INFORMATIONSBROSCHÜRE | 3

Die Kräuter Mallorcas

GOIB CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ

Josep Maria Natta March
Josep Campins Prats
Francisca Sánchez Martínez
Miquel Palou Sampol

Secció Tècnica de Ciència i Tecnologia dels Aliments
(Associació de Químics de les Illes Balears)
Abteilung für Wissenschaft und Lebensmitteltechnologie
(Verband der Chemiker der Balearischen Inseln)

Herausgeber: Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Alimentació. (balearisches
Landesministerium für Landwirtschaft,
Fischerei und Ernährung)
Satz: Gràfiques Rubines
Titel: Josep Natta Palou
Fotos: Joan Toni Lladó Mas
Übersetzung: Alexandra Wilms
Druck: Gràfiques Rubines
C/ Francesc de Borja Moll, 36. 07350
Binissalem, Mallorca

Die Autoren danken dem Institut für Forschung und Ausbildung im Bereich Landwirtschaft und Fischerei des balearischen Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung für die Anregung und Unterstützung dieses Projekts. Es wird zweifellos zur Bekanntheit eines der typischsten Getränke unserer Region beitragen: Den *Herbes de Mallorca*.

Unser Dank für die Zusammenarbeit geht auch an die Gastronomie-Abteilung der Hotelfachschule der Balearen (Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)).

GOIB
CONSELLERIA
AGRICULTURA,
PESCA I ALIMENTACIÓ

In der digitalen Ausgabe der Informationsbroschüre über *Herbes de Mallorca* ("Kräuter Mallorcas") stellen wir diesen auf unserer Insel tief verwurzelten Likör vor, der aus sieben typischen Kräutern und Gewächsen gewonnen wird: Zitronenverbene, Kamille, Orangenblätter, Zitronenblätter, Rosmarin, Zitronenmelisse und Fenchel.

Die vorliegende Schrift vereint die Kenntnisse des Chemikers Josep Maria Natta mit denen von Josep Campins, Francisca Sánchez und Miquel Palou vom Verband der Chemiker der Balearischen Inseln. Basierend auf ihrem Wissen präsentieren wir im Folgenden die Herbes de Mallorca, einen jahrhundertealten Kräuterlikör, für den die Insel bekannt ist.

Die Broschüre beinhaltet eine ausführliche Beschreibung der Eigenschaften jener sieben Kräuter, die zur Herstellung des Likörs unabdingbar sind, sowie des Herstellungsprozesses. Darüber hinaus enthält sie ein Verzeichnis jener Produzenten, welche die mit dem europäischen Gütesiegel "Geschützte Herkunftsbezeichnung" ausgezeichnete Spirituose herstellen. Zudem beweisen acht verschiedene Rezepte, dass *Herbes de Mallorca* auch in Cocktails ein großes Potenzial aufweisen. Im Anhang werden die Kräuter, Sprossen und Blüten aufgelistet, mit denen man mallorquinischen Literaturquellen zufolge die Herbes de Mallorca ansetzen kann - versuchen Sie es doch selbst einmal!

Prost!

Mae de la Concha
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació
(Landesministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittel)

INHALT

1. Einleitung	9
2. Was sind Herbes de Mallorca?	11
3. Die Ursprünge	13
4. Die Destillation	16
5. Die sieben Kräuter	18
6. Herstellung	25
7. Cocktail-Rezepte	27
8. Etikett und Logo	32
9. Hersteller von Herbes de Mallorca	34
10. Bibliographie	36
Anhang In der mallorquinischen Literatur gefundene Zutaten zur Herstellung von Herbes	38

In Spanien gab es noch nie eine Mißernte von Kräutern, so dass heutzutage bei den fröhlichen Festen, die dort abgehalten werden, ein Getränk aus hundert Kräutern serviert wird, dem Wein mit Honig hinzugefügt wird, ein Getränk, von dem man sagt, dass es gesund und angenehm ist, aber von dem man nicht weiß, welche Art von Zutaten es enthält: nur deren Zahl ist bekannt, die sich mit großer Übertreibung in seinen Namen verwandelt hat.

Plinius (23-79 v. Chr.)

1. Einleitung

Das Wissen um die heilende Wirkung von Kräutern reicht auf den Balearen wie in allen anderen größeren Mittelmeerkulturen viele Jahrhunderte zurück. Bis vor nicht all zu langer Zeit fand man in unseren ältesten Apotheken noch eine breite Palette von Heiltränken und -Sirups, die aus Pflanzen, Wurzeln und Gewürzen hergestellt wurden, wie es in dem Buch *Els nostres arts i oficis d'antanany* von J. Llabrés und J. Vallespir heißt.

Die "herbes" (Kräuter) - aus verschiedenen Kräutern gemischt und aromatisiert - gehören zu einer ganzen Reihe traditionsreicher destillierter Schnäpse auf den Balearen, wie *anisat, palo, frígola, cassalla, gin, llimoneta, marrasquí usw.* Früher nahm man sowohl die süßen als auch die trockenen Varianten auf nüchternen Magen ein, da den Tränken eine verdauungsfördernde Wirkung zugeschrieben wurde. Die herbes, schon immer eine der typischsten Spirituosen Mallorcas, wurde in jedem Haushalt auf traditionelle Art nach jeweils eigenen Rezepten hergestellt.

Aus diesem Grund möchte das Landesministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung die vorliegende Publikation über die *Herbes de Mallorca* präsentieren. Sie entstand aus dem Willen heraus, den Konsumenten die Einzigartigkeit dieses Getränks vorzustellen, sowohl was die Zusammensetzung angeht – die ihm seine charakteristische Farbe, Geschmack und Textur verleiht – als auch die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten als Aperitif, in der Küche oder in der Konditorei.

Auf diese Art soll auch zur Verbreitung dieses Produktes beigetragen werden, das seit 2002 durch das Qualitätspogramm der EU als geografischen Angabe (g.A.) geschützt ist. Die Herausgabe dieser ersten, in verschiedenen Sprachen erscheinende Publikation soll auch dem wachsenden Interesse von Konsumenten aus anderen Teilen der Welt gerecht werden, das wir in den vergangenen Jahren bemerkt haben.

Das Buch setzt sich aus fünf Kapiteln und einem Anhang zusammen. Nach einer Definition und kurzen Geschichte des Ursprungs der Herbes (Kapitel 2 und 3) folgt die Beschreibung des Herstellungsprozesses (Kapitel 4 und 6) und der Zutaten, aus denen die *Herbes bestehen* (Kapitel 5), eine Reihe von Rezeptvorschlägen (Kapitel 7), Details zur Etikettierung (Kapitel 8), die Liste der im Register für geografische Angaben eingetragenen Hersteller (Kapitel 9) und eine bibliografische Übersicht (Kapitel 10). Im Anhang werden die Pflanzen aufgeführt, die zur Herstellung verwendet werden können.

