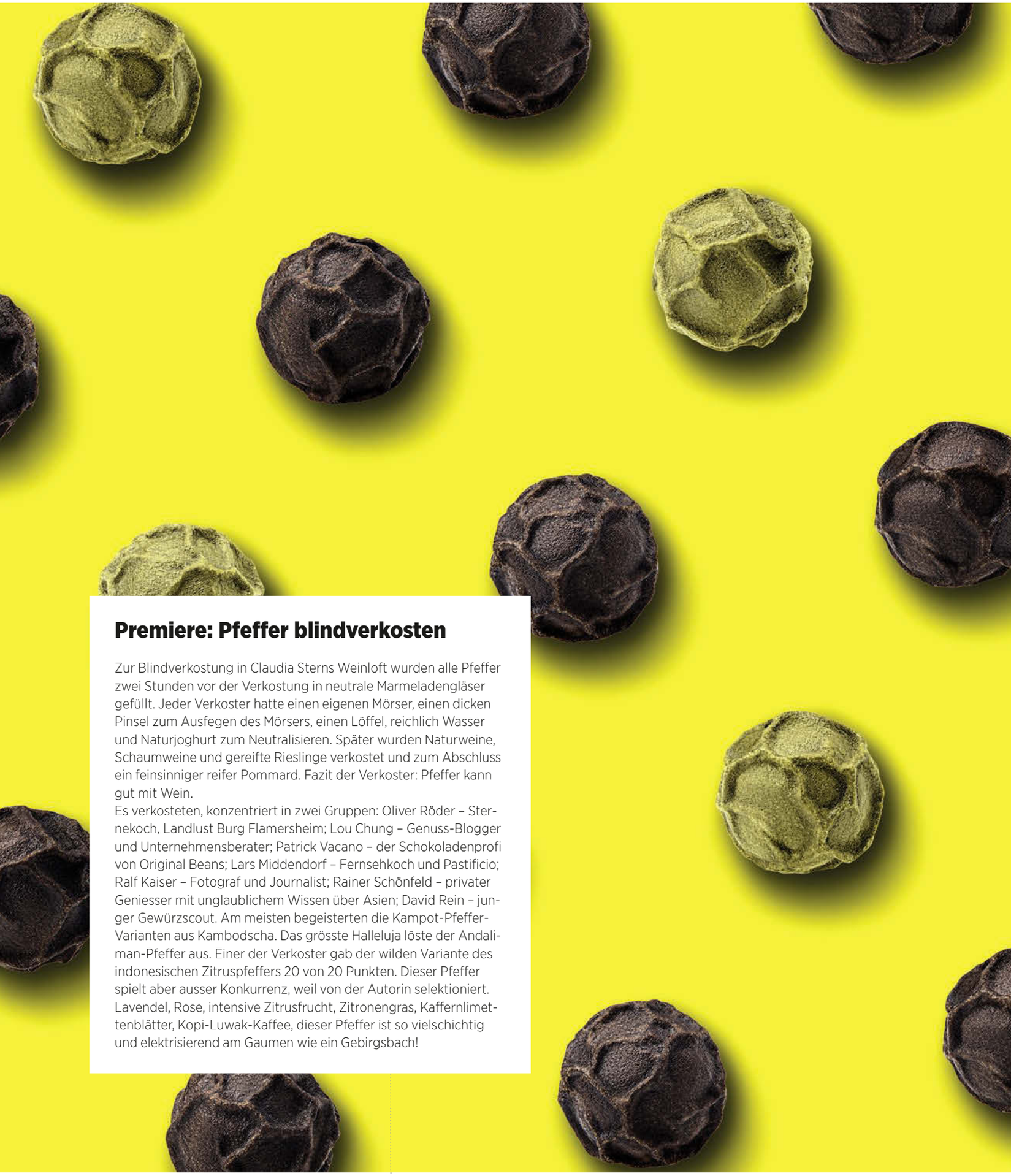


Premiere: Pfeffer blindverkosten

Zur Blindverkostung in Claudia Sterns Weinloft wurden alle Pfeffer zwei Stunden vor der Verkostung in neutrale Marmeladengläser gefüllt. Jeder Verkoster hatte einen eigenen Mörser, einen dicken Pinsel zum Ausfegen des Mörsers, einen Löffel, reichlich Wasser und Naturjoghurt zum Neutralisieren. Später wurden Naturweine, Schaumweine und gereifte Rieslinge verkostet und zum Abschluss ein feinsinniger reifer Pommard. Fazit der Verkoster: Pfeffer kann gut mit Wein.

