

Pfeffer (*Piper nigrum* L.)

Der Pfeffer ist eine Kletterpflanze, die sich an Bäumen oder Stützpfehlern 4-6 m hochrankt. Wildwachsend erreicht der Pfefferstrauch bis zu 15 m Höhe. Erst vom dritten Jahr ab trägt der Pfefferstrauch seine Beeren, die in Rispen herunterhängen - ähnlich wie Johannisbeeren. Blüte und Ernte liegen etwa drei Monate auseinander, so daß dreimal im Jahr geerntet werden kann.

Schwarzer und weißer Pfeffer - beide stammen von demselben Strauch. Den schwarzen Pfeffer gewinnt man aus den unreifen, noch grünen Beeren, die nach der Ernte getrocknet werden, wodurch sie ihre typisch schwarz- braune Farbe und die runzelige Oberfläche bekommen. Weil das Fruchtfleisch und die Haut der Pfefferbeere mit eintrocknen, bleibt der volle Pipingehalt bestehen, und der schwarze Pfeffer schmeckt brennend-scharf.

Für weißen Pfeffer läßt man die roten Beeren ausreifen, wässert sie nach der Ernte und entfernt durch Reiben und Spülen Haut und Fruchtfleisch. Durch das Schälen sind die weißen Pfefferkörner etwas kleiner, kugelig und glatter als die schwarzen. Der weiße Pfeffer schmeckt aromatischer und milder als schwarzer Pfeffer. Der beste Vergleich: Ein am Baum gereifter Apfel hat mehr Aromastoffe als ein Apfel, der noch grün gepflückt wird.

Der beißend-scharf und würzig schmeckende Pfeffer enthält außer dem Alkaloid Piperin - das sind stickstoffhaltige Kohlenstoffverbindungen - noch ätherisches Öl, verschiedene Harze, Stärke und fettes Öl. Der Pfefferstrauch stammt von der Malabarküste im Südwesten Vorderindiens. Hauptanbaugebiete sind heute Sarawak auf Borneo, Java, Brasilien und immer noch Indien. Es gibt heute weit über 20 Pfeffersorten, die auf dem Weltmarkt angeboten werden.

Industriell wird Pfeffer in der Parfümbranche genutzt. Der größte Teil der Pfefferproduktion geht an die Fleisch- und Fischwarenfabrikation. Pfeffer ist auch in vielen Mischgewürzen enthalten, zum Beispiel im Pfefferkuchen- gewürz, im Fisch- und Bratengewürz, im Pfefferpotthast- und Einmachgewürz.

Pfeffer ist ein uralt-bekanntes Gewürz. Die Inder besingen ihn schon als aromatisch und heilkräftig in den epischen Versen des Veda = heiliges Wissen. (Veda ist Vorläufer und ältester Teil der indischen Literatur. Die ältesten Hymnen reichen bis in die erste Hälfte des zweiten Jahrtausends vor Christi zurück.) Indisch ist auch der Umriss für Pfeffer: Pipali. Die Perser machten Pipari daraus, die Griechen Peperi, die Römer Piper. Aus Piper entwickelte sich das Wort Pfeffer für das deutsche Sprachgebiet, Pepper (englisch) und Poivre (französisch).

Die Heere Alexander des Großen brachten die erste Pfefferkunde nach Griechenland, erst in der Römerzeit setzte sich der Pfeffer im Mittelmeergebiet als Gewürz durch. Die Araber waren - wie bei den meisten tropischen Gewürzen - die Zwischenhändler, die sich Reichtümer durch den Handel zwischen Asien und Abendland erwarben. Die Portugiesen suchten wie Kolumbus den Seeweg nach Indien, um Gewürze, vor allem Pfeffer, heimzubringen. Kolumbus entdeckte dabei Amerika, Vasco da Gama 1498 das sagenhafte Pfefferland Indien. Nachdem die ersten Pfeffertransporte nicht mehr über Land in die italienischen Stapelplätze wanderten, sondern per Schiff nach Europa gelangten, sank langsam die Vormachtstellung des arabischen und italienischen Monopols. Auch beim Pfeffer waren nacheinander Portugal, Holland und England die Kolonialmächte, die sich wegen der reichen Märkte blutige Kriege

lieferten - auf Kosten der Eingeborenen. Noch im Mittelalter blieb Pfeffer nur den Reichen und Mächtigen vorbehalten, er hatte eben einen "gepfefferten Preis". Pfeffer wurde überdies als Zahlungsmittel gehandelt: Man bezahlte zum Beispiel hohe Zölle und Kriegsabgaben mit Pfeffer.