Wir hoffen, dass diese Lektüre dazu beiträgt, das Wissen über einen unserer emblematischsten Liköre zu erweitern; und dass sein verantwortungsvoller und gemässigter Konsum stets ein Genuss für den Gaumen sein wird. Die folgenden Seiten sollen auch ein Beitrag zur Verbesserung unserer gastronomische Kultur – all das was es uns ermöglicht, Essen und Trinken zu genießen – darstellen. Denn schließlich sind lokale Produkte das, mit dem wir uns am meisten identifizieren, und was uns eng mit unserer Heimat verbindet.

Die Autoren. Palma, Juni 2021

2. Was sind Herbes de Mallorca?

Bei den sogenannten *Herbes* (wörtlich: Kräuter) handelt es sich um ein traditionelles mallorquinisches Getränk, das wohl auf der ganzen Welt mit der Insel in Verbindung gebracht wird. Seit jeher werden sie aus Anisschnaps – süßem, trockenem oder gemischtem – und Kräutern hergestellt, die dem Volksglauben nach im Monat Mai geerntet werden.

Die Zutaten aus denen das Getränk besteht und die Grundsätze, die den Herstellungsprozess kennzeichnen, haben zu dem Glauben geführt, dass die Herbes direkte Nachfahren des bekannten katalanischen Ratafia und anderer Kräuterliköre sind, die man in Valencia, Katalonien, Frankreich und Italien findet.

Die Vorschriften zur Herstellung der *Herbes de Mallorca* definiert sie als Spirituose mit Anisgeschmack und einem Alkoholgehalt zwischen 20 und 50 Volumenprozent, die mit Kräutern aromatisiert und optional mit Saccharose gesüßt ist.

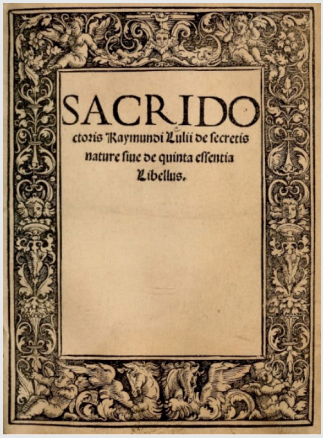
Herbes de Mallorca müssen mindestens sieben verschiedene, auf Mallorca angebaute Kräuter enthalten: Zitronenverbene (*Lippia citriodora*), Kamille (*Matricaria sp.*), Orangenblätter (*Citrus sinensis*), Zitronenblätter (*Citrus limon*), Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*), Zitronenmelisse (*Melissa officinalis*) und Fenchel (*Foeniculum vulgare*).

Je nach Alkohol- und Zuckergehalt wird unterschieden:

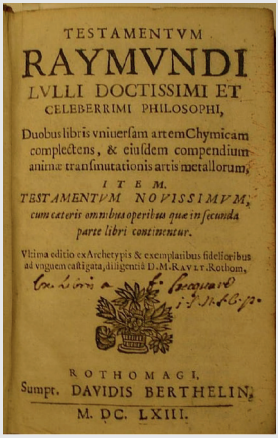
- *Herbes dolces* (süß) mit einem Mindestalkoholgehalt von 20% und einem Mindestzuckergehalt von 300 g/l.

- *Herbes mesclades* (gemischt), mit einem Mindestalkoholgehalt von 25% und einem Mindestzuckergehalt zwischen 100 und 300 g/l.

- *Herbes seques* (trocken), mit einem Mindestalkoholgehalt von 35 % und einem maximalen Zuckergehalt von 100 g/l.


SACRIDO
ctoris Raymundi Lulli de secretis
nature sive de quinta essentia
Libellus.

Liber de secretis naturae seu de quinta essentiat


TESTAMENTVM
RAYMVNDI
LVLLI DOCTISSIMI ET
CELEBERRIMI PHILOSOPHI,
Duobus libris vniuersam artem Chymicam
complectens, & eiusdem compendium
animæ transmutationis artis metallorum,
ITEM.
TESTAMENTVM NOVISSIMVM,
cum cæteris omnibus operibus quæ in secunda
parte libri continentur.
ROTHOMAGI,
Sumpt. DAVIDIS BERTHELIN,
M. DC. LXIII.

Testamentum novissimum

3. Die Ursprünge

Die Geschichte der *Herbes de Mallorca* geht, wie die der meisten mediterranen Schnäpse und Liköre, in Verbindung mit der Welt des Weins einher: Schon in der Antike kannten die Griechen und Römer alkoholische Getränke, die aus Wein, aromatischen Kräutern und Gewürzen hergestellt wurden (der Geograph Plinius verweist auf Getränke wie cent-herbes (Hundertkräuter), *vinus absinthatus, excentum erbis, usw.*).

Die Herstellung dieser Weine, die vor allem zu therapeutischen Zwecken zubereitet wurden, erreichte ihren Höhepunkt in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts mit der Figur des Arztes Arnau de Vilanova und seinem *Libre de vinis.* Darin beschreibt er zahlreiche Rezepte von Heilweinen (aus Alant, Melisse, etc.), Süßweinen und und aromatischen Weinen, die an den Höfen ausgeschenkt wurden (Hypocras, weiße Sangria, etc.).

Im Laufe der Zeit wurden diese Getränke, die zunächst nur dem Adel zur Verfügung standen, auch für den Rest der Bevölkerung zugänglich. Schon im 16. Jahrhundert waren viele der Getränke, die noch heute existieren, bereits bekannt. Sie finden sich in der heutigen mallorquinischen Küche wieder: *Piment, vi dels àngles* (Engelswein), *vi de malalt* (Krankenwein), Honigwein usw.

Ende des 13. Jahrhunderts kam zudem die Technik der Destillation nach Mallorca. In den pseudo-lullianischen (die Zuschreibung alchemistischer Schriften an unseren Universalgelehrten Ramon Llull ist eine unbestreitbare, schwer zu erklärende Tatsache) alchemistischen Werken *Testamentum novissimum* und *Liber de secretis naturae seu de quinta essentia* wird die Technik der Alkohol-Extraktion aus Wein beschrieben, die aus arabischen Texten erlernt wurden.

In diesen Werken wird auf Produkte verwiesen, die zunächst für medizinische Zwecke bestimmt waren und nach und nach ihren Weg in die Lebensmittelherstellung fanden:

- Das *aqua vitae*, ein aus der ersten Destillation stammender Schnaps
- Das *aqua ardens*, ein aus einer zweiten oder dritten Destillation stammender Schnaps.

