



Die Geschichte von Keration



Autor: Daniel Méndez
Übersetzung: Lori Everad

Bevor ich darauf eingehe, was es mit diesem majestätischen, so dürreresistenten Baum und seinen wunderbaren Früchten und Samen auf sich hatte, möchte ich Ihnen euch die Geschichte des Johannisbrotbaums erklären. Ihr fragt euch vielleicht, was Karat mit einem Johannisbrotbaum zu tun hat? Das Wort Karat kommt vom griechischen Wort "keration" (kleines Horn), was Johannisbrotbaum bedeutet. Die Araber nannten es kirat und später carat, erstaunlich, nicht wahr?

Johannisbrotkerne sind sehr widerstandsfähig und haben eine lange Lebensdauer. Da sie alle das gleiche Gewicht haben (0,19 Gramm). Die Griechen verwendeten sie als Feingewicht für leichte Substanzen, wobei 5 Samen 1 Gramm entsprechen. Stellt euch vor, ihr kauft auf einem antiken Markt Pfefferpulver. Der Gewürzhändler legt einen Löffel Pfeffer auf eine Waagschale und fügt Johannisbrotkerne auf die andere Waagschale, bis sich die beiden Waagschalen ausgleichen. Wie viele Samen braucht der Händler, um 6 g Pfeffer zu wiegen? Wir haben eine Tüte mit Samen und eine Waage vor euch auf den Tisch gestellt, magst du ausprobieren? Dann kannst du sehen, wie viel ein Schlüssel, ein Feuerzeug oder andere kleine Dinge wiegen.

Die Araber übernahmen später das Maß und den Namen, und auch die Römer verwendeten es unter dem Namen siliqua graeca; so entstand eine kleine Münze unter diesem Namen. Heute ist Karat eine bekannte Masseinheit, die 0,2 Gramm entspricht.

Kehren wir zur Gegenwart zurück ... Der trockene Stamm des Johannisbrotbaums vor euch vermittelt uns eine Vorstellung von seiner Größe; mit einer Höhe von 10 Metern war er der produktivste Johannisbrotbaum in der ganzen Region. Er produzierte bis zu 20 Zentner Johannisbrot, was mehr als 800 Kilogramm entsprach, während heute die durchschnittliche Produktion eines großen Johannisbrotbaums bei etwa 250 Kilogramm pro Jahr liegt. Wahrscheinlich gibt es heute keinen Baum mehr, der so viel produzieren kann.

Das Johannisbrot wird für alles Mögliche verwendet. Der Samen wird zu Johannisbrotkernmehl verarbeitet, das in der Pharmaindustrie, in der Kosmetikbranche, als natürliches Verdickungsmittel in der Lebensmittelindustrie und für viele andere Zwecke verwendet wird. Die Schale wird zur Herstellung von Mehl, Tierfutter, Sirup, Melasse und vielen anderen Produkten wie Süßigkeiten und Cremes verwendet.

Mit der Unterstützung von:



**Agència Catalana
de l'Aigua**

Entwickelt von:



ecOtros
km

Unterstützt von:

