
Gewöhnlicher Kapernstrauch, eine Gewürzpflanze der mediterranen Küche

HILKE STEINECKE & PETER SCHUBERT

Abstract

Capers, the pickled flower buds of the Mediterranean caper bush, were already used as a popular condiment in ancient Rome. Salina, a small volcanic island north of Sicily, produces high-quality capers. The botanical and ecological features of the plant and the various culinary uses of capers are introduced.

Zusammenfassung

Der Kapernstrauch ist eine Gewürzpflanze, die schon im alten Rom sehr beliebt war. Genutzt werden vor allem die eingelegten Blütenknospen. Besonders hochwertige Kapern werden auf der kleinen süditalienischen Vulkaninsel Salina geerntet. Biologie des Kapernstrauches sowie seine Verwendung als Gewürzpflanze werden vorgestellt.

1. Einführung

Kapern sind ein altes Gewürz, das schon in der antiken römischen und griechischen Küche bevorzugt in Fischgerichten verwendet wurde. Noch heute sind Kapern beliebte Zutat in der mediterranen Küche. Bei uns werden sie beispielsweise Königsberger Klopsen zugegeben. Eingelegte Kapern gehören bei uns zum Standardsortiment im Lebensmittelhandel. Weniger bekannt sind jedoch die dazugehörigen

Pflanzen. *Capparis spinosa* ist im Mittelmeerraum als Wildpflanze weitverbreitet. Der Strauch wird auch in Plantagen angebaut und verwildert dort gelegentlich.

Capparis spinosa, der Echte, Gewöhnliche oder Dornige Kapernstrauch, ist ein Vertreter der Capparaceae (Kaperngewächse), eine mit den Kreuzblütlern eng verwandte Familie. Die

Abb. 1: Küste auf Salina bei Pollara mit Kapernsträuchern im Vordergrund.





Kaperngewächse umfassen rund 600 Arten, von denen je nach Auffassung etwa zwischen 250 und 300 Arten zur Gattung *Capparis* gestellt werden. *Capparis*-Arten kommen in tropischen und subtropischen Gebieten vor, fehlen aber in Nordamerika.

2. Vegetativer Bau

Der Echte Kapernstrauch ist sehr salztolerant, weshalb er häufig in Meeresnähe zu finden ist. Zudem mag er es heiß, Temperaturen von 40 Grad im Schatten sind für ihn kein Problem. *Capparis spinosa* besiedelt dementsprechend bevorzugt trockene, sonnige, sandige Standorte. Häufig ist er an Felsen und Mauern zu finden. Der Strauch wird rund einen Meter hoch, wobei seine Zweige aufrecht oder niederliegend wachsen. Kapernsträucher, die an Mauern siedeln, entwickeln oft mehrere Meter lang hinabhängende Triebe.

Die blaugrünen, wechselständigen Laubblätter sind rundlich bis eiförmig, etwa 3 cm lang und etwas fleischig. Die Nebenblätter sind zu

Dornen umgewandelt, wobei es auch dornenlose Kapernsträucher gibt (*Capparis spinosa* var. *inermis* = *Capparis orientalis*). Die Triebe sowie gelegentlich auch die Blattadern sind rot überlaufen.

3. Blüten und Früchte

In den Achseln der Blätter entwickeln sich die mehrere Zentimeter lang gestielten, weißen, radiärsymmetrischen Blüten. Sie erscheinen bevorzugt im Sommer mit einer Nachblüte im Herbst, werden etwa 4 cm breit und bilden je-

Abb. 2 (oben): Älteres Exemplar mit dickem Stamm, das regelmäßig zurückgeschnitten wird. Häufig färben sich die Triebe leuchtend rot.

Abb. 3 (Seite 41 oben): Kapern-Knospe.

Abb. 4 (Seite 41 Mitte): Knospen und Blüten von *Capparis spinosa*.

Abb. 5 (Seite 41 unten): Ältere Blüte von *Capparis spinosa*.

weils 4 Kelch- und Kronblätter sowie zahlreiche Staubblätter mit violetten bis weißen Filamenten. Auf einem Stielchen (Gynophor) wird der Stempel deutlich über den Blütenboden emporgehoben (RAUH 1950). Die Narbe steht in der Anflugbahn der bestäubenden Insekten. Da sich die Narbe dabei über den Pollensäcken befindet, ist eine räumliche Trennung beider Geschlechter gewährleistet, was eine Selbstbestäubung verhindert.

Mit ihren vielen Staubblättern erinnern Kapernblüten aus der Ferne etwas an Passionsblumen, die in ihrem Inneren einen vielfädigen Kranz aus sterilen Staubblättern (Nebenkorne) tragen. Kapern-Blüten sind sehr kurzlebig, denn sie blühen nur bis zum Mittag. Die Blüten werden gelegentlich von Gallmücken der Gattung *Asphondylia* befallen (z. B. *A. capparis*).

Die etwa 2 cm langen, fleischigen Beerenfrüchte (auch Kapernäpfel genannt) erinnern an kleine grüne Gurken. Bei der Reife werden sie rötlich. Im grünlich-gelben Fruchtfleisch sind zahlreiche kleine Samen eingebettet.