Verwendung

Pfeffer, das meistgebrauchte Gewürz der Welt, hat die gute Eigenschaft, schwere Speisen leichter verdaulich zu machen. Eine Küchenregel lautet: weißen Pfeffer an helle Speisen, schwarzen Pfeffer an dunkle Speisen.

Mit weißen Pfefferkörnern würzt man helle, salzige Suppen, Bouillons und Soßen, den Kochfischsud und alle Marinaden und Beizen für Fisch und Fleisch, Sülzen, alle Braten und Kalbfleisch. Ein bis zwei weiße Pfefferkörner geben eingemachten Pfirsichen und Mirabellen einen besonders guten Geschmack.

Geschroteter und grobgemahlener Pfeffer ist unerlässlich bei Pfeffersteaks, eingelegten Pfeffergurken, bei Pfefferböhnchen, Gurkensalat, herzhaften Soßen für kleine Fleischstücke, für Muscheln und feine Fischgerichte.

Gemahlener weißer und schwarzer Pfeffer ist ein Universalgewürz für alle Fleisch-, Wild- und Fischgerichte, für Suppen und Soßen, für Gemüse und Salat, Nudeln, Kartoffeln, Reis, Beizen, Marinaden und für pfeffriges Gebäck in der Weihnachtsküche.

Die exotische Küche ist um eine Spezialität reicher: um **grünen Pfeffer**. Frische, auf Madagaskar, in Brasilien oder in Indien gewachsene grüne Pfeffer- Beeren werden nach dem Pflücken von der Rispe getrennt, wie frisches Gemüse in Dosen gefüllt und mit Salzlake konserviert. Hierbei bleibt das würzige Aroma der frischen Pfeffer- frucht fast vollständig erhalten. Es verleiht vielen Gerichten wie Steaks, Filets, Gulasch, Koteletts, Rouladen, Frikadellen oder Schaschlik einen raffinierten Geschmack.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE

Pfeffer passt am besten zu:

Fisch & Meeresfrüchte

[Gebackener Fisch](#)

[Gebratener Fisch](#)

[Gedünsteter Fisch](#)

[Gegrillter Fisch](#)

Fleisch

[Kalbfleisch](#)

[Lammfleisch](#)

[Rindfleisch](#)

[Rouladen](#)

[Sauerbraten](#)

[Schweinefleisch](#)

[Wild](#)

Geflügel[Ente](#)[Gans](#)[Hähnchen / Pute](#)**Gemüse**[Blumenkohl](#)[Bohnen](#)[Broccoli](#)[Eintöpfe](#)[Gemüseauflauf /-gratin](#)[Gurken / -salat](#)[Kohlrabi](#)[Möhren](#)[Rotkraut](#)[Sauerkraut](#)[Spinat](#)[Tomaten / -salat](#)**Hackfleisch**[Hackfleisch](#)**Kartoffeln**[Blechkartoffeln](#)[Bratkartoffeln](#)[Kartoffelaufbau / -gratin](#)[Kartoffelsuppe](#)**Reis**[Asiatische Reistafel](#)[Risotto / Paella](#)**Salat**[Blattsalat](#)**Saucen**[Dunkle Saucen](#)[Helle Saucen](#)**Snack**[Kräuterquark / Dips](#)**Suppen & Eintöpfe**[Erbsen-, Bohnen- u. Linsensuppe](#)[Gemüsesuppe / Minestrone](#)**Vegetarisch**[Omelette](#)[Pilze](#)