

# Piment



Piment oder Nelkenpfeffer ist ein an sich sehr vielseitiges Gewürz. Das Gewürz wird aus den Früchten der *Pimenta* gewonnen – in deren Anbauländern werden aber auch die Blätter zum Würzen verwendet.

In Deutschland hingegen kommt dieses exotische Gewürz eher selten zum Einsatz. Es ist in nicht vielen deutschen Küchen vorhanden. Vor allem in der Wurstherstellung und bei der Herstellung von Weihnachtsgebäck verwenden wir hierzulande Piment. Es wird also hauptsächlich in der Industrie mit Piment gearbeitet.

Im Hauptanbaugebiet des Piments ist das jedoch ganz anders. In der karibischen Küche kann man den Nelkenpfeffer kaum wegdenken. Er verleiht den Gerichten eine herrlich scharfe, ätherisch würzige Note und erzeugt so einen tollen exotischen Geschmack. Zur Heilung wird Piment nur vereinzelt eingesetzt, weil seine Öle die Schleimhäute zu sehr reizen können. Beliebt ist Piment jedoch als Bestandteil von Herrenparfüms. Es erzeugt eine herb-würzige, männliche Duftnote.