

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Woher kommen Pinienkerne?

Pinienkerne („pinoli“) sind beliebt und vielfältig verwendbar, unter anderem als Zutat für das „Pesto alla genovese“. Als besonders hochwertig und aromatisch gelten die Samen der Mittelmeerkiefer (*Pinus pinea*). Diese Pinienart wächst unter anderem in Italien, Portugal, Spanien und Südfrankreich. Im Handel finden sich aber auch die Samen der Korea-Kiefer (*Pinus koraiensis*), welche entweder aus China, Russland und Korea oder aus Pakistan, Afghanistan und dem Iran stammen.

Je nach ihrer Herkunft unterscheiden sich die Pinienkerne in Aussehen und Geschmack, aber auch im Preis. Europäische Pinienkerne sind von gleichmäßiger elfenbeinartiger Farbe und enthalten die harzigen, würzigen Aromen der Pinie. Sie haben einen sehr hohen Preis (bis zu 100 Euro pro kg), da die Pinienzapfen drei Jahre lang am Baum reifen und in gefährlicher, aufwändiger Handarbeit geerntet und weiterverarbeitet werden. Asiatische Pinienkerne sind je nach Sorte länglich-schmal oder dreieckig und haben braune Spitzen (siehe Bild unten). Chinesische Pinienkerne haben einen bitteren Nachgeschmack, pakistanische Kerne dagegen sind süßlicher und sehr ölig. Da die asiatischen Pinienkerne im Einkauf deutlich günstiger sind als die europäischen, sind im Handel auch Mischungen verschiedener Pinienkerne anzutreffen.

Konsumenten und Konsumentinnen, die Pinienkerne aus dem Mittelmeerraum bevorzugen, sollten kontrollieren, ob die Pinienkerne in der Packung gleich geformt und von einheitlich heller Farbe sind. Die Herkunft kann, muss aber nicht auf der Verpackung angegeben werden. Ein hoher Verkaufspreis ist in der Regel ein Hinweis auf die europäische Herkunft, ein niedrigerer Preis weist auf Pinienkerne aus Asien hin.

