

Was genau sind eigentlich Kapern?

Mo, 22.02.2016 - 12:00

Gerichten wie „Spaghetti alla puttanesca“, Königsberger Klopse, Vitello tonnato oder Tatar geben Kapern eine typische Würze. Es handelt sich dabei um die noch geschlossenen Blütenknospen des Kapern-Strauches. Der Kapern-Strauch ist im Mittelmeerraum beheimatet, die Blütenknospen werden bereits seit der Antike verwendet. Roh sind die olivblaugrünen Knospen nicht genießbar. Sie welken nach der Ernte zunächst im Schatten und werden anschließend in Salz, Essig oder Öl eingelegt. Dabei entstehen die würzig-pikanten Aromen.

Je kleiner die Kapern sind, desto feiner ist ihr Geschmack. Werden die Knospen nicht geerntet, blühen sie für nur etwa einen halben Tag auf. Die entstehenden Früchte sind als Kapernäpfel bekannt und lassen sich genauso wie die Knospen verarbeiten. In Salz eingelegte Kapern sollten vor der Verwendung mit Wasser abgespült werden.

Medien-Information

Bozen, 22.02.2016