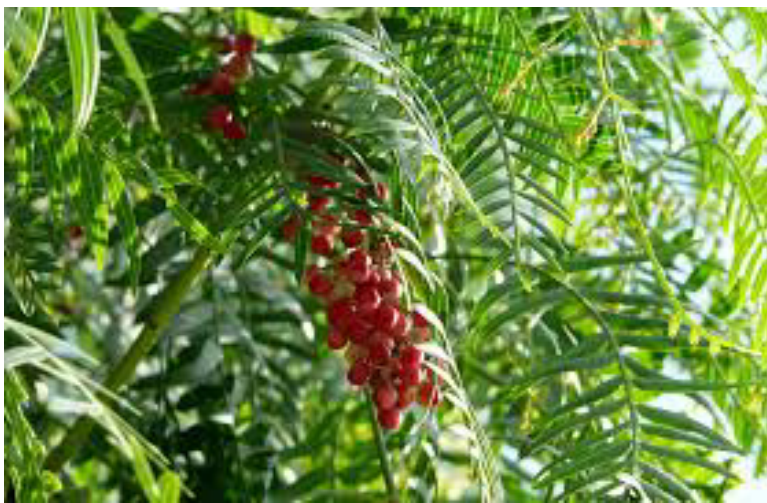


Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Peruanischer Pfefferstrauch wächst auch auf Kreta *Schinus molle*, eingebürgert und als Ziergehölz angepflanzt



Der Peruanische Pfefferbaum stammt aus Süd- und Mittelamerika, wo er von Mexiko im Norden bis Chile und Argentinien im Süden beheimatet ist. Er bevorzugt semiaride Böden und ist im Mittelmeerraum (so auch auf Kreta) eingebürgert. *Schinus*-Arten (von denen es 30 Arten gibt) wachsen als Bäume oder Sträucher und gehören zur Pflanzengattung der Sumachgewächse (Anacardiaceae).

An den Ästen sitzen die wechselständig gefiederten Laubblätter. Zerreibt man die Blätter zwischen den Fingern, kann man

schon einen deutlich pfeffrigen Geruch wahrnehmen. Das gesamte Blatt wird bis zu 25 cm lang und ist aus 15 bis 27 Blättchen zusammengesetzt. Das einzelne Blättchen ist linealisch-lanzettlich, 1,5 bis 2,5 cm lang und 0,5 bis 0,8 cm breit. Die Blattspindel ist schmal geflügelt.

Die kleinen gelblichen Blüten sind in kegelförmigen Rispen zusammengefasst. Aus ihnen entwickeln sich rosafarbene Steinfrüchte mit einem Durchmesser von ca. 0,5 cm (s. Abb.). Die leicht nach Pfeffer schmeckenden Früchte sind als „Rosa Pfeffer“ bekannt, obwohl sie eher ein Gewürz darstellen.



Die Erstbeschreibung Carl von Linnés als *Schinus molle* stammt aus dem Jahre 1753.

Das Artepitheton *molle* könnte sich aus einem südamerikanischen Trivialnamen ableiten oder aus dem spanischen stammen. Aus Südamerika sind verschiedene Verwendungsmöglichkeiten bekannt: aus den Früchten wird ein leicht alkoholisches Getränk zubereitet, Blätter und Harz werden zu medizinischen Zwecken genutzt und aus dem Baum selbst wird ein gelber Farbstoff gewonnen.

Funde besagen, dass schon seit etwa 550 n. Chr. in den Andenregionen leicht alkoholische Getränke aus den Beeren zubereitet wurden.

„Rosa Pfeffer“ findet sich bisher nur vereinzelt in Europa zu kaufen (s. **Abb.**). Die roten, Vollreifen Früchte werden, frisch geerntet, überwiegend auf den heimischen Märkten angeboten. Für einen Export müssen sie sofort nach der Ernte gefriergetrocknet werden. So werden sie haltbar gemacht und behalten ihre Farbe und finden meist Verwendung in Pfeffer- und Gewürzmischungen.

Rosa Beeren können aber auch wie Pfeffer verwendet werden und passen mit ihrem süßlich-scharfen, wacholderähnlichen Aroma ideal zu Fisch- und Fleischgerichten, speziell Wild. Rosa Beeren sind vielseitig zur Geschmacksveredelung einsetzbar und ein interessanter Blickfang in allen kalten und warmen Saucen.



Die Rosa Pfefferbeeren sollten vorsichtshalber als „giftig“ angesehen werden und deshalb nicht in großen Mengen gegessen werden. In den Früchten des Peruanischen Pfefferbaumes, -strauches finden sich Ätherische Öle, unter anderem alpha- und beta-Phellandren. Vergiftungserscheinungen sind bei normalem Konsum der Rosa Beeren nicht zu erwarten, jedoch wurden gelegentlich Hautreizungen beobachtet.