

Wer mag es würzig?

Ein Ausflug zum König der Gewürze



Ein wenig Geschichte

Pfeffer wurde über 2000 Jahre vor unserer Zeitrechnung in der südindischen Provinz Kerala an der Malabarküste angebaut und als Gewürz verwendet. Alexander der Grosse zerschlug nicht nur den gordischen Knoten, sondern brachte der Levante nach auch den Pfeffer als Gewürz nach Europa.

Das «scharfe» Gewürz erfreute sich bei den Griechen und Römern innert kurzer Zeit grosser Beliebtheit. Das Importvolumen der Antike wurde erst im Hochmittelalter wieder erreicht.

Pfeffer wird im bekanntesten römischen Kochbuch, dem Apicius-Kochbuch, zur Verwendung für fast alle salzigen Speisen erwähnt. Im alten Rom standen riesige Pfefferspeicher, jedoch war das Gewürz wegen der langen Transportwege auch in der Antike sehr kostbar.

Der Handel mit Pfeffer führte bis zum Mittelalter von der Seidenstrasse über die arabische Halbinsel und war bis zu den Mittelmeerhäfen fest in orientalischer Hand. Nach dem Zerfall des Römischen Reiches übernahmen die Venezianer und Genuesen den europäischen Handel mit Pfeffer. Dies bescherte diesen Städten, zusammen mit dem Tuch- und Salzhandel, unermesslichen Reichtum.

Die Gewürze waren neben der Seide so kostbar, dass sich Marco Polo um einen eigenen europäischen Karawanenbetrieb nach Asien bemühte. Christoph Kolumbus und andere Seefahrer waren auf der Suche nach einem Seeweg nach Indien. Im Jahre 1498 gelang es erstmals Vasco da Gama, eine Ladung Pfeffer auf dem Seeweg aus Indien nach Europa zu bringen.

Der Reichtum der Augsburger und Nürnberger Kaufleute, stammte vorwiegend aus dem Pfefferhande. Pfeffer war eine unverderbliche Ware, die auf Maultieren über die Alpen gesäumert wurde. Aus dieser Zeit stammt auch die Bezeichnung „Pfeffersäcke“ für Kaufleute, deren Reichtum dem begehrten Gewürz beruhte.

Ohne die Möglichkeit der Kühlung verdarben Fleisch und Fisch nach kurzer Zeit. Nahrungsmittel gab es jedoch nicht im Überfluss und so wurde mit Gewürzen versucht, den «haute goût» zu überdecken. Der scharfe Geschmack des Pfeffers schaffte das in idealer Weise. Bei der Hochzeit des Herzogs Karl des Kühnen von Burgund - so wird berichtet - kamen 380 Pfund Pfeffer auf die Tafeln. Wer es sich leisten konnte, setzte Kostbarkeiten im Übermass ein und zeigte damit seine Überlegenheit.

Über Jahrhunderte war Pfeffer ein über- teuertes und oft auch betrügerisch verfälschtes Gewürz. In Europa war man denn schon in der Frühzeit auf der Suche nach Ersatzstoffen, die scharf aber trotzdem erschwänglich waren. Zum Einsatz kamen verschiedene «falschen» Pfeffersorten.

Chili stammt ursprünglich aus Südamerika und wurde durch Christoph Columbus nach Europa gebracht. Erstaunlich ist, dass Chili erst in den letzten Jahren über den Umweg nach Asien in Mitteleuropa wieder Fuss gefasst hat.

Echter Pfeffer

Die tropische Familie der Pfeffergewächse (Piperaceae) umfasst über 1400 Arten und ist hauptsächlich in Asien beheimatet. Pfefferpflanzen sind Büsche, Lianen oder Bäume. Viele werden in ihren Heimatländern ethnomedizinisch genutzt. Pfefferarten enthalten oft Verbindungen der scharf schmeckenden Säureamide, wie das Piperin, das den Schwarzen Pfeffer auszeichnet.

Wir beschäftigen uns im Speziellen mit *Piper nigrum*, *longum* und *cubeba* sowie einigen Spezialitäten, die als Ersatzpfeffer gelten.

Anbau

Die Pfefferpflanze ist ein holziges Gewächs, das ähnlich unserem Efeu an Bäumen emporwächst. In der Kultur hält man die Pflanze auf einer Höhe von 3–4 m. Die kleinen, unauffälligen Blüten stehen in ca. 10 cm langen Ähren mit 50–150 Einzelblüten. Nach der Befruchtung entwickeln sich in 8 bis 9 Monaten reife Früchte (Steinfrucht). Von einer Pfefferpflanze kann zweimal jährlich geerntet werden; die Pflanzen bleiben bis zu 30 Jahre ertragreich.

