

# Infoblatt Muskat



*Muskat (MEV)*

Muskat im Überblick

## Einordnung

Der Muskatnussbaum ist eine Gewürzpflanze und wird mit wissenschaftlichem Namen *Myristica fragans* genannt. Er gehört zur Familie der Gagelestreichgewächse (Myristicaceae). Muskatnussbäume liefern zwei Gewürze: die Muskatnuss (der Samenkern) und die Muskatblüte (die Samenschale), Mazi genannt.

## Beschreibung

Der Muskatnussbaum ist eine immergrüne Pflanze, die bis zu 20 m hoch werden kann. In Kultur wird sie allerdings niedriger gehalten (maximal 10 m). Die lanzettförmigen Blätter sind etwa 10 cm lang, lederartig und ganzrandig. Auf der Blattoberseite sind sie dunkelgrün, die Blattunterseite ist heller.

Es handelt sich hierbei um eine zweihäusige Pflanze. Die männlichen Bäume tragen weiße kleine Blüten mit 9 oder 10 verwachsenen Staubblättern, von denen jeweils bis zu 10 in Trauben zusammenstehen. Die weiblichen Blüten stehen einzeln bis maximal zu dritt. Der Fruchtknoten besitzt ein Fruchtblatt. Der Muskatnussbaum blüht das ganze Jahr über. Man findet an einer Pflanze gleichzeitig Knospen, Blüten und Früchte.

Die Art der Bestäubung ist noch nicht eindeutig geklärt, vermutlich erfolgt sie durch Käfer. Die Frucht des Muskatnussbaumes wird Balg genannt und ähnelt einer Aprikose. Sie ist hellgelb, fleischig, 5 - 6 cm lang und benötigt ungefähr 9 Monate bis zur Reife. Dann platzt sie entlang einer Naht und gibt den bis zu 3 cm großen Samen frei. Dieser besitzt eine schwarze holzige Samenschale, die von einem leuchtend roten Samenmantel, Arillus genannt, umgeben ist. Beim Trocknen wird der Samenmantel gelb-orange.

## Herkunft / Verbreitung / Anbauggebiete

Beheimatet ist der Muskatnussbaum auf den Banda-Inseln und den Molukken. Heute wird die Pflanze in Indonesien, Sri Lanka, auf den Inseln des Indischen Ozeans und in Mittel- und Südamerika angepflanzt. Indonesien ist heutzutage der Hauptproduzent des Gewürzes.

## Anbau / Standortansprüche

Der Muskatnussbaum ist eine Tropenpflanze und benötigt für seine Entwicklung ein feucht-heißes Klima. So werden als günstige Umweltfaktoren Temperaturen um die 22 °C ohne große Schwankungen und eine relativ gleichbleibende hohe Luftfeuchtigkeit genannt. Die notwendigen Niederschlagsmengen liegen zwischen 2.500 und 3.000 mm, die gleichmäßig über das Jahr verteilt liegen sollten. Die Bäume werden in Kultur zusammen mit Schatten spendenden Pflanzen angebaut.

Ein Problem beim Pflanzen von Muskatnussbäumen ist, dass man erst nach der ersten Blüte, d. h. nach 6 - 8 Jahren,

erkennen kann, ob dieser männlichen oder weiblichen Geschlechts ist. Die männlichen Bäume werden dann zum größten Teil entfernt, da einer für bis zu 20 weibliche Bäume zum Bestäuben ausreicht.

Nach 8 - 10 Jahren beginnt die Pflanze ausreichend Früchte zu tragen. Unter guten Bedingungen können sie bis zu 100 Jahre ertragreich sein. Die Erträge eines Baumes betragen pro Jahr in der Regel 1.000 Nüsse und ungefähr 500 g Mazis.

