

KAPERN

Diese wertvolle Ergänzung der Tafel benötigt keinen Anbau, sie verweigert ihn sogar. Sorgfalt verlangen die Kapern dagegen bei der Ernte und bei der Aufbewahrung. Der Kapernstrauch wächst spontan und ist typisch für mediterrane Regionen. Die Kapern, die wir alle kennen, sind die im Frühling geernteten Blütenknospen, wobei die kleinen Kapern entschieden vorzuziehen sind. Längst gelangt nur ein kleiner Teil der geernteten Kapern direkt ins Haus möglicher Verbraucher, denn der Großteil der Produktion wird der Industrie anvertraut. Die auf dem Markt erhältlichen Verpackungen enthalten Kapern, die in Lösungen aus Essig und Salz eingelegt sind. Besondere Würde haben die Kapern aus Pantelleria, die von der Europäischen Union mit der geschützten Herkunftsbezeichnung DOP ausgezeichnet worden sind. Es werden davon zirka sechstausendfünfhundert Doppelzentner im Laufe eines Jahres hergestellt. Anders, doch nicht weniger wertvoll, ist die Kaper aus Salina (im Archipel der Äolischen Inseln)

<http://www.emmeti.it/Cucina/Sicilia/Prodotti/Sicilia.PRO.44.de.html>

Kaper - Echter Kapernstrauch



Geöffnete und verwelkte Kapernblüte, unten links eine Knospe

Systematik

- Klasse: Dreifurchenpollen-
Zweikeimblättrige (Rosopsida)
Unterklasse: Rosenähnliche (Rosidae)
Ordnung: Kreuzblütlerartige (Brassicales)
Familie: Kaperngewächse (Capparaceae)
Gattung: Kapernsträucher (*Capparis*)
Art: Echter Kapernstrauch

Wissenschaftlicher Name

Capparis spinosa

L.

Kapern (von [französisch](#) *câpre* aus dem [griechischen](#) *kápparis*) sind die eingelegten [Blütenknospen](#) des **Echten Kapernstrauches** (*Capparis spinosa*), auch Dorniger Kapernstrauch genannt, aus der Familie der [Kaperngewächse](#) (Capparaceae), der in Südeuropa und praktisch im ganzen [Mittelmeergebiet](#) heimisch ist. Sie werden seit der [Antike](#) als pikante Kochzutat verwendet, galten aber auch als [Heilmittel](#) und [Aphrodisiakum](#).

Nutzung [[Bearbeiten](#)]

Kapernsträucher gedeihen je nach Varietät in trockener Umgebung oder auch in flachem Meerwasser. Die erbsengroßen Blütenknospen wachsen an Stielen aus den Blattachsen der Zweige. Ihre zarten, weiß-violetten Blüten öffnen sich nur einmal für kurze Zeit von morgens bis mittags. Dies ist der Grund, warum im [Alten Testament](#) der [Bibel König Salomon](#) die Kaper als ein Bild für die Vergänglichkeit der Welt verwendet ([Kohelet Prediger 12,5](#)).

Die geschlossenen Knospen werden im Frühjahr von Hand geerntet und sind roh ungenießbar. Sie werden zunächst einen Tag gewelkt und anschließend in grobem [Meersalz](#), [Salzlake](#), [Essig](#) oder [Öl](#) eingelegt. Dabei entstehen [Caprinsäure](#) und [Senfölglycosid](#), die den Kapern ihren würzig-pikanten Geschmack verleihen.


Kapern sollten geschlossen, oliv- bis bläulichgrün und möglichst klein sein. Kleine Kapern schmecken feiner als die größeren, sind wegen des geringeren Ernteertrages aber auch teurer. Die besten Kapern sollen aus Südfrankreich kommen, dort werden sie nach Größe in „Nonpareilles“ (4–7 mm, die Kleinsten (und Besten), im Geschmack *ohne Gleichen*, franz. „nonpareille“), „Surfines“ (7–8 mm), „Capucines“ (8–9 mm), „Capotes“ (9–10 mm), „Fines“ (12–13 mm), „Mifines“, und „Hors calibres“ („Communes“, 13–15 mm) eingeteilt. Auch die [Äolischen Inseln](#) sind für ihre guten Kapern bekannt. Dies gilt besonders für [Salina](#), wo im Juni ein „Kapernfest“ stattfindet.

Meist als Beilage oder [Tapas](#) werden – vor allem in Spanien – auch die etwa zwei Zentimeter großen **Kapernfrüchte**, auch **Kapernäpfel** genannt, serviert. Sie werden wie die Knospen in Essig oder Öl eingelegt. Bei ihnen gelten ebenfalls die kleineren Exemplare („Finos“) als die bessere Qualität.

Auf der griechischen Insel [Santorin](#) sind die ebenfalls in Essig und Salz eingelegten **Kapernblätter**, d.h. die Blätter des Kapernstrauches, eine kulinarische Spezialität.

Als „**Kapernersatz**“ kommen in Deutschland in Essig eingelegte Blütenknospen verschiedener Pflanzen in den Handel: [Sumpfdotterblume](#), [Kapuzinerkresse](#), [Scharbockskraut](#) und [Feigenwurz](#).



 Eingelegte Kapern der Größe „Surfines“

Gerichte [\[Bearbeiten\]](#)

Kapern werden warmen Gerichten meist erst zum Schluss zugegeben, da sich manche Inhaltsstoffe bei Wärme rasch verflüchtigen. Eingesalzene Kapern, wie sie in der italienischen und spanischen Küche ihres unverfälschten Aromas wegen bevorzugt werden, müssen zuvor gewässert werden. Wegen ihres sehr speziellen Geschmacks sollten andere Gewürze nur sparsam zur Verwendung kommen.

Die bekanntesten Gerichte mit Kapern sind der italienische [Vitello tonnato](#), die ostpreußischen [Königsberger Klopse](#) und das [Steak Tatar](#).

Bilder [\[Bearbeiten\]](#)



 [Commons: Kapernstrauch](#) – Bilder, Videos und Audiodateien

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Kaper>“

[Kategorien:](#) [Kreuzblütlerartige](#) | [Gewürzpflanze](#) | [Gewürz](#)