Verwendung in der Küche

Weissen Pfeffer setzt man in der Regel bei hellen Gerichten ein, ist jedoch meist schärfer als der Schwarze.

Pfeffer sollte wenn immer möglich frisch gerieben oder gemörsert werden. Je feiner die Mahlung, desto intensiver das Aroma. In gemahlenem Pfeffer verflüchtigen sich die Inhaltsstoffe relativ rasch und riecht mit der Zeit etwas muffig. Selbst gemahlener Pfeffer mit Aromaverschlüssen riechen kurz nach dem Kauf nicht mehr gleich intensiv. Pfefferkörner sind lagerbeständig.



Bilder aus einer Pfefferplantage im Sarawak ©Simone Utz

Piper nigrum

Die Klassierung dieser Pfeffersorten erfolgen üblicherweise nach den Regionen. Einige Anbieter benennen ihren Pfeffer nach einer Farm oder geben ihm Fantasienamen.

Schwarzer Pfeffer

Schwarzer Pfeffer wird aus noch nicht ganz reifen Früchten gewonnen.

Diese werden langsam getrocknet und fermentiert, wobei die aromatische Fruchthülle einschrumpelt und die charakteristische

braune bis schwarze Farbe annimmt. Je nach Herkunft, Erntezeitpunkt und Verarbeitung unterscheiden sie sich im Aroma oder ihrer Schärfe.



Weisser Pfeffer

Weisser Pfeffer wird aus voll ausgereiften, roten Früchten gewonnen, bei denen durch Einweichen die Fruchthülle entfernt wird. Man erhält den weissen, harten Stein der Pfefferfrucht, der vor allem in hellen Sossen verwendet wird. Weisser Pfeffer enthält nur etwa 1 % ätherische Öle, hat weniger Aroma und eine reinere Schärfe als Schwarzer Pfeffer.



Grüner Pfeffer

Grüner Pfeffer wird unreif, also grün geerntet. Durch Einlegen in Salzlake wird die Fermentation, die zur Braunfärbung führen würde, verhindert. Der Grüne Pfeffer wird salzig oder sauer konserviert. Ein anderes Verfahren ist die schnelle Trocknung bei hohen

Temperaturen oder Gefrier-trocknung.

Grüner Pfeffer bleibt weich, ist weit weniger scharf als schwarzer Pfeffer und eignet sich zum Würzen und zur Dekoration, da die ganzen Früchte unvermahlen verwendet werden.



Roter Pfeffer

Roter Pfeffer wird aus voll ausgereiften, roten Früchten gewonnen, die zur Vermeidung der Fermentation direkt nach der Ernte und mitsamt der süsslichen, aromatischen Fruchthülle weiter verarbeitet. Er ist schärfer als schwarzer Pfeffer.

Roter Pfeffer findet man im Handel eher selten, meistens wird er in salziger oder saurer Lake eingelegt. Noch seltener findet man

den roten Pfeffer in getrockneter Form. Roten Pfeffer nicht mit Rosa Pfeffer verwechseln.



Indien

Tellicherry

Der Schwarze Pfeffer «Tellicherry Extra Bold» gehört zu den besten Pfeffer Sorten der Welt. Er kommt aus der indischen Provinz Thalassery. Nur wenige Prozent der Ernte (die grössten Körner) tragen den Namen Tellicherry welcher ein aromatisch, scharfer Pfeffer ist. Sein Aroma ist so intensiv, weil er spät geerntet wird, wenn die Beeren sich gelb-orange färben.



Ein würziges, holzartiges manchmal etwas nussiges Bouquet mit langem Abgang. Frische Aromen von Zitrusfrüchten und Trauben. Der Tellicherry hat durch diese Spätlese einen eher bräunlichen als schwarzen Farbton.

Malabar

Malabarpfeffer aus Kerala, Indien. Früher auch unter den Namen Goa oder Alleppey bekannt. Der Weisse Pfeffer hat eine leicht hellbraune Färbung.



Malabar ist als scharfer Pfeffer bekannt. Der Weisse hat ein frisches Bouquet. Anklänge an Trauben, Zedernholz, leichte Schärfe und feine Noten von Mandarinschale. Sehr präsent am Gaumen mit einem langen Abgang.

