

Pfeffer



Es gibt den schwarzen und weissen und grünen und ganz selten auch den roten Pfeffer, er stammt ursprünglich aus Indien, wächst an Klettersträuchern, schmeckt sehr scharf und kommt gemahlen oder als ganzes Korn auf den Markt. Grüner und roter Pfeffer werden meist als ganze Pfefferkörner in Salzlake eingelegt zum Verkauf angeboten.

Der schwarze Pfeffer wird aus den unreifen, durchs Trocknen schwarz gewordenen Früchten des *Piper nigrum* gewonnen.

Der grüne Pfeffer wird ebenfalls aus den unreifen Früchten gewonnen, wird aber nicht getrocknet sondern unreif gefriergetrocknet, frisch in Salzwasser eingelegt oder im Schnellverfahren getrocknet, so das seine ursprüngliche grüne Farbe erhalten bleibt.

Beim weißen Pfeffer handelt es sich um vollreife rote Früchte, die in Wasser eingeweicht und danach geschält und getrocknet werden.

Der seltene rote Pfeffer besteht aus den vollreifen und ungeschälten Früchten um die Fermentation zu vermeiden und die rote Farbe zu erhalten werden die Pfefferfrüchte in Salzlake eingelegt oder gefriergetrocknet. Roter Pfeffer kommt meist aus Indien.

Pfeffer war einmal ein ganz seltenes und sehr teures Handelsgut, wegen dem Pfeffer wurde Amerika entdeckt, da Kolumbus eigentlich einen neuen Seeweg nach Indien suchte um unter anderem das Pfeffermonopol von Venedig zu brechen. Pfeffer war deshalb so begehrt, weil man mit seiner Hilfe

Speisen länger haltbar machen kann, da Pfeffer keimtötende Eigenschaften besitzt. Der Pfeffer wird angebaut in Indien, Indonesien, Malaysia und außerhalb Asiens in Brasilien.

Das Wort Pfeffer wird nicht nur im Zusammenhang mit dem echten Pfeffer benutzt sondern auch für andere Gewürzarten, wie z.B. Cayennepfeffer oder Nelkenpfeffer.