Mühen und Mangel in Verbindung gebracht, das sogar dem Paradies vorzuziehen sei: „Though paradise be merry and bright / Cokaygne is yet a fairer sight“.<sup>49</sup> Die große Bedeutung, die Gewürze wie die Muskatnuss im Imaginären einnahmen, zeigt sich auch daran, dass sie in höfischer Literatur, wie dem *Parzival* des Wolfram von Eschenbach, dazu dienten, die Pracht und Herrlichkeit fremdländischer Höfe zu veranschaulichen: „Swâ man ûfen teppech trat, / cardemôme, jeroffel, muscât / lac gebrochen under ir fûezen / durh den luft sîezen./ sô daz mit triten wart gebert,/ sô was dâ sîwer smac erwert.“<sup>50</sup> Auch bei Albrecht von Halberstadt, Konrad Flecks, Konrad von Würzburg und Hugo von Langenstein findet man das Motiv der Muskatnuss, zumeist zusammen mit anderen Gewürzen, in vergleichbarer Weise verwendet. Hierzu passt auch, dass ein Meistersänger des 15. Jahrhunderts sich nach der Muskatblüte benannte.<sup>51</sup> In dem Maße, wie jedoch die Herkunftsgebiete der Gewürze durch Erkundungsfahrten und Eroberung ihr Geheimnis einbüßten, verblasste auch die quasi magische Aura der Gewürze.<sup>52</sup>

---

<sup>46</sup> Vgl. Turner, S. 98f.

<sup>47</sup> Morley, Henry (Hrsg.): *Shorter English Poems*. London [u.a.] 1876, S. 18–21.

<sup>48</sup> Visscher, L. G. (Hrsg.): *Bijdragen tot de oude Letteren der Nederlanden*. Bd. 2. Utrecht 1839, S. 346–348.

<sup>49</sup> Übersetzung zitiert nach: Turner, S. 99.

<sup>50</sup> Wolfram von Eschenbach: *Parzival*. Auf der Grundlage der Handschrift D. Hrsg. v. Joachim Bumke. Tübingen 2008, S. 698.

<sup>51</sup> Vgl. Warburg, S. 50–53.

<sup>52</sup> Vgl. Smith, S. 257.

## Die medizinische Nutzung der Muskatgewürze

Die Muskatgewürze erreichten Europa nicht in erster Linie als Gewürz, sondern als Bestandteil von Weihrauchmischungen und als Medikament.<sup>53</sup> Dabei gab es zwischen Medizin und Ernährung keine klare Grenze: Ein guter Koch war zugleich ein halber Arzt, der das Essen entsprechend einer komplexen Diätik zu bereiten hatte.<sup>54</sup> Den Rahmen dieser bildete die Viersäftelehre oder Humoralpathologie, welche auf römische und griechische Physiologen zurückging und den medizinischen Diskurs bis in das 19. Jahrhundert hinein prägte. Vereinfacht gesagt ist der menschliche Körper nach dieser Lehre von vier Körpersäften angefüllt, die jeweils einem Element entsprechen und denen bestimmte entgegengesetzte Qualitäten wie „kalt“ oder „heiß“ zugeordnet sind. Befanden sich diese Säfte im Körper im Ungleichgewicht, entstanden Krankheiten. Heilung wiederum wurde unter anderem erreicht, indem man Substanzen zu sich nahm, die dieses Ungleichgewicht wieder ausglich. Da der Muskatnuss die Qualitäten „heiß“ und „trocken“ zugeschrieben wurden, setzte man sie gegen Krankheiten ein, die vermeintlich durch „Kälte“ oder „Nässe“ verursacht worden waren.<sup>55</sup> So sah sich der Vater des Botanikers Gaspard Bauhin (1560–1624) durch das Trinken vom Wasser eines Bergbaches (das wohl in jeder Hinsicht als „kalt“ und „nass“ zu bezeichnen war) an den Rand des Todes gebracht. Vier eilig zu sich genommenen Muskatnüssen schrieb er seine Rettung zu.<sup>56</sup>

Eines der ersten Rezepte mit Muskatnuss ist uns von Hildegard von Bingen überliefert.<sup>57</sup> Deren Muskatnussküchlein sowie moderne Varianten enthalten eine derartig hohe Dosis des psychoaktiven Gewürzes, dass beim Konsum mit Rausch und Vergiftungserscheinungen zu rechnen ist.<sup>58</sup> Im ausgehenden Mittelalter vervielfachten sich die medizinischen Anwendungen der Muskatgewürze, die zu einem immens populären Volksheilmittel für die verschiedensten Krankheitsbilder wurden.<sup>59</sup> Eine erschöpfende Darstellung der verschiedenen Anwendungen, wie sie sich im Ansatz bei

---

<sup>53</sup> Vgl. Vaupel, S. 72; Warburg, S. 540.

<sup>54</sup> Vgl. Vaupel, S. 5.

<sup>55</sup> Vgl. Turner, S. 164-166; Warburg S. 549; Czarra, S. 47.

<sup>56</sup> Vgl. Turner, S. 167.

<sup>57</sup> „Die Muskatnuß hat große Wärme und eine gute Mischung in ihren Kräften. Und wenn ein Mensch die Muskatnuß ißt, öffnet sie sein Herz und reinigt seinen Sinn und bringt ihm einen guten Verstand. Nimm, wie auch immer, Muskatnuß und in gleichem Gewicht Zimt und etwas Nelken und pulverisiere das. Und dann mach mit diesem Pulver und mit Semmelmehl und etwas Wasser Törtchen, und iß diese oft, und es dämpft die Bitterkeit des Herzens und deines Sinnes, und es öffnet dein Herz und deine stumpfen Sinne, und es macht deinen Geist fröhlich und reinigt deine Sinne, und es mindert alle schädlichen Säfte in dir, und es verleiht deinem Blut einen guten Saft und macht dich stark.“ Hildegard von Bingen: Heilkraft der Natur. Physica. Das Buch von dem inneren Wesen der verschiedenen Naturen der Geschöpfe. Erste vollständige, wortgetreue und textkritische Übersetzung, bei der alle Handschriften berücksichtigt sind. Übers. v. Marie Louise Portmann. Hrsg. v. d. Basler Hildegard-Gesellschaft. Basel 1991, S. 57.

<sup>58</sup> Vgl. Beck, Th. A., Marty, H.: Die Nervenkekse der Hildegard von Bingen - keine harmlose Nascherei. In: Schweizerisches Medizin-Forum 51|52 (2001), S. 1287f.

<sup>59</sup> Vgl. Warburg, S. 551f.

Warburg findet, würde an dieser Stelle den Rahmen sprengen. Hier also nur einige Beispiele: Die Muskatgewürze wurden gegen Herz- und Magenprobleme unterschiedlichster Art verwendet, gegen Fieber, genau wie gegen Blähungen und um die Leber zu stärken sowie um den Atem zu verbessern. Dabei ist die Verwendung im Zusammenhang mit Magen-Darm-Erkrankungen aufgrund der antimikrobiellen Eigenschaften der Muskatnuss aus naturwissenschaftlicher Perspektive wohl noch am sinnvollsten.<sup>60</sup> Mit Salben, die aus den Ölen der Muskatnuss hergestellt wurden, sollten u.a. die Lunge gereinigt, die Stimme klar gemacht, die Empfängnisfähigkeit verbessert bzw. die Menge des männlichen Samens gesteigert, Rheumatismus gelindert und Augenkrankheiten bekämpft werden.<sup>61</sup> Die Muskatnussbutter war auch Hauptbestandteil des offenbar insbesondere in Sachsen sehr bekannten „Scherzers-Balsams“.<sup>62</sup>

Wie zufällig die Anwendungen der Muskatgewürze teilweise waren, lässt sich daran ermessen, dass die Muskatnuss mal als Aphrodisiakum und mal als Dämpfer sexueller Begierden verwendet wurde.<sup>63</sup> Dass sie gegen die Pest und die Ruhr helfen sollte, stellt jedoch nicht den Höhepunkt der Heilkräfte dar, die der Muskatnuss zugesprochen wurden: Sogar die Macht, die Toten zurück zu den Lebenden zu holen, wurde ihr vereinzelt zugeschrieben.<sup>64</sup> Auch die Verwendung der Muskatnuss als Liebeszauber, sowie als Amulett, das Krankheiten fernhalten sollte, überschritt klar die Grenzen medizinischer Verwendung in den Bereich des Magischen. Ein medizinisch gebildeter Zeitgenosse empfand diese Verwendung offenbar bereits zu Valentinis Zeiten als lächerlich.<sup>65</sup>

Für das beginnende 18. Jahrhundert zählte Warburg bis zu 138 verschiedene Krankheiten, die mit Muskatgewürzen behandelt wurden. Das große Interesse an den Muskatgewürzen schlug sich in diesem Zeitraum auch in einer großen Zahl an medizinischen Monographien wieder, die jedoch hauptsächlich Überkommenes reproduzierten.<sup>66</sup> Erst die sich im 19. Jahrhundert durchsetzende wissenschaftliche Methode entmystifizierte die Muskatnuss schließlich auch in Hinsicht ihrer Heilkräfte. In der naturwissenschaftlich fundierten Medizin spielt die Muskatnuss heute praktisch keine Rolle mehr.<sup>67</sup>

### **Genuss und Distinktion: Muskat als *feines Gewürz***

In der Frühen Neuzeit fanden die Muskatgewürze mehr und mehr Verbreitung in den Küchen Europas. Muskatgewürze wurden häufig in Geflügelgerichten verwendet, aber auch in süßen

---

<sup>60</sup> Vgl. Valentini, Teil 3, S. 87; Donkin, S. 96; Vaupel, S. 83.

