

Pfeffer

Ob grün, schwarz oder roter Pfeffer – alle drei stammen von einer Pflanze, dem Pfefferbaum, ab.



Der schwarze oder Echte Pfeffer stammt ursprünglich aus Südindien, wird heute aber in vielen tropischen Regionen angebaut, insbesondere in Indien, Sri Lanka, Indonesien, Thailand und Vietnam sowie in Afrika, auf den Westindischen Inseln und in Brasilien. Er war seit jeher eines der wichtigsten, wenn nicht das wichtigste Gewürz. Weiße und schwarze Pfefferkörner waren den Menschen der Antike bekannt, damals galt jedoch Langer Pfeffer als edelstes unter den Pfeffergewächsen und erzielte die höchsten Preise. Im Lauf der Jahrhunderte gewann dann schwarzer Pfeffer immer mehr an Bedeutung und verdrängte andere, zuvor beliebte Pfefferarten. Auch heute noch ist Pfeffer – zumindest was die Menge anbelangt – das meist gehandelte Gewürz, etwa 200.000 Tonnen werden jährlich umgeschlagen.

Charakteristika:

Die mehrjährige, immergrüne Kletterpflanze wächst an Bäumen oder Rankhilfen bis zu 10 m hoch, wird im Anbau jedoch meist auf 5 m und weniger begrenzt. Die Pflanze hat große, herzförmige Blätter. Die winzigen Blüten erscheinen in bis zu 15 cm langen Ähren, aus denen sich hängende Fruchtstände mit zahlreichen Beeren bilden. Je nach Erntezeitpunkt und Verarbeitung werden aus ihnen drei verschiedene Gewürze gewonnen:

Für **grünen Pfeffer** legt man unreife Beeren in Lake oder trocknet sie rasch bei hoher Temperatur, sie werden auch gefriergetrocknet. Grüner Pfeffer schmeckt angenehm frisch und ist weniger scharf.

Um **schwarzen Pfeffer** herzustellen, lässt man die grünen Beeren nach der Ernte zum Fermentieren liegen und trocknet sie anschließend. Dabei werden sie dunkel und schrumpeln runzelig zusammen. Schwarzer Pfeffer ist würzig-aromatisch und beißend scharf.

Zur Herstellung des **weißen Pfeffers** verwendet man reife rote Beeren. Nach etwa einwöchigem Wässern wird das Fruchtfleisch entfernt, beim anschließenden Trocknen

erhalten die gräulichen Körner ihre weißgelbe Farbe. Weißer Pfeffer ist weniger aromatisch, besitzt jedoch die volle Schärfe.

Seit kurzem ist auch echter **roter Pfeffer**, entweder in Lake eingelegt oder getrocknet, erhältlich, wie der bräunlich rote aromatisch fruchtige und sehr scharfe Pondichery-Pfeffer, für den die Beeren vollreif geerntet werden.

Saison, Lagerung:

Pfeffer ist bei uns in jedem gut sortieren Supermarkt erhältlich – als ganze Körner oder gemahlen. Da das Aroma von gemahlenem Pfeffer rasch verfliegt, mahlt man das Gewürz am besten erst bei Bedarf. Besondere Pfeffersorten, wie z. B. Malabar-Pfeffer, erhält man in speziellen Gewürz-Läden, im Feinkostgeschäft oder über das Internet. Trocken, lichtgeschützt und luftdicht verpackt, sind Pfefferkörner viele Monate haltbar. Gemahlen verliert das Gewürz bereits nach 4-6 Monaten sein Aroma.

Verwendung:

Pfeffer ist weltweit als schärfendes Gewürz beliebt. **Grüner Pfeffer** passt gut zu asiatischen Gewürzen. Er aromatisiert Saucen, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel und Pasteten. **Schwarzer Pfeffer** ist universell, er würzt Saucen, Suppen, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Wild, Geflügel und gelegentlich auch Desserts. **Weißer Pfeffer** eignet sich zum Würzen von hellen Sahnesaucen, hellem Fleisch und Fischfilets. Wer sich das nicht merken kann oder will, kann sich mit folgender "Eselsbrücke" helfen: schwarzer Pfeffer würzt dunkle, weißer Pfeffer helle Gerichte.

Weitere Pfeffersorten:

Rosa Pfeffer oder "Schinus" werden die getrockneten Früchte des Peruanischen Pfefferbaums genannt. Der Geschmack ist süßlich, aromatisch-würzig und nur leicht scharf. Er würzt Fleisch, Fisch, Saucen und Käsegerichte.

Szechuan-Pfeffer heißen die getrockneten Samenschalen eines asiatischen Gelbholzbaums mit weniger pfeffrigem, sondern beißend aromatischem und säuerlichem Geschmack. Er würzt fernöstliche Gerichte, insbesondere gebratenes Fleisch, Fisch und Marinaden.

Japanischer Pfeffer: Wird auf Japanisch "Sansho" genannt. Er ist nicht mit schwarzem Pfeffer, sondern mit dem Szechuan-Pfeffer verwandt und ähnlich im Aroma und in der Verwendung.

Kubebenpfeffer: Mit ihm würzt man heute in Indonesien und Nordafrika, er ist Teil der marokkanischen Gewürzmischung Ras el Hanout und passt vor allem zu Fleisch und Gemüse.

Langer Pfeffer: wird weltweit selten verwendet, derzeit jedoch wieder entdeckt. Er war in der Antike sehr geschätzt und galt als bester Pfeffer, bis er vom schwarzen Pfeffer verdrängt wurde. Sparsam dosiert würzt er vor allem Fleischgerichte und Wild, aber auch Fisch, Currys und Pickles.