

Pfeffer - *Piper nigrum*, Pfeffergewächse m



Aus Koehlers Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen und kurz erläuternden Texten (1883-1914) Gera - Deutschland

Andere Namen:

Echter Pfeffer

Andere Sprachen:

Arabisch: Filfil Aswad

Burmesisch: nga-youk-kaun

Chinesisch : Hu-Chiao

Hindi: kali mirich

Englisch: Pepper

Französisch: Poivre

Indonesisch: merica hitam

Italienisch: Pepe

Japanisch: Kosho

Laotisch: phik noi

Malaiisch: lada hitam

Niederländisch: Peper

Norwegisch: Pepper

Portugiesisch: Pimenta

Russisch: Perets

Schwedisch: Peppar

Singhalesisch: gammiris

Spanisch: Pimienta

Beschreibung

Aussehen:

immergrüner Kletterstrauch

Stengel : geschmeidige Ranken und Luftwurzeln.

Blätter : tiefgrün.

Höhe : wird an bis zu 10 m hohen Pfählen gezogen.

Blüte : 7 - 15 cm lange Ähren oder Blütentrauben (ähnlich der roten Johannisbeere).

Früchte : fleischige Kugel-Steinfrüchte, zunächst grün, später gelblich, dann rot; diese

Kügelchen haben einen Durchmesser von 3 - 6 mm.

Verbreitung:

Hauptanbaugebiet ist die Malabarküste (Indien), aber auch Indonesien und Brasilien.

Ganz Südostasien, Westafrika und Madagaskar, Westindische Inseln.

Geschichte:

Ursprungsland ist Indien, und dort ist der Pfeffer seit über 4.000 Jahren auch als Gewürz erkannt worden;

400 v. Chr. kannten die Griechen P.; Plinius unterscheidet zwischen weißem und schwarzem Pfeffer.

Alexandrien war der Handelsplatz, an dem die arabischen Händler den auf dem Landweg transportierten Pfeffer verkauften; mitteleuropäische Pfeffer-Zentrale wurde Venedig; 3.000 Schiffe begründeten den Reichtum der Stadt, die die Preise diktieren konnte.

Die deutschen „Pfeffersäcke“ waren in Augsburg und Nürnberg (Fugger).

1180 wurde in London eine Pfeffergilde gegründet, die den Handel in England kontrollierte. Nachdem Vasco da Gama den Seeweg entdeckt hatte (1498), hatten die Portugiesen für 100 Jahre das Monopol; Lissabon wurde die reichste Stadt Europas; 1605 wurden sie von den Holländern vertrieben, die sich aber später den Engländern beugen mußten.

Anmerkungen:

In alten indischen Sanskritschriften wurde dieses Gewürz als "pippari" beschrieben; die Griechen nannten es Péperi, die Römer piper, die Engländer pepper.

Malabar ist das ferne Land, in das man seine Feinde wünschte: dahin, wo der Pfeffer wächst.

Pfeffer war ein so einträgliches Geschäft, daß darum Kriege geführt wurden (siehe Geschichte), begründete den Reichtum von Ländern und Städten Venedig, Genua, Lissabon und Lübeck, von einzelnen Personen - wie der Familie Fugger; aber selbst das reichte den Oberen nicht: in Rom wurden hohe Zölle beim Import und Steuern auf den Kauf gelegt; als Alarich Rom im 4. Jhd. belagerte, verlangte er u. a. auch 3.000 Pfund Pfeffer als Tribut. Durch Jahrhunderte war Pfeffer das teuerste Gewürz (gepfefferte Preise) und wurde deswegen sogar als Zahlungsmittel verwendet, aber immer war er auf den Tischen der Reichen ein Statussymbol: das Auto des Mittelalters.

"Geh wohin der Pfeffer wächst" - dieser Ausspruch beruht auf einem Irrtum: der Spruch entstand in Frankreich und bezog sich auf die zu lebenslänglichem Zuchthaus Verurteilten; die wurden nämlich auf die Teufelsinsel in Guyana "verschickt" (wie Papillon); von dort kam der rote Pfeffer, der nicht aus Pfeffer, sondern aus pulverisierten Chilis bestand. Richtig müßte der Spruch heißen: "Geh wohin die Chilis wachsen".

Über die Verwendung schrieb Johann Fischart im "Gargantua". "Ueber ein stinkend Fleisch macht man gern ein Pfeffer". Er spielt darauf an, daß es bis zum 18. Jhd. noch keine Konservierungsmöglichkeiten für Fleisch gab, das schnell verdarb; um es nicht wegwerfen zu müssen, würzte man es derart mit Pfeffer, daß man den "haut gout" nicht mehr schmeckte.

Friedrich der Große soll seinen Kaffee mit Pfeffer gewürzt haben.

Wirkstoffe:

Das ätherische Öl enthält zu 70 - 80% Monoterpenen; Phellandren, Piperin, Chavicin, Citral sowie Sabinen.

Der scharfe Geschmack kommt von dem Säureamid Piperin, das zu 5 - 10% enthalten ist.

Anbau:

Garten/Haus : in Europa wegen Fehlens klimatischer Voraussetzungen nicht möglich.
Die Pflanze benötigt ein feucht-heißes Klima.

Aufbewahrung:

Pfeffer wird in luftdicht schließenden, dunklen Gefäßen aufbewahrt.

Verwendung

Gesundheit:

Appetitanregend, regt Speichelfluß an, wirkt anregend, erhöht den Blutdruck, entzündungshemmend.

Husten löst sich am besten mit heißer Milch, Honig und Pfeffer.

Gebrauch:

In der Gewürzindustrie wird häufig das durch Wasserdampfdestillation gewonnene Pfefferöl gebraucht.

