



Szechuanpfeffer

Richtig pflanzen – gesund wachsen – aromatisch genießen

Szechuanpfeffer (*Zanthoxylum piperitum*) ist ein faszinierendes, robustes Gehölz mit aromatischen Blättern, duftenden Blüten und dekorativen Früchten. Die zitronig-frischen Blätter und die rotbraunen Fruchthüllen sind in der Küche vielseitig verwendbar und verleihen Speisen eine unverwechselbare, leicht prickelnde Würze. Mit dem richtigen Standort und etwas Pflege können Sie sich viele Jahre an diesem besonderen Gewürzstrauch erfreuen.

Aromatische Blätter und würzige Früchte – ein besonderes Genusserlebnis!

! Das Wichtigste zuerst:



Die Blätter von Szechuanpfeffer haben eine herrlich zitronig-frische, pfeffrig-würzige Note und eignen sich hervorragend zum Würzen von Fleisch, Fisch, Gemüse und asiatischen Gerichten.



Die rötlichen Fruchthüllen sind intensiv aromatisch und sorgen für die typische, leicht prickelnde Schärfe. Sie werden vor der Verwendung getrocknet und die schwarzen Samen entfernt.



Standort

Sonnig bis halbschattig. Szechuanpfeffer liebt warme, geschützte Standorte und reagiert empfindlich auf Spätfröste. Ein geschützter Platz an der Hauswand oder in einem geschützten Gartenbereich ist ideal.



Richtig pflanzen

Pflanzloch großzügig ausheben und mit humoser, durchlässiger Erde anreichern. Keine Staunässe! Pflanzabstand 2–3 m. Auch für die Kultur im großen Kübel (mind. 40–60 cm Durchmesser) auf Terrasse oder Balkon geeignet.



Richtig gießen

Regelmäßig gießen, besonders in den ersten Jahren und in trockenen Perioden. Der Boden sollte gleichmäßig feucht sein, aber keine Staunässe aufweisen. Im Kübel häufiger gießen, da die Erde schneller austrocknet.



Düngung

Im Frühjahr mit einem organischen Langzeitdünger oder Kompost versorgen. Eine moderate, kalibetonte Düngung fördert Vitalität, Aromabildung und Fruchtansatz. Nicht überdüngen!



Schnitt

Ein leichter Formschnitt genügt. Entfernen Sie im zeitigen Frühjahr tote, schwache oder störende Triebe. Das Gehölz bildet auch an jüngeren Trieben Blüten und Früchte. Ein zu starker Schnitt reduziert den Ertrag.



Mulchen

Eine Mulchschicht aus Laub, Grasschnitt oder gehäckseltem Material hält den Boden feucht, unterdrückt Unkraut und fördert das Bodenleben. Kein Rindenmulch verwenden, da dieser den Boden versauern kann.



Auch die Blätter sind ein kulinarischer Geheimtipp – frisch verwenden und den besonderen Geschmack erleben!



Szechuanpfeffer im Kübel

Auch im großen Kübel bestens möglich. Verwenden Sie ein Gefäß mit mindestens 40–60 cm Durchmesser, hochwertige, durchlässige Erde und eine gute Drainage. Regelmäßig gießen und im Winter an einem geschützten, frostfreien Ort aufstellen.

Unser Tipp:

Probieren Sie junge, frische Blätter einfach einmal in Salaten, Marinaden, auf Fisch oder in asiatischen Gerichten – sie sorgen für eine unverwechselbare, zitronig-pfeffrige Würze! Die getrockneten Fruchthüllen sind ein edles Gewürz und sollten erst kurz vor der Verwendung zerkleinert werden.



- ✓ Robust und pflegeleicht
- ✓ Aromatische Blätter und Früchte
- ✓ Zitronig-frische, prickelnde Würze
- ✓ Für Garten, Terrasse und Kübel geeignet

- ✓ Sonniger, geschützter Standort
- ✓ Durchlässiger, humoser Boden
- ✓ Regelmäßig gießen
- ✓ Moderate, kalibetonte Düngung

- ✓ Leichter Schnitt
- ✓ Kein Rindenmulch
- ✓ Vielseitig verwendbar
- ✓ Besondere Zier- und Genusspflanze



Viel Freude beim Gärtnern!