

Der Szechuanpfeffer



Vorwort

Bei uns ist er sehr selten anzutreffen: Der Szechuanpfeffer (*Zanthoxylum piperitum*). Zum ersten Mal sah ich im August 2016 Jungpflanzen auf dem Gartenmarkt in Maikammer. Ein Händler aus Baden-Württemberg hatte sie im Angebot. Immer interessiert an exotischen Pflanzen (bei mir stehen im Garten u. a. Indianerbanane, Kaki, Erdbeerbaum, Feigen, Kiwi usw.), erkundigte ich mich beim Händler, ob derartige Pflanzen frosthart seien. Er hatte sie aus Stecklingen gezogen und bestätigte, bei ihm hätten sie im Freien überwintert. Er meinte, Temperaturen bis um die 20 Grad minus würden der Pflanze nichts anhaben. Im Weinbaugebieten sei die Kultivierung völlig unproblematisch. Seitdem stehen zwei Pflanzen in meinem Garten.

Ein bisschen Botanik

Szechuanpfeffer, auch Japanischer Pfeffer, Chinesischer Pfeffer, Chinese prickly ash, Sichuan Pepper oder Anispfeffer genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceae). Er liefert ein pikant schmeckendes Gewürz und ist nicht mit dem Schwarzen Pfeffer (*Piper nigrum*) verwandt. Die Gattung *Zanthoxylum*, zu der die verschiedenen als *Szechuanpfeffer* bezeichneten Arten gezählt werden, gehört zur Familie der Rutaceae, ist also mit den Zitruspflanzen (*Citrus*) verwandt. Der Gattungsname lässt sich mit „Gelbholz“ übersetzen und beschreibt so eines der charakteristischen Merkmale der Pflanzen; „Gelbholz“ werden verschiedene Arten unterschiedlicher Gattungen genannt (aus Wikipedia).

Herkunft

Der Name Szechuanpfeffer leitet sich von der zentralchinesischen Provinz Sichuan ab, wo er heimisch ist und gern in der Küche verwendet wird. Wie bei der Provinz sind verschiedene Schreibweisen wie Sichuan-, Sechuan- oder Szetschuanpfeffer gebräuchlich. Im deutschen Sprachraum werden auch die Namen Bergpfeffer, Chinesischer Pfeffer oder Japanischer Pfeffer gebraucht (aus Wikipedia).

Geschmack

Bekannt ist der Szechuanpfeffer weniger für seine Schärfe, als viel mehr für seine prickelnde Wirkung im Mund. Aufgrund der enthaltenen Amide, die in den Samenkapseln enthalten sind, werden Zunge und Lippen beim Verzehr leicht taub. Die Urvölker haben diese Wirkung bei Zahnschmerzen zu nutzen gewusst. Deshalb werden das frische Kraut, die Rinde oder die Beeren auch als Zahnwehholz bezeichnet. Außerdem verfügt Szechuanpfeffer über eine äußerst feine Zitrusnote.



Samenkapseln, 2019 geerntet

Wuchs und Standort

Der Szechuanpfeffer wächst zu einem gedrungene, aufrechten Strauch oder Baum mit kurzem Stamm heran. Je nach Literatur kann er vier Meter hoch und recht breit werden. Ich habe beide Pflanzen an einen sonnigen Standort gesetzt, aber auch ein halbschattiger Platz ist geeignet. Im Winter benötigt die Pflanze einen geschützten Standort.

Innerhalb von drei Jahren ließ ich eine Pflanze in die Höhe sprießen. Sie ist inzwischen rund 2,20 m hoch, ein Zuwachs von circa 50 cm pro Jahr. Bei der anderen Pflanze praktizierte ich die Bonsaimethode indem ich das Höhenwachstum im zweiten Jahr durch starken Rückschnitt extrem einkürzte. Diese Pflanze ist rund 60 cm hoch und hat eine kugelige Form.



Respekt einflößend: Dornen

Die Dornen, die gegenständig am Trieb stehen, sind beachtenswert und äußerst spitz. Deshalb halte ich die Kultivierung in Gärten mit Kleinkindern für nicht geeignet.