Es verkosteten, konzentriert in zwei Gruppen: Oliver Röder – Sternekoch, Landlust Burg Flamersheim; Lou Chung – Genuss-Blogger und Unternehmensberater; Patrick Vacano – der Schokoladenprofi von Original Beans; Lars Middendorf – Fernsehkoch und Pastificio; Ralf Kaiser – Fotograf und Journalist; Rainer Schönfeld – privater Geniesser mit unglaublichem Wissen über Asien; David Rein – junger Gewürzscout. Am meisten begeisterten die Kampot-Pfeffer-Varianten aus Kambodscha. Das grösste Halleluja löste der Andaliman-Pfeffer aus. Einer der Verkoster gab der wilden Variante des indonesischen Zitruspfeffers 20 von 20 Punkten. Dieser Pfeffer spielt aber ausser Konkurrenz, weil von der Autorin selektioniert. Lavendel, Rose, intensive Zitrusfrucht, Zitronengras, Kaffernlimettenblätter, Kopi-Luwak-Kaffee, dieser Pfeffer ist so vielschichtig und elektrisierend am Gaumen wie ein Gebirgsbach!

Foto: gettyimages/Andrey Elkin

Seitensprung Guide Piper nigrum

16 Pfeffer & 1 Halleluja

Wein und Pfeffer sind Kletterpflanzen, die gute, mineralische Böden über alles lieben. Und das hat Folgen für den Geschmack: So wie ein Riesling von der Mosel anders schmeckt als der Riesling aus der Wachau, genauso verhält es sich mit dem Pfeffer. Malabar-Pfeffer von der Südwestküste Indiens hat eine andere Aromatik als der aus der Region Kampot in Kambodscha oder aus Sulawesi in Indonesien. Wir sind den Unterschieden mit einer Verkostung auf den Grund gegangen. **Degustation & Text: Claudia Stern**

Pfeffer ist «in». Das Gewürz, einst ein Exot in der europäischen Küche, begeistert Profiköche und Genussfreaks gleichermassen. Sie wissen längst: In jede Küche gehört mehr als nur eine Pfeffersorte. Gewiefte Händler erweitern daher ihre Sortimente – um Pfeffer unterschiedlicher Herkunft. Denn: Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer.

So wie Wein nicht gleich Wein ist. Überhaupt: Die Verbindung zum Wein liegt nahe, da Herkunft und Produktion den Unterschied in der Qualität und der Typizität machen. Für das Zusammenspiel von Wein und Speise ist zudem nicht nur die Zubereitung wichtig. Die verwendeten Gewürze setzen auch Akzente. So bietet Pfeffer einen grossen Spielraum für Aromaakrobaten. In Kombination mit säurebetonten und kräftigen Rieslingen fällt beispielsweise auf, dass frisch zerstossener schwarzer Pfeffer viel milder und fruchtiger wirkt. Wenn man hingegen zwischen verschiedenen Weinen einen Andaliman-Pfeffer reicht, sorgt das elektrisierende Bitzeln für einen klaren Gaumen.

Von Asien nach Europa

Die Geschichte des Piper nigrum beginnt vor ca. 4000 Jahren in Indien, genau genommen entlang der Malabarküste. Damals wie heute wächst die Pflanze in Mischkulturen, als Kletterpflanze hangelt sie sich an Bäumen oder Seilen und Holzpfählen bis zu 10 Meter hoch. Pfefferpflanzen, die bis zu 30 Jahre alt werden, blühen das ganze Jahr, werden aber meist nur zweimal im Jahr geerntet.

Begehrt war das Gewürz schon in der Antike: 350 vor Christus eröffnete Alexander der Grosse mit seinem Indienfeldzug den Handelsweg zwischen Indien und dem Mittelmeerraum. Die Römer machten es zum Hauptgewürz ihrer gehobenen Küche.

