Von Vietnam ins Guetzli

Gewürze Zimt, Sternanis und Kardamom erzählen Geschichten von globalem Handel, kolonialer Vergangenheit und kulinarischer Erinnerung. Das beleuchtet aktuell eine Ausstellung im Völkerkundemuseum. **RED**

Zimt, Sternanis und Kardamom – dieser aromatische Dreiklang verleiht der vietnamesischen Nudelsuppe Pho ihren charakteristischen Geschmack. Die aktuelle Ausstellung «Symphonie der Gewürze» im Völkerkundemuseum der Universität Zürich spürt den komplexen historischen und heutigen Verflechtungen dieser Gewürze nach – vom lokalen Anbau bis zum globalen Absatz.

Die Geschichte des Zimtdöschens in unserem Küchenschrank reicht weit zurück: Gewürze galten als die ersten globalen Handelswaren und befeuerten die europäischen Kolonialbestrebungen. Heute sind sie erschwingliche Konsumgüter, die weltweit in Supermärkten zu finden sind. In der Ausstellung begeben sich Besucherinnen und Besucher auf die Spuren von Sternanis, Zimt und Kardamom aus Nordvietnam und lernen die zentralen Stationen des komplexen globalen Gewürzhandels in Vergangenheit und Gegenwart kennen.

Anbau im Hochland

Zimt, Sternanis und Kardamom wachsen vor allem im gebirgigen Norden Vietnams, wo ethnische Minderheiten wie die Hmong, Nùng, Tày und Yao vom Anbau dieser Gewürze leben. Die vietnamesische Regierung fördert ihre Kultivierung gezielt, um die wirtschaftliche Entwicklung dieser Regionen voranzutreiben und Armut zu bekämpfen. Bei der Vermarktung wird zudem die ethnische Zugehörigkeit der Produzenten betont, um die Gewürze als authentische Regionalprodukte attraktiver zu machen. Die wichtigsten Abnehmer vietnamesischer Gewürze sind heute die USA und China, Europa holt jedoch zunehmend auf.

Abgewogenen Aromen: Eine klassische mechanische Waage mit Sternanis, wie sie auf Vietnams Märkten allgegenwärtig ist. *Foto: Kathrin Leuenberger*

«Symphonie der Gewürze» veranschaulicht anhand von Filmen und Objekten die lokale Landwirtschaft: Wie sehen Zimt, Sternanis und Kardamom aus? Welche Werkzeuge nutzen die Landwirtinnen und Landwirte? Welche Herausforderungen meistern sie? Auch die ökologischen Auswirkungen des Gewürzeanbaus werden thematisiert. So kann dieser zwar zur Wiederaufforstung beitragen – etwa indem Bäume für den Zimtanbau kultiviert werden, deren Rinde später das Gewürz liefert. Gleichzeitig führen die grossflächigen Monokulturen zu Bodenerosion und zum Verlust von Biodiversität.

In der vietnamesischen Küche spielen Gewürze eine entscheidende Rolle. Zimt, Sternanis und Kardamom sind bei der Zubereitung der traditionellen Nudelsuppe Pho zentral: Erst werden die Gewürze angeröstet, um danach stundenlang mit Rinderknochen zu köcheln – so entfaltet sich das Aroma. Vor dem Servieren werden Reisnudeln und frische Kräuter beigefügt. Ein nachgebildeter Pho-Imbissstand in der Ausstellung vermittelt einen Eindruck der Allgegenwart der Nudelsuppe, die zu jeder Tageszeit gegessen wird und als unbestrittenes Nationalgericht gilt.

In Europa fanden die importierten Gewürze ebenfalls Eingang in viele «traditionelle» Rezepte. Aus Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen, Zimtsternen oder Brunsli sind sie nicht wegzudenken.

Das Aroma einer Pho oder der Duft von Guetzli weckt bei den Menschen unwillkürlich Erinnerungen und Emotionen. Auch diese sinnliche Dimension greift die Ausstellung auf. In einem Film berichten Angehörige der vietnamesischen Diaspora in der Schweiz vom Stellenwert des Kochens und Essens in ihrem Alltag und davon, welche Gefühle die Düfte traditioneller Gerichte in ihnen auslösen.

Interessierte erfahren auch, dass viele Gewürze über gesundheitsfördernde Eigenschaften verfügen. Sie werden sowohl in der traditionellen vietnamesischen Medizin, als auch in der westlichen Schulmedizin verwendet.

Weitere Informationen:
«Symphonie der Gewürze»
Noch bis 13.9.2026
Völkerkundemuseum
der Universität Zürich
Pelikanstrasse 40, 8001 Zürich
musethno.uzh.ch/de/vietnam

Anzeige

Indian BBQ
RESTAURANT & BAR

INDISCHE KÜCHE ERLEBEN & GENIESSEN
TAKE AWAY/CATERING
MO–FR MITTAGSBUFFET
BEZAUBERNDE TERRASSE
Restaurant Indian BBQ | Breitensteinstrasse 21 | 8037 Zürich-Wipkingen
Telefon: 044 725 58 58 | info@indian-bbq.ch | www.indian-bbq.ch
MO–FR 11.30–14.00 | 17.00–23.00 | SA + SO 17.00–23.00