In Anbetracht all dieser Tatsachen entstanden die *Herbes* wahrscheinlich als Präparat mallorquinischer Apotheker während der Prohibition gegen Ende des 16. Jahrhunderts: Damals durften den Dokumenten im *Arxiu del Regne de Mallorca*

(Archiv des Königreichs Mallorca) zufolge ausschließlich Apotheker Spirituosen verkaufen, wenn es sich bei diesen um Medikamente handelte.

Während des 17. Jahrhunderts wurde diese "Medizin", die in vielen pharmazeutischen Produkten als Konservierungsmittel Anwendung fand, sehr populär und im Geheimen in missbräuchlichen Mengen konsumiert. Der Gerichtshof der Stadt Palma und des Königreiches von Mallorca sah sich deshalb gezwungen, selbst den Apothekern den Verkauf von Spirituosen zu verbieten, unabhängig vom Alkoholgehalt, dem Stand des Käufers oder der Erkrankung.

Daraufhin reichten die Vertreter der ländlichen Teile Mallorcas unverzüglich verschiedene Schriften zur Verteidigung des Schnapses ein:

> Wein und Schnaps sind so nahrhaft, dass ein Mensch der trinkt ein Stück Brot weniger verzehrt als ein solcher, der nicht davon trinkt.
>
> Der Wein von dieser Insel ist wenig vertrauenswürdig, doch die Bauern vertrauen, dass wenn der Wein verdirbt sie daraus Schnaps machen können. Wer den Schnaps verbietet, muss die Weinberge verriegeln, es wird an Wein fehlen und wir werden ihn von außerhalb Mallorcas einkaufen müssen.
>
> Seit auf Mallorca Wein geerntet wird sind die einfachen Menschen auf dem Land stattlicher und beesser gestellt, weil sie alle viel Arbeit haben, wie das Beschneiden, Graben, Jäten, Ausdünnen, Fässer und Bottiche fertigen, den Wein ausliefern und andere Dinge, so dass bevor es Wein gab in den Dörfern unzählige Arme von Tür zu Tür zogen und um Almosen bettelten, und jetzt kaum mehr eine Person wohltätig sein muss.
>
> Wenn mit der nötigen Moderation und Vorsicht eingenommen und getrunken, erhält er die Gesundheit, verlängert das Leben und vertreibt Krankheiten.
>
> Medizin, Nahrung und Lebensunterhalt…es scheint nicht sinnvoll zu sein, die für den Lebensunterhalt des Menschen so notwendigen Früchte zu verbieten.
>
> Für sieben von acht Menschen, die Schnaps trinken, ist er gut und von großem Nutzen.

Nachdem sich die Lage nach einiger Zeit wieder stabilisiert hatte, sorgte der damalige Bedarf an Schnaps und Wein dafür, dass der Weinbau nahezu auf ganz

Mallorca dominierte, wobei Binissalem, Alaró und Felanitx sich zu den führenden Weinbaugebieten entwickelten.

Zu Beginn waren die Weine von geringem Alkoholgehalt und nicht zur Flaschenabfüllung geeignet; die Überschüsse überstanden die erste Hitze des Sommers nicht und mussten zu Schnaps verarbeitet werden, wenn sie nicht verloren gehen sollten. Im Jahr 1800 gab es auf Mallorca etwa einhundertfünfzig Destillen mit einer ungefähren Produktion von 780.000 Litern pro Jahr.

Gemeinde/Kreis	Quarterades* bepflanzter Reben	Zahl der Distillen (1800)
Binissalem	1.850	2
Santa Maria	3.000	2
Porreres	800	36
Felanitx	10.000	65
Llucmajor	5.000	44

*mallorquinisches Flächenmaß, 1 quarterada = 7103 qm

Trotz dieser anfänglichen Schwierigkeiten wurde die Qualität der mallorquinischen Weine immer besser und sie fanden zunehmend Akzeptanz. Während der Reblausplage Mitte des 19. Jahrhunderts wurden sie nach Frankreich und auf das spanische Festland ausgeführt.

Mit der Zeit nahm die Produktion und der Export von Schnaps zu, bis Ende des 19. Jahrhunderts die Brennerei-Industrie auf Mallorca Einzug hielt und die Herstellung der Herbes sowie ihr Konsum populär wurde.

Am 30. September 2002 wurde ein Erlass des Ministers für Landwirtschaft und Fischerei veröffentlicht, mit dem die geografische Bezeichnung Herbes de Mallorca anerkannt und eine entsprechende Verordnung erlassen wurde (Balearisches Gesetzblatt BOIB Nr. 122, 10. Oktober 2002). Um die neuen Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft aus dem Jahr 2014 zu erfüllen, musste ein neues technisches Gutachten über die geschützte geografische Angabe “Herbes de Mallorca” veröffentlicht werden, das am 6. Februar 2014 im Erlass des Ministers für Landwirtschaft, Umwelt und Raum veröffentlicht wurde und damit die bis dahin gültige Version ersetzte. Derzeit gibt es sechs Brennereien, die Herbes de Mallorca herstellen.

4. Destillation

Wenn wir aromatische Pflanzen (Anisaromen, Sternanis, Zitronenschalen usw.) in einem Gemisch aus Wasser und Alkohol mazerieren, findet ein physikalisch-chemischer Extraktionsprozess statt, bei dem der Alkohol die Hauptrolle spielt; wie bei der Parfümherstellung dient er als Lösungsmittel, das in der Lage ist, die meisten der in pflanzlichen Produkten vorhandenen Aromen und Duftstoffe einzufangen.

Um den Alkohol und die ihn begleitenden Aromen vom Rest der unerwünschten Bestandteile, die im Mazerat vorhanden sein können, zu trennen, verwendeten und verwenden die mallorquinischen Likörhersteller die Destillationstechnik: eine Trennungs- und Reinigungsmethode, die auf den unterschiedlichen Siedetemperaturen von Wasser, Alkohol und Aromen basiert.

Wenn wir also das Mazerat (eine Mischung aus Wasser, Ethylalkohol und Pflanzen, wie z.B. Anissamen) erhitzen, sind die ersten Dämpfe, die entstehen, reich an den Produkten, die zuerst kochen, d.h. dem Ethylalkohol und den flüchtigen Aromen, die in ihm gelöst sind. Danach transportieren wir diese alkohol- und aromenreichen Dämpfe an einen kalten Ort, um sie wieder in flüssigen Zustand zu bringen. Auf diese Weise wird das Wasser vom Ethylalkohol getrennt.