Der Ausdruck «Pfeffersack» stammt aus der Mitte des 12. Jahrhunderts. Kaufleute gründeten einen Städtebund, die Hanse, um ihre Handelsinteressen gemeinschaftlich besser durchsetzen zu können: Gewürze galten damals als besonders wertbeständig. Wer reich war und etwas auf sich hielt, der tischte seinen Gästen «gepfefferte» Speisen auf. Selbst der Wein erhielt eine gehörige Portion Pfeffer zum Angeben. Und als Aphrodisiakum war Pfeffer sehr begehrt. In der Renaissance suchten viele nach Wegen, das Monopol venezianischer und genuesischer Händler zu umgehen, die sich bis dahin den Pfefferhandel innerhalb Europas aufgeteilt hatten.

Das gelang 1498: Der Portugiese Vasco da Gama erreichte auf dem Seeweg Indien und schiffte die erste Ladung Pfeffer direkt nach Lissabon. Auch durch den Handel mit diesem kostbaren Gewürz innerhalb Europas gelangten die Augsburger Fugger zu Reichtum. Schliesslich unterwarf 1756 die British East India Company weite Teile Indiens und machte es zur Kolonie. England vertrieb schliesslich 1802 die Niederlande aus Ceylon – damit wurde London die Gewürzhauptstadt Europas.

Heute sind neben Indien Thailand, Malaysia, Vietnam, Sri Lanka und Brasilien für einen hohen Qualitäts- und Preisunterschied verantwortlich.

Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer

17.5 bis 15 Punkte
Weisser Pfeffer

Von vollreifen roten Beeren wird die äussere Hülle gelöst. Dazu wird die Frucht 10 bis 14 Tage in laufendem kalten Wasser eingeweicht und abgewaschen, so dass eine cremefarbene Hülle bleibt. Saubere Zustände bei der Produktion, viel frisches Wasser beim Entfernen des roten Fruchtfleisches sorgen für frische und vollreife Pfefferaromen. Leider wird auch preiswerter schwarzer Pfeffer einfach geschält, gebleicht und gekalkt. Sein Ruf ist daher sehr schlecht. Im Gespräch mit den Küchenprofis stellte sich heraus, dass der weisse Pfeffer immer noch von grosser Bedeutung ist. Für den Ansatz der klassischen Beurre Blanc, zum Würzen von weissem Fisch kurz vor dem Servieren. Unser Verkoster Oliver Röder sagt dazu: «Sonst sieht es ja aus wie Vanillesauce.»

Die passende Wein-Kombination

Als Wein fällt uns sofort der Pfefferer ein. Die klonfreudige Muskatellertraube hat in Südtirol viele Varianten. Eine besondere ist der Pfefferer mit seiner angenehmen Säure und dem feinen Aroma nach Muskat und der rassig-pfeffrigen Art. Er passt zu Gerichten, denen der weisse Pfeffer das gewisse Extra verleiht. Tipp: Natural-Varianten, Hajszan-Neumann, Wien.

Reintüten, Indien
Bio Bergpfeffer
17.5 Punkte
Eine schöne helle Sortierung. Im Duft harzig-kräuterwürzig mit guter Tiefe. Intensive klare, vielschichtige Aromen. Blüten, Myrte, Kirsche, ätherisch und eine gute Schärfe.
Preis: 13,90 Euro | 120 g
www.reintueten.de

Ingo Holland, Sri Lanka
15 Punkte
Der Duft ist schon etwas eindimensionaler. Die Körner sind etwas dunkler und schwer zu zerkleinern. Wie oft beim weissen Pfeffer hat man erstmal etwas Hühnerstall in der Nase; ätherische Töne, mittlere Schärfe.
Preis: 10,50 Euro | 90 g
www.altesgewuerzamt.de

Spirit of Spice, Malabarküste, Indien
15 Punkte
Grüner leicht stechender Geruch; erdige Noten; schöne Sortierung; leicht zu verkleinern, nicht zu scharf, helle Farbe, nach dem Mahlen leicht muffige Noten, leichter Stallduft, Zitronenabrieb.
Preis: 6,20 Euro | 40 g
www.spirit-of-spice.de

Tasmanischer Pfeffer
18 Punkte
Die wildwachsenden reifen, dunklen Beerenfrüchte werden gepflückt, handverlesen und sonnengetrocknet. Überrascht nicht nur das Auge mit seiner dunkelvioletten Farbe, sondern auch den Gaumen mit einer anmutigen Süsse und brillanter Schärfe im Nachklang.
Preis: 38,95 Euro | 170 g
www.ubena.de

