

Piment - *Pimenta dioica*, *P. officinalis*, Myrtengewächse, m



Andere Namen:

Gewürzkörner, Nelkenpfeffer, Jamaicapfeffer, Allgewürz

Andere Sprachen:

Arabisch: Bahar halibu

Englisch: Allspice, pimento

Französisch: Toute-épice oder Poivre de la Jamaïque

Indisch: kebab chene

Italienisch: Pepe die Giamaica

Niederländisch: Piment

Norwegisch: Allehande

Portugiesisch: Pimenta-da-Jamaica

Russisch: Duschisty perets

Schwedisch: Kryddeppar

Spanisch: Pimienta gorda

Tamilisch: vellai-milahu

Beschreibung

Aussehen:

Baum

Stengel : schlank, dicht belaubt.

Blätter : immergrün.

Höhe : 10 - 12 m.

Früchte : grüne, später rote Beeren. Die Beeren werden halbreif gesammelt und getrocknet. Es sind 4 - 7 mm dicke Körner.

Erstmalig trägt der Baum im 7. und 8. Jahr; nach 15 Jahren ist die Vollreife erlangt.

Piment-Bäume können bis zu 100 Jahre alt werden.

Verbreitung:

Ursprung des Pimentes ist das tropische Mittelamerika und dort sind auch heute noch die Hauptanbaugebiete: Jamaica, Westindische Inseln, Brasilien; außerdem Ostindien, Thailand, Vietnam und Indonesien. P. aus Mexiko ist weniger aromatisch.

Geschichte:

Schon die Mayas würzten damit Schokolade

Kolumbus hielt diese Körner für Pfeffer und nannte sie deswegen „pimenta“ = das spanische Wort für Pfeffer; er brachte das Gewürz 1601 nach Europa. Seit 1783 gab es regelmäßige nach England, wo sich bis heute P. besonderer Wertschätzung erfreut..

Aber erst 200 Jahre danach nahm man in Europa davon Notiz.

Anmerkungen:

Piment bietet mehrere Geschmacksrichtungen zugleich: er schmeckt nach Zimt, Muskat und Pfeffer. In der englischen Sprachwelt wird er „Allspice“ = Allgewürz genannt.

Piment spielt in der schwedischen Küche eine große Rolle; es ist das englische Nationalgewürz.

Jamaicaner sind der Meinung, P. sei ein Aphrodisiakum; sie bereiten einen Tee aus Piment und Orangeschalen.

Wirkstoffe:

3 - 5% ätherische Öle, davon 65 -80% Eugenol; weiterhin Chavicol, Cineol, Myrcen und Phellandren sowie Sesquiter-penakohole.

Anbau

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

Verwendung

Gesundheit:

Appetitanregend, magenstärkend, steigert den Speichelfluß.

Gebrauch:

Das durch Wasserdampfdestillation gewonnene Pimentöl wird in der Kosmetik-, Seifen- und Likörindustrie verwendet. P. findet sich in einer Reihe von Likören, z. B. in Benedictine und Chartreuse.

Verwendungs- und Handelsform: getrocknete unreife Samenkörner.

Geschmack: Piment riecht und schmeckt würzig und erinnert an mehrere Gewürze: Pfeffer, Nelken, Zimt und andere.

In der Küche:

Für Fleischsuppen, Marinaden, Frikassees, Pasteten, Fleischgerichte; in Schweden werden Heringe damit mariniert.

Verträglichkeit: Sparsam verwendet verträgt er sich mit den anderen exotischen Gewürzen.

Da gemahlener Piment schnell an Würzkraft verliert, sollte man ihn erst vor Gebrauch im Mörser zerstoßen oder in einer Mühle mahlen.

Ein zerdrücktes Pimentkorn hat die gleiche Würzkraft wie 10 nichtzerdrückte.

Rezepte

Jerk Pork aus Jamaica

Roastbeef Pimentkruste

Piment-Muffins

Schwedische Fleischbällchen