Devamunda und Karimunda

Sind weitere alte Pfeffersorten aus Kerala

Malaysia

Sarawak

Sarawak auf der Insel-Malaysia (Borneo), baut eine relativ kleinfruchtige Pfeffersorte, die sich bei der Lagerung etwas grau färbt; sie hat ein weniger ausgeprägtes Aroma als die indischen Sorten.



Sarawak-Pfeffer gilt als fruchtig-mild. Etwa 80% der Ernte kommt als schwarzer Pfeffer auf den Markt. Daneben gibt es noch den besonders hellen weissen Pfeffer aus Sarawak; die beste Qualität ist als Sarawak Cream Label bekannt.

Indonesien

Lamong

Lamong-Pfeffer aus Sumatra/Indonesien ist ebenfalls ein relativ kleinfruchtiger Pfeffer, der bei der Lagerung etwas grau wird.



Lamong hat ebenfalls ein weniger ausgeprägtes Aroma als die indischen Sorten. Gehört aber zu den schärfsten Pfeffersorten.

Weiss Muntok

Dieser stammt von der indonesischen Insel Bangka, südöstlich von Sumatra und wird traditionell angebaut.



Muntok Pfeffer ist ein aromatisch-scharfer Pfeffer und passt hervorragend zu Fisch, Salat und Geflügel.

Vietnam

Vietnam hat den Pfefferanbau in den letzten Jahren massiv ausgebaut und ist heute der weltweit grösste Anbauer. Aus dem feucht tropischen Süden Vietnams stammt der relativ helle schwarze Pfeffer.

Vietnamesischer Pfeffer ist meistens günstige Massenware. Er ist etwas milder als die indischen Sorten. Wer es nicht ganz so pfeffrig-scharf mag, nimmt diesen Pfeffer aus dem Regal.

Madagaskar

Voatsiperifery - Urwaldpfeffer

Voatsiperifery ist die Frucht des „Tsiperifery“ Baumes“. Dieser kleinbeerige Stielpfeffer wächst wild im Urwald im Süd/Osten Madagaskars und wird von Hand gepflückt.



Das Aroma des Voatsiperifery ist holzig/harzig, erdig, würzig mit einer säuerlichen Not. Er hat eine wilde, langanhaltende Schärfe und eignet sich hervorragend zum Würzen von rotem Grillfleisch oder Lamm. Auf dem Bild sind links zwei schwarze Lampong Pfefferkörner als Grössenvergleich zu sehen.

Afrika

Penja, Kamerun

Peja wird von vielen Küchenchefs als bester Weisses Pfeffer der Welt beurteilt.

Dieser wächst im gleichnamigen Tal in Kamerun auf Vulkanerde. Da diese Erde besonders reichhaltig an Mineralien ist, verleiht sie dem Pfeffer aus Penja seinen aussergewöhnlichen Charakter und das kräftige Aroma. Penja Pfeffer wird heute noch nach alter Tradition in Handarbeit von den Frauen des Dorfes gepflückt und verarbeitet. Weisses Pfeffer aus Penja wird bei voller Reife gepflückt und im Anschluss über mehrere Tage im fließenden Gewässer gereinigt. Dabei löst sich die äussere Hülle und übrig bleibt das Herz des Pfeffers. Der Kern wird dann unter der Sonne getrocknet, oft angeräuchert und von Hand selektiert.



Er riecht würzig, mit einer feinen Rauchnote, hat eine eher zurückhaltende Schärfe, die sehr schön mit der Würze harmoniert.

Südamerika

Brasilianischer Pfeffer wird aufgrund seines meist minderen Aromas weniger geschätzt.

Piper Longum

Langpfeffer, Jaborandi-Pfeffer, Bengalischer Pfeffer

Seine Verwendung als Würz- und Heilmittel in Indien weiter zurück als die des Piper Nigrum, auch in der Antike war bei uns vor allem der Lange Pfeffer bekannt.

Dieser ist ein weiterer Vertreter der Pfefferfamilie. Er ist dem Schwarzen Pfeffer in Wuchs und Geschmack ähnlich, nicht aber im Aussehen der Körner. Diese sind beim Langen Pfeffer sehr klein, hart und mit dem Fruchstiel verwachsen. Sie erinnern eher an kleine Tannzapfen oder Blütenstände von Birken und Hasel.



Langer Pfeffer besitzt eine reinere Schärfe, da er weniger ätherische Öle enthält als Schwarzer Pfeffer. Die Schärfe stammt wie beim Pfeffer aus dem Piperin.

Er ist schärfer als schwarzer Pfeffer und hat einen süsslich-warmen Beigeschmack. Um den scharfen, warmen Geschmack richtig zu entfalten, sollte der Langpfeffer erst kurz vor der Verwendung zuerst zerbröseln und anschliessend im Mörser zerstoßen werden. Passt hervorragend zu Wildgerichten.