Verwendungs- und Handelsform:

Grüner Pfeffer: unreife, meist in Essig eingelegte Früchte; kommen zu uns aus Madagaskar.

Schwarzer Pfeffer: mit heißem Wasser übergossene, getrocknete, grüne (also unreife) Beeren.

Beste Sorten : Lampong (Indonesien); kleinkörnig, schwarz.

: Malabar, Tellicherry, Aleppi und Goa (Indien), 5 -6 mm. Durchmesser, sehr hart.

: Brasil (Brasilien).

Weißer Pfeffer: rote (reife) Beeren, die einige Zeit in Wasser gelegt und gegoren werden, danach läßt sich das rote

Fruchtfleisch leicht ablösen; er ist weniger scharf als schwarzer P. und schmeckt aromatischer.

Beste Sorten : Muntok (Indonesien).

: Sarawak (Borneo).

: Belém (Brasilien).

Geschmack: Pfeffer schmeckt aromatisch scharf.

In der Küche:

Alle Speisen, die Salz vertragen, mögen auch Pfeffer.

Grüner Pfeffer paßt zu: Steak, Tatar und - zerdrückt - zu Soßen (z. B. Vinaigrette).

Schwarzer Pfeffer wird meist nur gemahlen verwendet oder ungemahlen mitgekocht und vor dem Servieren herausgenommen.

Weißer Pfeffer paßt zu allen hellen Fleischsorten, hellen Gemüsen und hellen Soßen.

Gemahlener Pfeffer verliert schnell an Würzkraft; deshalb mahlt man erst kurz vor Verbrauch die benötigte Menge.

Um die Würzkraft nicht zu mindern, wird erst kurz vor Fertigstellung von Speisen gepfeffert.

Rezepte

Grüne Pfeffer-Soße oder Sauce au poivre vert
Pfeffer-Potthast

Pfeffer - die ganze Familie - Piper... , Pfeffergewächse, m

Die Gattung Piper zählt mehr als 2.000 Arten.

Andere Sprachen:

Arabisch: Filfil Aswad
Burmesisch: nga-youk-kaun
Chinesisch: Hu-Chiao
Hindi: kali mirich
Englisch: Pepper
Französisch: Poivre
Indonesisch: merica hitam
Italienisch: Pepe
Japanisch: Kosho
Laotisch: phik noi
Malaiisch: lada hitam
Niederländisch: Peper
Norwegisch: Pepper
Portugiesisch: Pimenta
Russisch: Perets
Schwedisch: Peppar
Singhalesisch: gammiris
Spanisch: Pimienta

Ferner Osten

Am bekanntesten ist der Pfeffer (Piper nigrum), den es grün, schwarz und weiß gibt; das ist der Piper nigrum, der ausführlich beschrieben ist unter Pfeffer.

Langer Pfeffer, Piper longum (Indian Long Pepper)

dieser kommt aus dem indisch-malayischen Gebiet; Geruch und Geschmack sind aromatischer als Piper nigrum. In Indien wird der Lange Pfeffer dem anderen vorgezogen.

Langer Pfeffer heißt aber auch der Piper officinarum oder Javanese Long Pepper, der von den Philippinen, den Molukken und den Sundainseln kommt.

Diese Arten wurden im Mittelalter in großen Mengen produziert und exportiert, spielen heute jedoch nur noch eine lokale Rolle.

Kubeben-Pfeffer, Piper cubeba, wächst in Indonesien; ebenfalls aromatisch und brennend scharf.

Piper chaba, aus dem indisch-malayischen Gebiet; Geruch und Geschmack sind aromatischer als *Piper nigrum*.

Piper betle wird zusammen mit dem Samen der Arecanuß (*Areca catechu*) in Südostasien und Ostafrika gekaut.

Piper methysticum wächst in Ozeanien, wo es zu Kawa-Bier vergoren wird.

Japan-Pfeffer, auch Pfeffer-Gelbholz genannt - *Xanthoxylum piperitum* - wächst auf einem Strauch, der in Japan, Korea und Norchina beheimatet ist; er trägt kugelige Früchte, die scharf pfeffrig schmecken. In Europa sind sie auch unter der Bezeichnung China-Pfeffer im Handel.

Afrika

Mehrere Pfeffer-Arten kommen aus Afrika:

Aschanti-Pfeffer (*Piper clusii*), Guinea-Pfeffer (*Piper guineense*); sie kommen aus dem tropischen West- und Zentral-Afrika und haben nur örtliche Bedeutung.

Im tropischen Afrika wächst auch der **Malaguette-Pfeffer** (*Grana Paradisi*), der auch Paradieskörner genannt wird.

Mohren-Pfeffer (*Xylopia aethiopica*) wächst ebenfalls im tropischen Afrika; er wird auch Negerpfeffer oder Kani genannt; er schmeckt pfeffrig mit bitterem Beigeschmack.

Aus Westafrika kommt auch der **Gestreifte Mohrenpfeffer** (*Xylopia striata*).

Mittel- und Süd-Amerika

Burropfeffer (*Xylopia aromatica*) wächst in Mittel- und Südamerika.

Der **Peruanische Pfefferbaum** (*Schinus molle*) trägt Früchte (*Schinus terebinthifolius*), die als Schinus-Früchte oder als Molle-Saat bezeichnet werden.

Roter oder Rosa peruanischer Pfeffer: reife, ungeschälte und getrocknete Beeren des Pfefferbaumes (*Anacardiaceae*); dieser Pfeffer ist sehr mild - es ist eigentlich gar kein richtiger Pfeffer.

Überhaupt **nicht** zu dieser Familie gehört der **Jamaica-Pfeffer**; das ist nämlich **Piment**.