

Rund Um den Pfeffer (Info)

Kategorien: Information, Gewürze, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Nach dem Speisesalz sind die aromatischen Pfefferkörner das beliebteste und meistverwendete Gewürz in deutschen Haushalten. Dennoch wissen die meisten Pfefferfreunde nicht, wo der Pfeffer wächst, und welche Gerichte man am besten mit schwarzem, weissem oder grünem Pfeffer verfeinern kann. ServiceZeit KostProbe stellt die einzelnen Sorten vor, mit ihren verschiedenen Geschmackrichtungen von mild bis feurig-scharf.

Adelige "Pfeffersäcke": Pfeffer gehört heutzutage zu den Massengütern, das heißt er ist relativ preiswert zu haben. Das war nicht immer so. Im Mittelalter wurde Pfeffer mit Gold aufgewogen und war teilweise sogar noch wertvoller. Doch die Geschichte dieses Gewürzes beginnt viel früher: Schon im antiken Griechenland wusste man um die appetitanregende Wirkung des Pfeffers, zur Römerzeit hatte er schon einen sehr hohen Preis. Aus Asien kam der Pfeffer auf dem Landweg über den nahen Osten in europäische Regionen. Wegen der hohen Wegezölle suchten die Gewürzhändler nach alternativen Transportwegen, diese wurden in der Seefahrt gefunden. Die Händler lebten sehr gut vom Verkauf des Pfeffers. Nur betuchte Leute konnten es sich damals leisten, ihre Speisen mit dem scharfen Gewürzen geschmacklich zu verfeinern, weshalb sie vom normalen Volk verächtlich "Pfeffersäcke" genannt wurden.

Scharfes in der Küche: Pfeffer gilt neben Salz als das wichtigste Gewürz in der deutschen Küche. Er passt zu nahezu jedem Gericht, ob zu Fisch, Fleisch, Gemüse oder Salaten. Das Gewürz hat mit seinem scharfen Geschmack nicht nur eine Wirkung auf der Zunge, es regt auch die Produktion von Magensaften, also die Verdauung, an. Der Geschmackseindruck bewirkt zudem in unserem Körper eine Gegenreaktion die helfen soll, die Schärfe erträglich zu machen. Diese Reaktion löst ein Gefühl des Wohlempfindens aus. Insbesondere Personen mit empfindlichem Magen sollten jedoch vorsichtig sein und das scharfe Gewürz nur in sehr geringen Mengen zu sich nehmen.

Herkunft und Ernte: Pfeffer (botanisch "Piper nigrum") ist eine Kletterpflanze, die zum Gedeihen den warmen Halbschatten tropischer und subtropischer Gebiete benötigt. Die bis zu zehn Meter hohen Pfeffersträucher sind ursprünglich in Indonesien und Indien beheimatet. Dort liegen auch heute noch die wichtigsten Anbaugebiete. Weiter gibt es zum Beispiel in Brasilien und Malaysia. Der Wurzelkletterer bildet Blüten an den Rispen aus. Hier entwickeln sich dann die einsamigen Steinfrüchte, die Pfefferkörner. Nach etwa acht Jahren hat die Pfefferstrauch die Vollreife erlangt und liefert nun rund 20 Jahre lang Früchte.

Grün, schwarz oder weiß: Die Fruchtstände werden von Hand gepflückt und gesammelt. Danach trennt man die Körner vom Stiel, um sie weiterzuverarbeiten. Aber Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer: Wird Pfeffer unreif, also grün geerntet, dann kann er als "grüner Pfeffer" in den Handel gegeben werden. Grünen Pfeffer gibt es gefriergetrocknet und auch eingelegt in einer Lake. Er lässt sich leicht zerdrücken und passt so gut zu Kurzgebratenem oder in Tatar,

Rund Um den Pfeffer (Info)

(Fortsetzung)

in unzerdrueckter Form rundet er beispielsweise Gemuesesaucen ab und schmeckt sogar zu Erdbeeren.

