

nr. sieben

UNSER THEMA AN DIESEM WOCHENENDE: PFEFFER

Pfeffer erlebt eine Wiedergeburt Aufgetischt: Christoph Hauser kocht Zitronenpasta **Entertainment:** Rebecca Lane rappt für Frauenrechte **Kino:** Tom Cruise spielt einen lieben Schmuggler **Reise:** Auf den Cook Islands ist der Name Programm



WWW.MITTELBAYERISCHE.DE SAMSTAG/SONNTAG 9./10. SEPTEMBER 2017

Das ist eine Hommage an den Pfeffer, den kongenialen Partner des Salzes. Fad, schal, langweilig, eintönig schmeckt ein Gericht, wenn er fehlt. Salz macht die Suppe zwar genießbar, aber erst der Pfeffer kitzelt am Gaumen, reizt die Zunge, fesselt den Geschmackssinn. Seine Schärfe nimmt gefangen – in kleiner Dosis zart, in hoher zupackend. Er kann überrumpeln und zum Weinen und Niesen bringen. Aber kalt lässt er keinen.

Das Gewürz hat eine Achterbahnfahrt erlebt: Vom Korn, das sich nur die Reichen leisten konnten, über das unscheinbare graubraune Allerweltpulver, das im Wirtshaus eingepfercht zwischen Salzstreuer und Maggi-Würze steht, bis zum vielseitigen Gewürz, das Gerichten heute den notwendigen Pep und die perfekte Würze verleiht. Der Pfeffer ist unverzichtbar.

Die Venezianer und Genuesen machte der Pfeffer reich

So unscheinbar er auch ist, hat er Weltgeschichte geschrieben. Die ursprüngliche Heimat der Pflanze ist die westindische Malabarküste. Mittels Karawanen brachten Händler die Körner über Pakistan, Afghanistan, Iran, Irak und Syrien an die Mittelmeerküste. Dort standen bereits die Schiffe der Venezianer und Genuesen bereit. Sie versorgten Europa mit dem Gewürz. „Die haben sich ein goldenes Näschen verdient“, sagt Volker Debus, Technischer Leiter des Botanischen Gartens in Regensburg. Kein Wunder: Die Körner wurden zu gepfefferten Preisen verkauft.

Dieses Erfolgsmodell war bis Mitte des 15. Jahrhunderts ertragreich – bis die Türken Konstantinopel und weite Bereiche des östlichen Mittelmeers eroberten. Sie kappten die Handelsroute zwischen Indien und Europa.

Europäer entdeckten die „Gewürzroute“

Der Pfeffer wurde rar, doch die Nachfrage blieb und das Korn wurde für horrenden Preis verkauft. Die Europäer mussten sich etwas einfallen lassen: Ende des 15. Jahrhunderts entdeckten Portugiesen den Seeweg nach Indien, der später „Gewürzroute“ genannt wurde. So konnten europäische Staaten direkt mit Asien handeln. Der Gewürzhandel hatte auch Regensburg im Mittelalter reich gemacht. Die Entdeckung des Seewegs brachte der einst florierenden Stadt an der Donau aber den Abschwung.

„Geh doch hin, wo der Pfeffer wächst“, sagt man noch heute zu jemandem, den man nicht mehr sehen möchte. Das Sprichwort stammt aus der Zeit, als Indien unendlich weit weg erschien. Heute ist das kaum nachvoll-

Der Pep des Pfeffers

Früher konnten sich das Gewürz nur gut Situierte leisten, heute ist es aus keinem Gericht mehr wegzudenken. MZ-Autorin Katharina Eichinger huldigt dem unscheinbaren Korn.

ziehbar: Acht Stunden Flug sind zwar nicht jedermanns Sache, doch Indien ist nicht aus der Welt.

Ob der Pfeffer wirklich von der Malabarküste kommt, ist nicht sicher geklärt. „Genau kann man es nicht sagen, weil der Pfeffer schon in früheren Kulturen verbreitet war, bevor man sich mit dessen Ursprung beschäftigte“, sagt Tillmann Lohff, Gärtner im Botanischen Garten in München.

Das bestätigen auch Daten der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO): Pfeffer und Ingwer sollen die ältesten Gewürze der Welt sein, erste Exporte seien schon vor 4000 Jahren aufgezeichnet worden. Doch erst, als der Seeweg entdeckt wurde, zog der Han-



Der Pfeffer war ein Luxusgut für gut Situierte – man hat geprotzt.“

VOLKER DEBUS
TECHNISCHER LEITER DES BOTANISCHEN GARTENS IN REGENSBURG

del richtig an.

Wo der Pfeffer wächst, ist auch, wo Volker Debus viel Zeit verbringt. Der 59-jährige Gartenbauingenieur ist seit 1989 an der Uni Regensburg. In Haus 3, neben den Chilischoten und schräg gegenüber vom Papayabaum, gedeiht der Piper Nigrum, der Pfefferstrauch. Scheinbar willkürlich streckt er seine grasgrünen Zweige und spitz zulaufenden Blätter in der Ecke des Gewächshauses aus. Von den Ästen hängen etwa zehn Zentimeter lange Ähren mit grünen Pfefferfrüchten herunter.