Piper cubeba

Kubebenpfeffer

Woher Cubebe Pfefferkörner ursprünglich stammen, darüber gibt es widersprüchliche Angaben. Heute wird er vorwiegend in Indonesien/Java angebaut. Kubebenpfeffer enthält als Schärfeprinzip keine Piperidine gehören aber trotzdem in die Familie der Pfeffergewächse. Der hohe Anteil von Ätherischen Ölen machen den charakteristisch holzig-bitteren Geschmack der Kubeben aus. Diese sind grösser als Pfefferkörner, innen hohl und haben einen kleinen Stiel. Die Früchte werden grün geerntet und an der Sonne getrocknet, bis sie braunschwarz sind.



Der Geschmack ist aromatisch, er erinnert eher an Nelkenpfeffer als an Pfeffer. Sie haben ein feines Bouquet, das an Kampfer erinnert, mit leichter Säure. Cubebe ist sehr angenehm am Gaumen, weist Aromen von Menthol und Limonen auf, ähnlich wie Eukalyptus.

Unechte Pfeffer

Rosa Pfeffer

Der Brasilianische Pfefferbaum, oder Weihnachtsbeere genannt, gehört zur Familie der Sumachgewächse. Die Früchte werden unter der Bezeichnung „Rosa Pfeffer“, „Rosé Pfeffer“ oder „Rosa Beeren“ als Gewürz verwendet, sie sind jedoch kein echter Pfeffer. Sie sind von mild aromatischem Geschmack.



Verwendung: mit den leicht zerdrückten Beeren Räucherlachs oder Lachstartar bestreuen. Oder als Garnitur zu Vorspeisen oder Desserts.

Tasmanischer Bergpfeffer

Tasmanischer Pfeffer gehört zur Familie der Winteraceae und wächst überwiegend wild in Australien.

Die Blätter des Tasmanischen Pfefferbaumes werden ebenfalls als Gewürz verwendet. Gemahlen werden Blätter und Beeren zur Verfeinerung von Saucen, Broten, Chutneys etc. verwendet.



Tasmanischer Pfeffer hat ein unverwechselbares Aroma, er schmeckt nach Chili und Pfeffer. Er ist leicht süßlich, gleichzeitig sehr scharf und hinterlässt ähnlich wie der Szechuanpfeffer auf der Zunge ein leichtes Taubheitsgefühl.

Tasmanischer Pfeffer eignet sich besonders gut zum marinieren von Fleisch. In Australien wird es zur Zubereitung von Emu Hamburgern, Steaks und im sehr populären australischen «bush-food» verwendet.

Piment, Jamaicapfeffer, Nelkenpfeffer

Für die europäische Küche entdeckt wurde Piment durch Christoph Kolumbus, der ihm auch den Namen gab, auf den Antillen. Bis heute ist das Hauptanbaugebiet Jamaika, woher rund zwei Drittel der Welternte stammen. In der karibischen Küche ist es allgemein sehr beliebt, wobei dort neben den Früchten auch die frischen Blätter und das ebenfalls aromatische Holz (zum Grillen) verwendet wird.



In Mitteleuropa wird Piment vor allem bei der Wurst-Herstellung sowie in der Weihnachtsbäckerei oder als Ersatz für „Quatre Epices“ verwendet.

Kapseln sind von rotbrauner bis grüner oder schwarzer Farbe und stark gerunzelt. Charakteristisch ist der scharf-prickelnde Geschmack, der ein Gefühl der Taubheit auf Lippen und Zunge bewirkt. Die für dieses Empfinden verantwortlichen Stoffe sind verschiedene Amide, die bis zu drei Prozent der Inhaltsstoffe der Samenkapseln ausmachen. In der Asiatischen Küche wird er oft angeröstet und anschließend zerrieben. Schmeckt hervorragend zu Garnelen und gibt Desserts eine besondere Note.



Sichuan-Pfeffer, China

Sichuanpfeffer

Japanischer Pfeffer (Senha), Timur/Timut
Stammt aus einer Pflanze der Familie der Rautengewächse, welches ein scharf schmeckendes Gewürz liefert. Trotz des Namenszusatzes Pfeffer ist er nicht mit den Piperinen verwandt.