Schwarzer Pfeffer entsteht, wenn der gruene Pfeffer mehrere Tage lang in der Sonne getrocknet wird. Die Schale wird dann runzelig und verfaerbt sich braunschwarz. Schwarzer Pfeffer gehoert an alle geschmorten oder gebratenen Sorten Fleisch, insbesondere Lamm und Rind, ist geeignet fuer Muscheln und fuer Gerichte mit Huelsenfruechten.

Weisser Pfeffer besteht aus den an der Pflanze vollstaendig gereiften Fruechten. Der beigefarbene Kern ist hier voll ausgebildet und wurde von der Schale befreit. Weisser Pfeffer passt zu weissem Fleisch wie Schwein und Gefluegel, in helle Saucen, zu Salaten, in Mayonnaise oder zu Kartoffelgerichten.

Von allen drei Arten hat der gruene Pfeffer das mildeste Aroma, es ist leicht kraeuteraehnlich. Der schwarze Pfeffer weist eine sehr wuerzige Geschmackskomponente auf, waehrend der weisse Pfeffer als schaerfste Version gilt. Sie alle stammen von der gleichen Pflanze, sind eben nur zu verschiedenen Zeiten geerntet und anders nachbehandelt worden.

Aus Indien kommt noch ein weiterer, ganz besonderer Pfeffer zu uns, der nur in speziellen Geschaeften erhaeltlich ist: Der "Telly Cherry Pfeffer". Er zeichnet sich durch ein sehr grosses Korn und einen praegnanten Minzgeschmack aus.

Pfeffrige Schokolade: Pfeffer eignet sich gut als begleitende leichte Schaerfe an vielen Speisen, manchmal begegnet man ihm sogar als geschmacklicher Kontrast in Pralinen, Speiseeis oder Fruchtsalaten. Pfeffer ist darueber hinaus auch in vielen Gewuerzmischungen, wie etwa in Curry, zu finden.

Getrockneter Pfeffer ist in ganzen Koernern, geschrotet oder gemahlen erhaeltlich. Doch sollte man ihn am besten erst beim oder kurz vor dem Wuerzen zerkleinern, etwa mit einem Moerser oder einer Muehle. So geht das Aroma nicht verloren. Ganze Pfefferkoerner koennen mitkochen und passen in klare Suppen oder Marinaden. Vor dem Servieren muessen die Fluessigkeiten dann durchgeseibt werden. Zerkleinerter Pfeffer sollte erst gegen Ende der Garzeiten den Gerichten zugegeben werden.

Falsche Pfeffer: Dazu zaehlt die so genannte "Pfefferschote", die botanisch ein Paprikagewaechs ist. Hier hat sich die Bezeichnung an der scharfen Wirkung des Pfeffers angelehnt. Auch der "Rosa Pfeffer" ist kein echter Pfeffer. Die rosafarbenen Beeren des brasilianischen Pfefferbaumes haben ein leicht suesslich-scharfes Aroma. Sie sollten sparsam verwendet werden, denn in grossen Mengen wirken sie toxisch.

Literatur:

* Ulrike Buelter Falken Lexikon der Gewuerze Falken Verlag, 1998
ISBN 3-8068-4980-3 Preis: 46 Mark

* Christina Moles Kaupp Teufels Kueche Hoellisch scharfe Sachen dtv,
Muenchen 2000 ISBN 3-423-36169-7 Preis: 17,50 Mark

* Petra Kuehne Gewuerze und Kraeuter Arbeitskreis fuer

Rund Um den Pfeffer (Info)

(Fortsetzung)

Ernaehrungsforschung, 1999 ISBN 3-922290-60-4 Preis: 19,80 Mark

* Alain Stella Das Buch der Gewuerze Heyne Verlag, 1999 ISBN 3-453-13789-2 Preis: 98 Mark

Links mit Rezeptideen rund um den Pfeffer:

* www.kirchenweb.at/kochrezepte.htm

* www.kueche-genuss.de/lex087d.htm

* www-ang.kfunigraz.ac.at/...

Rezept: Pfeffersauce