



Pfeffer

piper nigrum

Echter Pfeffer, hujiao(chin.), kali mirch (ind.), karabiber (türk.), pepper (eng.), poivre (franz.), pepe (ital.), pimienta (span.), biber (türk.)

Kategorie

Gewürze, Pfeffergewächse (piperaceae)

Beschreibung

Pfefferkörner sind die Beeren der immergrünen Kletterpflanze aus der Familie der Pfeffergewächse (piperaceae). Die ebenfalls als Pfeffer bzw. als Pfefferkörner bezeichneten Früchte werden wegen des darin enthaltenen Alkaloids Piperin als scharf schmeckendes Gewürz verwendet. Zur Unterscheidung von ähnlichen Gewürzen spricht man auch vom echten Pfeffer.

Die Früchte des Schwarzen Pfeffers sind nicht immer schwarz. Je nach Erntezeitpunkt und weiterer Behandlung haben die Pfefferkörner verschiedene Färbungen: grüner Pfeffer, schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, roter Pfeffer.

Während die Pflanze im Anbau in bis zu vier Metern Höhe rankt, damit die Ernte nicht zu beschwerlich wird, erreicht sie in der Natur bis zu 9 Metern Höhe. Nach der Befruchtung entwickeln sich in typischerweise 8 bis 9 Monaten reife kleine, bis 5 bis 6 Millimeter große, kugelige, rote, einsamige Früchte (Steinfrucht). Von einer Pfefferpflanze kann zweimal jährlich Pfeffer geerntet werden; die Pflanzen bleiben bis zu 30 Jahre ertragreich. Pfeffer wird in mehreren Sorten angeboten:

Schwarzer Pfeffer

Das typische Aussehen der schwarzen Pfefferkörner entsteht durch die Trocknung der frisch geernteten, noch unreifen Beeren.

Grüner Pfeffer

Grüne Pfefferkörner sind die früh, noch unreif geernteten Beeren, die sofort in Salz- oder Essiglake eingelegt werden (fermentierter Pfeffer)

Weißer Pfeffer

Weißer Pfeffer (lateinisch *Piper album*) ist nur der Steinkern von vollreifem Pfeffer, d.h. es handelt sich um die roten, reif geernteten Beeren, denen nach einwöchiger Wässerung die Fruchthaut entfernt wurde, bis nur noch der Steinkern übrig ist. Nach der Trocknung entwickelt sich die typische weißlich-gelbe Farbe und das feinere Aroma. Der recht lange Vorgang des Einweichens kann durch Behandlung mit Pektinasen verkürzt werden.

Roter Pfeffer

Roter Pfeffer besteht aus vollkommen reifen, ungeschälten Pfefferfrüchten und wird meist ähnlich



piper nigrum



Schwarzer Pfeffer

wie auch der grüne Pfeffer in salzige oder saure Laken eingelegt. Verglichen mit dem grünen Pfeffer ist der eingelegte rote Pfeffer jedoch eher selten erhältlich. Durch die hohe Reife ist auch die Schärfe auf dem Zenit. Er ist rostrot und markiert die Spitze der Pfefferproduktion. Besonders gut sind die Sorten Pondicherry-Pfeffer und Kampot-Pfeffer. Noch viel seltener findet man den echten roten Pfeffer in getrockneter Form.

Herkunft

Die ursprüngliche Heimat dieser Pflanze ist Indien, speziell die Malabarküste, die im Zusammenhang mit dem Indienhandel zu Reichtum gelangte. Im Zuge der Ausbreitung der indischen Kultur nach Südostasien gelangte der Pfefferanbau vor ca. 1000 Jahren in das heutige Indonesien und Malaysia.

Die größten Anbauländer von Pfeffer sind Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien und Malaysia.

Aroma

Das Aroma ist je nach Reifegrad und Frische scharf bis sehr scharf. Der Geschmack und das Aroma wird dabei vom Wirkstoff Piperin verursacht.

Verwendung

Pfeffer ist das Universalgewürz in der Küche. Optimale Würze lässt sich erreichen, wenn ganze Pfefferkörner erst kurz vor der Verwendung gemahlen werden.

Einkauf / Aufbewahrung

Pfefferkörner sollten stets in kleinen Mengen frisch eingekauft und luftdicht an einem dunklen Ort aufbewahrt werden. Bei langer Lagerung verfliegen sonst die aromatischen Wirkstoffe. Der Preis ist dabei oft ein Hinweis auf die Qualität.

Ersatz

Dank der guten Handelsverbindungen ist Pfeffer kein unerschwingliches Produkt mehr und gut erhältlich.

Geschichte

Die erste antike Erwähnung von Pfeffer ist bei Hippokrates belegt. Bevor der Gütertransport mit Schiffen von Asien nach Europa üblich wurde, musste Pfeffer aus seinem damals einzigen bedeutenden Anbaugebiet in Südwest-Indien auf dem Landweg nach Europa transportiert werden. Seine Haltbarkeit und Schärfe machten ihn zum idealen Fernhandelsgut. Pfeffer dominierte bereits in der Antike (Indienhandel) den Gewürzhandel zwischen Asien und Europa. Mit Karawanen und über den Seeweg durch das Rote Meer wurde er in den Mittelmeerraum bzw. das römische Reich transportiert.

Pfeffer war im Mittelalter ein kostbares Gut. Händler, die ihren Reichtum unter anderem dem Pfeffer zu verdanken hatten, wurden als Pfeffersäcke bezeichnet. Pfeffer war ein Luxusartikel, erhielt aber seine Bedeutung vor allem dadurch, dass mit seiner Hilfe Lebensmittel lange haltbar gemacht werden können.

Darüber hinaus galt Pfeffer (die mittelalterliche Pharmazie unterschied die »Sorten« Pfeffer und Weißer Pfeffer sowie Langer Pfeffer) auch als in verschiedenen Arzneiformen, zum Beispiel als Drei-Pfeffer-Latwerge (»Dia-trion pipereon« oder Diatrionpiperon) angewandtes Heilmittel.

Im Mittelalter hatten die Türken und Araber, später Venedig, das Monopol auf den Gewürzhandel mit Indien und wachten eifrig darüber. Die kostbaren Gewürze waren ein Grund, warum Marco Polo sich um einen eigenen europäischen Karawanenbetrieb nach Asien bemühte. Ende des 15. Jahrhunderts wurde von portugiesischen Seefahrern der »Seeweg nach Indien« erschlossen und anschließend von den portugiesischen Indien-Armadas befahren. Es leitete (zusammen mit der Entdeckung Amerikas) das Zeitalter der Entdeckungen ein. 1498 gelang es Vasco da Gama erstmals, eine Ladung Pfeffer auf dem Seeweg aus Indien nach Europa zu bringen. Einen Teil seiner Bedeutung als Handelsgut in Asien büßte Pfeffer nach der Entdeckung Amerikas ein, als der von dort stammende Chili (scharfe Paprika) ihn in vielen asiatischen Gerichten aus seiner Rolle als wichtiges scharfes Gewürz verdrängte.