Piment

pimenta dioica syn pimenta officinalis

Nelkenpfeffer, Neugewürz, Jamaikapfeffer, Allgewürz, bahar hilu (arab.), kabachini (ind.), yenibahar (türk.)

Kategorie

Gewürze, Myrtengewächse (myrtaceae)

Beschreibung

Der Pimentbaum aus der Familie der Myrtengewächse ist ein immergrüner Baum, der bis zu 12 Meter Höhe und ein Alter von bis zu 100 Jahren erreichen kann. Er hat gegenständige, lederartige und eiförmige Blätter. Die Trugdolden mit kleinen, weißen Blüten bringen die meist zweisamigen roten Beeren mit einem Durchmesser von 0,5 bis 0,8 cm hervor. Im siebten Jahr trägt der Baum erstmals Früchte. Geerntet werden die Beeren jedoch, solange sie noch grün und unreif sind, weil sie bei Vollreife ihr Aroma verlieren. Bis zu 45 kg der Beeren können in einem guten Jahr von einem Baum geerntet werden. Die Blütezeit des Pimentbaums liegt im Frühjahr und Sommer.



pimenta dioica

Herkunft

Piment wächst auf den Westindischen Inseln, und wird auf Jamaika, in Mexiko sowie Mittel- und Südamerika angebaut.

Aroma

Die unreifen Beeren sind rund und grün, getrocknet aber werden sie hart und rotbraun und ähneln einem großen Pfefferkorn. Das gemahlene Gewürz ist von einem dunklen Rostbraun. Getrocknete Pimentkörner haben ein nelkenähnlichen Geruch und gemählen ein intensiv duftendes Aroma aus Nelken, Zimt, Muskatnuss und Pfeffer mit brennendem aber auch leicht süßlichem Geschmack.



Piment

Verwendung

Im Handel werden die getrockneten Pimentkörner ganz oder als Pulver angeboten. In der Küche eignet sich Piment hervorragend als Gewürz zum Einlegen von Fisch, Rind- oder Schweinefleisch, als Bestandteil von Marinaden, aber auch als Würze zu Rotkohl oder Glühwein. Die ganzen Beeren werden in Pickles und Marinaden verwendet. Im Iran und in der Türkei kommen die zerstoßenen oder gemahlenen Beeren in Reisgerichte und die aromatischen Füllungen vieler Gemüse-, Früchte-, Geflügel- und Meeresfrüchtegerichte. Auch in einigen Lamm-, Hühner- und Wildgerichten, sowie in einigen Kuchen und Puddings wird Piment verwendet.

Einkauf / Aufbewahrung

Pimentkörner werden überall im Gewürzregal ganz oder gemahlen angeboten. Kaufen Sie nur kleine Mengen ganzer Pimentkörner und mahlen Sie diese bei Bedarf vor der Zubereitung der Speisen selbst, damit das volle Aroma der ätherischen Öle ausgekostet werden kann.

© 2026 coquina.de

Lichtgeschützt und in einem luftdichten Gefäß verschlossen halten sich Pimentkörner bis zu 3 Jahren. Gemahlene Pimentkörner verlieren schnell an Aroma.

Gesundheit

Pimentpulver wirkt als Aufguss gegen Verdauungsbeschwerden Blähungen und Durchfall. Äußerlich angewendet hilft Pimentöl bei Muskelkater oder Muskelschmerzen, innerlich angewendet bei Blähungen. Wegen seiner ätherischen Öle sollte bei äußerlicher Anwendung beachtet werden, dass Pimentöl eine reizende Wirkung auf Schleimhäute besitzt.

Achtung:

Schwangere sollten unbedingt auf Anwendung von Pimentöl sowie auf Piment als Gewürz verzichten. Piment hat eine stark wehenauslösende Wirkung.

Geschichte

Die Spanier brachten Piment erstmals im 16. Jahrhundert aus der neuen Welt unter dem Namen Neugewürz nach Europa. Seinen Namen Allgewürz verdankt die getrocknete Beere dem englischen Botaniker John Ray (1627 - 1705), der den Geschmack des Piment mit einer Kombination aus Nelke, Zimt und Muskat beschrieb.

© 2026 coquina.de