

Wacholderbeeren

Angenehm bittersüß, aromatisch würzig, leicht harzig und deutlich an Gin erinnernd – so kann man ihr Aroma beschreiben.



Herkunft, Charakteristika:

Der anspruchslose Wacholder ist in verschiedenen Arten über die gesamte Nordhalbkugel verbreitet, als Gewürz ist jedoch fast nur diese Art von Bedeutung: Der immergrüne, säulenförmige, stark verzweigte Strauch oder Baum wird bis zu 12 m hoch. Die nadelförmigen, stechenden Blätter haben auf der Oberseite einen blauweißen Wachsstreifen. Die Scheinfrüchte wachsen erst im zweiten oder dritten Jahr, botanisch handelt es sich dabei allerdings nicht um Beeren, sondern um Zapfen.

Saison, Einkauf, Lagerung:

Im August und September werden die Beeren geerntet. Im Handel sind sie getrocknet dann in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich. Man kauft Wacholder als ganze Beeren und zerdrückt sie erst kurz vor der Verwendung im Mörser oder mahlt sie in der Pfeffermühle, so entfalten sie ihr ganzes Aroma. Trocken, lichtgeschützt und luftdicht verpackt gelagert, sind sie über Jahre hinweg haltbar.

Verwendung:

Ihr Geschmack ist angenehm bittersüß, aromatisch würzig, leicht harzig mit dem Akzent von Tannennadeln und deutlich an Gin erinnernd. Kein Wunder, denn Wacholder aromatisiert zum einen verschiedene Schnäpse, allen voran Gin und Genever, sowie Liköre und Magenbitter. Zum anderen würzen Wacholderbeeren Wild- und Wildgeflügel, aber auch Sauerkraut, Rind, Schwein, Kalbsnieren- und Leber, kräftige Braten- und Eintopfgerichte, Pilze, Rote Beten sowie Marinaden und Pasteten. Wacholderbeeren kann man entweder im Ganzen (dann, je nach Geschmack, vor dem Verzehr wieder entfernen) oder

eben zerdrückt
oder gemahlen dem Gericht beifügen.

Und hier finden Sie Rezepte mit [Wacholderbeeren](#).