4. Kapern in der Küche

Unter Kapern versteht man die jungen, etwa erbsengroßen, rundlichen Blütenknospen. Frisch und roh sind sie ungenießbar, weshalb sie zunächst in Salz, Essig und oder Öl eingelegt werden müssen. Ihr Geschmack wird vor allem durch Caprinsäure und Senfölglycoside bestimmt. Diese Inhaltsstoffe haben gleichzeitig eine verdauungsfördernde und appetitanregende Wirkung (HILLER & MELZIG 2003). Je nach Alter bzw. Größe der Knospen werden Kapern in verschiedene Klassen eingeteilt, die Durchmesser von 4–7 mm bis 13–15 mm aufweisen. Aber nicht nur die Blütenknospen von *Capparis* liefern ein wertvolles Gewürz. Auch die Blätter, die ebenfalls in Salz oder Essig eingelegt werden, verfeinern diverse Speisen (GERHARDT 1994).

Wichtiger Inhaltsstoff ist das in den Kapern enthaltene scharf schmeckende Senfölglycosid Glucocapparin. Man kennt derartige Senfölglycoside vor allem als Scharfstoffe bei den Kreuzblütlern, wo sie besonders markant im Meerrettich vertreten sind. Während anderen





Senfölglycosiden eine antimikrobielle und durchblutungsfördernde Wirkung zugesprochen wird, ist dies für Glucocapparin nicht bestätigt. Ein weiterer, pharmazeutisch interessanter, Inhaltsstoff ist Rutin, das für seine positiven Eigenschaften bei venösen Gefäßkrankheiten geschätzt wird. Allerdings sind die Kapern auch hier keine sehr ergiebige Quelle, sodass sie pharmazeutisch nicht genutzt werden.

5. Anbau

Kapern werden rund um das Mittelmeergebiet angebaut. Besonders hochwertige Kapern gewinnt man auf den Liparischen Inseln nördlich

von Sizilien. Auf der zu diesen gehörenden kleinen Insel Salina werden die Kapern in besonders hoher Qualität produziert, sodass diese auch in Ländern außerhalb Italiens als Spezialität angeboten werden. Auf dem vulkanischen Boden gedeihen Kapernsträucher sehr gut. Mitunter sind es nur kleine Äcker, auf denen man alte Pflanzen mit dicken, knorrigen Stämmen findet. Im allgemeinen werden hier die Knospen nachts oder frühmorgens geerntet, einen Tag lang getrocknet und dann in Holzbottichen mit Meersalz eingelegt. Durch diese Verarbeitung werden die Kapern entbittert, ihre hellgrüne Farbe verändert sich hin zu einem Olivgrün. Eingelegte Kapern bekommt man auf Salina in jedem, selbst noch so kleinen Lebensmittelgeschäft zu kaufen. Ähnlich verarbeitet, also in Salz eingelegt, gibt es dort auch eingelegte Kapernfrüchte zu kaufen.

Da der Kapernstrauch eine der wichtigsten Nutzpflanzen von Salina ist, wird auf dieser Insel jährlich am ersten Sonntag im Juni zur Blütezeit das Kapernfest (Festa del Cappero in Fiore) gefeiert. Dieses Fest lockt zahlreiche Heimische sowie Urlauber an. Auf der Piazza S. Onofrio bei Pollara werden dann viele heimische kulinarische Köstlichkeiten mit Kapern angeboten. Dazu gibt es den ebenfalls hier produzierten und als Inself Spezialität gepriesenen süßen Malvasiawein.

Zu guter Letzt: Kapern sind nicht gleich Kapern. In Mitteleuropa, wo sich der Kapernstrauch draußen nicht kultivieren lässt und höchstens als Kalthauspflanze gehalten werden kann, können die Knospen anderer Pflanzen wie Löwenzahn, Sumpfdotterblume, Gänse-

Abb. 6 (oben): Frucht.

Abb. 7 (unten): Geöffnete Frucht mit vielen dunklen Samen.

Abb. 8 (Seite 43 oben): Von Gallen befallener Kapernstrauch.

Abb. 9 (Seite 43 unten links): Gewürz-Kapern von Salina.

Abb. 10 (Seite 43 unten rechts): In Salz eingelegte Kapern-Früchte, angeboten in einem Lebensmittelgeschäft auf Vulcano.

blümchen oder Kapuzinerkresse als Kapernersatz genutzt werden (RAUH 1950). Entsprechend eingelegt wie Kapern haben diese falschen Kapern aber einen ähnlichen Geschmack.

Dank

Herzlicher Dank geht an ILSE ZÜNDORF für die Durchsicht des Manuskriptes und Ergänzungen zu den Inhaltstoffen sowie an ALEXANDRA KEHL für Hinweise zu den Gallen.

Literatur

GERHARDT, U. 1994: Gewürze in der Lebensmittelindustrie. – Braunschweig.
HILLER, K & MELZIG, F. 2003: Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen. – Heidelberg.
RAUH, W. 1950: Morphologie der Nutzpflanzen. – Heidelberg (Reprint 1994, Wiesbaden)

Internetseite

http://www.siciliainfesta.com/sagre/festa_del_cappero_in_fiore_a_salina.htm
(Festa del Cappero in Fiore a Salina)





Abb.11 (oben): Blühender Kaperstrauch mit kriechenden Trieben auf Salina.

Abb. 12 (unten links): Keramikteller mit Kaperndekor an einer Hauswand in Malfa auf Salina.



Abb. 13 (unten rechts): Pflanzengefäß mit Kapernmuster in Malfa auf Salina.