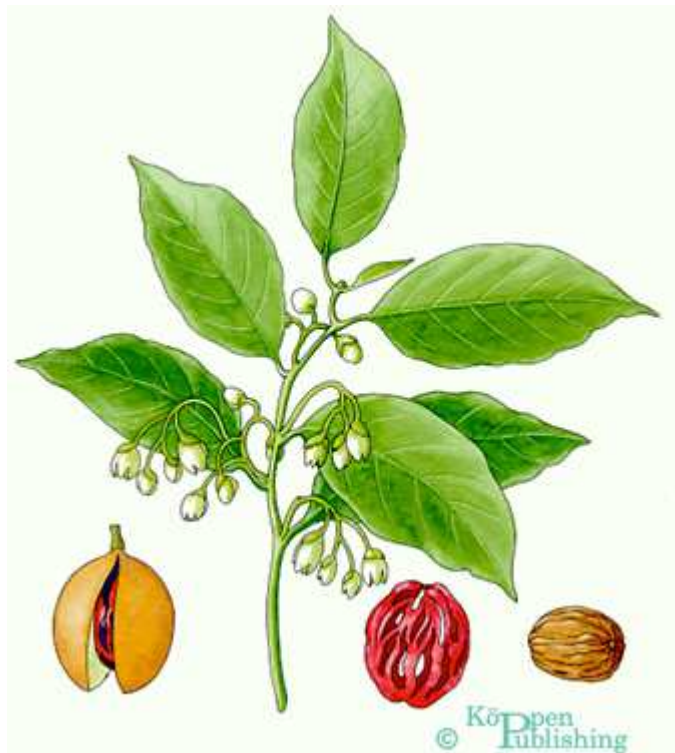


Muskatnuß - *Myristica argentea*, *M. fragrans*, Muskatnußgewächse, w



Andere Sprachen

Arabisch: Basbasa, jawajz a'tib

Chinesisch: Jon-Tou-K'ou, tau kau

Hindi: jaiphal

Englisch: Nutmeg

Französisch: Muscat

Indonesisch: pala

Italienisch: Noce Moscata

Japanisch: Nikuzuku

Mailaiisch: buah pala

Niederländisch: Notemuskaat

Norwegisch: Muskanött

Portugiesisch: Noz-Moscada

Russisch: Muskatny orech

Schwedisch: Muskot

Singhalesisch: sadikka

Spanisch: Nuez Moscada

Verschiedene Arten:

Echte Muskatnuß (*Myristica fragrans*), von den Molukken (Indonesien).

Makassar-, Papua-Nüsse, Pferdemuskat (*Myristica argentea*).

Aus dem westlichen Teil von Süd-Neuguinea und Celebes.

Bombay Muskatnuß (*Myristica malabarica*).

Aus Indien; mindere Qualität.

Halmahera-Muskatnuß (*Myristica succedanea*).

Von den Molukken, kleiner, aber aromatisch.
M. argentea: Neuguinea.

Beschreibung

Aussehen:

Baum

Stamm : mit Ästen; die Rinde ist glatt und graubraun.

Blätter : immergrün, elliptisch, 15 cm lang.

Höhe : der leichteren Ernte wegen auf 6 m Höhe beschränkt, sonst bis zu 15 m.

Blüte : ähnlich den Maiglöckchen; die Bäume sind zweihäusig, d. h. die Bäume tragen. entweder nur männliche oder nur weibliche Blüten.

Blütezeit : immerblühend.

Früchte : aprikosengroß, enthält haselnußähnlichen großen Kern, der von einer harten Samenschale (Arillus) ummantelt ist.

Das getrocknete Fleisch ist rötlich, 2 - 4 cm lang und 1 mm dick.

Es gibt etwa 150 Arten der Muskatnußgewächse.

Verbreitung:

Ursprünglich auf den Banda Inseln (Indonesien).

Indonesien (Ostindische Provenienz), Grenada (Westindische Provenienz); auch in Südafrika und Brasilien.

