



Muskatblüte/Muskatnusschale - In der feinen Welt der Gewürze auch Macisblüte genannt

Was ist die Muskatblüte?

Die Muskatblüte, auch Macis genannt, ist der Samenmantel der **Muskatnuss**. Die Muskatnuss kommt vom Muskatnussgewächs, das ursprünglich von den nördlichen Molukken stammt. In Europa ist das Gewächs seit dem Mittelalter bekannt, der Muskatnussbaum wächst auf Mauritius und Grenada, Neuguinea, Indonesien, Indien und Brasilien.

Bei der Ernte der Muskatnuss wird die Blüte, in der Sonne oder in Trockenräumen getrocknet. Die Muskatblüte kommt entweder ganz oder gemahlen in den Handel.

Was steckt in der Muskatblüte?

Die Muskatblüte enthält fettes Öl und eine Vielzahl ätherischer Öle. Die Zusammensetzung der ätherischen Öle schwankt je nach Standort, Verarbeitung und Lagerung der Nüsse. Hauptbestandteil der Öle ist der Stoff Myristicin, der in größeren Mengen, in Verbindung mit Elemicin und Safrol, eine halluzinogene Wirkung hervorrufen kann. Die Mengen Muskatnuss, die als Gewürz verwendet werden, sind allerdings unbedenklich und lösen keinerlei halluzinogene Wirkungen aus. Für den typischen Muskatgeschmack sind neben Myristicin u. a. die Stoffe Sabinen, Limonen und Eugenol verantwortlich.

Aroma der Muskatblüte

Die getrocknete Muskatblüte duftet ähnlich wie die Muskatnuss, jedoch noch feiner und lieblicher. Ihr erfrischender Duft erinnert an Orangen, das Aroma ist fein-würzig und im Gegensatz zur Muskatnuss nur leicht brennend. Einen warmen Beigeschmack weisen sowohl die Muskatblüte als auch die Muskatnuss auf.

Verwendung der Muskatblüte

In der Heilkunde: Der Muskatblüte werden ähnliche Wirkungen wie der Muskatnuss zugeschrieben. In der Muskatblüte ist viel Myristicin enthalten, das vor allem bei Infektionen im Magen-Darm-Bereich lindernd und heilend wirkt. Dieses ätherische Öl hilft auch bei Krämpfen, Verdauungsproblemen und wirkt zudem antibakteriell.

In der Küche: Deftige, fettreiche Speisen werden mit einer Prise Muskat bekömmlicher. Das feine Aroma der Muskatblüte eignet sich zum Würzen von **Süßspeisen, Kuchen und Gebäck** ebenso wie zur Aromatisierung von Glühwein und Punsch. Gemüse-, Kartoffel und Reisgerichte erhalten mit dem edlen Küchengewürz eine warme, fein-würzige Note.

Muskatblüten-Tipp: Das milde Aroma der Muskatblüte verfeinert Milchmixgetränke und verleiht Salaten mit Langusten, Krebs und Hummer pikant-raffinierten Geschmack.

Sie möchten sich noch mehr zum Thema Kräuter & Gewürze informieren? Lesen Sie hierzu alles Wissenswerte in unserem großen Ratgeber „**Kräuter & Gewürze**“.

Muskatblüte/Muskatnusschale ist zur Zeit in keinem GEFRO-Produkt enthalten.