<sup>61</sup> Vgl. Valentini, Teil 3, S. 89; Beck S. 84; Warburg, S. 569.

<sup>62</sup> Vgl. Valentini, Teil 1, S. 293.

<sup>63</sup> Vgl. Milton, S. 32; Vaupel S. 81f.

<sup>64</sup> Vgl. Milton, S. 31.

<sup>65</sup> Vgl. Valentini, Teil 3, S. 90.

<sup>66</sup> Vgl. Warburg, S. 559–562.

<sup>67</sup> Vgl. Vaupel, S. 83; Warburg, S. 563f.

Speisen wie in Fruchtmus, gebackenen Birnen oder als Zutat von Pfefferkuchen. Regelmäßig wurden sie auch zum Würzen von Bieren und Weinen verwendet. Bis heute ist Muskatnuss ein Bestandteil vieler Glühweinrezepte. Jedoch nicht die Vielzahl der Verwendungen ist an dieser Stelle von Interesse, sondern was der Konsum von Gewürzen, bzw. Muskatnuss *bedeutete*. Dabei ist es wichtig, dass der Konsum von Gewürzen im Mittelalter einen enormen Prestigecharakter hatte und ein fester Bestandteil des standesgemäßen Konsums der herrschenden Klassen war. Der Ausspruch „he hath no pepper“, mit dem ein Mensch als bar jeglicher Bedeutung gekennzeichnet wurde, illustriert diesen Umstand.<sup>68</sup> Gewürze wurden zu politischen Anlässen verschenkt sowie als Ersatzwährung verwendet und ihr Konsum durch rigorose Gesetze reglementiert.<sup>69</sup> Dass sich der Gewürzmarkt im sechzehnten Jahrhundert öffnete, führte dazu, dass sich das auf Distinktion abzielende Konsumverhalten der Wohlhabenden veränderte: Noch exotischere Gewürze waren gefragt.<sup>70</sup> Damit nahm auch die kulinarische Verwendung der Muskatgewürze zu. Anschaulich ist der Distinktionscharakter des Konsums von Muskatgewürzen an wertvollen und aufwendig gestalteten Muskatnussreibern zu erkennen, die in oftmals mit Perlmutter oder Elfenbein versehenen Futteralen ständig am Gürtel getragen wurden. Diese ab dem 17. Jahrhundert vorkommenden Gegenstände wurden niemals in der Küche oder zu einem anderen Zweck als zum Reiben von Muskatnüssen verwendet. Stattdessen benutzte man sie, um bei Tisch jederzeit seine Speise oder sein Getränk nachwürzen zu können, was als eine deutlich sichtbare Inszenierung von Wohlstand und Status zu verstehen ist.<sup>71</sup> Auch die Verwendungen von in Edelmetall oder Elfenbein gefassten Muskatnüssen als Schmuck oder des ätherischen Muskatnussöls in Parfums, weisen auf den Prestigecharakter des Gewürzes hin.<sup>72</sup>

Eine Tendenz, die zu der Bedeutung der Muskatgewürze beitrug, war eine sich im 17. Jahrhundert europaweit bei den herrschenden Klassen vollziehende Geschmacksveränderung, die neue distinktive Praktiken und Präferenzen definierte. Mit dieser von Italien ausgehenden Veränderung ging eine Abwertung bestimmter nun als vulgär oder unmoralisch empfundener Gewürze einher, insbesondere des mit Völlerei und Exzess verbundenen Pfeffers. In der nun an Bedeutung gewinnenden Inszenierung von „gutem Geschmack“, die sich von einem primär auf Quantität und Sättigung abzielendem Verständnis von Essen abgrenzte, kam den sogenannten *feinen Gewürzen*, zu denen auch die Muskatgewürze zählten, eine besondere Rolle zu. Erst mit der wachsenden

---

<sup>68</sup> Vgl. Smith, S. 237.

<sup>69</sup> Vgl. Milton, S. 34; Czarra, S. 48; Warburg, S. 579, 582; Smith, S. 237–246.

<sup>70</sup> Vgl. Smith, S. 248; Warburg S. 578.

<sup>71</sup> Vgl. Vaupel, S. 82f, 86f.

<sup>72</sup> Vgl. Donkin, S. 93; Vaupel S. 86f.



Popularität neuer Genussmittel wie Tee, Kaffee oder Tabak im 18. Jahrhundert verloren diese nach und nach ihre distinktive Bedeutung, womit auch ihr Konsum zurückging.<sup>73</sup>

## **Muskatgewürze als umkämpfte Waren**

### **Der klassische Gewürzhandel und der Malaiische Archipel**

Die Gewürze Asiens erreichten einen europäischen Konsumenten bis zur Europäischen Expansion über eine Vielzahl von Zwischenhändlern, die Teil eines gewaltigen Handelsnetzwerkes waren, welches sich von Europa über Nordafrika, Vorderasien und Indien bis in den malaiischen Archipel erstreckte. Bei dem Handel mit den Gewürzen Ostasiens spielten im fünfzehnten Jahrhundert vor allem Händler aus der westindischen Region Gujarat eine entscheidende Rolle. Die von ihnen vertriebenen indischen Stoffe stellten in der Hafenstadt Malacca, dem bedeutendsten Umschlagplatz für Gewürze im Malaiischen Archipel, das wichtigste Tauschmittel dar. Diese Stoffe waren insbesondere bei regionalen Händlern begehrt, die Gewürze von den jeweiligen Inseln in die Stadt brachten. Von dort gelangte die wertvolle Ware nicht nur nach Indien, sondern auch nach China. Von Gujarat aus wiederum wurde ein Teil der Gewürze nach Westasien reexportiert. Von dort konnten die Gewürze das Mittelmeer im Wesentlichen über zwei Routen erreichen: Die erste verlief über den Seeweg durch das rote Meer nach Ägypten und von dort bis nach Alexandria. Die zweite führte durch den persischen Golf und anschließend die Flüsse Euphrat und Tigris hinauf. Der letzte Teil der Strecke wurde über den Landweg von Karawanen bewältigt, die zumeist Beirut als Ziel hatten. Beide Routen wurden von arabischen und persischen Händlern dominiert. In den Mittelmeerhäfen wiederum wurden die Gewürze von genuesischen oder venezianischen Händlern aufgekauft, die den Weiterverkauf nach Europa kontrollierten.<sup>74</sup>

Über den Handel gelangten jedoch nicht nur Waren aus dem Malaiischen Archipel hinaus, sondern auch Menschen und die verschiedensten kulturelle Einflüsse in ihn hinein. Einen bedeutenden Einfluss übte seit Jahrhunderten das indische Festland aus. Auch eine Tendenz zu Sinisierung war vorhanden, wobei die chinesischen Händler jedoch zur Enklavenbildung tendierten. Schließlich verbreitete sich ab dem 7. Jahrhundert über die Handelswege auch der Islam. Dieser gewann jedoch erst im 13. Jahrhundert vermehrt an Boden, und erst ab dem 15. Jahrhundert kam es zur Entstehung erster islamischer Herrschaften. In derselben Zeit kam es auch zu einem erheblichen wirtschaftlichen Wachstum in der Region, das insbesondere durch den Fernhandel mit Gewürzen

---

<sup>73</sup> Vgl. Smith, S. 250-255.

<sup>74</sup> Vgl. Prakash, Om: Spice Trade in the Indian Ocean in the Early Modern Period. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 27–36, hier S. 27–29.

ermöglicht wurde. Die europäische Dominanz machte dem jedoch bald ein Ende, indem sie regionale Händler in vielen Bereichen weitgehend ausschaltete.<sup>75</sup>

## **Kultur und Gesellschaft der Banda-Inseln**

Unser Wissen über Kultur und Gesellschaft der Banda-Inseln ist stark begrenzt und geht praktisch ausschließlich auf wenige europäische Quellen zurück.<sup>76</sup> Im 16. Jahrhundert war das kleine Archipel vergleichsweise stark bevölkert: Bis zu 15.000 Einwohner lebten auf den Inseln, deren Spezialisierung auf die Produktion von Muskatgewürzen ihre Kehrseite in der extremen Abhängigkeit von Lebensmittelimporten hatte.<sup>77</sup> Politisch stellten die Banda-Inseln keine Einheit dar, vielmehr verteilte sich die Bevölkerung auf einzelne selbstständige Siedlungen, sogenannten *Kampongs*. Zwischen diesen kam es immer wieder auch zu gewaltsamen Auseinandersetzungen. Einer Gruppe von angesehenen Männern, *Orang Kaya* genannt, kam die Rolle zu, bei Konflikten zwischen Familien oder Siedlungen zu vermitteln und über die Organisation öffentlicher Belange, wie des religiösen Lebens, zu beraten. Keineswegs handelte es sich bei ihnen jedoch um souveräne Herrscher.<sup>78</sup> Eine zentrale Rolle für den Alltag kam dem Islam zu, der sich im Laufe des 16. Jahrhunderts gegenüber einer älteren animistischen Religion durchsetzte.<sup>79</sup> Die Bewohner der Banda-Inseln waren durchaus wehrhaft und in Politik und Handel ihrer Region aktiv involviert. So verschifften sie etwa selbst Muskatgewürze in die Molukken, um sie dort zu verkaufen<sup>80</sup> oder taten sich als Anführer in einem von mehreren Fraktionen getragenen, religiös inspirierten Kampf gegen die portugiesische Besatzung der Insel Ambon hervor.<sup>81</sup> Um 1600 herum scheinen drei Inseln des Archipels auch Vasallen des in den Molukken gelegenen Sultanats von Ternate gewesen zu sein.