Die tropischen Gebiete südlich und nördlich des Äquators.

Geschichte:

Chinesische Belege erweisen, daß M. schon 2 000 v. Chr. bekannt war.

In Südeuropa und Nordafrika schon lange vor Christus bekannt.

Auch die Römern kannten M.

Im Mittelalter von arabischen Händlern eingeführt und über Venedig nach Zentraleuropa exportiert.

Hildegard von Bingen (12. Jhdt.) erwähnt sie.

Zum Ende des 15. Jhdts. fanden die Portugiesen (Vasco da Gama) den Seeweg nach Westindien und transportierten von dort Muskat nach Europa; 100 Jahre später eroberten die Holländer die Molukken, hielten damit das Monopol. (Siehe auch "Geschichte").

Es gelang Franzosen, auf den Inseln Réunion und Mauritius ebenfalls Muskatnüsse zu kultivieren.

Anmerkungen:

Die Bezeichnung "Nuß" und "Blüte" sind botanisch falsch:

die Nuß ist tatsächlich der Samenkern, der zur Zeit der Ernte von Fruchtfleisch umgeben ist (ähnlich einer Aprikose); der getrocknete Samenmantel ist das, was Muskatblüte genannt wird.

Im Mittelalter betrug der Preis für 1 Kilo Muskatnüsse eine Kuh oder 6 Schafe.

Wirkstoffe:

Etwa 16% ätherisches Öl ist in der Nuß enthalten, davon 70 - 75 % fettes Öl (Muskatbutter); hauptsächlich Monoterpen-kohlenwasserstoffe und Phenyllderivate (Myristicin, Elemacins); die letzteren sind für die halluzinogene Wirkung verantwortlich.

Desweiteren 30% Stärke und andere Stoffe.

Anbau

Garten/Haus : in Europa wegen Fehlens klimatischer Voraussetzungen nicht möglich.

Vermehrung : die Bäume werden durch Samen vermehrt.

Beim Auspflanzen der Schößlinge werden zu 20 weiblichen Bäumen je eine männliche Pflanze gesetzt.

Das Gedeihen des Baumes setzt ein feuchtheißes Klima und humusreichen, drainierten Boden voraus.

6 - 9 Monate nach der Blüte reift die aprikosenähnliche Frucht, sie springt auf und gibt den eiförmigen, sehr harten Kern frei. Der Kern ist von einem Mantel umgeben, den man Amarillus nennt.

Die Ernte beginnt, wenn der Baum 7 - 8 Jahre alt ist; er bringt dann etwa 20 Jahre den vollen Ertrag, danach läßt die Anzahl der Früchte nach.

Ernte:

Die reifen Früchte werden von den Bäumen genommen und das Fruchtfleisch abgeschält. Der Kern ist von einem Mantel umgeben, den man Amarillus nennt; dieser wird von der Nuß abgetrennt und getrocknet; er kommt als Macis oder Muskatblüte (siehe dort) in den Handel.

Zwei Monate lang werden die Nüsse getrocknet; danach wird die Nuß zerschlagen und die wirkliche Muskatnuß freigelegt; sie ist graubraun, eiförmig und 2 - 3 cm lang. Manche Erzeuger tauchen die Nüsse in eine Kalklösung, um sie vor Insekten zu schützen; diese Nüsse kommen dann weißgefärbt in den Handel.

Aufbewahrung:

Die Nüsse werden in trockenen, luftdicht schließenden Gefäßen aufbewahrt und halten das Aroma über viele Jahre.

Verwendung

Gesundheit:

Verdauungsfördernd.

Bei zu hoher Dosierung (3 - 4 Nüsse innerhalb weniger Stunden) kann es zu Rauschzuständen, Schweißausbrüchen und Kopfschmerzen kommen.

In Verbindung mit Alkohol wird Trunkenheit beschleunigt.

