

# **Pimenta racemosa (Mill.) J. W. Moore**

## **Allgemein**

Die Pflanze ist vor allem als Gewürz und Würzmittel bekannt. Lange Zeit war das Öl in die US-amerikanischen und britischen Pharmakopöen aufgenommen, wurde aber Anfang dieses Jahrhunderts gelöscht. Es wurde als aromatisches Stimulans und Karminativum für den Verdauungstrakt verwendet. Eine andere Anwendung war der eines Zusatzes zu Tonika und Purgativa sowie als Aromastoff. Einige Tropfen Öl halfen gegen Blähungen. Pimentwasser wurde als Trägersubstanz für Magen- und Abführmittel verwendet.

Piment wird im Englischen ‚Allspice = alle Gewürze‘ genannt, da es wie eine Mischung aus vielen Gewürzen schmeckt: Gewürznelke, Wacholder, Zimt und Pfeffer.

Medizinisch verwendet werden die Beeren und das aus ihnen gewonnene Öl.

## **Etymologie**

Der Name der Pflanze 'pimenta' geht wohl zuerst auf das englische Wort 'pimento = Pimentbaum' für die auf dem britischen Jamaika angebaute Pflanze und ihr aus den rundlichen Beeren gewonnenes Gewürz zurück, das seinerseits wie auch ähnlich französische, spanische und portugiesische Namen unterschiedlicher Bedeutung auf das spätlateinische 'pigmentum' in der Bedeutung von 'Balsam, Spezerei, Kräutersaft' zurückgeht. 'Racemosus' bedeutet 'mit traubigem Blütenstand'.

## **Botanik**

Blüte und Frucht: Die Blütenstände sind Trauben weißer oder lila Blüten, die sehr schnell in den Fruchtzustand übergehen. Die Früchte sind braune, kugelige Beeren mit einem Durchmesser von ungefähr 0,75 cm. Sie haben eine rauhe Oberfläche mit den Resten des Kelches, die einen Zahnkranz auf dem Apex bilden. Sie enthalten zwei nierenförmige Samen. Die Bäume tragen erst ab drittem Jahr Früchte, die wegen ihrer flüchtigen Öle in unreifem, grünem Zustand geerntet werden müssen.

Blätter, Stengel und Wurzel: Der Baum ist immergrün wird bis zu 12 m hoch. Seine Blätter sind länglich und ledrig.

Merkmal: Der Geruch ist aromatisch und erinnert an Nelken.

## **Verbreitung**

Die Pflanze ist in der Karibik heimisch und wird in Mittel- und Südamerika angebaut, insbesondere auf Jamaica.

## **Synonyme**

Pimenta acris (Sw.) Kostel

## **Volkstümliche Namen**

Allspice (eng.)

Bayrumbaum (dt.)

Clove Pepper (eng.)  
Jamaica Pepper (eng.)  
Pimenta (eng.)  
Pimentbaum (dt.)  
Pimento (eng.)

## Drogen

Pimentae racemosae folium (+ - !)