

Infoblatt Pfeffer



Pfeffer (Kraus)

Pfeffer im Überblick

Einordnung

Pfeffer ist eine unserer wichtigsten Gewürzpflanzen. Zu den Pfeffergewächsen, wissenschaftlich Piperaceae genannt, zählen ungefähr 3.100 Arten, von denen aber nur wenige als Gewürz gelten. Der bei uns vorwiegend genutzte Pfeffer ist die Frucht des Schwarzen Pfeffers (*Piper nigrum*). Durch unterschiedliche Reifegrade des Schwarzen Pfeffers bei der Ernte und verschiedene Verarbeitungsmethoden entstehen hieraus die Pfeffersorten Grüner und Weißer Pfeffer. Im Folgenden wird der Schwarze Pfeffer ausführlich beschrieben.

Anschließend wird auf einige weitere Pfefferarten kurz eingegangen: Kubebenpfeffer (*Piper cubeba*), Betelpfeffer (*Piper betle*), Aschantipfeffer (*Piper guineense*) sowie Langer Pfeffer (*Piper longum*).

Zu bemerken ist, dass es Gewürze gibt, die zwar aufgrund ihres Aromas den Namen Pfeffer tragen, aber nicht zu den Pfeffergewürzen zählen, so z. B. der Rote oder Rosa Pfeffer (er gehört zu den Kaschugewächsen), der Szechuanpfeffer oder auch Piment (auch Nelkenpfeffer genannt, gehört zu den Myrtengewächsen).

Beschreibung

Der Schwarze Pfeffer ist ein mehrjähriger tropischer Kletterstrauch, der bis zu 10 m hoch wachsen kann. Er besitzt 7 - 15 cm lange, dunkelgrüne, ovale, ledrige Blätter. Die Blüten der Pflanze sind klein und weiß und stehen in Ähren, die ungefähr 15 cm lang werden können. An einer Ähre entstehen nach der Befruchtung bis zu 50 Früchte. Es handelt sich hierbei um einsamige Steinfrüchte mit einem harten Samenkern, die ungefähr so groß wie Holunderbeeren sind. Unreif sind sie grün, mit zunehmender Reife verfärben sie sich von gelb bis rot. Aromabestimmend ist vorwiegend das in der Frucht enthaltene Alkaloid Piperin.

Herkunft / Verbreitung / Anbauggebiete

Der Pfefferstrauch stammt vermutlich aus Südwestindien. Er war schon sehr früh ein begehrtes Handelsprodukt. Heute wird der Schwarze Pfeffer vorwiegend in Indien, Indonesien, Malaysia, Brasilien, Sri Lanka, den Philippinen, Nigeria, Ostafrika oder auch Madagaskar angebaut.

Anbau / Standortansprüche

Pfeffer ist eine Tropenpflanze und gedeiht am besten in einem gleichmäßig warmen Klima mit einer hohen

Luftfeuchtigkeit. Die Niederschläge sollten um die 2.500 mm betragen und ausgeglichen über das ganze Jahr verteilt sein. Außerdem braucht er windgeschützte Standorte. Ursprünglich war Pfeffer eine Urwaldpflanze und daher schattenliebend. Die heutigen Kulturformen haben die Eigenschaft aber nicht mehr.

Der Anbau von Pfeffer ist sehr arbeitsintensiv. In Kultur wird der Pfefferstrauch meist an Stützpfehlen mit einer Höhe von bis zu 4 m gehalten. Er wird ausschließlich über Stecklinge vermehrt. Ab dem 7. Jahr liefert die Pflanze ungefähr 15 bis 25 Jahre lang volle Ernten, ungefähr 2 - 3 kg Pfeffer pro Pflanze.

Ernte und Lagerung

In vielen Anbaugebieten wird zweimal im Jahr geerntet. Von der Blüte der Pflanze bis zur Reife der Früchte dauert es ungefähr fünf Monate. Die Früchte werden in der Regel mit der Hand gepflückt. Der Zeitpunkt der Ernte hängt von der gewünschten Pfeffersorte ab. Möchte man Grünen Pfeffer, wird im unreifen Zustand geerntet, wenn die Früchte aber schon ihre volle Größe haben. Für Schwarzen Pfeffer pflückt man die Früchte bei beginnender Verfärbung (halbreif), und Weißen Pfeffer erhält man bei der Ernte der vollreifen roten Früchte.

Verarbeitung

Um Schwarzen Pfeffer zu erhalten, taucht man die Ähren zunächst einige Minuten in kochendes Wasser, um sie von Verunreinigungen u. ä. zu befreien. Dadurch wird der Pfeffer schwarz. Anschließend wird er auf Matten oder Trockenböden in dünnen Lagen ausgebreitet und getrocknet. Dabei bekommt er das bekannte runzlige Aussehen. Abschließend werden die Pfefferkörner z. B. durch Abklopfen von den Stielen entfernt, abgeseibt und in Säcke gepackt für den Transport.

