Kubebenpfeffer

piper cubeba

Kategorie

Gewürze, Pfeffergewächse (piperaceae)

Beschreibung

Kubeben-Pfeffer (auch Kubenenpfeffer) oder Stiel-Pfeffer (Piper cubeba) ist eine Pflanzenart aus der Gattung Pfeffer in der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceae). Er wird als Gewürz- und Heilpflanze verwendet. Die Früchte der Pflanze werden ebenfalls als Kubebenpfeffer, die einzelne Frucht wird als Kubebe (Plural: Kubeben), von gleichbedeutend lateinisch cubeba, bezeichnet.
Der Kubeben-Pfeffer ist eine ausdauernde Kletterpflanze. Die glatten Laubblätter sind zugespitzt. Die Sträucher werden bis zu sechs Meter hoch. In einem ährigen Blütenstand stehen relativ kleine, weiße Blüten zusammen. Die Früchte beschreibt der Botaniker John Parkinson als »kleine, etwas süßliche Beeren, nicht größer als Pfefferkörner, aber rauher und furchiger und nicht so fest […] und jede hat einen kurzen kleinen Stängel, der wie ein Schwänzchen aussieht.«
In den Früchten sind 7 bis 18 Prozent ätherisches Öl enthalten. Weitere wichtige Inhaltsstoffe sind fettes Öl, Harze (Cubebinsäure), Cubebin, Piperidin und nur etwa 0,4% des für die Schärfe des schwarzen Pfeffers verantwortlichen Piperin. Das ätherische Öl ist reich an Sesquiterpenen (α- und β-Cubeben, Copaen, β-Bisabolen, β-Caryophyllen, δ-Cadinen) und oxygenierten Sesquiterpenen (Cubebol, Nerolidol), aber auch Monoterpenen (α-Thujen, Sabinen, Myrcen, α-Pinen, Camphen, Limonen).

piper cubeba

Kubebenpfeffer

Die Pfefferkörner haben eine Größe von vier bis fünf Millimetern. Ähnlich wie bei schwarzem Pfeffer werden die Früchte grün, also noch unreif, geerntet. Anschließend werden sie in der Sonne getrocknet. Dadurch erhalten die Körner ihre typische schwarz-braune Farbe und die runzelige Oberfläche.

Herkunft

Der Kubeben-Pfeffer, genannt auch Indischer Pfeffer, ist in Java und auf anderen indonesischen Inseln heimisch. Er wird auch in anderen Gebieten Indonesiens und in Sri Lanka angebaut.

Aroma

Kubeben haben ein warmes, terpentinähnliches Aroma. Kubebenpfeffer schmeckt bitter und dezent scharf. Er hat eine frische Note, die an Eukalyptus erinnert. Typisch für die Pfeffersorte ist das leichte Prickeln, das sie auf der Zunge hinterlässt.

Verwendung

Für Fleischgerichte: Die etwas bittere Schärfe mit dem dezenten Minzaroma des Kubebenpfeffers verfeinert sowohl klassische als auch exotische Fleischspeisen. Auch in kräftigen Fisch- oder Gemüsegerichte findet Kubebenpfeffer Verwendung. Dort wird der Schwanzpfeffer zu einem kulinarischen Erlebnis.
Für Dips: Kräftigen Soßen oder Dips verleiht der Kubebenpfeffer ein ganz intensives Aroma. Auch zu indischen Gerichten als feurig-süßes Chutney passt das besondere Gewürz.
Für Gewürzmischungen: In der beliebten, indonesischen Gewürzmischung Ras el-Hanout sind die intensiven Schwanzbeeren schon lange ein wichtiger Bestandteil. Wer gerne experimentiert, lässt in Kombination mit anderen Kräutern und Gewürzen ganz einfach tolle neue Aroma-Kompositionen entstehen.

Ersatz

Als Lieferant von Ersatzfrüchten für Cubeba diente unter anderem auch die Myrte.

Gesundheit

Kubeben sind seit der Antike als Heilmittel verwendet worden und im Osten immer noch geschätzt. Sie wirken schleimlösend und werden in Mitteln gegen Atembeschwerden gebraucht. Kubeben haben antiseptische Eigenschaften. In der Volksheilkunde finden die getrockneten Früchte Verwendung bei entzündlichen und bakteriellen Erkrankungen der Harnwege, ebenfalls als Expektorans bei chronischer Bronchitis, unzerkleinert bei Kopfschmerzen (Schwindelkörner) und Gedächtnisschwäche.
Schon Hildegard von Bingen sprach davon, dass sich der Kubebenpfeffer positiv auf Verstand und Gemüt auswirke.
Traditionell wird der Kubebenpfeffer hauptsächlich bei folgenden Beschwerden eingesetzt:

- Atemwegserkrankungen
- Asthma
- Bronchitis
- Schwindel
- Kopfschmerzen
- Blasenentzündung

Zur Anwendung werden ein bis zwei ganze Körner des Pfeffers mehrmals täglich zerkaut. Der pure Geschmack ist zwar etwas gewöhnungsbedürftig, jedoch unbedenklich. Unangenehme Nebenwirkungen sind nicht bekannt.
Die Heilwirkungen der Pfeffersorte werden auf seine einzigartige Kombination an Wirkstoffen zurückgeführt. Dazu gehören unter anderem:

- ätherische Öle: Mit zehn bis 20 Prozent ist der Gehalt an ätherischen Ölen in Kubebenpfeffer recht hoch. Die Öle sorgen für die harntreibende sowie die schleimlösende Wirkung.
- Antioxidantien: Die enthaltenen Antioxidantien sollen oxidativen Stress reduzieren und die Zellalterung mindern.
- Harze (Cubebinsäure): Durch die Harze ist Kubebenpfeffer auch gut zum Räuchern geeignet. Außerdem verleihen sie dem Pfeffer seinen speziellen Geruch.
- Cubebin: Der pflanzeneigene Wirkstoff Cubebin sorgt nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die konzentrations- und verdauungsfördernde Wirkung.
- Piperin: Der Wirkstoff ist auch in schwarzem Pfeffer enthalten und wirkt antibakteriell und antifungal. Der Stoff ist ebenfalls für die Schärfe des Pfeffers verantwortlich.

Geschichte

Kubeben (über arabisch kubaba von lateinisch cubeba) sind die unreifen Früchte der früher als Cubeba officinalis L. bezeichneten Pflanzenart. In China wurden Kubeben seit langem in der

Medizin zu Heilzwecken verwendet. Sie erreichten den Westen durch arabische Händler und wurden (zum Beispiel bei Husten) als Heilmittel wie als Gewürz geschätzt. Bis zum 17. Jahrhundert waren sie allgemein gebräuchlich und wurden gelegentlich mit Wacholderbeeren verfälscht.