Produkt	Siedepunkt [ºC]
Ethylalkohol	78,5
Wasser	100

Um dies alles in einem Arbeitsgang erledigen zu können, werden bei der industriellen Brennerei Alambiken verwendet. Diese Kupferapparate bestehen in der Regel aus vier Teilen:

- Der Kessel
- Der Destillierhut
- El “coll de cigne“ (Schwanenhals)
- Der Schlangenkühler

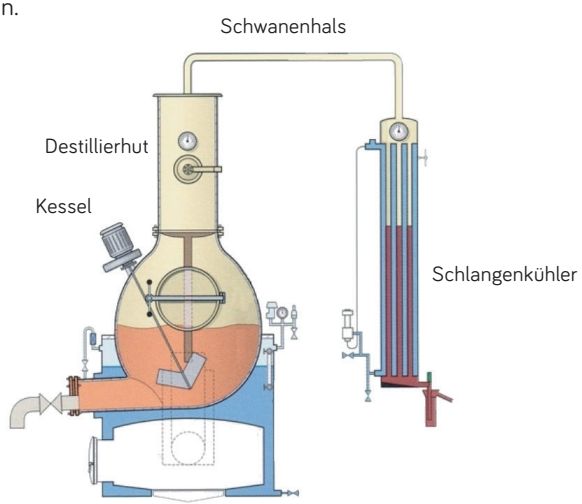
Der Kessel wird bis zu drei Viertel seines Volumens mit Wasser, Alkohol und Pflanzenteilen gefüllt. Nachdem die Mischung mindestens 24 Stunden gezogen hat, wird der Kessel erhitzt (entweder durch direkte Hitze oder im Wasserbad).

Wenn das Mazerat zu kochen beginnt, entweichen langsam die aromatisierten alkoholischen Dämpfe.

Sobald die ursprüngliche Flüssigkeit im Kessel verdampft ist, gelangen die Dämpfe in den Destillierhut. Die Wände dieses Destillierhuts haben eine reinigende Funktion, da sie viel schmaler sind als die des Kessels. Daher gelangt ein Teil der destillierten Dämpfe durch Kondensation wieder zurück in den Kessel, und ein anderer Teil in den Schlangenkühler.

Das Rohr, das die Dämpfe vom Destillierhut zum Kaltwassertank führt, wird Schwanenhals genannt, da er für gewöhnlich genau diese Form hat.

Der Schlangenkühler, der sich in der Regel in einem Behälter mit kaltem Wasser befindet, das während der Destillation gewechselt werden muss, hat die Funktion, die dort ankommenden Dämpfe zu kondensieren, das heißt, den Dampf wieder flüssig zu machen.



Zwar haben sich unsere Vorfahren in dem Glauben geirrt, die fünfte Essenz oder das Heilmittel gegen alle Übel gefunden zu haben, doch als Erbe haben sie uns dank ihrer Ausdauer und Wissbegierde eine ganze Welt von Aromen und Düften hinterlassen.

5. Die sieben Kräuter

Zitronenverbene

Familie: Eisenkrautgewächse *(Verbenaceae)*
Gattung: *Lippia*
Wissenschaftlicher Name: *Lippia citriodora / Lippia triphylla*
Umgangssprachlicher katalanischer Name:
herballuïsa, marialluïsa.
Umgangssprachlicher spanischer Name:
hierba cidrera, hierba de la princesa, hierbaluisa.

Botanische Beschreibung: kleiner Strauch, der bis zu zwei Meter hoch werden kann, mit lanzenförmigen, etwa zehn Zentimeter langen Blättern, die in Dreiergruppen angeordnet sind. Die Zitronenverbene blüht am Ende des Frühlings und im Sommer und produziert kleine, lilafarbene Blüten, die in Blütenständen am Ende der Stängel gruppiert sind.

Die ursprünglich aus den Tropen Südamerikas stammende Pflanze hat sich sehr gut an das mediterrane Klima angepasst, so dass sie in Obstgärten und Gärten als aromatische Zierpflanze oder als Heilkraut angebaut wird.

Verwendung: Zur Herstellung der *Herbes de Mallorca* werden die Blätter verwendet, die einen angenehmen Zitronenduft verströmen.

Eigenschaften: Zitronenverbene gilt als magenstärkend, krampflösend und blähungstreibend. Das Kraut wirkt zudem beruhigend und angstlösend.

Kamille

Familie:
Korbblütler (*Asteraceae*)
Gattung: *Matricaria*
Wissenschaftlicher Name:
Matricaria sp. (auf den Balearen wird auch das Graue Heiligenkraut umgangssprachlich als Kamille bezeichnet)
Umgangssprachlicher katalanischer Name:
camamil·la, camamilla blanca, camamilla de muntanya o de Maó, espernallac, herba de Sant Joan, botja de Sant Joan, flor de Sant Joan, broida femella, camamilla groga, cordonet.
Umgangssprachlicher spanischer Name:
manzanillera, manzanilla, brótano hembra, brótano, abrótano montesino o serrano, hierba lombriguera hembra, hierba piojera, ciprés bajo, hierba supresillo, guardarropa, paciencia, escoba mujeriega, boja, ontina de cabezuelas.

Botanische Beschreibung: grauer Strauch, der bis zu einem Meter hoch werden kann, mit vollständig geteilten Blättern, die in mehreren Reihen von ein bis zwei Millimetern angeordnet sind. Kann mit einem sehr dicken weißen Flaum überzogen sein. Blüte Ende Juni (um die Johannisnacht herum), während des Sommers gelbe Blütenstände in Korbform, sehr aromatisch.

Die Kamille ist auf den Balearen weit verbreitet: Sie wächst an den Küsten, auf Felsen und Steinen und wird zudem wegen ihrer dekorativen, aromatischen und medizinischen Eigenschaften in Gärten angebaut. *Santolina Chamaecyparissus* ist eine endemische Art und gehört zu den geschützten Arten der Balearen.

Verwendung: Zur Herstellung des Kräuterlikörs werden die vom Stängel der Pflanze abgeschnittenen Blütenstände verwendet.

Eigenschaften: Der Aufguss der Blüten wird bei Magen-Darmbeschwerden eingesetzt, ist krampflösend und wird auch zur Bekämpfung von Madenwürmern verwendet.

Kurioses: Dem Volksglauben zufolge muss man für die verdauungsfördernde Eigenschaft der Kamille eine ungerade Anzahl von Blütenknollen aufgießen, weil sie sonst Bauchschmerzen und Magenkrämpfe auslöst.

Orangenbaum

Familie: Rautengewächs (*Rutaceae)*
Gattung: *Citrus*
Wissenschaftlicher Name:
Citrus sinensis; wird oft als Variante von Citrus aurantium betrachtet.
Umgangssprachlicher katalanischer Name:
taronger dolç (süßer Orangenbaum).
Umgangssprachlicher spanischer Name:
naranjo, naranjo de la China, naranjo dulce.

