Paradieskörner

aframomum melegueta

Guineapfeffer, Meleguetapfeffer, grains of paradise, guinea grains, melegueta pepper (eng.), grani de meleguetta (ital.)

Kategorie

Gewürze, Ingwergewächse (zingiberaceae)

Beschreibung



aframomum melegueta

Aframomum melegueta (früher als Amomum granum paradisi bezeichnet) ist eine Pflanzenart, die zur Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) innerhalb der Einkeimblättrigen Pflanzen gehört. Sie ist in Westafrika beheimatet und wird in vielen Gebieten Afrikas kultiviert.
Paradieskörner, auch Guineapfeffer oder Meleguetapfeffer genannt, sind die getrockneten Samen, die als Gewürz verwendet werden.
Aframomum melegueta wächst als ausdauernde krautige Pflanze mit einem für Ingwergewächse typischen Habitus und erreicht Wuchshöhen von 1,5 Meter. Es wird ein Rhizom als Überdauerungsorgan gebildet.Der Stängel kann manchmal kurz sein und weist normalerweise Anzeichen von Narben und abgefallenen Blättern auf. Die Blätter sind schmal und ähneln denen von Bambus, mit einem gut strukturierten Gefäßsystem. An der Basis der Pflanze, aus dem Rhizom, erscheinen die Blüten einzeln oder bis zu fünft in kurz gestielten Blütenständen.
Aus den trompetenförmigen, violetten Blüten entwickeln sich 5 bis 7 cm lange Schoten , die zahlreiche kleine, rotbraune Samen enthalten.

Herkunft

Aframomum melegueta stammt aus dem Gebiet vom tropischen Westafrika bis Uganda und Angola. Sie wird lokal angebaut (besonders in Ghana), spielt aber im weltweiten Handel heute keine Rolle mehr.

Aroma

Paradieskörner haben einen pikant-scharfen, aber nicht brennenden Geschmack und ein angenehm würziges Aroma mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Daher können sie als Gewürz dienen oder auch medizinisch verwendet werden.

Verwendung

Paradieskörner eignen sich vor allem für Schmorgerichte mit langer Kochzeit, wobei sie fast immer gemahlen eingesetzt werden.
In den europäischen Küchen werden Paradieskörner heute kaum verwendet, abgesehen von einigen wenigen altertümlichen Rezepten für Lebkuchen, Würste, Biere und Magenbitter. Jedoch werden Paradieskörner im Gin der Marke Bombay Sapphire verwendet. Mit Paradieskörnern gewürzte Speisen findet man heute vor allem in den Maghrebstaaten, insbesondere Marokko. In den westafrikanischen Ursprungsländern nutzt man sie außer zum Kochen auch in der Volksmedizin.
Die Früchte sind essbar, auch ein aromatisches Öl kann aus den Samen gewonnen werden. Die ganze Pflanze und die Rhizome werden auch medizinisch verwendet.

© 2026 coquina.de

Geschichte

Im Mittelalter gelangten Paradieskörner (lateinisch Grana paradisi) fälschlich auch Pariskörner genannt) über den Landweg nach Nordafrika und von dort nach Europa, wo sie als afrikanischer Pfeffer bzw. Pfefferersatz wegen ihres geringeren Preises sehr beliebt waren.
Während der portugiesischen Kolonialexpansion im 15. Jahrhundert erreichte Joao Afonso de Aveiro Benin und brachte von dort 1486 den »Guinea-Pfeffer« nach Lissabon. Das Gewürz wurde zunächst in steigendem Umfang über den Seeweg gehandelt, verlor aber langfristig an Bedeutung, nachdem die portugiesischen Expeditionen Indien erreicht hatten und damit eine neue Möglichkeit zum Import von echtem Pfeffer eröffneten.

Mythologie

In der westafrikanischen Volksmedizin werden Paradieskörner wegen ihrer wärmenden und verdauungsfördernden Eigenschaften geschätzt, und beim Efik-Volk in Nigeria wurden sie zur Wahrsagerei und zur Prüfung von Schuldgefühlen verwendet. A. melegueta wurde in die Karibik und Lateinamerika eingeführt, wo es in religiösen Voodoo- Riten verwendet wird. Es ist auch weit verbreitet bei protestantischen Christen, die den afroamerikanischen Hoodoo- und Rootwork-Stil praktizieren, wobei die Samen als Glücksbringer eingesetzt werden und im Mund gehalten oder gekaut werden können, um ihre Aufrichtigkeit zu beweisen.

© 2026 coquina.de