82

---

<sup>75</sup> Vgl. Nagel, Jürgen: Der Schlüssel zu den Molukken. Makassar und die Handelsstrukturen des Malaiischen Archipels im 17. und 18. Jahrhundert. Eine exemplarische Studie. Hamburg 2003. S. 123–135; Reid, Anthony: An 'Age of Commerce' in Southeast Asian History. In: *Modern Asian Studies* 24 (1990), S. 1–30, hier: S. 24f.

<sup>76</sup> Sutan Sjahrir, Revolutionär, erster Ministerpräsident Indonesiens und zeitweise auf Banda exiliert, berichtete von alten bandanesischen Chroniken, in denen unter anderem ein religiöser Ursprungsmythos der Bandanesen aufgezeichnet sein sollte. Diese Bücher sind jedoch verschollen und es kann nicht als gesichert angesehen werden, dass sie überhaupt je existierten. Vgl. Hanna: S. 126, S. 155.

<sup>77</sup> Vgl. Hanna, S. 6 f, Donkin, S. 168.

<sup>78</sup> Vgl. Hanna, S. 22–24.

<sup>79</sup> Vgl. Reid, S. 15; Beck, S. 75.

<sup>80</sup> Vgl. Andaya, Leonard Y.: *The World of Maluku. Eastern Indonesia in the Early Modern Period*. Honolulu 1993. S. 164.

<sup>81</sup> Vgl. Andaya, *World of Maluku*, S. 137f.

<sup>82</sup> Vgl. Andaya, *World of Maluku*, S. 150.

## Beginn der Europäischen Expansion nach Ostindien

### Die Bewohner Ostindiens in der Wahrnehmung der Europäer

Ab dem 16. Jahrhundert drangen die Europäer im Rahmen einer großflächigen Expansion des europäischen Einflussbereiches nach Ostindien ein. Die Wahrnehmung der Einwohner Ostindiens durch die Europäer war dabei durch einige charakteristische Muster beeinflusst, denen eine lange Geschichte vorausging. Zum einen wäre der Einfluss der Viersäftelehre zu nennen, welche nicht nur für medizinische Befunde verwendet wurde, sondern auch um die Verschiedenheit der Charaktere d.h. *Temperamente* ganzer Völker unter Einfluss der klimatischen Bedingungen zu erklären. Von den extremen Naturbedingungen des Malaiischen Archipels, mit seinen hohen Temperaturen, Monsunregen und gefährlichen Strömungen, wurde quasi auf den Charakter der Einwohner geschlossen, die dementsprechend oftmals als unstet und heimtückisch charakterisiert wurden. Auch eigene Exzesse konnten mit Verweis auf die klimatischen Bedingungen<sup>83</sup> erklärt werden.<sup>84</sup>

Die auf römisch-griechisches Erbe zurückgehende Tradition, die Welt in ein bewohntes „Zentrum“ und eine „Peripherie“ aufzuteilen, die mit Monstern und wundersamen Wesen besiedelt war, spielte in der Wahrnehmung der Bewohner Ostindiens ebenfalls eine Rolle: Ihre Abweichung von dem europäischen Menschenbild, im Bezug auf etwa Kleidung und Ernährung, wurde zu einer quasi monströsen Abweichung vom Menschlichen schlechthin.<sup>85</sup> Die ab dem 16. Jahrhundert einsetzende Tendenz, Sitten und Bräuche „exotischer“ Orte zu sammeln, führte weiterhin dazu, dass das, was in Europa keine zeitgenössische Entsprechung fand, einem früheren Entwicklungsstadium Europas zugeordnet und als barbarisch charakterisiert wurde.<sup>86</sup> Solche Hierarchisierungen bereiteten selbstverständlich Gewalt und Ausbeutung vor. Zu diesen Ressentiments kam jedoch noch eine religiöse Komponente: Die Haltung der Portugiesen und Spanier gegenüber den Moslems Ostindiens war vorgeprägt durch den oftmals blutigen Konflikt zwischen Christen und Muslimen

---

<sup>83</sup> Argumente, die Menschengruppen durch klimatische Bedingungen charakterisiert sehen, finden wir schon früh in der europäischen Geistesgeschichte, so auch in der aristotelischen Staatsphilosophie: „Was die Bürger betrifft, so haben wir über ihren Begriff und ihre Zahl schon früher geredet; von welcher Beschaffenheit sie ihrer Natur nach sein sollen, davon sei jetzt die Rede. Eine Vorstellung davon wird man wohl erhalten, wenn man auf die unter den Griechen berühmten Staaten blickt und auf die sonstige Oikumene, so wie sie unter die Völker verteilt ist. Die Völker der kalten Regionen nämlich und jene in Europa sind von tapferem Charakter, stehen aber an Intelligenz und Kunstfertigkeit zurück; also sind sie vorzugsweise frei, aber ohne staatliche Organisation, und ohne über die Nachbarn herrschen zu können. Die Völker Asiens dagegen sind intelligent und künstlerisch begabt, aber kraftlos, und leben darum als Untertanen und Knechte. Das griechische Volk wohnt gewissermaßen in der Mitte zwischen beiden und hat darum an beiden Charakteren Anteil. Denn es ist energisch und intelligent. So ist es frei, hat die beste Staatsverfassung und die Fähigkeit, über alle zu herrschen, wenn es einen einzigen Staat bilden würde.“ Aristot. Pol. 1327B.

<sup>84</sup> Vgl. Andaya, *World of Maluku*, S. 24f, 45.

<sup>85</sup> Vgl. Andaya, *World of Maluku*, S. 25f, S. 44.

<sup>86</sup> Vgl. Andaya, *World of Maluku*, S. 30.

auf der iberischen Halbinsel und in Nordafrika.<sup>87</sup> Für die protestantischen Niederländer wiederum war der Islam nicht mehr als ein Gegner unter vielen.<sup>88</sup> Im Fall der Gewürzinseln zeigte sich ihr Eurozentrismus in besonderer Deutlichkeit daran, dass sie ihre Rechtsnormen als universell gültig annahmen. Daraus resultierten kulturelle Missverständnisse: Verträge wurden von den Niederländern als dem Wortlaut nach gültig angesehen, während die lokale Bevölkerung in ihnen oftmals nur eine symbolische Loyalitätsbekundung sah. Wurden diese Verträge dann, im Sinne der Europäer, gebrochen, gab dies den Niederländern eine Legitimation für gewaltsames Vorgehen.<sup>89</sup>

### **Portugiesische und spanische Expansion**

Die Dominanz des Osmanischen Reiches im Mittelmeerraum zu Beginn der Frühen Neuzeit war für die europäischen Mächte ein Impuls, neue Handelswege mit Indien zu erschließen.<sup>90</sup> 1498 gelang es schließlich der ersten europäischen Expedition, Indien per Seeweg zu erreichen, wozu ganz Afrika umsegelt werden musste. Doch die Portugiesen unter Vasco da Gama wären bei dem Versuch, Gewürze zu kaufen, aufgrund der Rivalität muslimischer Händler und der mangelnden Konkurrenzfähigkeit europäischer Handelswaren in Indien beinahe erfolglos geblieben. Die portugiesische Krone sah nun ihre einzige Chance, sich im Gewürzhandel zu etablieren, darin, sich ihren Zugang zu diesem profitablen Markt unter Waffengewalt zu erkämpfen. Dementsprechend war die 1500 unter Pedro Álvares Cabral ausgesandte Flotte, die auf dem Weg nach Indien wohl rein zufällig Brasilien „entdeckte“, eine militärische Expedition. Die modernen Kanonen, welche diese Schiffe mit sich führten, stellten dabei den entscheidenden Vorteil dar, der es den Portugiesen in Folge erlaubte, ein maritimes Imperium in Ostindien zu errichten, das sich Stück für Stück nach Osten in Richtung der Gewürzinseln ausdehnte. Ein anderer Faktor dafür, dass das Netzwerk aus Festungen und Handelsposten überhaupt entstehen konnte, war freilich das Desinteresse der Großmächte Asiens an der See.<sup>91</sup>

Durch Seeblockaden gelang es Portugal tatsächlich, die klassischen Gewürzrouten zu unterbrechen und somit faktisch den Gewürzhandel für sich zu monopolisieren. Aus politischen Gründen und da

---

<sup>87</sup> Es versteht sich von selbst, dass sich die tatsächlichen politischen Verhältnisse auf der iberischen Halbinsel auch zur Zeit der Reconquista keineswegs auf einen Konflikt zwischen den zwei (vermeintlichen) monolithischen Blöcken Christentum und Islam reduzieren lassen und dass es auf der Iberischen Halbinsel neben Konflikten auch friedliche Koexistenz und kulturellen Austausch zwischen Menschen von unterschiedlicher Religion gab. Die *Erzählung* von einem solchen Kampf der Religionen spielte für das Bewusstsein der Spanier und Portugiesen in Ostindien jedoch eine erhebliche Rolle.

<sup>88</sup> Vgl. Andaya, World of Maluku, S. 36, 45.

<sup>89</sup> Vgl. Nagel, S. 110.

<sup>90</sup> Zu den Auswirkungen, die die Verschiebung der Handelsrouten in Folge der Europäischen Expansion auf das Osmanische Reich hatte, Vgl. Matuz, Josef: Das Osmanische Reich. Grundlinien seiner Geschichte. Darmstadt 4. Aufl. 2006, S. 132-133, 157-159.