TIPP
WILD UND SELTEN

Schoko Lang-Pfeffer
18 Punkte
Röstnoten, Humus und ja beste Schokoladenaromen und dunkler Karamell. Das Besondere an den langen Rispen ist, dass sie eigentlich die Mini-Fruchtstände des Pfeffers sind, gut zu sehen, wenn man sie aufschneidet.
Preis: 5,20 Euro | 20 g
www.spirit-of-spiece.de

17.5 bis 16 Punkte
Schwarzer Pfeffer

Piper nigrum wird grün und unreif gepflückt. Über Nacht beginnt die Fermentierung und danach fängt der mehrtägige Trocknungsvorgang an, vorzugsweise in der Sonne, da so die ätherischen Öle besser erhalten bleiben und die Früchte ihre dunkelbraun-schwärzliche Farbe und das runzlige Aussehen bekommen. In der Küche wird schwarzer Pfeffer so vielfältig eingesetzt, dass hier viele von ihrem Lieblingspfeffer sprechen. In Kambodscha gibt es die einzige geschützte geografische Herkunftsangabe g.g.a. Dabei handelt es sich um Pfeffer aus den Provinzen Kampot und Kep, bei dem ein umfangreiches Pflichtenheft mit Regeln zur Herstellung, Auswahl der Parzellen und Hygiene befolgt werden muss. Trocknung, Selektion und Rückverfolgbarkeit sind genau festgelegt. Chemisches Düngemittel ist verboten. Zu Recht kosten diese Manufaktur-Pfeffer kleiner Bauern ein Vielfaches des normalen schwarzen Pfeffers.

Die passende Wein-Kombination

Zunächst denkt man an Syrah, bei dem die Aromen nach schwarzem Pfeffer so prägnant sind. Roter Süsswein, wie Port, Banuyls, Maury oder Rivesaltes.

Aromagarten, Philip Daniel, Indien, bio
17.5 Punkte
Urwald-Tribal-Pfeffer der Sorte Karimunda. Grösse: Tellicherry TGEB. Wohlriechend; fein differenziert; Tabaknoten; Dill; spannend; komplex; angenehme Schärfe; in der Herznote erfrischend. Feine Art und lang.
Preis: 6,50 Euro | 100 g
www.aromagarten.de

Hennes Finest, Kambodscha
Schwarzer Kampot Pfeffer bio
16.5 Punkte
Von Gurke bis Thymian, holzige Töne und Röstzwiebeln; in der Herznote machten sich dann fruchtige Noten auf. Aber auch Tabak und Rauchtöne; wohlschmeckend, feinsinnig mit komplexer Schärfe.
Preis: 16,95 Euro | 100 g
www.hennestfinest.com

Reintüten, Indonesien
Schwarzer Sulawesi Pfeffer bio
16 Punkte
Die Kopfnoten variierten von Stallduft, Heu, ätherisch, Eukalyptus bis Kampfer. In der Herznote überwiegen der Geruch nach Zitronenzeste und ein klarer mineralischer Duft; beim Probieren zeigte sich der Sulawesi fleischig, ansprechend und voll aromatisch.
Preis: 8,90 Euro | 85 g
www.reintueten.de

19 bis 16.5 Punkte
Roter Kampot Pfeffer

Beim echten roten Pfeffer handelt es sich analog zum Weinanbau um eine Spätlese. Die Pfefferfrucht bleibt so lange an der Pflanze hängen, bis sie sich rot färbt. Durch den erhöhten Fruchtzuckeranteil im Fruchtfleisch bekommt der rote Pfeffer eine süsslich-fruchtige Note. Auch der Piperin-Gehalt ist höher, so dass der echte rote Pfeffer auch immer kräftig scharf daherkommt. Diese Rarität hat aber nichts mit den rosa Beeren – der Schinusfrucht – zu tun, die in preiswerten Pfeffermischungen oft mit dazugegeben werden. Wir verkosteten fünf rote Kampot-Pfeffer und waren begeistert. Es ist die Königsklasse – hier sind Herkunft, Handwerk und Selektion gleichermassen exzellent. Er ist auch deshalb so selten, weil sich die Vögel vor Ort genau diese roten reifen Körner am liebsten rauspicken.

