

Muskatnuß



Ganze Muskatnuss

Sie ist fast ein Universalgewürz, hat aber dennoch ihre Lieblinge wie Kartoffeln, Spinat, Eier, Geflügel, Meeresfrüchte oder Wild.

Geriebene Muskatnuss

Ihr Aroma verflüchtigt sich rasch – man sollte sie stets frisch über die Speisen reiben.

Getrocknete Macisblüte

Sie duftet lieblicher und erfrischender als Muskatnuss und eignet sich auch als Süßspeisen- und Gebäckgewürz.

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. Jhd.) 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 Reunion 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.