<sup>91</sup> Vgl. Braun, Helmut E.: Zum interkontinentalen Transport von Gewürzen in der Frühen Neuzeit. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 123-148, hier S. 126; Czarra, S. 60-71.

die Blockade auf Dauer schlicht zu viele Ressourcen verschlang, musste der klassische Gewürzhandel jedoch schon bald wieder toleriert werden.<sup>92</sup> Nachdem die Portugiesen Malacca erobert hatten, gelang es einer portugiesischen Handelsexpedition 1512, unter der teils erzwungenen Hilfestellung javanesischer Lotsen, die Banda-Inseln zu erreichen.<sup>93</sup> Der sich bald anschließende Versuch, eine Festung zu errichten, musste jedoch aufgrund der Gegenwehr der Bandanesen aufgegeben werden. Versuche, die katholische Religion zu verbreiten, wurden von den Einwohnern ebenfalls erfolgreich abgewehrt.<sup>94</sup>

Doch auch die spanische Krone bemühte sich um den Gewürzhandel: Die Expeditionen von Columbus, Magellan, und viele weitere hatten genau den Zweck verfolgt, einen alternativen Zugang zu den Quellen dieser kostbaren Waren zu gewinnen.<sup>95</sup> Doch schon 1529 verkaufte die spanische Krone nach langem Rechtsstreit den Anspruch auf die Gewürzinseln, den sie auf Basis des Vertrages von Tordestillats gestellt hatte, an Portugal. Der Einfluss der spanischen Habsburger auf den Gewürzhandel blieb bis zur portugiesisch-spanischen Personalunion von 1580 vergleichsweise gering.<sup>96</sup>

### **Niederländische und englische Konkurrenz: EIC und VOC**

Über fast hundert Jahre konnte Portugal den Gewürzhandel über den Seeweg weitestgehend kontrollieren. Doch indem im letzten Jahrzehnt des 16. Jahrhunderts England und insbesondere die Niederlande ebenfalls begannen, ihre Interessen in Ostindien geltend zu machen, geriet die portugiesische Vorherrschaft rasch ins Schwanken. Der durch päpstliche Autorität gestützte Vertrag von Tordestillas konnte diesen protestantischen Nationen dabei gleichgültig sein. Insbesondere die Niederlande befanden sich ohnehin bis Mitte des 17. Jahrhunderts im Unabhängigkeitskrieg mit Spanien und dem mit diesem in Personalunion verbundenen Portugal.<sup>97</sup> Ostindien wurde somit zu einem weiteren Schauplatz der europäischen Kriege. Eine rasante technologische und kommerzielle Entwicklung des Landes, die bereits mit einer Dominanz über den Ostseehandel ihren Niederschlag gefunden hatte, verschaffte dabei den Niederlanden eine günstige Ausgangsposition. Auch das Wissen über die Seerouten, das niederländische Seefahrer im Dienst auf portugiesischen und

---

<sup>92</sup> Vgl. Czarra, S. 73; Prakash, S. 30f.

<sup>93</sup> Vgl. Hanna, S. 6f.

<sup>94</sup> Vgl. Milton, S. 16, 135; Hanna, S. 8f.

<sup>95</sup> Vgl. Milton, S. 38–40.

<sup>96</sup> Vgl. Andaya, World of Maluku, S. 39f.

<sup>97</sup> Zur staatlichen Situation und Verfasstheit der Niederlande während des 17. und 18. Jahrhunderts siehe auch: Holzhauser, Thorsten: Seminararbeit – Drei Fragen zum Staats- und Verfassungssystem der Vereinigten Niederlande im 17. und 18. Jahrhundert, in: Skriptum 1 (2011), URN: [urn:nbn:de:0289-2011051832](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0289-2011051832) (Aufruf am 3.3.2012).

spanischen Schiffen oder als Spione gesammelt hatten, bereitete die niederländische Dominanz vor.

98

Insgesamt verdoppelte sich aufgrund der niederländischen und englischen Konkurrenz in der Zeit zwischen 1591 und 1620 die Zahl der Schiffe, die von Europa aus Ostindien ansteuerten, wobei die Niederländer die Portugiesen anteilmäßig rasch überholten.<sup>99</sup> 1599 gelangte auch die erste niederländische Expedition, die von einer Vorgängerorganisation der VOC finanziert worden war, nach Banda: Diese Begegnung verlief zwar friedlich, stand jedoch scheinbar unter dem Schatten der Prophezeiung eines muslimischen Geistlichen, der die Eroberung der Inseln durch Weiße vorhergesehen haben soll. Außerdem brach etwa zur selben Zeit der *Gunnung Api* aus, was wohl nicht nur von den Bandanesen als negatives Omen gedeutet wurde. Auch mit anwesenden chinesischen und arabischen Händlern hatten die Kaufleute gewisse Schwierigkeiten. Wohl vor allem, weil sie sich als Gegner der auf den Banda-Inseln verhassten Portugiesen vorstellten, wurde es ihnen gestattet, einen kleinen Handelsposten zu errichten, der es ihnen ermöglichte, ihre Handelswaren gegen Muskatgewürze einzutauschen. Diese erzielten später in Europa mehr als das dreihundertfache ihres Einkaufspreises. Zurückgelassene Faktoren, deren Niederlassung in den nächsten Jahren befestigt wurde, bildeten eine Ausgangsbasis für die weiteren Aktivitäten der Niederländer auf Banda.<sup>100</sup>

Zur portugiesischen Konkurrenz kam jedoch rasch auch die der Engländer hinzu: 1600 hatte Königin Elisabeth eine Gruppe von einflussreichen Geschäftsleuten, die *Gentlemen Adventurers*, mit dem exklusiven Recht auf den Handel mit Ostindien ausgestattet. Das war die Geburt der EIC, der *English East India Company*, deren erste Expedition 1601 in See stach. Im Rahmen dieser gelang es auch den Engländern, Handelsposten auf den Banda-Inseln zu errichten, genauer gesagt auf den abseits gelegenen Inseln Run und Ai.<sup>101</sup>

Innerhalb der Niederlande kam es etwa zeitgleich zwischen einzelnen Städten zum Streit: Amsterdam versuchte, sich das Exklusivrecht auf den Ostindienhandel zu sichern, was auf regen Widerspruch traf. Dieser Konflikt wurde schließlich 1603 durch die Gründung der *Vereenigde Oostindische Compagnie*, der VOC, beigelegt, wodurch es in den Niederlanden zu einer vergleichbaren Entwicklung wie in England kam. Die neue Monopolgesellschaft sollte dabei auch das finanzielle Risiko der Ostindienfahrten gleichmäßiger auf die einzelnen Kaufleute verteilen.

---

<sup>98</sup> Vgl. Braudel, Fernand: *Civilisation and Capitalism, 15th–18th Century*. Bd. 3. *The Perspective of the World*. New York 1984, S. 211; Czarra, S. 78; Andaya, *World of Maluku*, S. 40f.

<sup>99</sup> Vgl. Bruijn, J.R./Gaastra, F.S.: *The Dutch East India Company's Shipping, 1602–1795, in a comparative perspective*. In: *Ships, sailors and spices. East India companies and their shipping in the 16th, 17th and 18th centuries*. Hrsg. v. Jaap R. Bruijn, Femme S. Gaastra. Amsterdam 1993, S. 177–208, hier: S. 178f; Braun, S. 131.

<sup>100</sup> Vgl. Hanna, S. 11–16; Milton, S. 165–168; Loth, S. 17.

<sup>101</sup> Vgl. Hanna, S. 18; Milton, S. 86–95.

Das Risiko der Seeleute und Soldaten, die in Ostindien oder auf dem Weg dorthin regelmäßig durch Krankheiten und Gewalttaten umkamen, wurde dadurch freilich nicht geringer. Obwohl es anfangs noch Widerstand gegen eine militärische Ausrichtung gab, diente die Gründung der VOC auch dazu, die Portugiesen effektiver zu bekämpfen.<sup>102</sup>

Sowohl EIC als auch VOC hatten das Problem, dass europäische Waren in den meisten Regionen Ostindiens kaum nachgefragt wurden. Der Einkauf von Gewürzen musste daher größtenteils mit gemünztem Edelmetall erfolgen, was jedoch eine negative Handelsbilanz zur Folge hatte, da dem massenhaften Import von Gewürzen kein vergleichbarer Warenexport gegenüberstand. Ein so betriebener Gewürzhandel drohte also die europäischen Edelmetallreserven zu dezimieren. Dass dieser überhaupt in diesem Ausmaß möglich war, ging nicht zuletzt auf die europäische Plünderung Amerikas zurück. Um negative Handelsbilanzen zu vermeiden und in den Besitz geeigneter Handelsgüter zu kommen, mussten sowohl EIC als auch VOC in den innerasiatischen Handel einsteigen, für den sie rasch zu großer Bedeutung aufstiegen.<sup>103</sup>

## **Der Konflikt um die Banda-Inseln**

### **Die niederländischen Bemühungen um das Monopson**

Es war das Ziel der VOC, den Gewürzhandel so weit wie nur möglich unter die eigene Gewalt zu bekommen, was bedeutete, Konkurrenten und freie Märkte auszuschalten.<sup>104</sup> Die Banda-Inseln, wie auch die Gewürznelken produzierenden Molukken, waren aufgrund ihrer überschaubaren Größe Orte, an denen es eine realistische Möglichkeit gab, ein Monopson, d.h. das alleinige Kaufrecht (Nachfragemonopol) auf eine Ware, in diesem Fall das jeweilige Gewürz, durchzusetzen und die Produktion lokal zu begrenzen. Faktisch hieß dies, einziger Anbieter des entsprechenden Gewürzes, d.h. zum Monopolisten zu werden, was auch die Möglichkeit bedeutete, den Preis nach Belieben festzusetzen. Obwohl die VOC damit natürlich in einen Konflikt mit der EIC kam, welche im Grunde ähnliche Ziele, jedoch nicht die gleichen Mittel hatte, wurde der Konflikt zumeist nicht offen militärisch ausgetragen. Die Niederländer konzentrierten sich zunächst auf die Bekämpfung der Portugiesen und bemühten sich gleichzeitig darum, die Bandanesen durch Schutzverträge dazu zu bringen, ihnen die gesamte Gewürzernte zuzusichern. Die *Orang Kaya*, die wahrscheinlich aus Angst vor Repressionen unterschrieben, dürften die Bedeutung eines solchen Vertrages jedoch

---

<sup>102</sup> Vgl. Braudel, S. 213; Milton, S. 168–170; Czarra, S. 80.

