

Gewürzschule Pfeffer

1. Botanisch echter Pfeffer

Tellicherry Pfeffer (Piper nigrum)

Unser Tellicherry Pfeffer stammt aus einem großen Naturschutzgebiet - einem Urwald in der Region "Malabarküste", dem "Periyar-Tiger Naturreservat" in Kerala.

Im Gegensatz zu herkömmlichem Pfeffer wird er von Hand geerntet. Der Urwald Tellicherry Pfeffer wird fair gehandelt und – im Gegensatz zu herkömmlichem schwarzen Pfeffer - reif geerntet. Daher wird er auch oft als "Spätlese Pfeffer" bezeichnet.

Darüber hinaus handelt es sich nicht um eine schnell wachsende, ertragsreiche Hybrid-Pflanze, sondern um eine alte, wildwachsende und ertragschwache Pflanze. Vergleichbar mit ertragschwachen alten Reben im Weinbau, die sehr aromatische Pfefferkörner liefern.

Dieser Pfeffer wird weltweit von Spitzenköchen hochgeschätzt und ist sicherlich die edelste Art schwarzen Pfeffer zu genießen.

Malabar Pfeffer (Piper nigrum)

Der Malabar-Pfeffer - der kleine Bruder des Tellicherry Pfeffer - kommt aus der gleichnamigen Region, der Malabarküste in Indien und wird traditionell auch von Hand geerntet.

Wie alle herkömmlichen schwarzen Pfeffer wird er jedoch unreif geerntet. Die Malabarküste zählt nicht nur zur ältesten, sondern auch zur besten Pfefferanbauregion der Welt.

Pfeffer grün (Piper nigrum)

Die Pfefferbeeren werden unreif geerntet und in Salzwasser eingelegt oder speziell luftgetrocknet - wie bei unserem Pfeffer. So behält er seine grüne Farbe. Geschmacklich ist diese Pfefferversion milder und fruchtiger.

Pfeffer weiß (Piper nigrum)

Hierfür wird der Pfeffer reif geerntet und von der Schale befreit. Die roten reifen Früchte werden in Wasser eingeweicht, damit sich die Schale löst. Danach wird diese mechanisch entfernt. Anschließend wird der Pfeffer getrocknet. Durch das Entfernen der Schale ist weißer Pfeffer immer etwas schärfer als schwarzer Pfeffer und weniger aromatisch (Das Aroma sitzt hauptsächlich in der Schale)

Kubeben Pfeffer (Piper cubeba)

Stielpfeffer aus Java.

Der Geschmack ist unverwechselbar ... eine leichte Kampfernote, mit einem Hauch von Eukalyptus & Menthol, dazu ein leicht scharfes und bitteres Holzaroma.

Er passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten und Wurzelgemüsen. Kubeben ist ein typischer Bestandteil der afrikanischen Gewürzmischung "Ras el Hanout".

Langer Pfeffer (Piper Longum)

Optisch ist dieser Ostasiatische Pfeffer eine Rarität unter den Pfeffersorten. Dieser war der erste Pfeffer, der mit den Römern nach Europa kam.

Mit seinem süßlichen, aber dennoch sehr scharfen Geschmack passt er sehr gut zu Käsegerichten, Saucen und kräftigen Eintöpfen.

Voatsiperifery (Piper borbonense)

Eine absolute Pfefferrarität!

Er wächst wild im tropischen Urwald im Sambirano Tal auf Madagaskar. 100%ige Wildsammlung - pro Jahr gibt es nur eine Ernte von ca. 2 t – WELTWEIT! Er hat ein fein erdiges, leichtes Waldaroma mit einer leicht blumigen Note.

Eine schöne Begleitung zu kräftigem dunklem Fleisch und zu Wurzelgemüsen. Der Voatsiperifery-Pfeffer ist eine Wildform des klassischen schwarzen Pfeffers.