Die passende Wein-Kombination

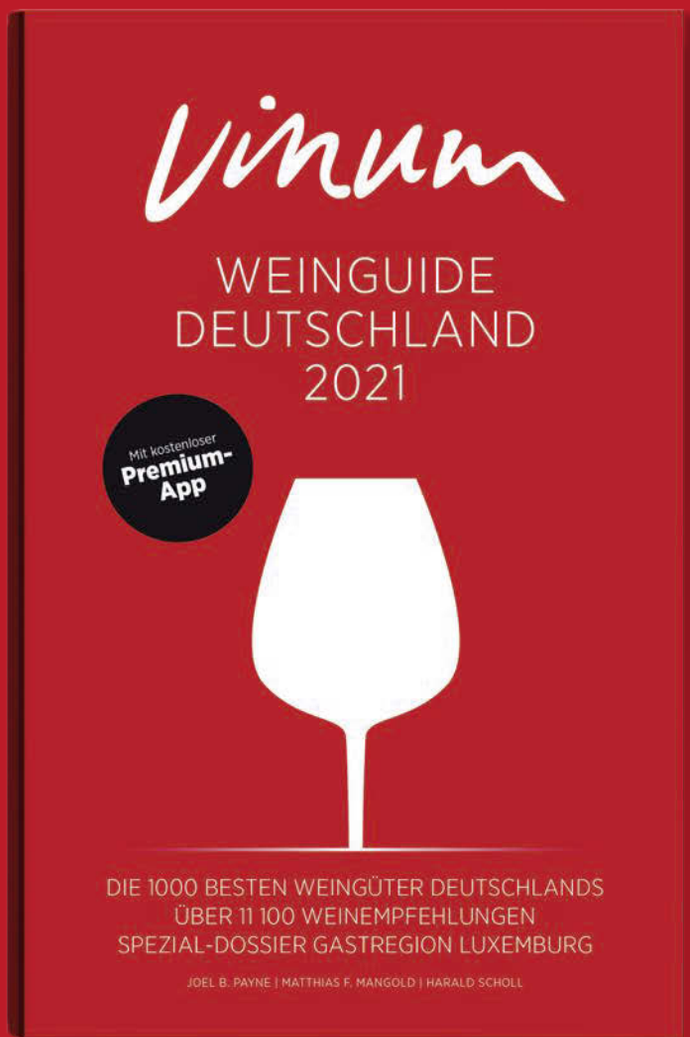
Diesen Pfeffer könnte man auch einfach nur so snacken. Grossartig! Als Weinbegleitung empfehlen wir mit Freude die Vielfalt der grossen Rieslinge in Deutschland.

Spicebar, Kambodscha
Roter Kampot Pfeffer, Premiumauslese PGI
19 Punkte
Fein glänzend; eine perfekte Selektion; Kampfer, Tiger-Balm; Waldboden, Tannenspitzen; Kräutertöne. Im Herzen erdige Noten, schöne Aromenfülle; Eukalyptus; intensiv, dunkel mit zupackender Aromatik.
Preis: 9,90 Euro | 80 g
www.spicebar.de

Hennes Finest, Kambodscha
Dunkelroter Kampot Pfeffer bio
18 Punkte
Vielschichtig, deutlich süsse Noten, betörende Macisnase, Lakritz, getrocknete Guajillo-Chili, echte Pfefferminze. In der Herznote Wick Vaporub und Ancho-Chili. Viel Umami-Noten, feine Schärfe.
Preis: 18,95 Euro | 100 g
www.hennesfinest.com

Biova-Endavour, Kambodscha
Roter Kampot Pfeffer bio
16.5 Punkte
Ungleichmässige Selektion, matte Oberfläche. Tabak, Macis, süsslicher Kautabak. Im Mörser entwickelt er: Süssholz, Anis, Kampfer, mineralische Töne. Intensiv, pikanter.
Preis: 9,31 Euro | 60 g
www.biova.de

Fotos: Studio-khf, Zobel-Fotografie, z.V.g.