<sup>103</sup> Vgl. Denzel, Markus A.: Zur Finanzierung des europäischen Asienhandels in der Frühen Neuzeit: Vom Zahlungsausgleich im Gewürzhandel zum bargeldlosen Zahlungsverkehr. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 37–70, hier S. 41f., 67; Vaupel, S. 77; Bruijn, S. 178; Braun, S. 148; Milton, S. 147.

<sup>104</sup> Vgl. Braudel, S. 218.

zunächst völlig anders eingeschätzt haben als die Niederländer.<sup>105</sup> Allein die Vorstellung, sich auf den Handel mit einem Partner, zumal einem, der zunächst so unregelmäßig erschien wie die Niederländer, zu beschränken, muss ihnen absurd vorgekommen sein: Weder war auf diesem Weg die Nahrungsmittelversorgung der Inseln zu sichern, noch verfügten die Niederländer über besonders attraktive Handelswaren, im Gegensatz etwa zu den traditionellen asiatischen Handelspartnern, mit denen auch weiterhin Geschäfte gemacht wurden. Weiterhin dürften die *Orang Kaya*, zumal es stets nur einzelne von ihnen waren, die unterschrieben, auch kaum die Autorität gehabt haben, verbindliche und derart folgenreiche Entscheidungen für alle Bewohner der Banda-Inseln zu treffen. Auch dass die Niederländer zu nicht verhandelbaren und dazu noch vergleichsweise niedrigen Preisen einkaufen wollten, war für die Bandanesen nicht akzeptabel.<sup>106</sup> Somit war ihnen die Anwesenheit der Engländer auf Run und Ai mehr als recht. Da diese nicht in der Lage waren, die Banda-Inseln selbst in ihren Besitz zu bringen, fanden sie sich in der Situation wieder, die Bandanesen gegen die Ansprüche der Niederländer unterstützen zu müssen, um einen Anteil der Gewürzernte für sich zu sichern. Zwischen den Europäern und den Bandanesen gab es allerdings auch religiöse und kulturelle Konflikte. In einem Fall führte die Konversion niederländischer Faktoren zum Islam, gefolgt von ihrer Heirat mit bandanesischen Frauen, dazu, dass diese Konvertiten von den übrigen Faktoren ermordet wurden. Das Resultat war eine Gewaltspirale, an deren Ende die niederländische Faktorei auf Banda verwaist war.<sup>107</sup> Bei den regelmäßig wiederholten Vertragsschließungen bildete die niederländische Eroberung der portugiesischen Außenposten in den umliegenden Inselgruppen eine wirksame Drohkulisse. Die Bandanesen wiederum versuchten ihre Selbstständigkeit durch ausweichendes Verhalten und nur vorgetäuschte Gefolgsamkeit zu bewahren.<sup>108</sup>

Die Situation eskalierte schließlich 1609, nachdem der niederländische Kommandeur Verhoeven vor den versammelten *Orang-Kaya* angekündigt hatte, eine Festung auf der Insel *Naira* bauen zu wollen, was ihm die Kontrolle des natürlichen Hafens zwischen den zentralen Banda-Inseln erlaubt hätte. Da die Bandanesen Verhandlungen zunächst verweigerten, ließ er den Bau ohne Einwilligung der *Orang Kaya* beginnen. Unter Vorwand, nun doch verhandeln zu wollen, lockten einige Bandanesen schließlich den Kommandeur und seinen Stab in einen Hinterhalt. Verhoeven und dutzende weitere Niederländer kamen dabei ums Leben. Verhoevens Nachfolger zwang die Bandanesen anschließend durch Strafexpeditionen gegen Küstendörfer und die Blockade des

---

<sup>105</sup> Vgl. Hanna, S. 19f.

<sup>106</sup> Vgl. Corn, Charles: *The Scents of Eden. A Narrative of the Spice Trade*. New York [u.a.] 1998, S. 130, 139. Hanna, S. 22–24.

<sup>107</sup> Vgl. Hanna, S. 20; Milton, S. 173f.

<sup>108</sup> Vgl. Hanna, S. 21.



Nahrungsmittelnachschubs, auf seine Friedensbedingungen einzugehen. Der nun aufgesetzte Vertrag übertrug den Besitz *Nairas* permanent an die VOC und beanspruchte als weitere Neuerung Geltung des niederländischen Monopsons auf allen Inseln Bandas. Auch dieses Dokument wurde nur von einigen wenigen *Orang Kaya* unterzeichnet. Den Niederländern gelang es jedoch trotz der neuen Festung auf *Naira*, zu der sich bald eine zweite in einer höheren Position gesellte, auch weiterhin nicht, die Einhaltung des Vertrages durchzusetzen. Dazu kam, dass die Engländer Bandanesen mit zusätzlichen Waffen ausrüsteten und ausbildeten.<sup>109</sup> Langfristig war die Situation für die VOC nicht hinnehmbar, die zusehends zur Strategie überging, die Banda-Inseln durch Waffengewalt zu unterwerfen. So eroberten die Niederländer 1615 im zweiten Anlauf schließlich die Insel *Ai*. Die Engländer ermöglichten dies durch den Rückzug ihrer bereits kampfbereiten Schiffe: Ihnen war im letzten Moment zugesichert worden, nach einem Sieg der Niederländer weiterhin frei mit den Inseln handeln zu dürfen. Die verratenen Bandanesen flohen größtenteils nach Run, wobei mehrere Hunderte ertranken, als einige überfüllte Schiffe kenterten.<sup>110</sup>

Schon 1616 starteten die Engländer einen neuen Versuch, den Niederländern die Banda-Inseln streitig zu machen. Sie sahen sich jedoch rasch darauf beschränkt, auf der von den Niederländern belagerten und vom Schiffsverkehr abgeschnittenen Insel Run notdürftig die Stellung zu halten. Da die Insel weder über trinkbares Grundwasser, noch über eine ausreichende Nahrungsmittelproduktion verfügte, wurden die Belagerten, Bandanesen wie Engländer, zunehmend durch Hunger und Durst dezimiert. Jede relevante Unterstützung von Außen misslang. 1620 nahmen schließlich die Niederländer Run kampflos ein, verwüsteten die Insel und zwangen die Bandanesen, die niederländische Oberherrschaft anzuerkennen. Somit war zumindest theoretisch ganz Banda unter der Kontrolle der Niederländer, die ihren Herrschaftsanspruch durch weitere Festungsbauten untermauerten.<sup>111</sup> England gab jedoch seinen Anspruch auf Run, der mit einer 1616 formal erfolgten Unterwerfung der Einwohner unter die britische Krone begründet wurde, noch nicht auf. Nach Rechtsstreiten und Verhandlungen, die sich über Jahrzehnte hinzogen und nur von Kriegen unterbrochen wurden, tauschte England 1667 im Vertrag von Breda schließlich seinen Anspruch auf Run gegen den niederländischen Anspruch auf die Insel Manhattan ein. Das dort gelegene Nieuw Amsterdam war bereits 1664 von England erobert und 1665 in New York umbenannt worden. Die Niederlande hatten jedoch bis zu diesem Zeitpunkt hartnäckig, wenn auch vergeblich, auf eine Rückgabe bestanden. Zum damaligen Zeitpunkt muss den Niederländern der Tausch tatsächlich als gutes Geschäft erschienen sein.<sup>112</sup>

---

<sup>109</sup> Vgl. Hanna, S. 25–37; Milton, S. 174f, 189–193.

<sup>110</sup> Vgl. Hanna, S. 38–40, Loth, S. 18.

<sup>111</sup> Vgl. Hanna, S. 42–44; Milton, S. 300–360.

<sup>112</sup> Vgl. Czarra, S. 90f.; Milton, S. 416–423.

