

<b>Nutzung</b>	<b>Verwendung</b>
<b>Pflanze komplett</b>	
<b>Holz</b>	
<b>Blätter</b>	mit geringerer Schärfe, für Salate verwendet
<b>Blüten</b>	
<b>Früchte</b>	
<b>Samen</b>	
<b>Rhizom</b>	<p><i>Verwendung:</i>  in der japanischen Küche frisch gerieben als scharfes Gewürz, u.a. für Sushi  in Europa meist als Pulver in Gläsern und Dosen oder als Paste in kleinen Tuben  zu erhalten  erst nach dem Anrühren des Pulvers bildet sich die Schärfe  frisch geriebene Rhizome oder angerührtes Pulver verlieren nach etwa 30 Minuten  die Würzkraft</p>