

# Muskatblüte/Muskatnuss

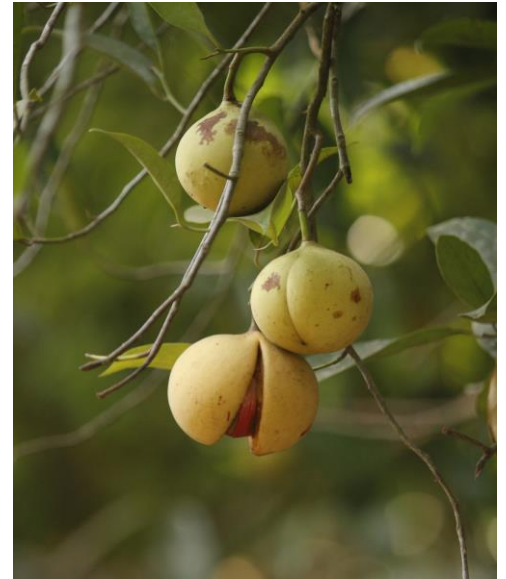
## Was ist das eigentlich?

Die Muskatblüte, auch Macis genannt und die Muskatnuss sind Erträge des Muskatnussbaumes. Diese Pflanzenart gehört zur Familie der Muskatnussgewächse. In tropischen Regionen wie Brasilien, Südafrika und Indien wird dieser immergrüne Baum (*Myristica fragrans*) hauptsächlich angebaut. Die pfirsichartigen Früchte werden geerntet und das Fruchtfleisch anschließend entfernt. Übrig bleiben der Samen und der Samenmantel; diese werden dann getrocknet.

Als Muskatblüte wird fälschlicherweise der getrocknete Samenmantel bezeichnet; die Muskatnuss ist ebenfalls keine Nuss, sondern der getrocknete Samen. Mit Blüten oder Nüssen hat dieses Gewürz also nichts zu tun!



Die schwarze Samenschale mit Samenkern (Muskatnuss) umhüllt vom Samenmantel (Muskatblüte)



Pfirsichartige Frucht des Muskatnussbaumes (*Myristica fragrans*)

## Weißwurst, Béchamelsauce und Weihnachtsgebäck

Das diese drei Speisen eine Gemeinsamkeit haben, ist schwer vorstellbar. Doch schaut man einmal auf die Gewürze, wird deutlich, dass Muskat eine wesentliche geschmacksgebende Zutat ist. Mit seinem herbwürzigen und leicht süßlich-scharfem Geschmack ist die Muskatnuss vielseitig einsetzbar. Die Muskatblüte ist etwas milder; sie hat einen weniger herben und eher eine zimt- und karamellartige Note. Damit sich der Geschmack richtig entfalten kann, sollte Muskat erst zum Ende des Kochvorganges hinzugegeben werden.

## Heilende Wirkungen

Das Gewürz Muskat enthält ätherische Öle, welche verdauungsfördernd, schmerzlindernd und antibakteriell wirken. In der traditionellen Medizin werden demnach Muskatnuss und Muskatnussöl bei Verdauungsbeschwerden eingesetzt.

## Handelsformen

Die Muskatblüte gibt es im Handel als gemahlenes Pulver oder seltener am Stück als Blütenstreifen.

Die Muskatnuss gibt es ebenfalls als gemahlenes Pulver, oder am Stück als ganzer getrockneter Samen zu kaufen.