Doch der Strauch wächst mit System: Er ist eine Kletterpflanze. „Wenn es keine Stange gibt, schlingt er sich um das Nächste, was er findet“, sagt Debus. Das können zum Beispiel auch andere Bäume sein. Der Strauch kann mehrere Meter hoch werden, üblicherweise halten Gärtner ihn auf drei bis vier Meter Länge. Bis die Pflanze zehn Meter hoch wird, dauert es etwa drei bis vier Jahre. Zweimal im Jahr macht sich die Arbeit bezahlt und die Pfefferkörner können geerntet werden.

Doch Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer. Am geläufigsten ist bei Hobbyköchen wohl der schwarze Pfeffer. Bei der Ernte sind seine Früchte grün und stehen kurz vor der vollendeten Reife. Mit kochendem Wasser behandelt und getrocknet entsteht ihre dunkle Farbe, die Fruchtoberfläche nimmt die für den schwarzen Pfeffer bekannte runzelige Form an. Unter dem Vergrößerungsglas erinnern die Körner an Schokoladenpralinen oder kleine Planeten.



➤ FORTSETZUNG AUF SEITE 2



Pfeffer heißt nicht gleich Pfeffer: Der rosa Beerenpfeffer (rechts unten) stammt nicht von der Piper-Nigrum-Pflanze.

Fotos: Birgit Brandhuber/Bergamont/Fotolia/dpa/Eichinger

Der Pep des Pfeffers

Fortsetzung von Seite 1

Der Regensburger Koch Christoph Hauser rät, den Pfeffer immer frisch zu mahlen und nicht über dem Dunstabzug zu lagern. Durch die Dämpfe verliere er an Geschmack. Das bestätigt Debus: Frisch gemörsert entfalten der Pfeffer-Würzstoff Piperin und das in dem Korn enthaltene Öl das pfeffertypische Aroma. Das Gewürz hat auch eine antibakterielle Wirkung. Früher verwendeten die Menschen ihn zum Einmachen, sagt Tillmann Lohff.

Eine Pflanze – vier verschiedene Pfeffersorten

Auch der grüne Pfeffer wird aus der Piper-Nigrum-Pflanze produziert. Die unreifen, grasgrünen Früchte halten sich in Salzwasser oder bei hohen Temperaturen getrocknet lange. Der weiße Pfeffer besteht aus dem roten Samen, der aus den vollreifen Früchten gewonnen wird: Werden die Körner mehrere Tage lang in Wasser eingelegt, löst sich die Schale. Das Innere wird getrocknet und in der Sonne gebleicht. Die vierte Sorte ist der rote Pfeffer. Werden die vollreifen Früchte in Salzlake eingelegt, bleibt die Färbung auch nach dem Trocknen erhalten.

Bei der letzten Sorte herrscht Verwechslungsgefahr: Der rosa Beerenpfeffer hat nichts mit dem roten zu tun – denn er ist gar kein Pfeffer, sondern wächst am Pfefferbaum, der zur Familie der Sumachgewächse gehört. Viele „Pfeffer“ heißen also nur so, obwohl sie gar kein Piper Nigrum sind. Scharfe Paprika wird zum Beispiel oft „Pfefferoni“ oder „Peperoni“ genannt. Das sei auf die Spanier zurückzuführen,



Gartenbauingenieur Volker Debus kann über den Pfefferstrauch und seine Früchte viel erzählen.

sagt Volker Debus. „Pfeffer war damals schon bekannt, also nutzten sie ihn, um auch die Chili zu beschreiben.“

Der Pfeffer mag es warm, hell und schön feucht

Hobbygärtner können den Pfeffer theoretisch auch zu Hause selbst anpflanzen. Die optimalen Bedingungen herrschen aber nur in einem Gewächshaus. Der Pfeffer mag es warm und feucht: Konstant 20 Grad und eine hohe Luftfeuchtigkeit von etwa 70 bis 80 Prozent sind optimal. Allerdings braucht die Pflanze eine lange Vegetationszeit, um sich voll zu entfalten. Die Lichtintensität in Deutschland sei eigentlich zu schwach, sagt Lohff. Der Strauch ist ein Sonnenanbeter. Wichtig sei, den Pfeffer zu düngen. Vor allem im Sommer, an „Langtagen“ wächst er gut, erklärt Volker Debus.

Pfeffer aus dem eigenen Gewächshaus – das hätte wohl auch den Leuten im Mittelalter gefallen. Dort war das Gewürz ein Luxusgut, das mit Gold aufgewogen und mit dem Schulden bezahlt wurden. „Man hat damit geprotzt“, sagt Debus. Manche Gerichte sollen so stark gepfeffert gewesen sein, um bei den Gästen Eindruck zu schinden, dass sie kaum genießbar waren. Tatsächlich sind mit dem Pfefferhandel viele Kaufleute über Jahrhunderte hinweg sehr reich geworden. „Pfeffersäcke“ nannte man daher spöttisch vor allem die hanseatischen, aber auch Nürnberger Gewürzhändler. Nicht jeder nimmt diese Bezeichnung als Beleidigung wahr: Der Verein „Die Pfeffersäcke – Hamburger in Berlin e. V.“ empfindet sie als Kompliment. Der Besitz eines Pfeffer-

sackes sei schließlich „mit Fleiß, Anstand und Weltläufigkeit“ gleichgesetzt. Mit ihrem Verein wollen sie an das Talent der Hamburger, Bündnisse mit friedlich gesonnenen Mächten zu knüpfen, ansetzen.