## **Ernte und Lagerung**

Obwohl die Bäume das ganze Jahr über Früchte tragen, gibt es in den meisten Anbaugebieten zwei richtige Erntezeiten. Die Ernte beginnt zur Vollreife der Früchte. Entweder wartet man hierbei, bis die Früchte vom Baum gefallen sind und sammelt sie auf oder die Früchte werden vom Baum gepflückt. Danach wird zuerst das Fruchtfleisch vom Samen abgetrennt. Im nächsten Schritt entfernt man vorsichtig den Samenmantel (die Mazis). Diese Muskatblüte soll dabei möglichst unversehrt bleiben, da sie dann mehr wert ist. Anschließend wird sie getrocknet und verfärbt sich dabei von rot über orange nach gelb. Während des Trockenvorgangs erhält die Muskatblüte ihr typisches Aroma. Die Muskatblüte kommt als Blätter oder gemahlen in den Handel.

Die von der Samenschale befreiten Samen werden im Schatten ungefähr 5 - 8 Wochen unter wiederholtem Wenden getrocknet, bis der innere Samenkern beim Schütteln klappert. Anschließend werden die Samen aufgekackt, verlesen und nach Größe sortiert, wobei die unbeschädigten Kerne die wertvollsten sind. Die Kerne werden oft zum Schutz vor Schädlingsbefall in Kalkmilch getaucht. Das ist die graue Schicht, die viele Muskatnüsse, die man kauft, auszeichnet.

## **Verarbeitung und wirtschaftliche Bedeutung**

Muskatnuss und Mazis sind beliebte Gewürze, wobei die Muskatblüte das feinere Aroma besitzt. Die Muskatnüsse kommen im Ganzen oder gemahlen in den Handel. Muskat verwendet man zum Würzen von Blumenkohl, Möhren, Kohlrabi, Porree, Rosenkohl, Wirsingkohl, Kartoffelbrei, Reis, Gemüsesuppen, Hähnchen, Fisch, Backwaren u. v. m. Aus kleinen oder beschädigten Samenkernen, die nicht mehr verkauft werden können, presst man unter Erwärmen Öl, die Muskatbutter. Sie wird als Zusatz für Salben und Seifen verwendet. Mazisöl, das durch Destillation gewonnen wird, dient als Aromazusatz in der Likör- und Parfumindustrie. In einigen Ländern wird auch das Fruchtfleisch zu Pickles, Chutnes, Ketchup, Gelee oder Süßigkeiten verarbeitet.

Die Muskatnusspflanze ist auch eine Heilpflanze: Sie kann oral gegen Nervenerkrankungen, schwache Depressionen, Blähungen, Verdauungsbeschwerden oder Magen-Darm-Beschwerden eingesetzt werden, eingerieben wirkt sie z. B. gegen Muskel-Rheumatismus.

Muskatnuss und -blüte enthalten die giftige Substanz Myristicin. Bei zu hoher Dosierung verursacht diese Schweißausbrüche, Harndrang und Kopfschmerzen. Größere Mengen haben eine berauschende und betäubende Wirkung.

Die Muskatnüsse, die in den Handel kommen, stammen, wie schon erwähnt, von dem echten Muskatnussbaum *Myristica fragans*. Daneben gibt es aber noch einige andere Muskatnussbäume, die Muskatnüsse und Mazis von geringerer Qualität liefern, z. B. der Papuamuskatnussbaum (auch Makassarmuskatnussbaum genannt) aus Neuguinea. Sie werden dem gemahlene Muskatnussgewürz z. T. zum Strecken beigegeben.

## **Literatur**

FRANKE, W. (1997): Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart, New York.

SCHRÖDER, R. (1991): Kaffee, Tee und Kardamom: tropische Genussmittel und Gewürze; Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung. Stuttgart.

SIEWEK, F. (1990): Exotische Gewürze: Herkunft, Verwendung, Inhaltsstoffe. Basel, Boston, Berlin.

**Quellen:**

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Anett Siebert

Verlag: Klett

Ort: Leipzig

Quellendatum: 2004

Seite: [www.klett.de](http://www.klett.de)

Bearbeitungsdatum: 05.05.2010

**Autor/Autorin:**

Anett Siebert