## Das Genozid an der Bevölkerung Bandas

Auf Banda umging die Bevölkerung das niederländische Monopson jedoch weiterhin, wo sie nur konnte. Um endlich die ungehinderte Ausbeutung der Banda-Inseln sicherzustellen, traf der Generalgouverneur der VOC, Jan Pieterszoon Coen, schließlich eine folgenreiche Entscheidung: Er beschloss nichts geringeres als die Auslöschung der indigenen Bevölkerung. Niederländische Siedler sowie Sklaven sollten nach Ermordung oder Deportation der Bandanesen anschließend die Inseln neu bevölkern und die Produktion der Muskatgewürze fortführen. Tatsächlich waren derartige Pläne keineswegs neu, andere VOC Agenten hatten bereits ähnliche Vorgehensweisen in Erwägung gezogen oder auf der Insel *Ai* sogar umzusetzen versucht. Doch mit der Schwäche der Engländer ergab sich für die VOC nun eine günstige Gelegenheit, den Konflikt auf Banda mit radikalen Mitteln für sich zu entscheiden.<sup>113</sup>

Anfang 1621 segelte schließlich eine große Flotte unter Coens Befehl mit einem 1655 europäische Soldaten und knapp 300 asiatische Söldner umfassenden Heer nach Banda. Der Angriff auf die Hauptinsel *Lontar* erfolgte ohne vorhergehende Verhandlungen. Innerhalb von ca. 24 Stunden gelang es der Armee, eine Kapitulation durch die *Orang-Kaya* zu erzwingen, woran auch bestochene Bandanesen, die zu den Niederländern überliefen, einen entscheidenden Anteil hatten. Der nun abgeschlossene Vertrag ähnelte den Vorherigen, machte jedoch ganz Banda, wie zuvor *Naira*, zu niederländischem Territorium. Widerstand war nun nach niederländischem bzw. europäischem Rechtsverständnis nicht mehr eine Kriegshandlung, sondern Verrat, der mit dem Tod bestraft werden konnte. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass Coen überhaupt mit der Erfüllung dieses Vertrages durch die Bandanesen gerechnet hatte. Vielmehr bildete er ein propagandistisches Vorspiel, das sein weiteres Vorgehen rechtfertigen würde, auch vor seinem eigenen Stab, der von seiner Strategie nicht durchweg überzeugt war.<sup>114</sup> Coens Kalkül ging auf: Die Bandanesen gaben ihre Waffen nicht ab und die Bevölkerung weigerte sich größtenteils, in ihre Dörfer zurückzukehren, um die Arbeit wieder aufzunehmen. Sie versteckte sich statt dessen in den Hügeln. Die folgenden Aktionen der Niederländer, die sich nun durch Paranoia und Willkür selbst dort Feinde schufen, wo die Bandanesen versuchten, dem Willen der Eroberer zu entsprechen, besiegelten den Ausgang der Ereignisse: Als klar wurde, dass sie nicht aufgeben würden, wurden die Dörfer der Bandanesen niedergebrannt und geplündert. Wurden sie selbst nicht in Kampfhandlungen umgebracht oder deportiert, starben sie an Hunger oder den Folgen der Obdachlosigkeit.<sup>115</sup> Einige zogen es gegenüber der Aussicht, der Willkür des Feindes ausgeliefert zu

---

<sup>113</sup> Vgl. Hanna, S. 44–49; Beck, S. 77.

<sup>114</sup> Vgl. Hanna, S. 50f.; Beck, S. 78; Vaupel, S. 75f.; Milton, S. 366–369.

<sup>115</sup> Vgl. Hanna, S. 52–55; Milton, S. 370; Loth, S. 19.

sein, offenbar sogar vor, sich von den Klippen in den Tod zu stürzen.<sup>116</sup> Wie viele Menschen genau im Verlauf der Ereignisse verschleppt und als Sklaven verkauft wurden, ist unbekannt. Es gibt lediglich Aufzeichnungen einer einzigen Fahrt, welche 900 Menschen mit sich führte, von denen ein Viertel bis zur Ankunft bereits umgekommen war.<sup>117</sup> Dass die zur Vertragsschließung von den Bandanesen entrichteten Geiseln ebenfalls hingerichtet wurden, wäre angesichts der allgemeinen Gewalt kaum erwähnenswert, würde aus den entsprechenden Aufzeichnungen des Leutnants Nicolas van Waert nicht deutlich der Zweifel sprechen, in dieser Angelegenheit im Recht zu sein:

„Six Japanese soldiers were also ordered inside, and with their sharp swords they beheaded and quartered the thirty-six others. This execution was awful to see. The orang kaya died silently without uttering any sound except that one of them, speaking in Dutch tongue, said, 'Sirs, have you no mercy?' But indeed nothing availed. (...) All that happened was so dreadful as to leave us stunned. The heads and quarters of those who had been executed were impaled upon bamboos and so displayed. This did it happen: God knows who is right. All of us, as professing Christians, were filled with dismay at the way this affair was brought to a conclusion, and we took no pleasure in such dealings.“<sup>118</sup>

Lediglich auf den abseits gelegenen Inseln des Archipels scheint etwa tausend Bandanesen das Überleben geglückt zu sein. Auch gelang es einer unbekanntem Anzahl, von den Inseln zu fliehen. Diese emigrierten in Folge in verschiedene Teile des Malaiischen Archipels, wo sie überwiegend als Händler neue Existenzen gründeten.<sup>119</sup>

## **Das Gewürzmonopol der VOC**

### **Perkens und Perkeniers: Die Reorganisation der Muskatgewürzproduktion**

Die Produktion der Muskatgewürze wurde wieder aufgenommen wie geplant: Die Insel wurde in Parzellen eingeteilt, sogenannte *Perken*, die an niederländische Freibürger vergeben wurden, welche in Folge als *Leenherren* (Lehnmänner) der VOC behandelt wurden. Dabei handelte es sich, anders als Coen es beabsichtigt hatte, jedoch nicht um Bauernfamilien aus den Niederlanden, sondern um Männer, die ihre Laufbahn in der VOC abgeschlossen hatten und in der Region geblieben waren. Diese Leute, die oftmals vorzeitig aus dem Dienst in der VOC ausgeschieden waren, hatten bei der Gesellschaft, die in den Niederlanden selbst oftmals schon als Ansammlung von Glücksrittern und Halsabschneidern galt,<sup>120</sup> einen schlechten Ruf. Die VOC konnte jedoch auf sonst niemanden zurückgreifen. Diese Männer, auch als *Perkeniers* bezeichnet, wurden mit Sklaven ausgestattet,

---

<sup>116</sup> Vgl. Hanna, S. 54.

<sup>117</sup> Vgl. Hanna, S. 54; Milton, S. 370–372.

<sup>118</sup> Zitiert nach: Bown, Stephen R.: *Merchant Kings. When companies ruled the world, 1600–1900*. Vancouver 2009, S. 45–46.

<sup>119</sup> Vgl. Hanna, S. 55; Andaya, Leonard Y.: *Local Trade Networks in Maluku in the 16th, 17th and 18th Century*. In: *Cakalele* 2 (1991), S. 71–96, hier: S. 72, 83.

<sup>120</sup> Die VOC bildete in den Augen vieler der niederländischen Protestanten das Negativ ihrer tugendhafter Arbeitsethik und Lebensführung. Sie galt als ehrenwerte Alternative zum Gefängnis und wurde mit Luxus und Korruption verbunden. Vgl. Andaya, *World of Maluku*, S. 42f.

darunter auch überlebende Bandanesen, die gezwungen waren, ihre Kenntnisse weiterzugeben und dazu verpflichtet, ihre Gewürzernten an die VOC zu verkaufen.<sup>121</sup> Insgesamt wurden die Banda-Inseln somit zu einer Plantagenkolonie, vergleichbar mit jenen in der Karibik.<sup>122</sup> Dabei führten die Niederländer jedoch kein eigenes Sklavensystem ein, sondern konnten auf in der Region bereits bestehende Sklavenmärkte zurückgreifen.<sup>123</sup> Da die Sklaven jedoch eine hohe Sterbe- und Fluchtrate aufwiesen, herrschte regelmäßig Arbeitskräftemangel auf den Inseln.<sup>124</sup>

Dennoch erholte sich die Produktion bald. Aufgrund der niedrigen Preise, welche die VOC zahlte und ihrer Unfähigkeit, ausreichende Mengen an Nahrungsmitteln, Textilien und Sklaven zu Verfügung zu stellen, befanden sich *Perkeniers* und VOC allerdings fast permanent im Streit. Im Grunde hatten die *Perkeniers* ein ähnliches Problem, wie vor ihnen die Bandanesen. Ihre Reaktion bestand darin, Muskatgewürze von den Banda-Inseln zu schmuggeln und sie anderweitig zu verkaufen. Auch streckten sie die Muskatnussernten mit minderwertigen Nüssen verwandter *Myristica*-Arten. Dadurch, dass die Sklavenbesitzer bei ihren illegalen Operationen auf die Loyalität bestimmter Sklaven angewiesen waren, mussten sie diese am Profit beteiligen und ihnen perspektivisch die Freiheit versprechen. Dies machte das Sklavensystem in gewisser Weise durchlässig. Zusammen mit dem Umstand, dass zahlreiche *Perkeniers* Sklavinnen heirateten, führte dies zu einem Verschwimmen der Grenzen zwischen den verschiedenen Herkunftsgruppen auf Banda und somit zu dem Entstehen einer neuen Gesellschaft.<sup>125</sup>

### **Preis- und Monopolpolitik der VOC bis zu ihrem Niedergang**

Trotz der genannten Probleme hatte die VOC ihr Monopol endlich durchgesetzt und konnte nach anfänglichen Verlusten erhebliche Gewinne mit dem Handel der Muskatgewürze einfahren. Die niederländische Muskatnuss wurde zu einer Art Marke, zur einzigen originalen Muskatnuss, was sich auch in zeitgenössischer medizinischer Literatur wiederfindet.<sup>126</sup> Die Aufrechterhaltung des Monopols, nicht nur auf Muskatgewürze, sondern auch auf die Gewürznelken der 1663 eroberten Molukken, erforderte jedoch konstante Aggression gegen die Einwohner der umliegenden Inseln. Dabei ging es darum, alternative Produzenten auszuschalten, Handel zu unterbinden und die natürliche Ausbreitung der Gewürzpflanzen zu verhindern. Da jedoch auf allen Ebenen auch Mitarbeiter der VOC an dem illegalen Handel mit den Gewürzen verdienten, war seine Bekämpfung nie wirklich effektiv. Während die VOC als Organisation ihre Ressourcen verausgabte,

---

<sup>121</sup> Vgl. Hanna, S. 59f., 62; Milton, S. 407; Beck, S. 85; Loth, S. 21f.