Die Pflanze ist im gesamten asiatischen Raum beheimatet, mit Schwerpunkt in der Himalayaregion. Als Gewürz werden die getrockneten und von den Samen befreiten Samenkapseln verwendet, in Japan auch die getrockneten Blätter. Die runden



Timut, Nepal

Paradieskörner, Ghana

Guineapfeffer, Malagettapfeffer, Mani-
guettepfeffer, Melequepfeffer, Paradies-
körner.

Diese gehören zur Familie der Ingwer-
gewächse. Paradieskörner haben Ihren
Ursprung an der Westafrikanischen Küste
(Ghana). Heute kennt man sie fast nur
noch in Nordafrika z.B. als Bestandteil von
Gewürzmischungen. In Europa sind sie
sehr schwer zu bekommen.



Man verwendet sie für alte Rezepte, sie
tauchen aber gelegentlich auch in Wurst
oder Glühwein-Mischungen auf. Paradies-
körner haben einen scharfen Geschmack
mit einer Herben Note. Sie verfeinern all-
tägliche Gerichte und vertragen sich sehr
gut mit Gemüse oder Geflügel.

Pfeffermischungen

Orangenpfeffer, Zitronenpfeffer, Pfeffer-
bouquet, Knoblauchpfeffer, Rauchpfeffer
und viele andere sind Mischungen von
Pfeffer mit anderen Würzstoffen und keine
eigene Pfeffersorten.

Mönchspfeffer oder Keuschlamm

Mönchspfeffer ist ein im Mittelmeerraum
weit verbreiteter, auffälliger, bis 5 m hoher
Strauch aus der Familie der Eisenkrautge-
wächse. Er hat hand- bzw. fingerförmig
gefiederten Blätter und grosse violette
Blütenrispen die kleine grauschwarze
Samenkörner ausbilden. Der Geschmack
ist eher mild und leicht bitter. Die Samen
enthalten Flavonoide, ätherische Öle,
Bitterstoffe und Iridoide, die das Hor-
monsystem beeinflussen. Früher wurde
Mönchspfeffer zur Dämpfung des Se-
xualtriebs bzw. zum Erhalt der Keuschheit
eingenommen.

Mohrenpfeffer, Selimpfeffer

Selims Pfeffer stammt aus dem tropischen
Afrika und ist auch unter den Namen
Mohren-, Senegal- oder Kanipfeffer be-
kannt. Seine länglichen Schoten enthalten
5 bis 8 Samen, wobei nur die Fruchtwand
das Pfefferaroma enthält. Selims Pfeffer
ist etwas bitter, ziemlich scharf und ähnelt
einer Mischung aus Kubebenpfeffer und
Muskat. Er würzt mit seinen leichten Anis-
noten Fisch und Geflügel.

Weiter gehende Informationen

Eine der umfangreichsten Informationen
über Gewürze findet man bei Gernot Kat-
zer. Als promovierter Chemiker ist er den
Substanzen der Gewürze auf den Grund
gegangen. Hier findet man auch ethno-
soziologische Zusammenhänge und die
Gewürznamen in unzähligen Sprachen.
<http://gernot-katzers-spice-pages.com>
oder in seinem Buch «picantissimo»

**Alle Gewürze vorrätig hat Sezanne in
Colmar**

www.sezanne.net/



Geniesser leben länger - oder zumindest besser!

Seit vielen Jahren kocht Hans Utz aus Passion für Gäste oder die Familie. In dieser Zeit ist eine grosse Sammlung an eigenen Rezepten entstanden. Etliche Gerichte wurde für die Kochgruppe den «Wettinger Chuchimanne» kreiert und gekocht. Als langjähriger Präsident der Aargauer Hobbyköche hat er sich intensiv mit dem Kochen und den Lebensmitteln auseinandergesetzt.

Kochen ist mehr als Essen herstellen. Schon mit dem ersten Blick auf einen Teller entscheidet der Gast, ob ihm das Essen schmeckt. Der Blick auf den Teller lässt bei uns Menschen die Herzen höher schlagen, man riecht einen feinen Duft und voller Erwartungen nimmt man den ersten Bissen zu sich.

Das gilt für Gäste genauso wie für den Familienkreis.

Gut Kochen ist Kunst, ist Passion. Ist das Verständnis, mit Naturprodukten umzugehen. Es ist eine Gabe, Aromen und Gewürze so zu kombinieren, dass wohlriechende Gerichte entstehen. Wer beim Einkauf auf Qualität achtet wird feststellen, dass dies auf Dauer preiswerter und meistens auch gesünder ist.



Im Eigenverlag Kochen & Mehr

Hans Utz
Lättenstrasse 54
CH-5242 Birr

hans.utz@utz-kom.ch
2. Auflage 2014