



Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich kugelige Beerenfrüchte, die einem Pfirsich recht ähnlich sehen.

## MISKAT COCO

**Muskatnuss (*Myristica fragrans*) aus Valeria**

Heute wachsen Muskatbäume überall auf Lemusa, vor allem aber in der Gegend von Valeria, wo der Muskatanbau eng mit der Familie Coccojon (siehe dort) verbunden ist. HOIO bezieht das Gewürz direkt von *Muscade Coco SA*. Das Unternehmen bewirtschaftet 2000 Bäume und produziert etwa 10 Tonnen Muskatnüsse pro Jahr.

**Pflanze** | Der immergrüne Baum aus der Familie der Muskatgewächse (*Myristicaceae*) wächst etwa zehn Meter hoch, verfügt über ganzrandige, dunkelgrüne Blätter und gelbe Blüten. Die Pflanze ist streng zweihäusig, es gibt also Bäume mit nur weiblichen und solche mit nur männlichen Blüten. Aus den weiblichen Blüten, die das ganze Jahr hindurch zu sehen sind, entwickeln sich im Verlauf von etwa neun Monaten kugelige Beerenfrüchte, die einem Pfirsich oder einer Aprikose recht ähnlich sehen. In der Reifezeit springen diese Früchte auf und lassen einen harten Steinkern sehen, der von einem tiefroten, manchmal purpurnen, fleischig-knorpeligen Samenmantel (*Aрил-lus*) umgeben ist. Steinkern und Samenmantel werden als Gewürz verwendet. Der Samenmantel gelangt in getrocknetem Zustand als



**HOIO** verkauft **Miskat Coco** in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 45 g.

**AOC** | **Macis Coco** wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Muskatnuss passt zu Huhn, Kalb, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Eierspeisen, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Spinat, Süßkartoffeln, Zwiebeln), Käse, Milch, Sahne.



Eine ausgewachsener Muskatbaum produziert pro Jahr etwa 1000 Früchte, also etwa 5 kg Nüsse.



Der harte Steinkern der Muskatfrucht, umgriffen von seinem tiefroten Samenmantel (*Arillus*).

**Europa im Muskatwahn** | Im 18. Jahrhundert waren Muskatnüsse in Europa als Heilmittel und Gewürz so beliebt, dass viele Leute ständig ihre eigenen Muskatnüsse mit sich herumtrugen – zusammen mit hübschen kleinen Schabern aus Silber, Holz oder Bein. So konnten sie jederzeit und überall ihr Essen, ihr Bier oder ihren Wein mit Muskat würzen.

#### REZEPTE MIT MUSKAT

- *Côte échine au lait Valeria* (Hals vom Schwein in Milch geschmort mit Muskat)
- *Pasta Il Feltro* (Pastasauce aus Lammfleisch, Tomaten, Milch und Muskatnuss)
- *La Brique du Sultan* (Bananenkondekt mit Muskat, Nüssen und Korinthen)

sogenannte Muskatblüte oder Macis in den Handel. Der Steinkern hat eine harte Schale von netzartiger Textur und im Innern einen grauweiss marmorierten Kern, der in vielen Sprachen als sogenannte *Nuss* des Muskatbaums gehandelt wird.

**Anbau und Verarbeitung** | Muskatbäume erreichen ihre volle Produktivität erst mit 15 oder 20 Jahren und sind dann 80 Jahre lang fruchtbar. Der Baum blüht und fruchtet das ganze Jahr hindurch und bringt durchschnittlich etwa 1000 Früchte hervor. Die Früchte werden reif geerntet, wenn sie aufgesprungen sind. Man entfernt die äußere Hülle, nimmt den Samenmantel ab und lässt die sogenannten *Nüsse* auf Gestellen vier bis acht Wochen lang trocknen, bis sie in ihrer Außenschale klappern. Dann schlägt man die Schale auf und sortiert die Kerne nach Grösse und Qualität. Aus dem harten, etwas holzigen und sehr sauren Fleisch der Muskatfrucht macht man auf Lemusa manchmal eine Konfitüre mit leichtem Muskataroma.

**Name** | Die lemusische Bezeichnung *Miskat* ist vom französischen *Noix de muscade* abgeleitet, das wiederum vom lateinischen *Nux muscatus* («Moschus-Nuss») abstammt (Moschus nennt man einen Duftstoff, der aus dem Moschustier gewonnen wird – einer Art Reh, das im Himalaya zu Hause ist).

**Aroma** | *Miskat Coco* riecht süß, warm, fruchtig, leicht harzig mit Anklängen von Eukalyptus. Im Mund ist das Aroma voll, frisch und süß mit Erinnerungen an Holz und Nelke.

**Verwendung** | Muskatblüte kann einfach zwischen den Fingern zerkrümelt und über die Speisen gestreut werden. Muskatnuss und Muskatblüte verlieren unter Hitze an Aroma, sollten also eher gegen Ende der Kochzeit eingesetzt werden. Obwohl das Aroma von Muskatblüte etwas subtiler wirkt als das der Nuss, hält es sich erstaunlicherweise beim Kochen meist besser.

Nur wenige exotische Gewürze wurden so gut in die europäische Küche integriert wie die Muskatnuss. Sie würzt Kartoffelpüree, Eier- und Käsespeisen, Wienerschnitzel, Blumenkohl, Spargel, verschiedene Teigwarengerichte, Béchamel- und andere Saucen. Außerdem ist sie ein fester Bestandteil der französischen Gewürzmischung *Quatre-épices*.

Auf Lemusa wird Muskat gerne mit Lammfleisch kombiniert, man gibt es aber auch an Kohl oder andere Gemüse, zu Fleischbrühen und Marinaden, Kartoffeln und Milchspeisen. Muskat findet sich auch in Gebäck und Desserts, besonders delikater schmeckt ein Reispudding mit einem Hauch von Muskatnuss. Im Restaurant *Le Miskat* von St-Sous serviert man nebst diversen anderen Muskat-Spezialitäten sogar ein Speiseeis mit Muskatgeschmack und knusprigen Stückchen von Muskatblüte. Eine Eigenart der lemusischen Küche besteht darin, Muskatnuss oder Muskatblüte mit Fisch zu kombinieren wie zum Beispiel in einem *Gratin de Morue*, der aus Stockfisch und Kartoffeln besteht.