<sup>122</sup> Vgl. Loth, S. 34–36.

<sup>123</sup> Vgl. Vink, Markus: "The World's Oldest Trade": Dutch Slavery and Slave Trade in the Indian Ocean in the Seventeenth Century. In: *Journal of World History* 14 (2003), S. 131–177, hier: S. 134.

<sup>124</sup> Vgl. Loth, S. 26.

<sup>125</sup> Vgl. Hanna, S. 61–64, 79.

<sup>126</sup> Vgl. Vaupel, S. 78f.; Beck, S. 80f.; Valentini, Teil 1, S. 290–293.

häuften ihre Mitarbeiter oftmals private Vermögen an, sei es, indem sie am illegalen Handel direkt beteiligt waren oder indem sie sich bestechen ließen.<sup>127</sup>

Um die Preise konstant zu halten, begrenzte die VOC die Mengen an Muskatgewürzen, die in Europa verkauft wurden. Kam es zu Überproduktionen, wurden Muskatnüsse in den Niederlanden in großen Mengen verbrannt. Bei diesen enormen Wertvernichtungen wurde jedoch nichts verschenkt: Ein Mann, der versucht hatte, aus dem brennenden Haufen eine Hand voll Muskatnüsse zu stehlen, endete am Galgen.<sup>128</sup> Der Erfolg der Marktregulierung durch die VOC lässt sich auch daran zeigen, dass etwa zwischen 1745 und 1780 die Preise für Muskatgewürze in europäischen Handelszentren konstant blieben und nur der Vierte Englisch-Niederländische Krieg sie in die Höhe trieb.<sup>129</sup> Trotz ihres historischen Erfolgs ging die VOC am Ende ihrer zweihundertjährigen Geschichte an einem Schuldenberg zugrunde. Gründe dafür lassen sich viele annehmen: Etwa die Ineffizienz der gegen Korruption anfälligen Monopolstrategie, die Mängel ihrer undurchsichtigen Buchhaltung oder der Rückgang des Pfefferkonsums, der ein weiteres wichtiges Standbein der VOC gewesen war. Auch war die Nachfrage nach Muskatgewürzen im 18. Jahrhundert bereits gesunken. Möglicherweise war die VOC und ihre spezielle Form des Fernhandels zu Beginn des 19. Jahrhunderts angesichts der ökonomischen Entwicklung auch schlicht ein Anachronismus geworden.<sup>130</sup>

### **Verlust des Monopols**

Die Kontrolle über die Muskatgewürze verlor die VOC jedoch schon bevor sie aufgelöst wurde: In Geheimoperationen, die sich von 1769 bis 1770 hinzogen, gelang es dem Franzosen Pierre Poivre, Setzlinge des Muskatnuss- und Nelkenbaumes aus den Gewürzinseln herauszuschmuggeln und sie in den französischen Kolonien Mauritius und Reunion anzupflanzen. Doch diese Pflanzungen waren wirtschaftlich nicht konkurrenzfähig, weshalb die Niederlande auch weiterhin wichtigster Lieferant blieben.<sup>131</sup> Erst 1810, als die Briten die Banda-Inseln im Rahmen der Napoleonischen Kriege besetzten und zahlreiche Schösslinge nach Singapur, Ceylon, Pinang und Bengkulu verpflanzten, wurde das Monopol wirklich gebrochen. Die Verbreitung der Muskatnussbäume war von nun an nicht mehr aufzuhalten und so entstanden im 19. Jahrhundert auch niederländische Anbaugelände außerhalb der Banda-Inseln.<sup>132</sup>

---

<sup>127</sup> Vgl. Braudel, S. 221, Hanna, S. 79–81; Valentini, Teil 3, S. 85.

<sup>128</sup> Vgl. Czarra, S. 85; Turner, S. 291; Valentini, Teil 3, S. 84; Andaya, Local Trade Networks, S. 82.

<sup>129</sup> Vgl. Gerhardt, Hans Jürgen: Gewürzpreise in europäischen Handelszentren im 18. Jahrhundert. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 149–186, hier S. 156, 159.

<sup>130</sup> Vgl. Braudel, S. 222–228; Milton, S. 429.

<sup>131</sup> Vgl. Czarra, S. 113f.; Vaupel, S. 59; Hanna, S. 94.

<sup>132</sup> Vgl. Hanna, S. 94f., Milton, S. 426, Vaupel, S. 78.

## Fazit

Die abschließende Frage nach der historischen Bedeutung der Muskatgewürze ist verzweigt und lässt sich nur schwer beantworten. Über ihre immense Bedeutung im Gewürzhandel gaben sie Impulse für die Europäische Expansion und somit auch für Frühkapitalismus und Kolonialismus insgesamt. Die Konkurrenz der Handelskompanien brachte finanztechnische und organisatorische Innovationen, sowie neue normative Orientierungen des Wirtschaftslebens hervor, an die der entstehende industrielle Kapitalismus anknüpfen konnte.<sup>133</sup> Der Kolonialismus hat die Welt für immer verändert und auch die Wunden, die er geschlagen hat, sind noch lange nicht geheilt. Auch auf den Banda-Inseln sind sie bis heute spürbar.<sup>134</sup>

Dass die Muskatgewürze einst Gegenstand von weltpolitischen Entscheidungen waren, die sogar noch unsere Gegenwart beeinflussen, mag heute für viele überraschend sein. Zusammenfassend lässt es sich jedoch relativ leicht erklären, warum die Muskatnuss mittlerweile als ein vergleichsweise trivialer Gegenstand betrachtet wird: Die Muskatgewürze haben die Zeit ihres außerordentlichen Prestiges schlicht hinter sich, welches sie als Medikamente, *feine Gewürze* und Duftstoffe aus dem Garten Eden einst besaßen. Sie wurden gleich mehrfach entzaubert: Durch die moderne Medizin, durch ihre Verbilligung und Verdrängung durch andere Genussmittel sowie durch die geographische Erfassung der Welt. Darin sind die Muskatgewürze nicht allein, sie teilen dieses Schicksal mit verschiedenen anderen Gewürzen, insbesondere den Gewürznelken. Mit diesen haben sie auch noch mehr gemein. Da genau wie die Nelken auch die Muskatgewürze aus einem eng begrenzten geographischen Raum stammten, waren sie ideale Ziele für die Monopolbestrebungen europäischer Mächte. Dass es im Fall der Gewürznelken zu keinem derartigen brutalen Exzess wie im Zusammenhang mit den Muskatgewürzen kam, lässt sich möglicherweise darauf zurückführen, dass es leichter war, die zentralistischen Gemeindewesen der Sultanate Tidore und Ternate in den Molukken politisch zu kontrollieren, als die amorphen politischen Strukturen der Banda-Inseln. Um diese Frage zu klären, wäre jedoch eine eigene Untersuchung nötig.

Was die Muskatgewürze angeht, so ist ihr Konsum bis heute global deutlich zurückgegangen. In Deutschland zumindest nehmen sie keine herausragende Bedeutung in der Küche ein und werden vor allem in Wurstwaren, wie etwa der Münchener Weißwurst, verwendet.<sup>135</sup> Als legale Droge erfreut sich die Muskatnuss einer gewissen Beliebtheit, was jedoch durch den extremen Widerwillen, den ihr Geschmack bei übermäßigem Verzehr hervorruft, eingeschränkt wird.<sup>136</sup> Von

---

<sup>133</sup> Für weiteres zum Verhältnis von Früh- oder Handelskapitalismus zum modernen Kapitalismus Vgl. Conert, Hansgeorg: Vom Handelskapital zur Globalisierung. Entwicklung und Kritik der kapitalistischen Ökonomie. Münster 2. Aufl. 2002, S. 18–30.

<sup>134</sup> Vgl. Hanna, S. 137–146.

<sup>135</sup> Vgl. Vaupel, S. 83.

<sup>136</sup> Vgl. Schröder, S. 176.

ihrem ehemals so zahlreichen Gebrauch als Heilmittel ist zumindest in Europa kaum etwas übrig geblieben und hinzugekommen ist lediglich die Verwendung in der Homöopathie.<sup>137</sup> In der indonesischen Provinz *Maluku* sind Muskatgewürze jedoch weiterhin Bestandteil traditioneller Heilkunde.<sup>138</sup>

Heute ist das Land, das in absoluten Zahlen am meisten Muskatgewürze importiert, die USA. Pro Kopf werden jedoch bis in die Gegenwart am meisten Muskatgewürze in den Niederlanden konsumiert: pro Person fast dreimal mehr als ein durchschnittlicher Konsument aus Deutschland.<sup>139</sup> Ob es nur Gewohnheit ist, die zum Würzen mit Muskat anregt oder die vage nostalgische Sehnsucht nach dem, was in den Niederlanden als das *Gouden Eeuw* (Goldene Zeitalter) bezeichnet wurde, während es für Andere ein kolonialer Alptraum war, muss ebenfalls Gegenstand einer anderen Untersuchung sein. Zumindest was die Person des VOC Gouverneurs Jan Pieterszoon Coen angeht, der über Jahrhunderte hinweg als Schöpfer eines gewaltigen Kolonialreiches gepriesen wurde, scheint in der letzten Zeit ein Umdenken stattgefunden zu haben: Das Standbild, das ihm in seiner Geburtsstadt Hoort aufgestellt worden war, ist im Juni letzten Jahres mit einem Schild versehen worden, das darüber Auskunft gibt, dass es sich bei dem Dargestellten um einen Massenmörder handelt.<sup>140</sup>

## Quellen- und Literaturverzeichnis

### Quellen

**ANP/Redactie:** Kritische noot bij beeld 'massamoordenaar' Coen. In: deVolkskrant (12.07.2011). URL: <http://www.volkskrant.nl/vk/nl/3372/beeldende-kunst/article/detail/2802823/2011/07/12/Kritische-noot-bij-beeld-massamoordenaar-Coen.html> (Aufruf am 3.3.2012).