Botanische Beschreibung: kleiner, in Asien beheimateter Baum mit runder Krone und breiten, elliptischen, immergrünen Blättern. Die Frucht, die Orange, wird aufgrund ihres süßen Geschmacks gerne in der Küche verwendet. Orangebäume sind auf den Balearen weit verbreitet und werden in Nutz- und Ziergärten angebaut.

Verwendung: In den meisten Rezepten zur Herstellung *von Herbes* werden die Blätter des Baumes verwendet, aber es gibt auch Rezepte, in denen die Blüten oder die Schale der Frucht verwendet werden.

Eigenschaften: Die verschiedenen Teile des Baumes haben unterschiedliche medizinische Eigenschaften: die Frucht des Orangenbaums ist sehr reich an Vitamin C und wird bei Vitaminmangel und, laut Dioskurides, zur Vorbeugung von Schwangerschaftsübelkeit empfohlen; abgekochte Orangenschale hilft gegen Durchfall und hat cholesterinsenkende Eigenschaften, während ein Aufguss der Blüten beruhigende, hypnotische und krampflösende Wirkung zeigt; einem Aufguss von Orangenblättern werden appetitanregende, verdauungsfördernde und gefäßschützende Wirkungen zugeschrieben. Dioskurides zufolge macht mit Orangenblättern mazerierter Wein gar resistent gegen Gift.

Kurioses: Das Holz des Orangenbaums wird traditionell zur Herstellung von Küchenutensilien verwendet.

Zitronenbaum

Familie: Rautengewächs *(Rutaceae)*
Gattung: *Citrus*
Wissenschaftlicher Name: *Citrus limon*
Umgangssprachlicher katalanischer Name: llimonera, llimoner.
Umgangssprachlicher spanischer Name: limonero.

Botanische Beschreibung: Kleiner immergrüner Baum, der bis 3-5 Meter hoch werden kann, ursprünglich im asiatischen Südosten beheimatet. Blassgrüne, länglich-eiförmige Blätter mit mehr oder weniger gesägtem Rand. Der Baum blüht regelmäßig und produziert weiße Blüten, die einzeln oder in Gruppen erscheinen. Die Frucht, die Zitrone, von gelber Farbe und rauer oder glatter Schale, wird wegen ihres sauren Geschmacks gerne in der Küche verwendet. Zitronenbäume sind auf den Balearen weit verbreitet und werden in Nutz- und Ziergärten angebaut.

Verwendung: In den meisten Rezepten zur Herstellung *von Herbes* werden die Blätter des Baumes verwendet, aber es gibt auch Rezepte, in denen die Schale der Zitrone zum Einsatz kommt, in einigen wird sogar eine ganze kleine Zitrone verwendet.

Eigenschaften: der Aufguss der Zitronenschale hat gefäßschützende Eigenschaften, während der Saft aufgrund seiner hohen Konzentration an Vitamin C bei Vitaminmangel hilft; die Säure wirkt antiseptisch und antibakteriell bei Anwendung in Mund, Augen und Ohren und bei der Behandlung von Wunden und Entzündungen.

Kurioses: Das Holz des Zitronenbaums wird traditionell zur Herstellung von Küchenutensilien verwendet. Die aus der Schale der Frucht gewonnene Essenz wird in der Parfum-Herstellung und als Aromastoff verwendet.

Rosmarin

Familie:
Lippenblütler (*Lamiaceae*)
Gattung: *Rosmarinus*
Wissenschaftlicher Name:
Rosmarinus officinalis
Umgangssprachlicher katalanischer Name:
romaní, romer, romanyí, romanill.
Umgangssprachlicher spanischer Name:
Romero.

Botanische Beschreibung: kleiner Strauch mit länglichen, tannennadelartigen Blättern mit weißlicher, filzig-haariger Unterseite. Blüht nahezu ganzjährig mit kelchartigen blauen Blüten. Wegen seines charakteristischen intensiven, an Kampfer erinnernden Dufts und seines bitteren Geschmacks wurde er traditionell sowohl in der Medizin als auch in der Küche verwendet. Rosmarin ist im gesamten Mittelmeerraum sowohl als Wildpflanze als auch als Zierpflanze in Gärten verbreitet.

Verwendung: Zur Herstellung von *Herbes* wird die ganze Pflanze verwendet, mit Ausnahme der Wurzeln: auf einen Liter Anisschnaps werden ein oder zwei Rosmarinzweige gegeben, obwohl vorzugsweise nur die Blätter verwendet werden, in denen sich die Aromastoffe befinden. Da er viel Tannin enthält, kann ein Übermaß an Rosmarin dem Endprodukt einen bitteren Geschmack verleihen.

Eigenschaften: Wird wegen seiner medizinischen Eigenschaften sehr geschätzt; in Bädern wirkt Rosmarin wohltuend bei Hautkrankheiten, und sein ätherisches Öl ist belebend und zur Rekonvaleszenz oder bei körperlicher Erschöpfung geeignet; er wird auch bei Menstruationsstörungen eingesetzt und regt die Gallensekretion an.

Kurioses: Im 16. Jahrhundert begann man, das "Wasser der Königin von Ungarn" durch Destillation von Rosmarinblüten mit Alkohol aufzubereiten. Diesem Präparat wurde bedeutende kosmetische Wirkung zugeschrieben, um die Haut der Damen jung zu halten.

Melisse

Familie: Lippenblütler *(Lamiaceae)*
Gattung: *Melissa*
Wissenschaftlicher Name:
Melissa officinalis
Umgangssprachlicher katalanischer Name:
abellera, aronjina, citronella, melissa, tarongina, taronjí
Umgangssprachlicher spanischer Name:
toronjina, cedrón, cidronela, limonera, melisa, toronjil

Botanische Beschreibung: Melisse ist eine mehrjährige krautige Pflanze, die im Frühling austreibt, die mit Haaren bedeckten Stängel haben einen vierkantigen Querschnitt und können bis zu 80 Zentimeter hoch werden. Die Blätter sind gegenständig angeordnet, stark behaart und erreichen eine Länge von bis zu acht Zentimetern. Sie blüht im Sommer und produziert dann weiße Blüten, die in Dreiergruppen am Blätteransatz erscheinen. Die Pflanze verströmt einen angenehmen Duft, der an Zitrone erinnert und wird auch deshalb oft in Gärten angebaut.

Verwendung: Die Essenz wird entweder durch einen Aufguss in Alkohol oder durch Destillation gewonnen.

Eigenschaften: Melissen-Bäder haben antiseptische und antivirale Eigenschaften und hilfen gegen Pilzbefall. Melissentee wird bei Angst und Stress eingesetzt, da das Kraut beruhigende und krampflösende Eigenschaften hat.