Exklusiv für VINUM-Abonnenten
JETZT NUR 25 EURO
statt 35 Euro

Ganz nüchtern betrachtet: ein Top-Angebot

- Detaillierte Empfehlungen: Über 11100 deutsche Weine von knapp 1000 Weinproduzenten
- Top-10-Listen: Weine des Jahres, beste Rieslinge, Schnäppchenweine … u.v.m.
- Buchkäufer erhalten kostenlosen App-Zugang zu ausführlichen Online-Informationen und gezielten Suchfunktionen

Jetzt vorbestellen und am 2. November bereits in Ihrem Briefkasten:
www.weinguide-deutschland.de

18 bis 17 Punkte
Pfeffer-Cuvées

Tipp der Verkostungsleiterin

«Wie beim Wein kommt bei manchen Pfefferkompositionen erst im Zusammenspiel von drei, sieben oder gar zehn Komponenten die Handschrift der Manufaktur zur Geltung. Dreiklang-Mischungen sind meine Präferenz. Ein gutes Beispiel ist die Mélange Noir von Ingo Holland, die ich schon seit über zehn Jahren sehr schätze. Schwarzer Pfeffer bringt kraftvoll Schärfe, Frische und typische Pfefferaromen. Der lange Pfeffer bringt Weihraucharomen, Anklänge von Zimt, Muskat und tiefe, lange, rauchige Aromen. Kubebenpfeffer sorgt für würzige, ätherisch, zitronige Aromen. Er gibt der Mischung appetitfördernde Bitterstoffe sowie Frische. Meine eigene Serie ‹Gewürze zum Wein› ist bei dieser Verkostung aussen vor, aber das Blindverkostungsergebnis hat mir gezeigt, dass schwarzer Sulawesi-Pfeffer und langer Pfeffer aus Indonesien, kombiniert mit Timut-Pfeffer aus Nepal, alle Verkoster begeistert hat. Die Verkoster fanden die Mischungen mit Meersalz angenehmer, duftiger und nützlicher. Gesagt, getan, ich habe direkt meinen Pfeffer mit Sonnenflocken aus Indien gemischt und nutze ihn nun noch lieber.»

Mélange Noir
18 Punkte
Schwarzer Pfeffer, Kubebenpfeffer, langer Pfeffer: lebendig, duftet nach Steinobst und Eukalyptus. Dann Lebkuchen und Sternanis, Tonkabohne und Weihrauch. Am Gaumen erdig und komplex. Ein Multitalent, gehört auf den Esstisch.
Preis: 11,29 Euro | 80 g
www.altesgewürzamt.de

Bass 4-Pfeffermischung aus Kampot
17.5 Punkte
Fermentierter Kampot-Pfeffer, schwarzer Kampot-Pfeffer, langer roter Pfeffer aus Kampot, fermentierter roter Kampott-Pfeffer und Meersalzblüte. Von Ananas über Wildpark bis Wacholder alles dabei. Macht Lust auf Kochen!
Preis: 6,95 Euro | 50 g
www.hennesfinest.com

Black Blend – Bio-Barbecue- & Steak-Pfeffer
17 Punkte
Schwarzer Pfeffer, langer Pfeffer, Piment, Szechuanpfeffer mit enormem Zitrusduft. Bergamotte, Grapefruit, Limette. Dann Geranie am Gaumen und leicht prickelnd. Feine Bittertöne. Spitzenqualität und eine super Edelstahlmühle kommt gleich mit dazu.
Preis: 7,40 Euro | 35 g
www.gewürze-der-welt.net

17 bis 16 Punkte
Fermentierter Piper nigrum

Frischer, von Hand gepflückter grüner Pfeffer wird optimalerweise per Kühltransport schnellstens nach Deutschland transportiert und in den Manufakturen gesalzen und über viele Wochen fermentiert. Durch die Fermentierung wird dem Pfeffer Wasser entzogen, und er entwickelt neben der Schwarzfärbung der Körner ein tiefes, vollmundiges und einzigartiges Aroma. Auch geht ein Grossteil des darin enthaltenen Piperins verloren. Zurück bleiben die hocharomatischen ätherischen Öle und ein intensives «Knacken» beim Zerbeissen der Beeren, dem eine wahrliche Geschmacksexplosion folgt. Der fermentierte Pfeffer kann mit dem Messer zerhackt oder im Ganzen auf Fleisch und Gemüse gestreut werden. Nach dem Öffnen kühl lagern und kurz vor dem Servieren mit dem Messerrücken zerquetschen. Nicht in die Mühle geben!

