



Inhaltsverzeichnis

Pfeffer	2
Was reizt uns am Pfeffer?.....	2
Wo der Pfeffer wächst!	2
A bisserrl Botanik	2
Jetzt wird's bunt	3
Grüner Pfeffer	3
Schwarzer Pfeffer	3
Weißer Pfeffer.....	3
Echter roter Pfeffer	3
Aus aller Welt.....	4
Sri Lanka -Pfeffer	4
Malabar- Pfeffer.....	4
Urwaldpfeffer	4
Lang Pfeffer.....	5
Tellicherry- Pfeffer	5
Kubeben-Pfeffer.....	5
Rosa Pfeffer.....	6
Tasmanischer Bergpfeffer	6
Paradieskörner	6
Szechuan-Pfeffer.....	7
Rosa Pfeffer -Violetta-	7
Aroma.....	7
Voatsiperifery-Pfeffer	7
Selim-Pfeffer	8
Roter Pfeffer, echter	8
Tansania-Pfeffer	8
Piment:	9
Pfeffermischungen:	10
Bunter Pfeffer:	10
Bunter Urwaldpfeffer:.....	10
Zitronenpfeffer:.....	10
Orangenpfeffer:	10
Kräuterpfeffer:	10



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger
Steckengasse 304
84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67
info@kraeutergewuerzladen.de
www.kraeutergewuerzladen.de

Pfeffer

Ein faszinierendes Gewürz

Was reizt uns am Pfeffer?

Wir Menschen lieben schon immer den Reiz des Pfeffers. Er sensibilisiert unsere Geschmacksnerven, belebt Gaumen und Geist und wirkt wohltuend auf den Körper.

Pfeffer intensiviert auch das Aroma der Gewürze und Grundzutaten. Dabei können wir auf holzig-harzige, süßlich-milde und fruchtige Pfeffersorten zurückgreifen.

Die Aromen und die Schärfe des Pfeffers sind flüchtig. Je später ein Gericht gepfeffert wird, desto ausgeprägter bleibt die Würze erhalten.

Wo der Pfeffer wächst!

Als Ursprungsland des Pfeffers gilt das südindische Hinterland. Alexander der Große brachte den echten Pfeffer ins antike Rom, wo er mit Gold aufgewogen wurde. Auch heute noch ist Pfeffer ein kostbares Gewürz.

Der Bedarf an Pfeffer wächst. Jährlich werden über 280.000 Tonnen Pfeffer geerntet. Der Bio und fair gehandelte Pfeffer ist dabei verschwindend gering. Schnell wachsende Hybridsorten sind im Trend. Heute sind die größten Anbauländer Indien, Indonesien, Malaysia, Vietnam und Brasilien. Bei uns erhalten sie biologisch angebauten Pfeffer, der aus kleinstbäuerlichen Genossenschaften stammt. So haben auch die Menschen ein Auskommen, die uns so viel Würze schenken.

A bisserl Botanik

Echter Pfeffer (Familie der Piperaceae) ist eine Schlingpflanze, die wie Efeu an Bäumen empor wächst. Sie braucht tropisches Urwaldklima, und lange Regenzeiten um zu gedeihen. In kleinen Rispen hängen die Pfefferbeeren an der Pflanze. Nach der schonenden Ernte kommt es auf die Weiterverarbeitung an. Aber auch andere Pflanzenfrüchte, wie die Frucht der Stachelesche oder des brasilianischen Pfefferstrauchs tragen den Reiz des Pfeffers in sich, der oft von außergewöhnlichen Aromen begleitet wird.



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger
Steckengasse 304
84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67
info@kraeutergewuerzladen.de
www.kraeutergewuerzladen.de

Jetzt wird's bunt

Grüner Pfeffer

Grüner Pfeffer wird unreif geerntet. Durch den frühen Erntezeitpunkt hat der grüne Pfeffer die geringste Schärfe, ist aber sehr aromatisch.

Um ihn zu konservieren gibt es mehrere Möglichkeiten:

Einlegen: Klassische Konservierung in Lake oder Kokosessig.

Trocknen: Grüner Pfeffer wird bei hohen Temperaturen schnell getrocknet, so bleiben Schärfe und Aroma erhalten.

Perfekt für die Weiterverarbeitung in der Mühle oder im Mörser.