Kurioses: Der Gattungsname Melissa kommt aus dem Griechischen und bedeutet „Biene“, da es sich um eine von Bienen sehr geschätzte Pflanze handelt. Seit dem 18. Jahrhundert findet sich in den verschiedenen spanischen Arzneibüchern das “Agua del Carmen” oder Karmeliterwasser (nach der Originalrezeptur der Unbeschuhten Karmelitinnen aus dem 16. Jahrhundert): Es wird mit 80° Alkohol, Melisse, Zitronenschale, Orange, Muskatnuss, Koriander und Zimtrinde destilliert und als Heilmittel bei Verdauungsstörungen, Synkopen, Nervenzusammenbrüchen etc. eingesetzt.

Fenchel

Familie: Doldenblütler (*Apiaceae*)
Gattung: *Foeniculum*
Wissenschaftlicher Name: *Foeniculum vulgare*
Umgangssprachlicher katalanischer Name: fonoll, fonollera, herba de les vinyes (Kraut der Weinberge).
Umgangssprachlicher spanischer Name: hinojo.

Botanische Beschreibung: Wächst häufig an Straßenrändern und auf verlassenen Feldern. Sie hat große, zwei- bis dreifach gefiederte Laubblätter, die haarförmig geschlitzt sind. Die Pflanze blüht im Sommer, hat gelbe Blüten und einen starken Anisgeruch. Sie ist eine auf den Balearen weit verbreitete Pflanze.

Verwendung: Zur Herstellung von Likören wird hauptsächlich ein Aufguss der Samen in Alkohol verwendet, obwohl in diversen Zubereitungen auch andere Teile der Pflanze verwendet werden.

Eigenschaften: Fenchel-Kompressen wird eine heilende Wirkung bei Augenentzündungen zugeschrieben; ein Sud aus Fenchelfrüchten wird als Heilmittel bei Rachenentzündung und gegen Blähungen verwendet. Fenchelessenz hat eine schleimlösende Wirkung.

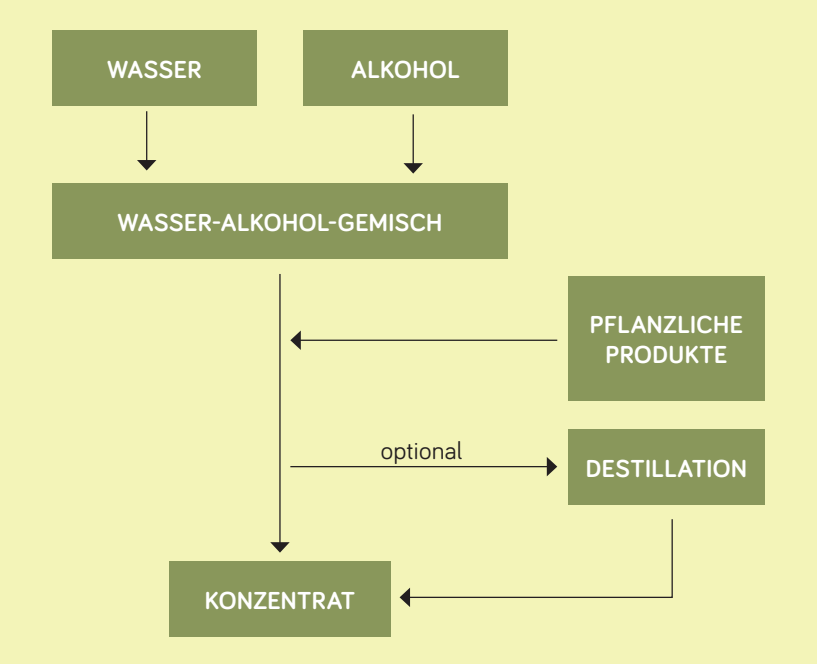
Kurioses: Im Mittelalter war Fenchel als Heilmittel gegen Sehstörungen bekannt; im Glauben, sie damit vor Augenleiden zu bewahren, kauten Mütter die Samen und hauchten ihren Atem dann auf die Augen ihrer Kinder.

6. Zubereitung

Das Geheimnis, das die Zubereitung dieses Getränks umgibt, liegt darin begründet, wann, wie und in welchem Verhältnis die Grundzutaten miteinander kombiniert werden:

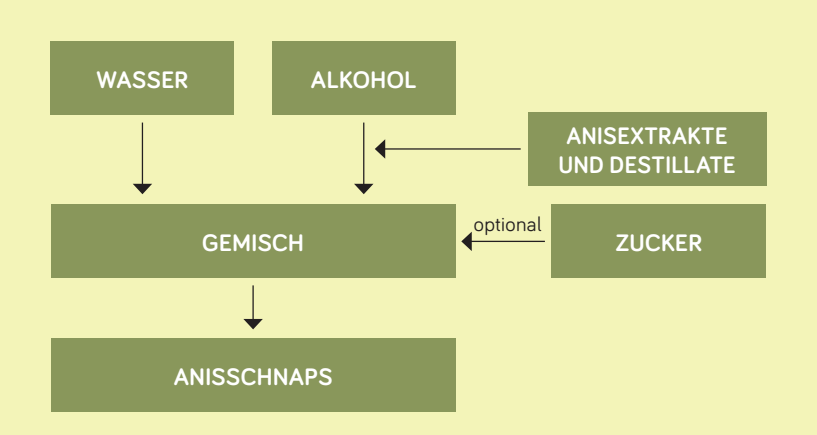
- Wasser
- Saccharose (Zucker)
- Agraralkohol (Ethanol)
- Anisschnaps
- Aromapflanzen (mindestens die sieben in der Verordnung angegebenen obligatorischen Pflanzen)

1. Der erste und wichtigste Schritt ist die Zubereitung des Konzentrats: Einem Wasser-Alkohol-Gemisch werden die pflanzlichen Zutaten im richtigen Verhältnis zugesetzt und anschliessend eine gewisse Zeit lang mazeriert. Anschließend kann das Mazerat falls gewünscht destilliert werden. Das Endprodukt dieses Prozesses ist das Konzentrat.