Die passende Wein-Kombination

Erdbeeren mit diesem Pfeffer erfahren eine Adelung und Balsamico ist immer ein guter Begleiter. Dazu ein klassischer Sangiovese.

Schwarzer Pfeffer mit Meersalz fermentiert, Indien
17 Punkte
Der Kaviar unter den verkosteten Pfeffern! Die Textur ist aussen fest und innen weich, und die Körner sind erstaunlich gross. Die Körner glänzen und laden zum Verkosten ein. Aromen von Tabak, Brot und schwarzen Oliven in der Nase, grüne, grasige und ätherische Geschmacksnoten und ein zartes Korn geben dem Pfeffer seine einzigartige Note. Algen, Meer und Sardellen – wem da nicht ganz viel zur Kombination einfällt, der ist selbst schuld.
Preis: 14,62 Euro | 80 g
www.altesgewürzamt.de

Mr. Nicepepper, Pipertum Santum, fermentierter Kampot-Pfeffer g.g.a., Kambodscha
16 Punkte
Gewürzbouillon; Zimt; Geschmacksexplosion; Paprika, ansprechendes Aroma; beim Biss auf die Beeren entzündet sich ein intensives Feuerwerk an Pfefferaromen, ohne dabei besonders scharf zu sein.
Preis: 9,90 Euro | 60 g
www.spicebar.de

Fotos: Yellow Images, z.V.g.

Verkostet wurden Gewürze folgender Manufakturen:

Altes Gewürzamt, Ingo Holland
Aromagarten
Biova/Endavour
Fuchs
Gewürze der Welt
Gewürze zum Wein
Hennes Finest
Reintüten
Spicebar
Spirit of Spice
Stayspiced!

Kampot-Pfeffer mit Ursprung und Vorbildfunktion

Um die Qualität des Kampot-Pfeffers sicherzustellen, wird jede Kampot-Pfeffer-Einheit von Hennes Finest in Köln mit einem Herkunfts-Code versehen. So kann der Kunde den höchstmöglichen persönlichen Bezug herstellen. Nur wenn Kampot-Pfeffer einen solchen Code hat, ist es Kampot-Pfeffer, der nach strengsten Richtlinien, rein natürlich angebaut wurde und aus fairem Handel mit Kleinbauern stammt. Dieser Code wird immer wichtiger, da immer mehr Kampot-Pfeffer von schlechter Qualität auftaucht, von dem man nicht weiss, wo er herkommt. Der Traceability-Code steht für sauberen, fairen, top-selektierten und qualitativ hochwertigsten Kampot-Pfeffer.

Unterstützung der Ureinwohner

Einige der Pfefferimporteure und Manufakturen unterstützen durch Knowhow und höhere Preise die indigenen Völker. In Indien ist zum Beispiel die Peermade Development Society (PDS) Unterstützer und zugleich Bio-Kontrolleur der kleinen Farmen, wie zum Beispiel der Sahyadri Spice Farmers in Indien, Kerala. Diese kirchliche Nichtregierungsorganisation fördert durch verschiedene Projekte die Lebensqualität der ärmeren kleinbäuerlichen und indigenen Bevölkerung. Eine Gruppe der Sahyadri Spice Farmers lebt in der geschützten Urwald-Niederlassung Kannampady für die indigenen Stämme (Adivasi) und sammelt dort wilden Tellicherry-Pfeffer.

Klimawandel

Durch den Klimawandel gibt es auf den Pfefferplantagen einen deutlich höheren Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht in den letzten Jahren, und es kommt vermehrt zu Schimmelbildung. Nie war es deshalb so wichtig, die Plantagen grosszügig zu bepflanzen und in die Selektion der Ware, die sorgfältige Verarbeitung und die Schulung der Farmer zu investieren.

Gesundheit

Pfeffer regt die Verdauung und Fettverbrennung an, er wirkt durchblutungsfördernd und ausserdem wird und wurde seine antibakterielle, antimikrobielle Wirkung sehr geschätzt. Mit Pfeffer gewürzte Speisen sind nicht so leicht verderblich – in heissen Ländern und vor der Erfindung diverser Kühlungssysteme ein nicht zu unterschätzendes Kriterium!

Fotos: Ralf Kaiser