

Wo der Pfeffer wächst...

Salz und Pfeffer sind schon seit der Antike die beliebtesten Gewürze Weltweit. Die meisten Menschen wissen, dass man Salz aus dem Meer und aus Salzminen gewinnen kann, doch wie ist das mit dem Pfeffer? Wer weiß schon, wo der Pfeffer wächst?



Die Pfefferpflanze fühlt sich in tropischem Wetter mit hoher Luftfeuchtigkeit, warmen Temperaturen und Nährstoffreichem Boden wohl. Daher wird auch heute noch Pfeffer hauptsächlich in Indien angebaut. Doch auch in Vietnam, Indonesien, Malaysia

und Brasilien wird erfolgreich guter Pfeffer angebaut.

Die Pfefferpflanze ist eine robuste Kletterpflanze, die sich an Bäumen emporschlängelt und bis zu zehn Meter hoch werden kann. In der Kultur stützt man die Pflanze üblicherweise auf eine Höhe von 3 bis 4 Metern. Die Pfefferbeeren wachsen, wie Johannisbeeren, an Rispen, die zwischen 10 und 15 cm lang werden. Wenn die Pfefferknospen verblühen, wachsen die Beeren und sind erst grün, dann gelb, orange und zuletzt rot. Da die maschinelle Ernte zu viele Pfefferkörner beschädigt, wird auch heute noch fast überall der Pfeffer per Hand geerntet. Der Reifegrad bei der Ernte und die Verarbeitung sind maßgeblich entscheidend für das Aussehen und den Geschmack des Pfeffers. Aber auch das Anbaugebiet hat durch die Beschaffenheit des Bodens Einfluß darauf.

Für den **Grünen Pfeffer** werden unreife grüne Beeren geerntet und besonders schnell verarbeitet entweder gefriergetrocknet oder in Salzlake eingelegt und später bei sehr hohen Temperaturen getrocknet. So behält er seine grüne Farbe. Er ist im Geschmack intensiv und fruchtig-scharf.

Für den **Schwarzen Pfeffer** erntet man ebenfalls unreife grüne Beeren, die man langsam (vorzugsweise in direktem Sonnenlicht) trocknen lässt. Dadurch beginnen sie zu fermentieren, schrumpeln sie wie Rosinen und erhalten ihre schwarze Färbung. Er schmeckt mild-fruchtig und nur leicht scharf.

Für den **Weißer Pfeffer** erntet man die vollreifen, roten Beeren. Diese werden etwa 10 Tage in Salzlake eingeweicht. So quillt das Fruchtfleisch auf und erleichtert das Schälen. Nur der Beerenkern wird nun getrocknet. Da der Kern der schärfste Teil der Beere ist, ist auch der weiße Pfeffer im Geschmack am intensivsten.

Für den **Roten Pfeffer** erntet man die reifen roten Beeren, die dann mit Schale in saure oder salzige Lake eingelegt werden. Roten Pfeffer findet man am seltensten, da er sich nicht so lange hält wie die anderen. Am seltensten findet man die roten Pfefferbeeren als getrocknete Pfefferkörner. Der Rote Pfeffer schmeckt süßlich und hat kaum Schärfe.

Es gibt auch noch sogenannten Rosa Pfeffer aus Brasilien, Tasmanischen Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronenpfeffer. Diese Sorten sind aber streng genommen kein echter Pfeffer, da sie nicht von einer Pfefferpflanze stammen.



Quellenangabe:

www.wikipedia.de

www.bremer-gewuerzhandel.de

www.fuchs.de

www.pepperworld.com

Galileo- Pfeffer-Ernte: so hart ist der Job wirklich

Welt der Wunder- Pfeffer, begehrtes Gewürz