

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	V	4.9 Antihypercholesterolämische und antiatherosklerotische Wirkung .....	30	13 Verwendung von Gewürzdrogen in der Küche .....	52
Abkürzungsverzeichnis .....	IX	4.10 Estrogene und gestagene Wirkung ...	30	13.1 Gewürzkräuter und Gewürze .....	52
<b>Allgemeiner Teil</b>					
1 Gewürze, Küchen- bzw. Gewürzkräuter, Gewürzdrogen, würzende Zutaten	2	4.11 Neuroprotektive Wirkung .....	31	13.2 Ätherische Öle .....	53
1.1 Begriffsbestimmungen .....	2	4.12 Bronchospasmolytische Wirkung ...	31	13.3 Rezepte .....	54
2 Wertbestimmende Inhaltsstoffe der Gewürzdrogen .....	4	4.13 Gastroprotektive Wirkung .....	31	14 Fazit: Bedeutung des Würzens für das menschliche Wohlergehen .....	56
2.1 Inhaltsstoffspektrum und Mengenverhältnisse der Inhaltsstoffe .....	4	4.14 Beta-Zellen schützende Wirkung ...	31	15 Fazit: Bedeutung der Gewürzdrogen als Arzneidrogen .....	58
2.2 Ätherische Öle .....	4	4.15 Weitere Untersuchungen zur Wirkung .....	31	<b>Monographien</b>	
2.3 Scharfstoffe .....	10	5 Arzneiliche Verwendung von Gewürzdrogen .....	32	Ajowan .....	64
2.4 Bitterstoffe .....	13	6 Toxikologie von Gewürzdrogen .....	33	Angelika .....	68
2.5 Farbstoffe .....	14	6.1 Toxische Wirkungen .....	33	Anis .....	73
2.6 Polyphenole .....	14	6.2 Allergische Reaktionen .....	33	Annatto .....	80
2.7 Träger des Umami-Geschmacks .....	17	6.3 Kanzerogenität, Hepatotoxizität .....	34	Asant .....	84
3 Geruch, Geschmack und Aussehen von Speisen .....	18	7 Gewürzdrogen als Konservierungsmittel .....	35	Bärlauch .....	90
3.1 Bedeutung für Menschen und Tiere .....	18	8 Gewürzpflanzen: Züchtung, Anbau und Ernte .....	36	Basilikum .....	95
3.2 Physiologie des Geruchssinns .....	19	8.1 Züchtung .....	36	Beifuß .....	102
3.3 Physiologie des Geschmackssinns .....	21	8.2 Anbau .....	36	Bittermandel .....	108
3.4 Geruchs- und Geschmacksrezeptoren außerhalb der Mundhöhle .....	22	8.3 Ernte .....	37	Bockshornklee .....	114
3.5 Physiologie des Mundgefühls .....	23	8.4 Kräuter im Garten oder auf dem Balkon .....	38	Bohnenkraut .....	122
4 Pharmakologie der Gewürzdrogen ...	24	9 Aufbereitung von Gewürzpflanzen ...	41	Borretsch .....	127
4.1 Einschätzung der Relevanz experimenteller pharmakologischer Untersuchungen .....	24	9.1 Haltbarmachung .....	41	Brunnenkresse .....	131
4.2 Appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung .....	26	9.2 Entwesung und Entkeimung .....	42	Dill .....	135
4.3 Antimikrobielle Wirkung .....	26	9.3 Zerkleinerung .....	42	Eberraute .....	141
4.4 Karminative Wirkung .....	27	9.4 Extraktion, Wasserdampfdestillation .	43	Echter Dost, Oregano .....	145
4.5 Antioxidative, radikalfangende Wirkung .....	27	10 Verunreinigungen von Gewürzdrogen	45	Estragon .....	151
4.6 Entzündungshemmende Wirkung ...	28	11 Aufbewahrung und Haltbarkeit von getrockneten Gewürzdrogen .....	46	Fenchel .....	156
4.7 Antikarzinogene und antitumorale Wirkung .....	29	12 Analytik von Gewürzdrogen .....	48	Galgant .....	165
4.8 Hepatoprotektive und nephroprotektive Wirkung .....	30	12.1 Sensorische Prüfung .....	48	Gartenkresse .....	170
		12.2 Prüfung auf Identität und Inhaltsstoffe .....	48	Gewürznelken .....	174
		12.3 Prüfung auf Reinheit .....	49	Gewürzpaprika .....	183
		12.4 Bestimmung des Gehalts an Aroma-, Geschmacks- und Farbstoffen .....	50	Hopfen .....	194
				Ingwer .....	203
				Japanischer Pfeffer .....	215
				Kapern .....	219
				Kapuzinerkresse .....	224
				Kardamom .....	228
				Kerbel .....	234
				Knoblauch .....	237
				Koriander .....	249
				Krauseminze .....	256

Kreuzkümmel.....	259	Rainfarn .....	400	Waldmeister .....	547
Kümmel.....	265	Rosa Pfeffer .....	405	Weinraute .....	552
Kurkuma, Gelbwurz .....	271	Rosmarin .....	410	Weißer Senf .....	560
Lemongras, Zitronengras .....	284	Safran .....	419	Winterzwiebel .....	565
Liebstockel .....	290	Salbei.....	430	Ysop.....	569
Lorbeer .....	294	Sareptasenf.....	438	Zimt.....	573
Majoran.....	301	Sassafras .....	444	Zitronatzitrone.....	585
Meerrettich.....	307	Schalotte .....	447	Zitrone.....	587
Melisse.....	313	Schnittlauch .....	451	Zitronenstrauch.....	599
Monarde .....	320	Schwarzkümmel.....	455		
Muskat.....	323	Sellerie.....	467		
Oliven .....	333	Sesam.....	475		
Paradieskörner.....	344	Sojabohne.....	483	<b>Anhang</b>	
Parakresse.....	348	Speisezwiebel .....	496	Gewürzmischungen.....	606
Petersilie .....	352	Sternanis .....	504	Kapitelüberschreitende Bücher und Monographien .....	615
Pfeffer .....	360	Stevia.....	509	Bildnachweis.....	619
Pfefferminze.....	371	Sumach .....	515	Sachregister .....	621
Piment.....	382	Süßdolde.....	519		
Pimpinelle.....	387	Tamarinde .....	522		
Poleiminze .....	390	Thymian .....	527		
Pomeranze .....	393	Vanille .....	535		
Porree .....	396	Wacholder .....	542		