

Pfeffer: Macht, Gier und Lust

Seit ich nun genauer weiß, wo er (vorrangig) angebaut und geerntet wird, ist mir die gebräuchliche Verwünschung, dorthin „zu gehen, wo der Pfeffer wächst“, ganz und gar unverständlich: Vietnam, Brasilien, Indonesien Malaysia etc. pp. – ausgestattet mit meinem nun erweiterten Wissen würde ich mich solcherart Verdammnis nur allzu gern fügen – sofern der Verdammer die Reisekosten trägt. Aus-

künfte über die Anbauorte von Pfeffer in dieser Welt sind aber nur eine Facette eines Buches, das lehrreich, unterhaltsam und gebrauchsanregend zugleich ist. Ja, „Pfeffer – Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust“ erfüllt seinen selbstgestellten und im Titel ausgewiesenen Anspruch aufs Beste. In vier Kapiteln erfährt man, einladend abgefasst, so ziemlich alles, was der Genießer über die Kletterpflanze und deren Früchte wissen sollte : ein Stück Geschichte – immerhin ist man des Pfeffers wegen einst zu Weltumseglungen aufgebrochen und hat Kriege geführt – Kulturgeschichte menschlicher Ernährung, Biologie und Verwendungsanleitung in einem, was will man mehr? „Das kleine Pfefferkorn sieh für gering nicht an, versuch es nur und sieh, wie scharf es beißen kann!“, hat Friedrich Rückert das edle Gewürz einst geadelt. Versuch es nur und sieh, wie wunderbar es viele Speisen veredeln kann – wäre allerdings hinzuzufügen.