Schwarzer Pfeffer

Bei schwarzem Pfeffer kommt es auf den richtigen Erntezeitpunkt an. Er darf weder zu jung noch zu reif sein. Wenn die Früchte eine hellgrüne bis gelbliche Farbe aufweisen, besitzen sie das Beste Aroma. Die Ernte erfolgt schonend von Hand, wie bei allen Pfeffern. Die Sonne veredelt sie dann zu den harten schwarzbraunen Körnern, die wir so sehr lieben.

Weißer Pfeffer

Er wird aus den vollreifen, roten Beeren, durch eine aufwendige Prozedur gewonnen.

Weißer Pfeffer ist am Schärfsten. Hier ist das Alkaloid Piperin am Stärksten ausgeprägt.

Sofort nach der Ernte werden die Beeren in einem Stoffsack mehrere Tage in Quellwasser gelegt. Die rote Haut weicht auf und wird mechanisch abgerieben. Dann erfolgt eine kurze Dampfbehandlung und schließlich werden die Pfefferkörner getrocknet.

Echter roter Pfeffer

Echter roter Pfeffer ist eine wirkliche Seltenheit. Er entsteht, wenn die vollreifen, roten Pfefferfrüchte mit der roten Haut konserviert werden. Es ist viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung nötig, damit dieser Pfeffer in unsere Mühle kommt. Nach schonender manueller Ernte werden die Pfefferkörner nach der Trocknung wieder von Hand aussortiert.



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger
Steckengasse 304
84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67
info@kraeutergewuerzladen.de
www.kraeutergewuerzladen.de

Aus aller Welt

Sri Lanka -Pfeffer

Herkunft:

Stammt aus den hochgelegenen Wäldern
Sri Lanka´s aus biologischem Anbau

Aroma:

Er überzeugt durch sein warmes, scharfes Pfefferaroma und den würzigen Aromen aus den Bergen Sri Lanka´s.

Verwendung:

Sri Lanka Pfeffer ist ein echter Allrounder und begeistert die ganze Familie.

Malabar- Pfeffer

Herkunft:

Stammt aus Indien,- der Region Malabar, die auch Straße des Pfeffers genannt wird,
wo er biologisch angebaut wird

Aroma:

Malabar Pfeffer ist ein fruchtiger, milder Pfeffer mit unglaublich warmer und reiner
Schärfe im Aroma

Verwendung:

Hervorragend geeignet für boarische Brotzeiten, er veredelt jedes Gericht durch sein
reines Pfefferaroma.

Urwaldpfeffer

(Piper nigrum)

Herkunft:

Wird aus natürlichen Wildbeständen im südindischen Urwald für Sie geerntet.

Aroma:

Urwaldpfeffer zeichnet sich durch seine Geschmacksvielfalt aus. Es sind unglaublich viele
Aromen in diesem Pfeffer zu entdecken. Er ist mild und warm, mit einem Hauch von
Kakao.

Verwendung:

Ein Pfeffer für jede Gelegenheit, der jedes Gericht durch sein warmes Pfefferaroma zu
etwas besonderem macht.



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger
Steckengasse 304
84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67
info@kraeutergewuerzladen.de
www.kraeutergewuerzladen.de

Lang Pfeffer

(Piper longum)

Herkunft:

Stammt aus Indien, wo er auch als Heilgewürz Verwendung findet.
Er war in der Antike sehr beliebt. Alexander der Große wusste ihn zu schätzen.
Er zählt zu den echten Pfeffersorten

Aroma:

Er vereint vielfältige und würzige Aromen.. Sie reichen von süßlich bis säuerlich. Beim Kochen entfaltet sich seine Schärfe mit Duftnote von Ingwer und Süßholz.

Verwendung:

Lang-Pfeffer passt hervorragend in jedes indische Gericht und in die kreative Küche..
Er lässt sich am besten mit der Muskatreibe verarbeiten.

Tellicherry- Pfeffer

(Piper nigrum)

Herkunft:

Tellicherry-Pfeffer stammt aus einem kleinen Naturschutzgebiet in Indien. Dort wird er schonend von Hand gepflückt. Natürlich fair-trade.

Aroma:

Tellicherry-Pfeffer ist ein „Spätlese-Pfeffer“. Durch seinen späten Erntezeitpunkt kann er sein intensives Aroma entwickeln. Er ist aromatisch-würzig-scharf.

Verwendung:

Tellicherry-Pfeffer ist sehr vielfältig zu verwenden und passt immer dann, wenn eine würzige Schärfe erwünscht ist.

