

Piment

Botanisch: *Pimenta dioica* (Myrtengewächse)



Piment wird auch Nelkenpfeffer oder im Englischen allspice genannt. Der englische Name rührt daher, dass Piment ein Aroma hat, das eine Mischung aus Nelke, Zimt und Muskat zu sein scheint. Westindien ist die Heimat des Pimentbaumes, damit ist Piment eines der wenigen Gewürze, die aus Amerika stammen. Die vor der Reife stehenden Früchte werden noch grün geerntet und getrocknet. Der beste Piment kommt aus Jamaika. Von dort werden rund 2/3 des Weltbedarfs geliefert. Die Indianer würzten

bereits ihre „Schokolade“ mit Piment.

Der Name leitet sich wahrscheinlich vom spanischen *pimienta* (spanisch Pfeffer) ab. Im Französischen kann Piment aber auch *Capsicum*-Arten umfassen, dies führt zu einiger Verwirrung.

Pimentöl soll Koliken und Blähungen mildern, die zerdrückten und gekochten Samen auf ein Tuch aufgetragen und auf die schmerzende Stelle gelegt gegen Rheumatismus und Neuralgien.

Die ganzen Pimentkörner werden zum Einlegen und Marinieren (Hering) verwendet, gemahlen zu Kuchen, Weihnachtsgebäck, Suppen, Soßen, Fleisch, Wurst, Limonaden, Obstsalat, Curry und Liköre wie Stonsdorfer, Chartreuse und Benediktiner. Auch Seife und Papier werden damit parfümiert, das Öl aus den Blättern dient als Grundlage für ein herbes Parfüm.

