



Eduard & Doris Kastner

Kapern entdecken

KASTNER AG
das medienhaus

Eduard & Doris Kastner

Kapern entdecken

INHALT

Die Kaper – ein kulinarisches Aschenputtel ...	3
Das Geheimnis der Blüte	7
<i>Wilde Kapern in Malcesine</i>	19
Kapernkunde Lektion II.....	23
Gesundheit aus Kapern.....	33
Das Kapern-Jahr auf Salina	43
<i>Der größte Kapernabpacker</i>	56
Die Kapernküche	59
<i>Die Ca' de la Pasina</i>	67
Rezepte mit Kapern.....	71
Literatur	92
Bezugsquellen	95
Impressum	96



Es gibt kaum Literatur zu Kapern und noch weniger Kochbücher, obwohl Kapern schon seit siebentausend Jahren gegessen werden und in der Antike auch als Medizin vielfältig eingesetzt wurden. Die italienische Insel Ischia gilt als „Kaperinsel“, doch angebaut werden Kapern dort nicht mehr. Das gleiche gilt für Südfrankreich, wo es die besten Kapern geben soll. Erst auf der äolischen Insel Salina fanden wir Kulturen, wenn auch nicht die angekündigten „Plantagen“. Alle „spanischen“ Kapern stammen aus Marokko und noch häufiger aus der Türkei. Die Suche nach Kapernproduzenten gleicht einem Krimi. Das Mauerblümchen enttarnte sich als teure Prinzessin: Außerhalb Salinas verdoppeln sich die Preise für Salz-Kapern, die in Italien als saisonale Delikatesse geschätzt werden.





DAS GEHEIMNIS DER BLÜTE

Kapern sind keine Früchte, sondern von Kelchblättern umgebene Blütenknospen: geschlossene **Blüten**. Sie wachsen von April bis Oktober am Kapernstrauch, der zur Familie der Cappareae gehört (verwandt mit den Senfgewächsen und Meerrettich). Rund 450 Arten sind bekannt. Am häufigsten treffen wir im Anbau „**Capperis spinosa**“ an, „Echter Dorniger Kapernstrauch“ genannt. Aber auch „Capperis ovata“, „Capperis inermis“ (dornenlos), „Capperis sicula“, „Capperis orientalis“, „Capperis rupestris“ und „Capperis aegyptia“ lassen sich im Anbau unterscheiden. Sie alle leiten sich von Wildformen ab, die rund um das Mittelmeer in freier Natur gedeihen, sofern das Gebiet frostfrei bleibt. Der Kapernstrauch kommt mit sehr mageren Böden aus, weshalb ihm auch Felsritzen oder Ruinen als Standort genügen. In freier Natur werden seine sternförmigen Triebe bis 2 Meter lang. Als Kulturpflanze wird er jährlich im Winter auf ein Drittel zurückgeschnitten und entwickelt einen dicken Stamm, sodass er einem Weinstock gleicht. Er baut im Ertrag erst nach 15 Jahren ab und wird dann ausgetauscht.

Samen und Setzlinge können auch bei uns zur Aufzucht als **Kübelpflanze** gekauft werden. Doch Vorsicht: Die anspruchslose Capperis spinosa entpuppt sich als **Mimose**. Gegossen werden darf erst, wenn die Blätter welk wer-



Kapernfrüchte, die aus der Blüte entstehen

den, dann auch nicht viel. Bei Nässe ertrinkt sie unweigerlich.

In freier Natur entwickelt sie sehr tiefe Wurzeln und verhindert so **Bodenerosion** an Hängen. Der Kapernstrauch zeigt sich bei größter Hitze, ja sogar **Waldbränden** durch eine Blattschicht mit Capaprenol resistent, treibt danach wieder aus. Biologen sprechen von einer Wunderpflanze. Durch (tägliche) Handpflücke aller neuen Blü-

Bereits vor 7000 Jahren wurden Kapern nachweislich von Menschen gegessen und aufbewahrt (Funde in frühesten Häusern der Menschheit). Die ersten Begegnungen Mensch-Kaper liegen noch weit vor Beginn des Hausbaus. Die Ur-Eurasier mussten um die Fermentation gewusst haben. Ohne längeres Einlegen in Salz, Essig oder Öl bleibt die Kaper ungenießbar. Da Wein- und Olivenanbau erst mit der Sesshaftigkeit begannen, wurde von den Nomaden als erstes Salz eingesetzt, zugleich die für Kapern schmackhafteste Version.

Da die diploide Kapernpflanze (Chromosomenzahl = 38) selbstbefruchtend vorgeht, dient die Schönheit der Blüte fast nur der eigenen Eitelkeit bzw. der Entwicklungsgeschichte. Oben sitzen die männlichen Staubbeutel (Anthere), die Safranfäden ähneln, darunter der langgestreckte Fruchtknoten (Gynophor), der weibliche Teil. Eine Übertragung per Wind oder Insekten auf andere Pflanzen könnte erfolgen. Der Blütenduft fällt sehr gering aus. Nur die Sorte „*Capparis tomentosa*“ soll angenehm riechen.

In freier Natur blüht der Kapernstrauch fünf Monate lang mit täglich neuen Blüten. Aus der Blüte entwickelt sich per se die Frucht, die ebenfalls nach Fermentierung essbar wird und 2–3 cm misst. Diese **Kapernfrüchte**, auch Kapernbeeren oder Kapernäpfel genannt, finden in der mediterranen Küche ihre eigenen Einsatzgebiete.



*Die Kapernfrucht: Auf sie entfallen immerhin
10 % der Erntetonnage.*