Weißer Pfeffer besteht nur aus dem Samenkern. Damit sich das Fruchtfleisch vom Samenkern löst, werden die Früchte, nachdem sie von den Ähren gelöst worden sind, entweder in Säcke gefüllt und mehrere Tage in kaltes fließendes Wasser getaucht oder zum Gären auf Horden geschüttelt und mit Tüchern bedeckt. Anschließend kann das Fruchtfleisch z. B. durch Reiben entfernt werden und die Pfefferkörner werden dann getrocknet. Fertiger Weißer Pfeffer hat eine gelbliche bis schmutzigweiße Färbung und ist im Geschmack milder als der Schwarze Pfeffer. Grünen Pfeffer erhält man, wenn man die reifen Früchte nicht geschält und ungetrocknet in Salzlake einlegt. Dadurch werden die Früchte weich. Im Erzeugerland wird Weißer Pfeffer in Fässer verpackt und im Importland dann in handelsübliche Gläser abgefüllt. Z. T. kommt Weißer Pfeffer auch gefriergetrocknet in den Handel.

Schwarzer Pfeffer	Weißer Pfeffer	Grüner Pfeffer
Ernte halbreif	Ernte reif	Ernte unreif
Eintauchen in kochendes Wasser	Abtrennen der Früchte	Abtrennen der Früchte
Trocknen	Wasserröste	Einlegen in Salzlake
Entstielen	Lösen der Pulpa	Verschicken
Absieben, Verpacken	Waschen	Abpacken
	Trocknen, Sieben, Verpacken	

Aufbereitung von Pfeffer (Quelle: nach SCHRÖDER 1991: S. 147)

Wirtschaftliche Bedeutung

Pfeffer zählt zu den am häufigsten verwendeten Gewürzen. Er wird zum Würzen sehr vieler Gerichte verwendet. Als Beispiele zu nennen sind hier Suppen, Soßen, Salate, Fisch, Fleisch, Geflügel oder auch zum Unterstreichen des Geschmacks bestimmter Süßspeisen und Früchte wie z. B. Erdbeeren oder Ananas. Ebenso findet er Verwendung zum Würzen von Essigkonserven, Käse, Quark und Wurst.

Pfeffer kommt gemahlen, geschrotet oder in ganzen Körnern in den Handel. Er bietet auch die Grundlage vieler Gewürzmischungen.

Weitere Pfefferarten

Die nun folgenden Pfefferarten haben i. d. R. nur eine lokale Bedeutung und spielen im Welthandel keine Rolle. Im Geschmack sind sie dem Schwarzen Pfeffer ähnlich, aber sie sind weniger scharf.

- **Kubebenpfeffer (Piper cubeba)**
Kubebenpfeffer stammt aus Indonesien und ist ein bis zu 6 m hoch wachsender Kletterstrauch. Die Früchte sind etwas größer als beim Schwarzen Pfeffer. Charakteristisch für die Pflanze ist, dass die Früchte einen 1 cm langen Stiel besitzen. Kubebenpfeffer hat v. a. medizinische Bedeutung: Er wird als blähungstreibendes und auswurförderndes Mittel eingesetzt und dient zur Heilung von Harnwegserkrankungen sowie Magenverstimmungen. Außerdem beeinflusst die Pflanze den Gleichgewichtssinn. Schon wenige Früchte erzeugen ein Schwindelgefühl.
- **Betelpfeffer (Piper betle)**
Betelpfeffer ist in Indien beheimatet und wird heute in ganz Südostasien angebaut. Man verwendet hiervon nicht die Früchte, sondern die Blätter. Sie sind Bestandteil des Betelbissens.
- **Aschantipfeffer (Piper guineense)**
Der Aschantipfeffer, auch Guinea-Pfeffer genannt, stammt aus Afrika. Er besitzt wie der Kubebenpfeffer gestielte Früchte. In Europa wurde er in Notzeiten als Pfefferersatz gehandelt.
- **Langer Pfeffer (Piper longum)**
Die Heimat des Langen Pfeffers ist Indien. Die Früchte sind hier nicht einzeln, sondern miteinander zu einer Einheit verschmolzen. Es handelt sich hierbei um eine sehr scharfe Pfefferart, die fast nur in der asiatischen Küche verwendet wird.
- **Roter oder Rosa Pfeffer**
Er zählt nicht zu den eigentlichen Pfeffergewächsen, sondern zu den Kaschugewächsen. Man unterscheidet hier den Peruanischen Roten Pfeffer (*Schinus molle*) und den Brasilianischen Roten Pfeffer (*Schinus terebinthifolius*). Er ist oft in Pfeffermischungen für Pfeffermühlen enthalten (Bunter Pfeffer). Er ist schwach giftig und sollte deshalb nicht in übermäßigen Mengen verzehrt werden.
- **Neuerdings werden aber auch die vollreifen roten Früchte des Pfefferstrauches (Piper nigrum, s. o.) zu rotem Pfeffer verarbeitet, die wie der Grüne Pfeffer in Salzlake eingelegt oder getrocknet werden, da dieser nicht gesundheitsschädlich ist. Es ist darauf zu achten, dass es sich aber nicht um die gleichen Pfefferarten handelt, auch wenn sie denselben Namen tragen.**

Literatur

FRANKE, W. (1997): Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart, New York.

SCHRÖDER, R. (1991): Kaffee, Tee und Kardamom: tropische Genussmittel und Gewürze; Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung. Stuttgart.

SIEWEK, F. (1990): Exotische Gewürze: Herkunft, Verwendung, Inhaltsstoffe. Basel, Boston, Berlin.

Quellen:

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Anett Siebert

Verlag: Klett
Ort: Leipzig
Quellendatum: 2004
Seite: www.klett.de
Bearbeitungsdatum: 12.06.2012

Autor/Autorin:

Anett Siebert