Pfeffer brachte nicht nur die Geschäfte in Schwung, sondern peppte wortwörtlich auch die Sprache auf – Pep kommt von englisch „pepper“ und steht für Elan. Gibt man jemandem Pfeffer, so treibt man ihn umgangssprachlich an. Hat jemand Pfeffer im Hintern, ist er voll Tatendrang. Das Gewürz ist eben feurig. Schwieriger wird es bei der Herkunft der Redensart „Da liegt der Hase im Pfeffer“. Die Gesellschaft für deutsche Sprache liefert diese Erklärung: Im Hochdeutschen wird eine Brühe, die stark mit Pfeffer gewürzt ist, „der Pfeffer“ genannt. Ein wenig makaber veranschaulicht das Sprichwort den Ursprung einer Situation, die meist ziemlich ausweglos erscheint. Denn liegt der Hase erstmal in der Pfanne, gibt es für ihn kein Ent-

kommen mehr. Auch in Schillers „Kabale und Liebe“ heißt es „Da liegt der Haas im Pfeffer“.

Kommt der Pfeffer ursprünglich aus Indien, ist heute Brasilien das Hauptlieferland für Deutschland: 41 Prozent der ganzen Körner kommen laut dem Statistik-Portal Statista aus dem südamerikanischen Land. Indien steht mit 10,5 Prozent nach Vietnam und Indonesien nur noch an vierter Stelle. Im Schnitt werden pro Jahr 26 000 Tonnen ganze Pfefferkörner nach Deutschland importiert. Bereits gemahlener Pfeffer ist bei den Deutschen weniger gefragt: Knapp 2400 Tonnen werden jährlich eingeführt.

Pfeffer direkt vom Produzenten ist am besten

Qualitätsunterschiede merkt Christoph Hauser nicht nur zwischen ganzem und bereits gemahlendem Pfeffer: Er achtet immer darauf, wo seine Körner herkommen. „Wenn man zum Beispiel Pfeffer aus Nepal hat, dann riecht

man gleich, wie aromatisch der ist. Das ist kein Vergleich zu dem aus dem Supermarkt“, sagt er. Ihm ist wichtig, dass seine Gewürze direkt vom Produzenten kommen – mit möglichst wenig Zwischenlieferketten. Den Frischegrad schmeckt Hauser: „Der Pfeffer ist dann intensiver, runder und tiefer im Geschmack.“

Wie der Pfeffer dann zerkleinert wird, ist letzten Endes eine Frage der Vorliebe des Kochs. Manche bevorzugen einen gröberen Mahlgrad. So entfaltet der Pfeffer zum Teil auch beim Zerbeißen sein bis dahin verschlossenes Aroma. Andere mögen es lieber, wenn er fein gemahlen, gleichmäßig auf dem Gericht verteilt ist.

Scharf und leicht brennend, mild und aromatisch, süß und herb: Der Pfeffer kann so viel. Er würzt Steaks, verfeinert Cocktails, verleiht Desserts das gewisse Etwas und gibt köstlichen Saucen den unverzichtbaren Schliff. Dabei ist er auf den ersten Blick einfach nur ein pupillengroßes Korn.

PEFFERÄHNLICHE GEWÜRZE

► **Piper-Gattung:** Der lange Pfeffer (Piper longum) ist ein Verwandter der Piper-Gattung. Der geringe Bekanntheitsgrad ist erstaunlich, denn er ist der älteste Pfeffer, den man in Europa kennt, weiß Koch Ingo Holland („Gewürze“, erschienen im Nikol Verlag). Zur Piper-Gattung zählt außerdem der Kubebenpfeffer.

► **Capsicum-Gattung:** Paprika wird auch spanischer Pfeffer genannt, hat aber mit dem Korn gar nichts zu tun.

► **Weitere Gattungen:** Der Szechuanpfeffer ist ein Rautengewächs und verbreitet ähnlich wie Pfeffer eine gewisse Schärfe. Mönchspfeffer gehört zu der großen Familie der Eisenkrautgewächse und wird auch in der Frauenheilkunde als Anaphrodisiakum eingesetzt. Der Guineapfeffer stammt von den Ingwertgewächsen ab und verbreitet eine subtile Schärfe. Unter anderem gehört auch der im Text erwähnte rosa Beerenpfeffer zu dieser Gruppe.

26 000 TONNEN

ganze Pfefferkörner werden durchschnittlich pro Jahr nach Deutschland importiert.

AKTUELL IM NETZ

Mehr zum Thema



Weitere Informationen zum Thema finden Sie bei uns im Internet:

► mittelbayerische.de/nrsieben



Die grasgrünen Pfefferfrüchte wachsen an etwa zehn Zentimeter langen Ähren.