

Scharfer Paprika

Cayennepfeffer ist vor allem wegen seiner scharfen Früchte bekannt, die auch den Namen Chili tragen. Capsaicin und andere Capsaicinoide sind für ihr scharfes Aroma verantwortlich.



© Nakano Masahiro/amanaimagesRF / Thinkstock

Blütezeit erstreckt sich von Juni bis September.

Chilis Aus ihnen entwickeln sich bis zu zwei Zentimeter lange leicht gebogene, spitzkegelige Früchte, die an eine Paprika erinnern, aber deutlich kleiner und weniger fleischig sind. Ihre derb ledrige Fruchtwand glänzt leuchtend rot. Die Früchte sind auch unter dem Namen Chilis oder Scharfe Paprika bekannt. Im Unterschied zu anderen Capsicumarten stehen sie stets aufrecht. Fälschlicherweise wird die Frucht häufig als Schote bezeichnet. Botanisch handelt es sich aber um eine Beere mit großen, durch falsche Scheidewände geteilten, hohlen Kammern. Damit sieht sie wie eine Kapsel aus, worauf der Gattungsname Capsicum verweist (lat. caps = Kapsel). Im Inneren der Frucht sitzen an den Scheidewänden zahlreiche weiße, runde Samen.

Als Cayennepfeffer werden sowohl die Pflanze *Capsicum frutescens* L. s.l. aus der Gattung der Paprika (*Capsicum*) als auch die davon geernteten roten Früchte *Capsici fructus* bezeichnet.

Nachtschattengewächs *Capsicum frutescens* L. s.l. stammt aus der Familie der

Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) und ist im tropischen Süd- und Mittelamerika heimisch. Heute wird der Cayennepfeffer weltweit in allen tropischen und subtropischen Gebieten kultiviert. Er ist ein mehrjähriger, bis zu einem Meter hoher Halbstrauch mit buschigem Wuchs, worauf auch sein Artname *frutescens* Bezug nimmt (lat. fru-

tex = Busch). Seine ovalen bis oval-lanzettlichen Blätter sind zwei Zentimeter lang und bis 1,5 Zentimeter breit. Sie stehen wechselständig an langen Stielen und sind ganzrandig. Die schmutzig bis grünlich weißen Blüten mit einem Blütendurchmesser von bis zu zwei Zentimetern ordnen sich in Paaren oder Gruppen an und sind fünf- bis siebenzählig. Ihre

Scharfe Vanilloide Sowohl in den Samen als auch in den Scheidewänden und der Fruchtwand befinden sich als Scharfstoffe Capsaicinoide (0,3 bis über ein Prozent), das heißt Amide des Vanillylamins mit gesättigten oder einfach ungesättigten C8-bis C15-Fettsäuren. Hauptkomponente ist mit 63 bis 77 Prozent das Capsaicin (Vanillylamid der 8-Methyl-6-nonensäure), das



vor allem in den Scheidewänden und den Samen sitzt. Die Vanilloide verleihen den Früchten des Cayennepfeffers den typisch brennenden scharfen Geschmack, weshalb die Früchte auch als Pfeffer bezeichnet werden. Schon Christoph Kolumbus, der mit der Entdeckung des neuen Kontinents auch den Cayennepfeffer kennenlernte, sprach vom indianischen und spanischen Pfeffer. Er gab der Pflanze allerdings die Namen, da er annahm, vermeintlich im Pfefferland Indien angekommen zu sein. Mit den Spaniern gelangte das Nachtschattengewächs über Asien, Afrika und China nach Europa. Es diente zunächst den Reichen als Ersatz für den teuren Pfeffer. Erst später begann sein wahrer Siegeszug und er verbreitete sich als heißgeliebter Scharfmacher für vielerlei Speisen.

Inzwischen wird Cayennepfeffer in fast allen tropischen Ländern angebaut und vorwiegend aus Afrika importiert. Im Laufe der Zeit hat sich durch Auslese und Kreuzung eine Vielzahl an Sorten entwickelt, die sich in Habitus, Blütenfarbe und vor allem in Fruchtform, -farbe, -größe und Schärfe unterscheiden. Deshalb wird im Arzneibuch *Capsicum frutescens* L. s.l., das heißt *sensu latiore* (im weiteren Sinne) als Stammpflanze genannt.

Heiße Wirkung Aber nicht nur als Gewürz wurden die Früchte des Cayennepfeffers immer beliebter. Auch als Arznei kommen die getrockneten reifen Früchte zum Einsatz. Während die innerliche Verwendung von *Capsicum*-Zubereitungen obsolet ist, spielen sie heute vor allem für die topische Anwendung eine Rolle. Man macht sich Capsaicin als Reizstoff zunutze. Es ist in Sal-

ben und Pflastern enthalten, die vor allem zur Linderung von Muskelschmerzen (z. B. in der unteren Rumpfmuskulatur) zum Einsatz kommen. In Studien wurde die Wirksamkeit von Capsaicin aus *Capsicum frutescens* inzwischen belegt. Dabei konnte ein dualer Wirkmechanismus identifiziert werden. Zum einen wird das Gewebe am Applikationsort besser durchblutet, wobei die entstehende Wärme zu einer Entspannung des betroffenen Muskels führt. Zum anderen gilt Capsaicin als Neuromodulator, der Schmerzrezeptoren (Nozizeptoren) zunächst übererregt und später dann ihre Desensibilisierung bewirkt, sodass Schmerzimpulse unterdrückt werden.

Nicht immer erwünscht Da bei zu langer äußerlicher Anwendung die Gefahr einer Dermatitis und Blasenbildung besteht, sollten vor allem Personen mit einer empfindlichen Haut vorsichtig mit der Applikation von *Capsicum*-Zubereitungen sein. Auf keinen Fall dürfen sie auf Schleimhäute oder in die Augen gelangen. Daher sollten Kunden immer darauf hingewiesen werden, sich nach dem Auftragen die Hände sorgfältig zu waschen. Die Polizei macht sich die unangenehme Reizwirkung des Scharfstoffes bei der Verteidigung zunutze. Durch Sprühen von „Pfeffersprays“ in die Augen von Angreifern werden diese durch den sofort einsetzenden Lidschluss orientierungslos. ■

*Gode Chlond,
Apothekerin*

Aktion Teilkraft Für einen guten Zweck

Mehr Informationen auf:
[www.orifarm.de/
soziales-engagement/
aktion-teilkraft/](http://www.orifarm.de/soziales-engagement/aktion-teilkraft/)

Aktion Teilkraft:

Soziales Engagement von Orifarm

Mit kleinen Schritten Großes bewirken

Europas führender Arzneimittelimporteure ist sich seiner sozialen Verantwortung bewusst: Bereits zum vierten Mal ruft Orifarm die „Aktion Teilkraft“ aus und legt auch in 2017 pro verkaufter Packung 1 Cent zurück. Soziale Einrichtungen aus dem Gesundheitsbereich können sich ab 01.08.2017 für die Förderung ihrer wohltätigen Projekte bewerben.

Sie kennen eine geeignete Einrichtung?

Dann empfehlen Sie die Teilnahme an der Aktion direkt über unsere Website:
www.orifarm.de/soziales-engagement/aktion-teilkraft/

Sie haben Fragen zur Aktion?

Dann kontaktieren Sie uns: charity@orifarm.com

