



www.gewuerzkarawane.de

Wacholder



(Lat. *Juniperus communis*), auch Kaddigbeere, Krammetbeere, Krana- oder Kronawitt, Machandel, Räucherstrauch, Rech- oder Reckolder genannt.

Die getrockneten, 6-8 mm großen Beerenpflanzen des immergrünen Wacholderstraußes, der zu den Zypressengewächsen gehört, findet man in ganz Europa und im gemäßigten Asien. Kultiviert wird der Strauch vor allem in Italien. Aus den unscheinbaren Blüten, die an den stacheligen Nadeln sitzen, bilden sich grüne oder auch dunkel-violette Beeren, in Form eines Zapfens. Durch das Trocknen bekommen die Wacholderbeeren ihre bläulichschwarze Farbe. Wacholder ist ein uraltes Heil-, Würz- und auch Zaubermittel. Die alten Ägypter verwendeten die Wacholderbeeren für Mundwasser, den Griechen und Römern galt Wacholder als Mittel gegen Schlangenbisse und im Mittelalter glaubte man, mit Wacholderzweigen den Teufel vertreiben zu können.

Geschmack & Aroma

Wacholder schmeckt süßlichwürzig, leicht harzig-bitter und riecht sehr kräftig.

Verwendung

Wacholder gibt es als ganze getrocknete Beeren zu kaufen. Sie passen sehr gut zu Fleisch und Wildmarinaden, zum Fischsud, zu herzhaften Rind und Schweinefleischgerichten, Sauerkraut, Rot- und Weißkohl, aber auch zu Pasteten, und eingelegtem Gemüse. Zerdrückt oder grob zerstoßen, würzen sie Gelees, Suppen und auch Saucen.

Lagerung

In fest schließenden Behältern - am besten mit Schraubverschluß - kühl und dunkel aufbewahren. So halten sie sich bis zu 3 Jahre.

Anwendung in der Heilkunde

Als Tee wirkt Wacholder harntreibend, appetitanregend, blutreinigend und gegen Darm und Magenbeschwerden.

Küchentipp

Der Geschmack von Wacholder ist sehr kräftig und kann jedes andere Aroma übertönen. Deshalb nicht mehr als 6-8 Beeren auf einmal verwenden. Frisch getrocknete Beeren haben die stärkste Würzkraft. =ä Der Geschmack hängt aber auch von der Gegend ab, wo die Beeren herkommen. So ist die Wacholder aus Italien wesentlich aromatischer als der aus Norddeutschland. Wacholder harmoniert mit Lorbeer, Knoblauch, Majoran, Thymian, Fenchel, Pfeffer und Senfkörnern.

Rezeptvorschlag: Brombeer Wacholder Gelee

Für ca. 4 Gläser a 250 g

- 500 g Brombeeren
- 500 g Holunderbeeren
- 8 Wacholderbeeren
- Gelierzucker (auf 4 Teile Saft 5 Teile Gelierzucker)
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Gin

Brombeeren verlesen, kurz waschen, Holunderbeeren waschen, von den Dolden streifen und mit den zerdrückten Wacholderbeeren und den Brombeeren aufkochen lassen. Danach zerdrücken und Saft ziehen lassen. Die Beeren in ein Sieb mit Mulltuch geben und über Nacht ablaufen lassen. Am nächsten Tag auf 4 Teile Saft 5 Teile Gelierzucker abwiegen. Saft, Gelierzucker und Zitronensaft erhitzen und etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach mit Gin abschmecken und in saubere Twist-off-Gläser füllen.