

Liköre

Heute eine Spezialität für Feinschmecker, war Palo ursprünglich ein Heilmittel. Sümpfe machten Moskitos auf Mallorca einst zur Plage und Malaria war eine tödliche Krankheit.

Im 16. Jahrhundert, zur Zeit Marco Polos, kam die von der Gräfin von Chinchon, die aus China importierte Chinarinde, bis heute eines der wichtigsten Mittel gegen Malaria auf die Balerareninsel. Doch der heilsame Extrakt und die importierte Enzianwurzel vom Festland schmeckten noch ziemlich übel. Daher gingen die Insulaner dazu über, die alkoholischen Auszüge mit allerlei Ingredienzen aus der Kräuterwelt von der Insel zu verfeinern. Rohrzucker, Muskatnuß und Johannisbrot waren die Grundelemente, danach kamen der Kräuterlikör auf Basis von Anis und Fenchel.

Eine Krise verhalf dem Palo zu allgemeinem Erfolg.

Als die Reblaus Ende des 19. Jahrhunderts die Weinstöcke verwüstete, ersetzte der Kräuterlikör auf dem Binnenmarkt den Wein. Heute produzieren verschiedene Hersteller eine reiche Auswahl des von gebranntem Zucker und Johannisbrot dunkel gefärbten Palo.

Johannisbrot, die verkaute Frucht

Schon in biblischen Zeiten wusste man um den Wert des Johannisbrotes (algarroba) für die menschliche Ernährung. Johannes der Täufer soll sich während seines Rückzuges in die Wüste von den 20 cm langen Schoten ernährt haben- daher wohl der Name. Die Griechen, Araber und Phönizier wogen mit dem Samen dieser Hülsenfrucht schon im Altertum Gold und Diamanten. Die Kerne,-ein Wunderwerk der Natur, wiegen immer genau 0,18 Gramm. Daraus wurde dann später ein 1 Karat (0,2 g) abgeleitet vom lateinischen Namen Ceratonia siliqua.

In späteren Jahrhunderten verlor das Johannisbrot an Bedeutung auf den Inseln und an der spanischen Mittelmeerküste warf man die Schoten den Schweinen zum Futter vor (Perlen vor die Säue werfen) daher kam dieses Sprichwort. In Notzeiten brannte man daraus einen Kaffeeersatz.

Erst seit kurzer Zeit, so etwa nach dem 2. Weltkrieg gewann Johannisbrot wieder an Beachtung. Es enthält kaum Fett, dafür umso mehr wichtige Mineralstoffe. Es gilt außerdem als Verdauungsregulierend und hilft hervorragend bei Magen-Darminfekten.