Gebrauch:

In der Likörindustrie werden Muskatnüsse verarbeitet, (z. B. in Chartreuse, Cordial, Médoc, Sangria).

Die abgepreßte Muskatbutter ist ein Grundstoff in der pharmazeutischen und kosmetischen Industrie.

Verwendungs- und Handelsform:

Im Handel sind die ganzen Nüsse oder gemahlenes Pulver, das aber schnell sein Aroma verliert.

Die ganzen Nüsse werden nach zwei Grundsorten unterschieden:

Ostindische M.: als Banda-, Siau- und Penangnüsse;

Westindische M. : nur eine Sorte "unassorted".

Um die Muskatnüsse vor Insekten zu schützen, werden sie teilweise gekalkt, sehen also weiß aus; das ist ohne Einfluß auf die Qualität.

Geschmack: Muskatnuß hat einen sehr strengen, feurigen, leicht bitteren Geschmack; daher ist bei der Verwendung der Nuß Zurückhaltung anzuraten.

In der Küche:

Zu Gemüse, Gemüsesuppen, Soßen, aber auch Punsch und Glühwein sowie zu heißer Schokoladen- und Vanillesoße.

In verschiedenen Ländern und Regionen hat man besondere Verwendungen:

Italien : mit Canneloni, Ravioli und Tortellini.

Frankreich : Bechamelsoße.

England : Fisch- und Fleischgerichte.

Mittlerer Osten : Lammgerichte.

Deutschland : Blumenkohl, Spinat und andere Gemüse.

Schweden : im heißen Weihnachtspunsch.

Verträglichkeit: mit Kardamom, Zimt, Nelken, Ingwer, Pfeffer.

Rezepte

Marinierte Muskat-Eier

Karotten mit Muskat

Muskatkuchen

Muskatblüte - *Arillus Myristicae*; Muskatnußgewächse, w**Andere Namen:**

Macisblüte

Andere Sprachen:

Englisch: Mace

Französisch: Fleur des muscat, Macis

Hindi: javatri

Indisch: jaffatry, javatri, jawatrie, tavitri

Italienisch: Mace

Malaysisch: bunga pala

Niederländisch: Foelie

Norwegisch: Muskablomme

Russisch: Mazis

Schwedisch: Muskotblomma

Singhalesisch: wasa-vasi

Spanisch: Macia

Tamilisch: japatri

Thailändisch: daw k chand

Beschreibung**Aussehen:**

Die Beschreibung des Baumes ist unter "Muskanuß" zu finden.

Die Frucht des Muskatbaumes ist ähnlich einer Aprikose; in der Mitte befindet sich die Nuß, die von einem Samenmantel (Arillus) umgeben, der wiederum von dem Fruchtfleisch bedeckt ist. Der Arillus ist in etwa 1 mm dicke Lappen zerschlitzt und 30 mm lang.

Papua-Macis und Bombay-Macis sind von schlechter Qualität.

Wirkstoffe:

Oleum Macidis (Macisöl)

Anbau

Garten/Haus : siehe Muskatnuß

Verwendung**Gebrauch:**

Verwendungs- und Handelsform: der Handel bietet M. in Bruchstücken und gemahlen an.

Geschmack: M. hat einen zart bitteren, eigentümlichen Geschmack.

In der Küche:

Die M. wird zu hellen Soßen, zu klaren Suppen und feinen Gemüsen im Stück verwendet, das man nach dem Kochvorgang wieder entfernt.

Man pulverisiert die Stücke in der Kaffemühle oder in der Küchenmaschine.

Pulverisiert sollte man M. nur in kleinen Mengen kaufen, weil das Aroma sich schnell verflüchtigt

In der französischen feinen Küche wurde M. auch zu Fleisch und Pasteten verwendet, weil man damit einen "feineren" Geschmack erzeugte. Auch Fisch und Meeresfrüchte lassen sich mit gemahlener Muskatblüte würzen.

Rezepte

Süße Macis-Soße

Sangria

Mehr Info unter [Muskatnuß](#)