Kubeben-Pfeffer

(Piper cubeba)

Herkunft:

Die Schlingpflanze gehört zu den klassischen wilden Pfeffersorten. Kubebenpfeffer stammt aus Bio-Anbau in Indonesien.

In Europa war er im 16.und 17. Jahrhundert besonders beliebt.

Aroma:

Kubebenpfeffer duftet sehr intensiv, harzig, erdig mit holziger Note und überrascht durch seine Milde.

Verwendung:

Er passt gut zu dunklem Fleisch und Schmorgerichten, gibt aber auch feinem Gemüse, wie Fenchel und Möhren das gewisse Etwas.



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger
Steckengasse 304
84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67
info@kraeutergewuerzladen.de
www.kraeutergewuerzladen.de

Rosa Pfeffer

(Schinus terebinthifolius)

Herkunft:

Rosa Pfeffer stammt aus Brasilien und ist kein echter Pfeffer, sondern die Beere des brasilianischen Pfefferbaums. Natürlich - bio!

Aroma:

Die Beeren duften leicht süßlich, fruchtig und fein-würzig.

Verwendung:

Rosa Pfeffer passt gut zu Desserts in Verbindung mit dunkler Schokolade und Ananas. In der herzhaften Küche harmoniert rosa Pfeffer gut zu Salaten und Fisch.

Tasmanischer Bergpfeffer

(Tasmania lanceolata)

Herkunft:

Zwar kein echter Pfeffer, aber ganz bestimmt eine echte Rarität und Besonderheit aus Australien. Die Pflanze ist ein Strauch, der gerne in feuchten Schluchten des Regenwaldes gedeiht. Dieser Pfeffer stammt aus Wildpflückung.

Aroma:

Er beherbergt unglaublich vielfältige Aromen. Von blumig bis beerig, von Lavendel und Rose bis zu Waldmeister und Heidelbeere. Erst im „Abgang“ entwickelt er überraschende Schärfe.

Verwendung:

Vorzüglich eignet er sich zu Wild und dunklem Fleisch. Als singuläres Gewürz. Als echter Finisher gibt er Steaks, Dips und Eintöpfen den letzten Pfiff.

Paradieskörner

(Aframomum melegueta)

Herkunft:

Paradieskörner sind die Samen einer mit dem Ingwer verwandten Pflanze der Elfenbeinküste. Sie waren vom 5. Jhdt. bis zur Renaissance eines der wichtigsten Gewürzes in Europa.

Aroma

Sie haben ihren Namen von ihrem himmlischen Duft, den sie erst nach dem Mahlen entfalten. Würzig, warm und in der Schärfe mild.

Verwendung:

Paradieskörner harmonisieren sehr gut mit Tomaten, Gemüse, mediterranen Kräutern und Fisch und Käse.

Paradiesische Zeiten für ihre Küche.



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger
Steckengasse 304
84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67
info@kraeutergewuerzladen.de
www.kraeutergewuerzladen.de

Szechuan-Pfeffer

(Zanthoxylum piperitum)

Herkunft:

Szechuan-Pfeffer ist die getrocknete Frucht der Stachelesche und stammt aus China, Provinz Sichuan.

Aroma:

Von allen Pfeffern ist er der Komplexeste. Die Aromen reichen von zitrusartig-prickelnd bis blumig-rosenartig und natürlich pfeffrig.

Verwendung:

Aus der chinesischen Küche ist er nicht wegzudenken, hat aber auch in der kreativen Küche seinen Platz gefunden. Versuchen Sie ihn mal zu hellem Fleisch, zartem Gemüse und Fisch.

Rosa Pfeffer -Violetta-

(Schinus molle)

Herkunft:

Der violette Pfeffer stammt aus Peru und ist mit dem rosa Pfeffer (Schinusbeere) verwandt.

Er stammt aus biologischem Anbau.

Aroma:

Der violette Pfeffer hat ein phantastisches Aroma, das von blumig bis ausgeprägt himbeerig reicht.

Die Schärfe ist ausgeprägter als bei seiner brasilianischen Schwester.

Verwendung:

Violetter Pfeffer veredelt jede Vinaigrette, aber auch Geflügel, Kalb und zartem Gemüse reicht er zu Ehren.

Voatsiperifery-Pfeffer

(Piper borbonense)

Herkunft:

Dieser Pfeffer wächst ausschließlich im Urwald von Madagaskar. Dort wird die 20m hohe Wildpflanze schonend von Kleinbauern geerntet.