**Aristoteles:** Politik. Übersetzt und herausgegeben von Olof Gigon. Ungekürzte Ausgabe nach dem Text der zweiten, durchgesehenen Auflage in der »Bibliothek der Alten Welt« des Artemis-Verlags, Zürich und München 1971. Zürich/München, 3. Aufl. 1978.

**Carletti, Francesco:** Reise um die Welt 1594. Erlebnisse eines florentiner Kaufmanns. Aus dem italienischen Übertragen von Ernst Bluth. Tübingen/Basel, 2. Aufl. 1978.

**Hildegard von Bingen:** Heilkraft der Natur. Physica. Das Buch von dem inneren Wesen der verschiedenen Naturen der Geschöpfe. Erste vollständige, wortgetreue und textkritische Übersetzung, bei der alle Handschriften berücksichtigt sind. Übers. v. Marie Louise Portmann.

---

<sup>137</sup> Vgl. Kastner, Raimund F.: Bönninghausens Physiognomik der homöopathischen Arzneimittel. Stuttgart, 2. Aufl. 2007, S. 903–906.

<sup>138</sup> Vgl. Binnendyk, Dosky/Soselia, Herminen: Ethnomedicine In Maluku, Eastern Indonesia. In: Cakalele 7 (1996), S. 33–50, hier: S. 44, 47.

<sup>139</sup> Vgl. Vaupel, S. 83.

<sup>140</sup> Vgl. ANP/Redactie: Kritische noot bij beeld 'massamoordenaar' Coen. In: deVolkskrant (12.07.2011). URL: <http://www.volkskrant.nl/vk/nl/3372/beeldende-kunst/article/detail/2802823/2011/07/12/Kritische-noot-bij-beeld-massamoordenaar-Coen.dhtml> (Aufruf am 14.01.2012).

Hrsg. v. d. Basler Hildegard-Gesellschaft. Basel 1991.

**Kastner, Raimund F.:** Bönninghausens Physiognomik der homöopathischen Arzneimittel. Stuttgart, 2. Aufl. 2007.

**Morley, Henry** (Hrsg.): Shorter English Poems. London [u.a.] 1876.

**Owen, Sri:** Indonesian Regional Food & Cookery. London 1999.

**Valentini, Michael Bernhard:** Museum Museorum oder Vollständige Schau-Bühne aller Materialien und Specereyen Nebst deren Natürlichen Beschreibung, Election, Nutzen und Gebrauch. Teile 1-3. 1. Der Vollständigen Natur- und Materialien Kammer. 2. Unvorgreifliches Bedencken Von Kunst- und Naturalien-Kammern insgemein. 3. Ost-Indianische Send-Schreiben. Frankfurt a. M. 1704.

**Visscher, L. G.** (Hrsg.): Bijdragen tot de oude Letteren der Nederlanden. Bd. 2. Utrecht 1839.

**Wolfram von Eschenbach:** Parzival. Auf der Grundlage der Handschrift D. Hrsg. v. Joachim Bumke. Tübingen 2008.

## Literatur

**Andaya, Leonard Y.:** Local Trade Networks in Maluku in the 16th, 17th and 18th Century. In: Cakalele 2 (1991), S. 71–96.

**Andaya, Leonard Y.:** The World of Maluku. Eastern Indonesia in the Early Modern Period. Honolulu 1993.

**Beck, Th. A., Marty, H.:** Die Nervenkekse der Hildegard von Bingen – keine harmlose Nascherei. In: Schweizerisches Medizin-Forum 51/52 (2001), S. 1287f.

**Beck, Thomas:** Monopol und Genozid - Muskatnußproduktion der VOC im 17. Jahrhundert. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 71–92.

**Binnendyk, Dosky / Soselia, Herminen:** Ethnomedicine In Maluku, Eastern Indonesia. In: Cakalele 7 (1996), S. 33–50.

**Braudel, Fernand:** Civilisation and Capitalism, 15th–18th Century. Bd. 3. The Perspective of the World. New York 1984.

**Braun, Helmut E.:** Zum interkontinentalen Transport von Gewürzen in der Frühen Neuzeit. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 123–148.

**Bruijn, J.R./Gaastra, F.S.:** The Dutch East India Company's Shipping, 1602–1795, in a comparative perspective. In: Ships, sailors and spices. East India companies and their shipping in the 16th, 17th and 18th centuries. Hrsg. v. Jaap R. Bruijn, Femme S. Gaastra. Amsterdam 1993. S. 177–208.



- Bown, Stephen R.:** Merchant Kings. When companies ruled the world, 1600–1900. Vancouver 2009.
- Conert, Hansgeorg:** Vom Handelskapital zur Globalisierung. Entwicklung und Kritik der kapitalistischen Ökonomie. Münster, 2. Aufl. 2002.
- Corn, Charles:** The Scents of Eden. A Narrative of the Spice Trade. New York [u.a.] 1998.
- Czarra, Fred:** Spices. A Global History. London 2009.
- Denzel, Markus A.:** Zur Finanzierung des europäischen Asienhandels in der Frühen Neuzeit: Vom Zahlungsausgleich im Gewürzhandel zum bargeldlosen Zahlungsverkehr. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 37–70.
- Donkin, Robin:** Between East and West. The Moluccas and the Traffic in Spices up to the Arrival of the Europeans. Philadelphia 2003.
- East Indies, n.** In: Oxford Englisch Dictionary Online Edition. Bearbeitungsstand: September 2011. URL: <http://www.oed.com/view/Entry/59114> (Aufruf am 3.3.2012).
- Gerhardt, Hans Jürgen:** Gewürzpreise in europäischen Handelszentren im 18. Jahrhundert. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 149–186.
- Hanna, Willard A.:** Indonesian Banda. Colonialism and Its Aftermath in the Nutmeg Islands. Philadelphia 1978.
- Holzhauser, Thorsten:** Seminararbeit – Drei Fragen zum Staats- und Verfassungssystem der Vereinigten Niederlande im 17. und 18. Jahrhundert, in: Skriptum 1 (2011), URN: urn:nbn:de:0289-2011051832 (Aufruf am 3.3.2012).
- Hoppe, Brigitte:** Rumpf, Georg Eberhard. In: Neue Deutsche Biographie 22 (2005), S. 253–254.
- Loth, Vincent C.:** Pioneers and Perkiners. The Banda Islands in the 17. Century. In: Cakalele 6 (1995), S. 13–35.
- Matuz, Josef:** Das Osmanische Reich. Grundlinien seiner Geschichte. Darmstadt, 4. Aufl. 2006.
- Milton, Gilles:** Muskatnuß und Musketen. Europas Wettlauf nach Ostindien. Wien 2001.
- Nagel, Jürgen G.:** Der Schlüssel zu den Molukken. Makassar und die Handelsstrukturen des Malaiischen Archipels im 17. und 18. Jahrhundert. Eine exemplarische Studie. Hamburg 2003.
- Pagel, Julius Leopold:** Valentini, Michael Bernhard. In: Allgemeine Deutsche Biographie 39 (1895), S. 468–469.
- Prakash, Om:** Spice Trade in the Indian Ocean in the Early Modern Period. In: Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der frühen Neuzeit. Beiträge zum 2. Ernährungshistorischen Kolloquium im Landkreis Kulmbach 1999. Hrsg. v. Markus A. Denzel. St. Katharinen 1999, S. 27–36.

**Reid, Anthony:** An 'Age of Commerce' in Southeast Asian History. In: Modern Asian Studies 24 (1990), S. 1–30.

**Schröder, Rudolf:** Kaffee, Tee und Kardamom. Tropische Genußmittel und Gewürze. Stuttgart 1991.

**Smith, Stefan Halikowski:** Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380-1750. In: The International History Review 29 (2007), S. 237–257.

**Toussaint-Samat, Maguelonne:** Chichester, 2. Aufl. 2009.

**Turner, Jack:** Spice. History of a Temptation. New York 2004.

**Vaupel, Elisabeth:** Gewürze. Acht Kulturhistorische Porträts. München 2002.

**Vink, Markus:** "The World's Oldest Trade": Dutch Slavery and Slave Trade in the Indian Ocean in the Seventeenth Century. In: Journal of World History 14 (2003), S. 131–177.

**Warburg, Otto:** Die Muskatnuss. Ihre Geschichte, Botanik, Kultur, Handel und Verwerthung sowie ihre Verfälschungen und Surrogate. Zugleich ein Beitrag zur Kulturgeschichte der Banda-Inseln. Leipzig 1897.

**Wilde, W.J.J.O. de:** Myristicaceae. Leiden 2000 (Flora Malesiana, Ser. 1, Bd. 14).

**Moritz Herrmann** ist Student der Geschichte, der Germanistik und der Philosophie an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz im Studiengang Staatsexamen für das Lehramt an Gymnasien.

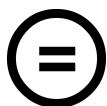
### ***Lizenzierung:***

Dieser Artikel steht unter einer [Creative Commons Namensnennung-Keine Bearbeitung 3.0 Deutschland Lizenz](#).

***Sie dürfen das Werk zu den folgenden Bedingungen vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen:***



**Namensnennung** — Sie müssen den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen.



**Keine Bearbeitung** — Dieses Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht bearbeitet, abgewandelt oder in anderer Weise verändert werden.