

## Grüsse aus dem Pfefferland

Scharfmacher oder Schmeichler – Pfeffer ist das neue Salz in der Küche



**Vielfältige Würze.** Pfefferkenner achten auf Sorten, Anbaugelände und Behandlungsmethoden der roten, grünen oder schwarzen Körner.

Von Doris Blum (Text) und König & König (Fotos)

Kein anderes Gewürz ist so alltäglich wie der Pfeffer. Zusammen mit dem Salz bildet er ein festes Paar, sei es auf Esstischen oder auf Zutatenlisten. «Mit Pfeffer und Salz», heisst es in den meisten Rezepten lapidar. So als gäbe es keine Unterschiede, und zwar nicht nur aufgrund der Farben: Weiss, Grün oder Schwarz. «Wer sich damit zufrieden gibt, dass ihm die Zunge brennt und der Schweiß auf der Nase perlt, der kauft seinen Pfeffer blindlings», lästerte vor längerer Zeit schon der deutsche Esskritiker Wolfram Siebeck.

Bei Tee, Schokolade oder Wein – und neuerdings auch beim Salz – haben wir uns daran gewöhnt, auf Verschiedenartigkeiten zu achten: etwa auf Sorten, Anbaugelände und Behandlungsmethoden. So suchen Pfefferkenner beispielsweise nach den kleinen schwarzen Körnern aus Lampung in Sumatra, wenn sie Wert auf ein wirklich scharfes Tournedos legen.

Für ihr Frühstücksei leisten sich Liebhaber gelegentlich eine Rarität aus dem Städtchen Kompot in Kambodscha:

Die reif geernteten, rotbraunen Pfefferkörner schmeicheln durch eine wohlthuende Wärme. Während die weissen Pfefferkörner aus dem indischen Tellycherry durch eine feine Säure auffallen und gut mit bestimmten Meeresfrüchten harmonieren.

### Reine Geschmackssache

Ob weisser Pfeffer milder schmeckt als schwarzer, oder umgekehrt, scheint Ansichtssache zu sein. Zumindest wenn man die Rezepte in Kochbüchern studiert. Und was andererseits die Farbe angeht, so hängt sie von der Behandlung der frischen Früchte ab: Denn lässt man diese trocknen, werden sie letztlich schwarz. Grüner, noch unreifer Pfeffer legt man daher zum Konservieren der Farbe in Salzlake ein.

Bei weissem Pfeffer handelt es sich um die geschälten, zumeist reifen Früchte: Nach der Entfernung von Fruchtfleisch und Schale bleiben einzig die weissen Kerne zurück. Erstreckten sich derlei Prozesse einst, auch das Trocknen und Fermentieren, über längere Zeit, so bestehen heute industrielle Verfahren. Preislich lässt sich dagegen nie ankommen.

Malabar in Indien gilt als Geburtsland des echten Pfeffers, *Piper nigrum*. Seine Anfänge reichen weit in das vorchristliche Zeitalter zurück. Und Ausdrücke wie «Pfeffersack» für eine reiche Person weisen auf seinen einstigen hohen Wert hin. Auch irreführende Bezeichnungen für «Pfeffer», der botanisch keiner ist, dürfte damit zusammenhängen: Nelkenpfeffer für Piment, Cayennepfeffer für Chili, oder der chinesische Szechuanpfeffer und der rosa Pfeffer des Schinusbaumes. Selbst in den weihnächtlichen Pfefferkuchen kommt der echte Pfeffer eher selten vor. Die klassischen Gewürzmischungen, allgemein als Lebkuchengewürz bekannt, enthalten oft Piment, dessen Aroma entfernt an Nelke erinnert.

### Sortenvielfalt zum Ausprobieren

Dem Gewürz, das einst den Wert von Gold hatte, haben zwei Autoren in Österreich neu ein ganzes Buch gewidmet. Nathalie Pernstich-Amend und Konrad Pernstich rollen darin nicht nur die Geschichte von *Piper nigrum* auf, sondern durchforsten auch dessen heutige Anbaugelände sowie Behandlungsmethoden. Desgleichen widmen sie sich

dem «falschen Pfeffer». Indes sie den Begriff nicht negativ werten. Wie ein Kapitel mit Verkostungsnotizen zeigt, wirken einige dieser Arten – so etwa der lange Pfeffer, *Piper longum* – weit schärfer als die vertrauten Körner.

Kombinationsvorschläge und ein weiteres Kapitel mit Rezepten aus nah und fern machen Mut, die diversen «bissigen» Eigenschaften – da vielleicht eher süsslich, dort etwas bitter oder fruchtig – in der eigenen Küche auszuprobieren. «Natürlich würzen wir ständig mit Pfeffer, aber selten heben wir seine aromatischen Vorzüge bewusst hervor oder setzen mit ihnen gezielt einen besonderen Akzent», bedauern auch die Autoren.



**Das Buch zum Thema.** «Pfeffer, Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust.» Von Nathalie Pernstich-Amend und Konrad Pernstich. 248 S., schwarz-weiße Fotos und Stiche, gebunden, Mandelbaum Verlag, Fr. 37.90.

### Salznüsse mit Pfeffer

**Zutaten.** 300 g geschälte Nüsse (Mandeln, Cashew- und Erdnüsse gemischt), Erdnussöl zum Rösten, 1 TL schwarzer Pfeffer, im Mörser mittelfein zerrieben, 2 TL Garam Masala, 1 TL Fleur de Sel.

**Zubereitung.** Die Nüsse in einer Pfanne mit heissem Öl unter Rühren langsam rösten, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier ausbreiten und abtropfen lassen. Die Würze mit dem Salz vermischen und über die noch warmen Nüsse streuen. Gut vermengen. Zum Apéro geniessen. (Rezept aus dem Buch «Pfeffer» von Nathalie und Konrad Pernstich)

### Luzerner Lebkuchen

**Zutaten.** 200 g + 100 g Birnenhonig (in Reformhäusern erhältlich), 250 g dicker Sauerrahm, 1 EL Birnenschnaps oder Träsch, 500 g Ruchmehl, 2 EL Lebkuchengewürz (oder eigene Mischung aus Zimt, Muskat, Piment, Kardamom), 2 TL Natron, 1 Msp. Salz, 1–2 EL Milch.



**Zubereitung.** 200 g Birnenhonig, Sauerrahm und Schnaps schaumig rühren. Mehl, Gewürze, Natron und Salz mischen und unter den Honig-Rahm sieben. Es sollte ein weicher Teig entstehen. Diesen bei Bedarf mit etwas Milch verdünnen. Ein grosses, rechteckiges Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in drei Portionen hügelartig darauf verteilen. Nicht flach drücken! Im 180 °C heissen Ofen 30–35 Minuten backen. Herausnehmen und die Laibe noch heiss mit dem restlichen Birnenhonig dick bestreichen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Butter oder Schlagrahm geniessen. dob