Aroma:

Sein Aroma reicht von anfänglich waldig-erdig, entwickelt sich später zu zitronig-frisch und überrascht dann durch blumige Noten.

Verwendung:

Geschmacklich passt Voatsiperifery-Pfeffer besonders gut zu Lamm, Wild, Fisch, Salaten und dunklen Saucen.



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger
Steckengasse 304
84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67
info@kraeutergewuerzladen.de
www.kraeutergewuerzladen.de

Selim-Pfeffer

(Xylopiya aethiopyca)

Herkunft:

Ist die Frucht eines großen Baumes, der im tropischen Afrika heimisch ist

Aroma:

Die Aromen erinnern an Muskat und entfalten aromatische, erdige und leicht bittere Noten. Der Geschmack liegt in den Schoten

Verwendung:

Selim-Pfeffer eignet sich perfekt für Schmorgerichte und lässt sich einfach mitkochen. Harmonisch ergänzt er nussige Aromen. Versuchen Sie ihn auch mal mit Fisch, Geflügel und Gemüse.

Roter Pfeffer, echter

(piper nigrum)

Herkunft:

Stammt aus Kerala- Südindien. Der aufwendige und sensible Fermentierungsprozess macht ihn zu einer echten Seltenheit.

Aroma:

Echter roter Pfeffer verbindet klassische Pfefferschärfe mit angenehmer Süße.

Verwendung:

Harmonisch fügt er sich in Pfeffermischungen ein. Aber auch als singulärer Pfeffer zu Schweinefleisch, Fisch und als pfeffrige Zugabe zu fruchtigen Desserts kann er sich voll entfalten.

Tansania-Pfeffer

(piper nigrum)

Herkunft:

Das größte Anbaugebiet Tansania´s ist die Insel Sansibar. Anfang des 18. Jahrhunderts wurde der Gewürzanzbau dort unter arabischem Einfluss kultiviert.

Aroma:

Das Aroma dieses Pfeffers ist ungewöhnlich intensiv. Er ist sehr präsent und verfügt über eine kräftige Essenz. Dabei bleibt er immer eigenständig.

Verwendung:

Passt überall, wo ein eigenständiges, vordergründiges Pfefferaroma erwünscht ist. Genial für Schnitzel & Co.

Piment:

(Pimenta dioica)

Herkunft:

Piment zählt zu den Pflanzen der Myrthengewächse. Christoph Columbus entdeckte dieses Gewürz auf den Antillen. Er war übrigens auch Namensgeber dieses Gewürzes.

Aroma:

Der Geschmack erinnert an Pfeffer, Zimt, Muskat und Nelken. Daher auch der Name Nelkenpfeffer.

Verwendung:

Zu erlesen, um nur Weihnachtsgewürz zu sein. Der Geschmack entfaltet sich vorzüglich beim Grillen, in Suppen und in Speisen die es pfeffrig und warm mögen.



Kräuter & Gewürzladen

Ulrike Anger
Steckengasse 304
84028 Landshut

+49 (151) 55 52 16 67
info@kraeutergewuerzladen.de
www.kraeutergewuerzladen.de

Pfeffermischungen:

Pfeffermischungen sind immer beliebt. Kein Wunder, denn so werden die vielfältigen Aromen verschiedener Pfeffersorten in Perfektion vereint.

Gerne stellen wir auf Wunsch Ihre persönliche Pfeffermischung zusammen.
Wir beraten Sie gerne.

Ihr Kräuter & Gewürzladen
Ulrike Anger

Immer für Sie vorbereitet sind:

Bunter Pfeffer:

Eine klassische Mischung aus grünem, schwarzen und weißem Tansania-Pfeffer, gepaart mit der fruchtigen Schärfe von rosa Pfeffer

Bunter Urwaldpfeffer:

Diese Mischung ist etwas milder, aber trotzdem hocharomatisch. Das phantastische Aroma des violetten Pfeffers ist harmonische Ergänzung.

Zitronenpfeffer:

Hier paart sich Pfefferschärfe mit der einzigartigen Frische des Zitronengrases.

Orangepfeffer:

Schärfe und Frucht - eine temperamentvolle Kombination.

Kräuterpfeffer:

Gibt deftigen Gerichten und Salaten den letzten Pfiff. Eine wirklich komplexe Mischung.