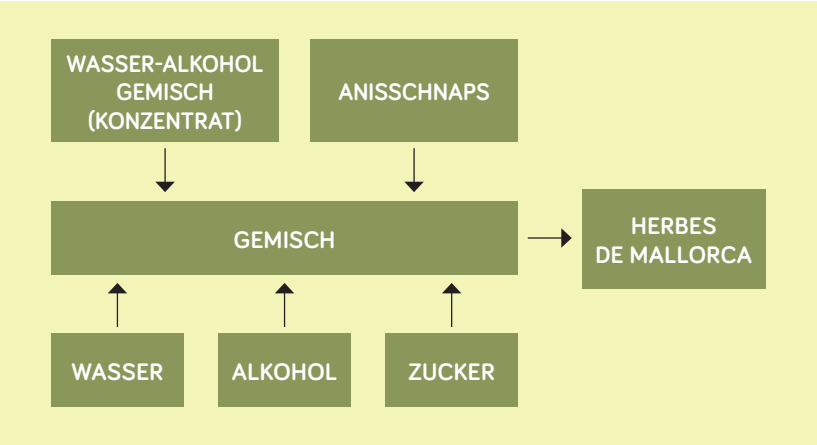


2. Der zweite Schritt ist die Zubereitung des Anisschnaps (die Anisette), die durch die richtige Kombination von Wasser, Agraralkohol, Zucker und verschiedenen Arten von Anisextrakten und -Destillaten zur Aromatisierung des Getränks entsteht.

Das folgende Flussdiagramm zeigt, wie dies geschehen kann:



3. Sobald die ersten beiden Schritte abgeschlossen sind, beginnt der dritte und letzte Schritt, bei dem das Konzentrat und der Anis mit Wasser, Zucker und Alkohol in den exakten Anteilen gemischt werden, die erforderlich sind, um das Getränk mit dem jeweils vom Hersteller gewünschten Geschmack, Alkohol- und Zuckergehalt zu gewinnen.



7. Rezepte

Die Art und Weise, Herbes zu trinken, hat sich zeitgleich mit dem Fortschritt der Gastronomie weiterentwickelt. Vor einigen Jahren begann man, Herbes de Mallorca für die Herstellung von Cocktails zu verwenden, da ihre aromatischen und gastronomischen Vorzüge durch die Kombination mit anderen Likören und Sirups noch verstärk werden.

Im Folgenden stellen wir acht Kombinationen vor, die das Potential der Herbes de Mallorca als Cocktail-Zutat beweisen:

Cocktail: **Sweet Charly**

Zutaten
8 cl Herbes de Mallorca (süß)
6 cl Blue Curaçao
2 cl London Gin
8 cl Eiweiß
Wasser
Saft einer halben Zitrone
10 Blätter Minze

Präsentation
Tumbler
Minzblatt und Zitronenschale-Spirale

Zubereitung
Im Cocktailshaker; zwei Mal abseihen

Autorin
Marga Daniel
Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)
(Hotelfachschule der Balearen (UIB))

Cocktail: **Bescuit d'Herbes Mesclades**

Zutaten
8 cl Herbes de Mallorca (gemischt)
6 cl de Grand Marnier
2 cl süßer Wermuth
Saft einer 1/2 Mandarine
8 cl Eiweiß
20 Blättchen Oregano (frisch)

Präsentation
Martini-Glas
geriebene Mandarinenschale

Zubereitung
Cocktail-Shaker

Autorin
Marga Daniel
Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)
(Hotelfachschule der Balearen (UIB))

Cocktail: **Flaó Còctel**

Zutaten
3 cl Herbes de Mallorca (trocken)
5 cl flüssige Sahne
2 cl Minzlikör

Präsentation
Cocktail-Glas

Zubereitung
Cocktail-Shaker

Autorin
Vicente Ribas
Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)
(Hotelfachschule der Balearen (UIB))

Cocktail: **Romani Sour**

Zutaten
4 cl Herbes de Mallorca (süß)
4 cl mit Rosmarin versetzter Wodka
2 cl Zitronensaft
Ein Schuß flüssiger Zucker

Präsentation
Tumbler
Cocktailkirsche
Ein Zweig geflämmter Rosmarin
Crushed Ice

Zubereitung
Cocktail-Shaker

Autorin
Dani Ros, Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB) (Hotelfachschule der Balearen (UIB))

Cocktail: **Herbs & Cherry**

Zutaten
4 cl Herbes de Mallorca (trocken)
1 cl Limettensaft
2 cl Zuckersirup
4 cl Kirschlikör

Präsentation
Cocktailglas
Erdbeeren

Zubereitung
Boston-Shaker

Autorin
Lorena Romo, Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB) (Hotelfachschule der Balearen (UIB))

Cocktail: **Red Drinks**

Zutaten
4 cl Herbes de Mallorca (trocken)
6 cl Pisco
4 cl Passionsfrucht-Sirup
1 Spritzer Grenadine-Sirup
1 Spritzer Zitronensaft
Mit 7 Up auffüllen

Präsentation
Ballonglas
Erdbeeren

Zubereitung
Cocktailshaker

Autorin
Antònia Sastre, Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB) (Hotelfachschule der Balearen (UIB))

Cocktail: **Mallorca Caribean**

Zutaten
4 cl Herbes de Mallorca (trocken)
4,5 cl Passionsfrucht-Fruchtfleisch
1 cl weißer Rum
Mit Mineralwasser auffüllen

Präsentation
Tumbler
Minze und Limette

Zubereitung
Cocktail-Shaker

Autorin
Moisés Artés, Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB) (Hotelfachschule der Balearen (UIB))

Cocktail: **Palo Spritz**

Zutaten
4,5 cl Herbes de Mallorca (trocken)
1 cl Palo de Mallorca
4 cl Veilchensirup
1 cl Wodka
Mit Cava auffüllen

Präsentation
Ballonglas
Crushed Ice
Minzblätter

Zubereitung
Cocktailshaker

Autorin
Moisés Artés
Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB) (Hotelfachschule der Balearen (UIB))

8. Etikett und Logo

Die *Herbes de Mallorca* betreffende Verordnung (Gesetzblatt der Balearen BOIB núm. 36 vom 14 März 2014) legt fest, dass die Etikettierung der *Herbes de Mallorc*a neben den allgemeinen Vorschriften zur Etikettierung, Präsentation und Bewerbung landwirtschaftlich erzeugter Produkte folgende Merkmale erfüllen muss:

• Die Buchstabengröße der Bezeichnung “Herbes de Mallorca” auf dem Etikett muss mindestens 2 mm groß sein.

• Der Bezeichnung “Herbes de Mallorca” kann der Name der Art der *Herbes* (süß, gemischt, trocken) gemäß der Klassifizierung in Abschnitt 3.c der Verordnung folgen.