Blüte

Die grünlich-gelblichen Blüten bei (Schmetterlingen als Nektarquelle beliebt) erscheinen zwischen April und Juni. Sie reifen zu kleinen, kugeligen Kapsel Früchten heran, die an Beeren erinnern. Später sind sie knallrot gefärbt: Ein exotischer

Blickfang im Garten.

Standort

Der Szechuanpfeffer benötigt einen hellen sonnigen, mindestens aber halbschattigen Platz, Im Winter sollte er vor kalten Winden geschützt werden. In der heißen Jahreszeit benötigt Szechuanpfeffer ausreichend Wasser, Staunässe sollte tunlichst vermieden werden. Szechuanpfeffer kann auch im (großen) Kübel gezogen werden.

Boden

Der Szechuanpfeffer liebt ein gut durchlässiges, leicht saures Substrat mit reichlich Humus. Etwas Lehm schadet nicht. Beim Einpflanzen habe ich zudem der Erdmischung rund 20 % Lavasplitt zugefügt. Eine mäßige Feuchtigkeit ist angesagt. Grundsätzlich zeigt sich aber der Szechuanpfeffer gegenüber Trockenheit sehr tolerant.

Schädlinge und Krankheiten

Bislang habe ich an meinen Pflanzen keine Krankheiten oder Schädlinge feststellen können. Die Pflanzen scheinen ziemlich robust gegen einen Befall zu sein.

Pflege

Im Frühjahr ist eine Mulch- oder Kompostschicht angebracht, um die Pflanze mit Stickstoff und anderen Nährstoffen zu versorgen. Bei längerer Trockenheit sollte man vor allem Jungpflanzen gießen.

Schnitt

Eine Gartenschere kann man jederzeit benutzen, um die Pflanze in Form zu bringen. In der Vegetationsruhe verträgt sie sogar radikale Rückschnitte. Wichtig ist es hoch wachsende oder sich überkreuzende Zweige zu entfernen. Beim Ernten ist man dankbar, diesen Rat befolgt zu haben. Nicht vergessen: Handschuhe!



Im März 2020 zeigen sich die ersten grünen Blättchen

Ernte

Die Früchte werden geerntet, wenn sie beginnen sich dunkelrot zu färben. Am besten schneidet man mit einer (Bonsai-) Schere die Dolden ab. Zumeist hängen noch die Samen in der Fruchtschale. Geschmacklich sind sie nicht aromatisch. Deshalb trocknet man die Früchte, drückt die Schale ein und entfernt das schwarze Samenkorn.

Geschmack

Szechuanpfeffer hat einen intensiven Geschmack und ist nicht so scharf wie echter Pfeffer. Der größte Unterschied besteht beim prickelnden Geschmack.

Vermehrung

Man kann mit halb verholzten Stecklingen, die im Sommer geschnitten werden, Erfolg haben. Diese Methode habe ich noch nicht ausprobiert, werde aber sie in diesem Jahr praktizieren.

Einen ersten Erfolg kann ich mit der Anzucht aus Samen verzeichnen. Dazu verwendete ich Samen, der zuvor 4-5 Wochen im Kühlschrank stratifiziert wurde. Anfang Februar wurde er an einem hellen und warmen Standort ausgelegt. Es dauerte fast ewig (6 Wochen), bis sich die ersten Pflänzchen zeigten. Sie wachsen auch nicht gerade schnell (jetzt Ende März ca. 3 cm hoch), aber das wird sich schnell ändern, wenn sie bei warmer Witterung im Garten stehen werden.

Verwendung

Im Internet sind zahlreiche Tipps über den Einsatz von Szechuanpfeffer zu finden. Einfach ausprobieren.

Internetlink

Diesen Link fand ich interessant: [HTTPS://WWW.GARTENROT.COM/SZECHUANPFEFFER.HTML](https://www.gartenrot.com/szechuanpfeffer.html)

Copyright, Kontakt und weitere Informationen:

Klaus Rettig
- Mr. Bonsai -
Kleinfeldstr. 11

67435 Neustadt/Weinstraße

Tel.: 06327/4402, E-Mail: bitte erfragen