Kampot Pfeffer schwarz (Piper nigrum)

Kampot ist eine Provinz an der Südküste Kambodschas, etwa 160 km südlich von Phnom Penh. Zwischen dem Meer und dem sanften Gebirge herrscht ein ideales Tropenklima für den Anbau dieses feinen Pfeffers. Seine aromatischen Qualitäten gewinnt er aus dem schweren, mineralischen Lehmboden der Region.

Kampot Pfeffer rot (Piper nigrum)

Die Vollreifen roten Früchte - echter roter Pfeffer - werden einzeln von Hand geerntet, sonnengetrocknet und handselektiert.

Besondere Sorgfalt ist hierbei notwendig um die Qualität der empfindlichen, reifen Früchte zu gewährleisten. Beim Trocknen verfärbt sich der Pfeffer rötlich-dunkelbraun. Die Schärfe ist intensiv, mit einer dezenten Süße im Abgang.

Assam Pfeffer (Unterart von piper longum)

Eine 100 % Wildsammlung aus der nordindischen Region Assam - eine absolute Seltenheit! Schon optisch ist diese Rarität ein echter Blickfang - wie kleine Brombeeren sehen die zusammenhängenden Pfefferkörner aus. Aromatisch und vollmundig, leicht süßlich mit einer leichten Rauchnote, die durch leichtes Anröchern nach der Ernte entsteht.

passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Wild, Wurzelgemüse und herzhaften Gerichten.

Fermentierter Pfeffer (Piper nigrum)

Eine absolute Rarität aus dem indischen Hochland, den man auch als den "**Kaviar unter den Pfeffer Spezialitäten**" bezeichnet. In den besten Gewürzgärten auf Sri Lanka wird dieser schwarze Pfeffer angebaut und nach der Ernte sehr aufwendig weiterverarbeitet - fermentiert.

Er wird von Hand sortiert, gebrochen und in Meersalz aus dem Indischen Ozean

fermentiert (die Umsetzung von biologischen Materialien). Durch das feuchte Meersalz verändern sich die ätherischen Öle schwarzen Pfeffers völlig. Es entsteht ein neuer und sehr spannender Pfeffergeschmack. Hoch aromatisch, saftig, leicht feucht, zart salzig und nur mäßig scharf ... mit einer weichen Konsistenz, frisch und knackig.

Perfekt zum Fisch, Fleisch (Carpaccio), exotische Früchte, Tomaten, Salate und Eierspeisen. Der fermentierte schwarze Pfeffer sollte nicht erhitzt und nur als Tischgewürz verwendet werden.

Phu Quoc Pfeffer (piper nigrum)

Oder etwas einfacher auszusprechen – **Insel Pfeffer**. Der Pfeffer wird auf der „Smaragd-Insel Phu Quoc in Vietnam geerntet. Er ist quasi der kleine Bruder des roten Kampot Pfeffers. Die Beeren werden voll reif geerntet und sehr schonend getrocknet.

Geschmacklich sehr fruchtig und aromatisch mit einer sehr angenehmen Schärfe. passt sehr gut zu Steak, Meeresfrüchten, Geflügel, Wurzelgemüse und Wild.

2. Botanisch unechter Pfeffer

Rosa Beeren (Schinus terebinthifolius Raddi)

Diese brasilianischen Schinus-Früchte sind bekannt aus jeder bunten Pfeffermischung.

Ihr Geschmack ist aromatisch, fruchtig und nur leicht scharf. Sie sollten nicht mit echtem „rotem“ Pfeffer verwechselt werden, der nur sehr selten & sehr hochpreisig ist.

Tasmanischer Pfeffer (Tasmania lanceolata)

Auch bekannt unter der Bezeichnung australischer Bergpfeffer.

Er ist sicherlich ein absoluter Exot unter den „Pfeffersorten“, mit einem unvergleichlichen Aroma!

Zu Beginn schmeckt er süßlich mit leicht blumiger exotischer Note... später entwickelt er einen sehr intensiv scharfen „Abgang“ ...

Tasmanischer Pfeffer sollte nicht lange erhitzt werden, da dies das wundervolle Aroma zerstört – daher in letzter Minute zugeben. Besonders gut geeignet für karamellierte Ananas mit Vanilleeis, Pfeffer-Steak, Kartoffel-Suppe etc.

