Sumach

rhus coriaria

Gerbersumach, Sizilianischer Sumach, sumaq (arab.), sumac (eng., franz.), zumaque (span.), sommacco (ital.)

Kategorie

Gewürze, Sumachgewächse (anacardiaceae)

Beschreibung



rhus coriaria

Das Wort Sumach stammt aus dem Semitischen und leitet sich von dem aramäischen summaq für dunkelrot ab. Die Übertragung in die deutsche Sprache erfolgte wahrscheinlich über das Arabische.Der Sumachstrauch aus der Familie der Sumachgewächse (anacardiaceae) kann bis zu 3 Meter Höhe erreichen und hat feine, dicht behaarte Zweige. Die Blätter sind 9 bis 15-fach gefiedert, die Fiederblättchen haben eine längliche, eiförmige Gestalt. Der Strauch blüht in langen Rispenständen, aus denen dann die roten, kugeligen Früchte wachsen. Der Sumachstrauch blüht von März bis September.Im Vorderen Orient und der Mittelmeergegend wachsen zahlreiche Arten der Rhus-Familie wild, doch als Küchengewürz sind es die Früchte der Rhus coriaria, die Verwendung finden. Hierzu trocknet man die dunkelroten Beeren des wild wachsenden Strauchs.


Sumach

Herkunft

In Europa gelangt ausschließlich rhus coriana in den Handel. Er kommt wild in Sizilien, im östlichen Arabien und angrenzenden Gebieten sowie in Zentralasien vor.

Aroma

Die Beeren sind ziegelrot bis violett gesprenkelt und schmecken fruchtig-säuerlich. Sie werden im Ganzen, zerstoßen oder zu grobem Pulver gemahlen verwendet. Durch den hohen Gehalt an Tanninen, Fruchtsäuren und ätherischen Ölen ergibt sich das typische säuerlich-herbe Aroma.

Verwendung

Sumach wird in Europa überwiegend als rotbraunes Pulver aus den grob gemahlen, getrockneten Früchten angeboten. Dieses Pulver ist ein beliebtes Tischgewürz in der Türkei und im Iran. In Wasser aufgekocht kann Sumach auch als Säuerungsmittel für Salate verwenden. Gemahlener Sumach ist als Würze für Fleisch- Fischgerichte oder Bohnen und Auberginen aus der libanesischen Küche nicht mehr wegzudenken.

Einkauf / Aufbewahrung

Ganze oder gemahlene Beeren sind in türkischen oder Naturkost-Läden zu bekommen. Die ganzen Beeren halten sich luftdicht verschlossen monatelang, gemahlen verlieren sie rasch an

© 2026 coquina.de

Farbe und Aroma.

Ersatz

Sumach als säuerliche Würze für Salate kann eventuell durch Essig ersetzt werden, für das Pulver als Tischgewürz gib es keinen Ersatz.

Gesundheit

Als Sud aufgegossen hilft Sumach mit seinen Fruchtsäuren und Gerbstoffen vor allem gegen Blähungen.

Geschichte

In erster Linie wurde Sumach als Mittel zur Farbstoffgewinnung und als Gerbmittel verwendet, daher der Name Gerbersumach. Das Gerbmittel für Leder wurde dabei aus den Blättern und frischen Trieben gewonnen. Als Färbmittel eignen sich Blätter und Zweige zum Schwarzfärben, die Rinde dagegen färbt Gelb, und die Wurzel bringt einen intensiven Rotton hervor.

Im antiken Rom kochte man die Früchte in Wasser auf, der so entstandene intensiv saure Sud diente dann als Würze für Fleisch- und Gemüsegerichte.

© 2026 coquina.de