• Die Flaschen müssen mit einem Etikett oder Gegenetikett versehen sein, auf dem neben einem alphanumerischen Kontrollcode das folgende, für die geografische Kennzeichnung verwendete Logo zu sehen ist:

100
90
80

9. Hersteller von Herbes de Mallorca

Die im Register der geografischen Angabe “Herbes de Mallorca” eingetragenen Unternehmen, die von der Conselleria d’Agricultura, Pesca i Alimentació des Govern de les Illes Balears verwaltet werden, sind folgende:

Dos Perellons
Passatge particular, 3-5 (polígon de Son Castelló). 07009 Palma
Tel.: 971 43 08 50 Fax: 971 43 08 54
www.dosperellons.com
dosperellons@dosperellons.com

Antonio Nadal Destil·leries (Túnel)
C. dels Conradors 22-24 (polígon de Can Rubiol). 07141 Marratxí
Tel.: 971 60 44 60 Fax: 971 22 62 01
www.tunel.com
info@tunel.com

Destil·leries i cellers Jordi Perelló
C. de la Mar Mediterrània, 48-50 (polígon de Son Bugadelles).
07180 Santa Ponça (Calvià)
Tel.: 971 69 90 17 Fax: 971 69 77 26
www.trescaires.com
trescaires@trescaires.com

Licores Morey
Av. de 16 de Juliol, 54. 07009 Palma
Tel.: 971 43 63 20 Fax: 971 43 63 26
www.licoris.com
inlima@licoris.com

LIMSA
C. dels Licorers, s/n (polígon industrial). 07141 Marrratxí
Tel.: 971 60 44 88 Fax: 971 60 47 02
bernatalomar@terra.com

Licores Moyà
C. de 31 de Març, 11. 07570 Artà
Tel.: 971 83 60 38 Fax: 971 83 52 80
www.moya.es
moya@moya.es

10. Bibliographie

Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca. *Catàleg balear d'espècies protegides* [en línia]. Palma: Direcció General d'Espais i Biodiversitat . <https://www.caib.es/sites/M080922090236242846 31/f/162211> [Consulta: 11 novembre 2016]

Fàbrega, Jaume. *El llibre de la ratafia.* Valls: Cossetània edicions, 2001. (El Cullerot; 11).

Illes Balears.
«Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre de 2002 per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i s'aprova el seu Reglament». *Butlletí Oficial de les Illes Balears* (10 octubre 2002), núm. 122, pàg. 17583-17585.

Illes Balears. «Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 6 de febrer de 2014 per la qual s'aprova l'expedient tècnic de la indicació geogràfica Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca». *Butlletí Oficial de les Illes Balears* (6 febrer 2014), núm. 36, pàg. 10545-10554.

Juan de Corral, Caty. *Repostería balear.* Mallorca: Caja de Baleares "Sa Nostra", 1987.

Llabrés, Joan; Vallespir, Jordi. *Els nostres arts i oficis d'antany* (tom III). Mallorca: Estudis Monogràfics del Museu Arqueològic La Porcíncula, 1982.

Llull, Ramón. *De secretis nature siue de quinta essentia libellus* [en línia]. <https://archive.org/details/desecretisnature00llul> [Consulta: 3 octubre 2016]

Plini el Vell, segon C. 1958. *Naturalis Historia* (Història Natural). Edició facsímil de la publicada el 1629 per Juan González.

Ripoll, Lluis. *Herbes i remeis casolans.* Barcelona: Editorial HMB, 1985.

Ripoll, Lluis. *Llibre de vins, licors i per necessari.* Palma: Lluís Ripoll, 1974. (Siurell, 5).

Sampietro, Maria J. *Plantes medicinals, destiladors i llibres a les apotecaries de Mallorca (1348-1550).* Mallorca: El Tall Editorial, 2006.

Tugores, Antoni. *Memòria de la cuina mallorquina*. Mallorca: Edicions Documenta Balear, 2005.

Tugores, Antoni. *Memòria gastronòmica de Mallorca II*. Mallorca: Editora Balear SL, 2004.

Tugores, Antoni. *Memòria gastronòmica de Mallorca*. Mallorca: Editora Balear, SL, 2003.

Anhang
Zutaten, die in der mallorquinischen Literatur zur Herstellung hausgemachter Herbes erwähnt werden

Grüne Aprikosen – Scheiben

Leberbalsam-Schafgarbe – Triebe

Anis – Dolden

Anis – Samen

Sternanis – Samen

Muskatnuss – Frucht

Grüne Walnuss – Frucht

Raue Stechwinde – Knospen

Basilikum – Triebe

Erdbeerbaum – Beeren

Borretsch – Blüten

Kakao – Bohnen

Kaffee – Bohnen

Tüpfelfarn – Knospen

Kamille – Blüten

Grünes Pfahlrohr – Blätter

Zimt – Stangen

Kapuzinerkresse – Blüten

Distel – lila Blüten

Vielblütge Heide – Knospen

Kirschbaum – Früchte

Nelke (Gewürz, nicht Blume)

Frauenminze – Blätter

Milzfarn – Triebe

Wermutkraut – Triebe

Brombeere – Triebe

Zistrose – Triebe

Eukaliptus – Blätter

Thymian – Triebe

Fenchel – Triebe

Meeresfenchel (Fonoll Marí) – Triebe

Wald-Erdbeeren – Beeren

Johannisbrot – Schoten

Wacholder – Beeren

Kugelblume – Triebe

Lavendel – Triebe

Zwerg-Miere – Triebe

Pfefferminze – Blätter

Zitronenmelisse – Blätter

Efeu – Blätter

Zitronenbaum – Blätter

Zitronenbaum – Blüten

Zitronen – Schalen

Lorbeer – Blätter

Erdbeere – Früchte

Granatapfel – Kerne

Granatapfelbaum – Blüten

Mandarinenbaum – Blätter

Mastixstrauch – Triebe

Minze – Blätter

Weisse Maulbeere – Früchte

Majoran – Triebe

Glaskraut – Triebe

Myrte – Triebe

Mispel – Früchte

Mispel – Blätter

Mispel – Kerne

Walnuss – Blätter

Olivenbaum – Blätter

Oregano - Blätter

Brennessel - Blätter

Kiefer - Nadeln oder Triebe

Rosmarin – Triebe

Alba-Rosen – Blütenblätter

Geissblatt - Blätter

Gefranste Raute - Triebe

Winter-Bohnenkraut - Triebe

Salbei - Blätter

Sommer-Bohnenkraut - Triebe

Orangenbaum - Blüten

Orangenbaum - Blätter

Melisse - Triebe

Orangen - Schalen

Jesuitentee – Blätter

Bergminze - Triebe

Linde - Blätter

Bruchkraut – Triebe

Gelbe Hauhechel - Wurzeln

Wilder Ölbaum - Blätter

Vanille - Schoten

Strauchpappel - Blätter

Sauerklee - Blätte

Mittelmeer-Brombeere – Knospen

Schneeball-Ahorn – Blätter

GOIB

CONSELLERIA
AGRICULTURA,
PESCA I ALIMENTACIÓ