Paradieskörner (Amomum melegueta)

Ein interessantes Gewürz aus der Familie der Ingwergewächse. Im Mittelalter dienten Paradieskörner oft als Pfefferersatz, oder wurden genutzt, um echten Pfeffer zu strecken...

Heute zählt dieses exotische Gewürz aus Westafrika zu einer echten Rarität, die eine ganz besondere Note in die Küche bringt,

Im Geschmack würzig-scharf, pfeffrig mit einer leichten Kampfernote.

Für Gemüse, Fisch, Lamm, Hülsenfrüchte, Wurzelgemüse und afrikanische Eintöpfe.

Szechuan Pfeffer (*Zanthoxylum piperitum*)

Von diesem Pfeffer sind zurzeit 2 völlig verschiedene Varianten am Markt erhältlich:

1. die ursprüngliche chinesische Plantagenware – ein massenhaft angebauter Plantagenpfeffer mit nicht sehr spektakulärem Aroma. Gut an seiner hellen Farbe zu erkennen – oft sehr preiswert angeboten.

2. eine exquisite, handgepflügte Wildsammlung aus Nepal/Himalaya - **Timut Pfeffer**
Es handelt sich um eine dornige Strauchpflanze, die bis zu 10 Meter hoch werden kann. Sie wächst in ca. 2000 Meter Höhe, und bildet nach einer gelben Blüte rötlich bis braune Kapsel Früchte.

Der Geschmack unterscheidet sich deutlich von der chinesischen Ware. Die Schärfe ist wesentlich stärker ausgeprägt und das Aroma ist intensiv warm und holzig mit einem deutlich blumigen Duft von Maracuja und Limone.

Sehr selten gibt es ein so großartiges und komplexes Geschmacksbild von: prickelnde Schärfe, erfrischender Zitrusnote und leicht bitterem Holzaroma.

Optisch zu erkennen an der deutlich kleineren und dunkleren Kapsel. "Ein Muss" für die authentisch asiatische Küche! Dies Aroma kann durch nichts ersetzt werden, für Wok-Gerichte, Currys, Gemüse-, Fleisch und Fischgerichte.

Der ätherische Öl Gehalt ist mit 8-10% fast dreimal so hoch, wie bei handelsüblicher Ware. Daher bitte sparsam dosieren!

Andamalin Pfeffer (Unterart von *Zanthoxylum armatum*)

Diese außergewöhnliche Pflanze stammt von der Insel Sumatra in Indonesien.

Sie trägt das ganze Jahr über Früchte und lässt sich bis heute nicht kultivieren! Zur Vermehrung braucht diese Pflanze bestimmte Enzyme von heimischen Vögeln. Die Vögel fressen den Pfeffer und scheiden ihn wieder aus. Dadurch kommt das Samenkorn mit einem Enzym in Kontakt, durch das erst das Aufkeimen einer neuen Pflanze möglich ist. Der Andamalin-Pfeffer ist eine Wildform des Szechuan-Pfeffers. Geschmacklich jedoch deutlich fruchtiger und intensiver! Der Pfeffer ist hochpreisig. Er wird wild gesammelt, die Pflanzen stehen nicht zusammen, sondern müssen im Urwald gesucht werden und der Trocknungsverlust ist sehr hoch - von ca. 8 kg gesammelter Ware, bleibt nach der Trocknung nur ca. 1 kg über.

Cumeo Pfeffer (*Lindera Nesiiana*)

Cumeo Pfeffer gehört botanisch gesehen zu den Rauten,- oder den Lorbeergewächsen. Da ist man sich noch nicht so einig...

Die Laubbäume werden zwischen 5 und 8 m hoch. Die Beeren werden sehr mühsam von Hand geerntet – also eine 100%ige Wildsammlung!

Geschmacklich sehr spannend – eine Mischung aus Grapefruit, sehr frischer Zitrone und etwas Zitronenmelisse. Sehr fein für asiatische Gerichte, Geflügel, Fisch und Dessert.