

Schwarzer Pfeffer und Muskat

Piper nigrum und *Myristica fragrans*

Wer macht sich schon Gedanken darüber, welche Pflanzen hinter unseren gebräuchlichsten Gewürzen stecken? Wie sehen die Pflanzen eigentlich aus, deren Bestandteile in unseren Küchen ständig Verwendung finden? Können wir sie selbst kultivieren? Können die Gewürze vielleicht aus einer eigenen Ernte hergestellt werden?

Der Schwarze Pfeffer:

Schwarzer Pfeffer, botanisch *Piper nigrum*, aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceae) ist eine tropische, verholzende Kletterpflanze. Seine ursprüngliche Heimat ist die Westküste Indiens. Seit Jahrtausenden wird er kultiviert, und wie bei vielen Kulturpflanzen herrscht über seine eigentliche Wildform Unklarheit.

Bei den Pfefferkörnern, die wir verwenden, handelt es sich i.d.R. um die Früchte dieser Pflanze. Je nach Erntezeitpunkt und Behandlung nach der Ernte erhält man schwarzen Pfeffer (unreif geerntet und getrocknet oder fermentiert), grünen Pfeffer (sehr unreif geerntet und in Salzlake eingelegt), weißen Pfeffer (vollreif geerntet, fleischige Hüllen der Früchte werden entfernt, übrig bleibt der Steinkern) oder roten Pfeffer (vollreif geerntet, eingelegt).

Der im Handel erhältliche „Rosa Pfeffer“ hat mit dem Schwarzen Pfeffer nichts zu tun; es handelt sich hierbei um die Früchte einer ganz anderen Pflanzenart (*Schinus terebinthifolius* oder *S. molle* aus der Familie der Sumachgewächse)!

Der Schwarze Pfeffer ist eine dankbare, recht anspruchslose Zimmerpflanze. Sie wird als Kletter- oder Ampelpflanze angeboten. Vermehrt wird er am besten über Ableger, eine Anzucht aus gekauften Pfefferkörnern ist nicht möglich. Eine eigene Pfefferernte auf dem Fensterbrett ist kaum zu erwarten, da Pfeffer in Kultur zwar (recht unscheinbar!) blüht, aber kaum Früchte ansetzt.

Muskat:

Die Duftende Muskatnuss, so der deutsche Büchername von *Myristica fragrans* aus der Familie der Muskatnussgewächse (Myristicaceae), stammt aus dem Osten Indonesiens. Ursprünglich kam sie dort nur auf einer kleinen Zahl von Inseln vor. Heute wird der immergrüne Baum in Indonesien und auch auf Grenada angebaut, das sogar die Nuss auf seiner Flagge trägt.

Muskat findet in der Küche in zweierlei Form Verwendung: als Muskatblüte, auch Macis genannt und als Muskatnuss.

Die Muskatblüte hat nichts mit der Blüte dieses Baumes zu tun. Sie ist vielmehr der dem Samen als leuchtend rotes, netzartiges Gebilde aufliegende Samenanlage, der in getrockneter Form als Muskatblüte in den Handel kommt.

Innerhalb des Samenanlages steckt die „Muskatnuss“, nochmals von einer harten Hülle (= Samenschale) bedeckt. Bei manchen im Handel erhältlichen Muskatnüssen muss diese Schale mittels Nussknacker erst noch entfernt werden.

Die Duftende Muskatnuss wird von Spezialgärtnereien als Zimmer- bzw. Wintergartenpflanze angeboten und braucht ganzjährig Temperaturen von mindestens +15°C. Gekaufte Muskatnüsse selbst anzubauen macht keinen Sinn, da die Samen in der Regel viel zu alt sind, um noch zu keimen.

B. Knickmann 2010

LITERATUR: <http://www.uni-graz.at/~katzer/>; THURY G. E., WALTER J. (2001): Condimenta. Gewürzpflanzen in Koch- und Backrezepten aus der römischen Antike. 4. Auflage, 154 S. – Herrsching: Rudolf Spann - Verlag & Versand.

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.