

PFEFFER

Salzburg, 30.04.2010
Produktmanagement GV



INHALT

- Pfeffer schwarz/weiß/grün
- Tasmanischer Bergpfeffer
- Assam Langpfeffer
- Szechuan-Pfeffer
- Jamaika-Pfeffer (Piment)
- Kubeben-Pfeffer
- Rosa Beeren
- Mönchspfeffer
- Paradieskörner



PFEFFER SCHWARZ/WEIß/GRÜN



■ **Beschreibung:**

- Die Pfefferpflanze ist eine ausdauernde holzige Kletterpflanze, kann rund zehn Meter hoch werden
- Die kleinen Blüten stehen in ca. 10 cm langen Ähren mit 50 bis 150 Einzelblüten
- Nach der Befruchtung entwickeln sich in typischerweise 8 bis 9 Monaten reife Früchte. Von einer Pfefferpflanze kann 2 x jährlich Pfeffer geerntet werden; die Pflanzen bleiben bis zu 30 Jahre ertragreich.

■ **Geruch/Geschmack:**

- Aromatisch scharf, angenehm würzig

■ **Pflanzenfamilie:**

- Pfeffergewächse (Piperaceae)

PFEFFER SCHWARZ/WEIß/GRÜN

■ Herkunft:

- Größte Anbaugebiete sind Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien und Malaysia

■ Ernte:

- **Schwarzer Pfeffer:** wird im Übergang von grün bis knapp vor der Reife (gelb-orange) geerntet, anschließend wird er getrocknet und wird dadurch runzlig und dunkelbraun bis schwarz
- **Weißer Pfeffer:** wird weitgehend vollreif geerntet, in Wasser aufgeweicht, und danach von der Schale befreit, wird dann genauso getrocknet wie schwarzer Pfeffer
- **Grüner Pfeffer:** wird nach vorausgegangenem Wässern als unreife Frucht geerntet und blanchiert. Der Unterschied zu schwarzem Pfeffer ist, dass er entweder frisch in Salzwasser eingelegt wird oder schnell und bei hohen Temperaturen getrocknet oder gefriergetrocknet wird, so behält er die grüne Farbe



PFEFFER SCHWARZ/WEIß/GRÜN



TASMANISCHER BERGPFEFFER

■ **Beschreibung:**

- Der Pfeffer ist die Frucht eines Weiblichen Busches der bis zu 5 m groß werden kann, hat markante rote Äste und Stämme sowie dunkelgrüne Blätter.
- Auch Australischer Bergpfeffer genannt

■ **Geruch/Geschmack:**

- Würzig-fruchtig, scharf-pfeffrig, feine Baumpilznote, leicht nelkenähnlich

■ **Pflanzenfamilie:**

- Winteraceae

■ **Besonderheiten:**

- Die Schärfe im Mund hält nicht lang an, sondern weicht einem eigenartigen Gefühl von leichter Taubheit

■ **Herkunft:**

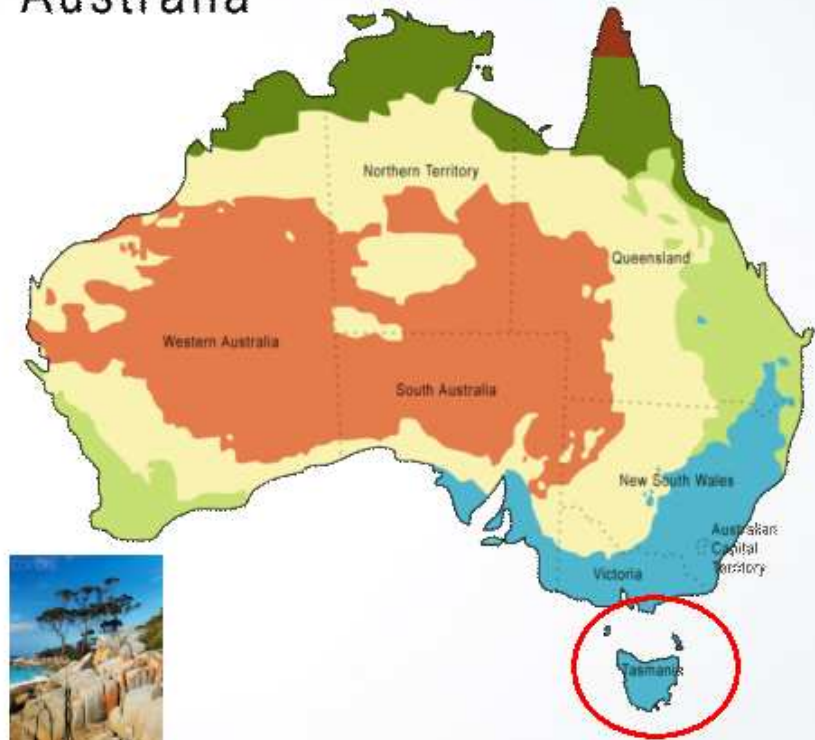
- Australien. Die Pflanze besiedelt vor allem den Bundesstaat Tasmanien, daneben auch Victoria und New South Wales



TASMANISCHER BERGPFEFFER



Australia



ASSAM LANGPFEFFER

■ **Beschreibung:**

- Piper Longum oder auch Stangenpfeffer genannt

■ **Geruch/Geschmack:**

- Feine Schärfe, warm-süßlich

■ **Pflanzenfamilie:**

- Pfeffergewächse (Piperaceae)

■ **Besonderheiten:**

- Dem Langpfeffer werden aphrodisierende und anregende Eigenschaften nachgesagt

■ **Herkunft:**

- Indien, Bundesstaat Assam



ASSAM LANGPFEFFER



SZECHUAN-PFEFFER



■ **Beschreibung:**

- Auch Japanischer-, Anis- oder Chinesischer Pfeffer genannt
- Der Name leitet sich von der zentralchinesischen Provinz Sichuan ab, wo er heimisch ist
- Verarbeitet werden die getrockneten, von den Samen befreiten Samenkapseln

■ **Geruch/Geschmack:**

- Scharf-prickelnd, bewirkt ein Gefühl der Taubheit auf Zunge und Lippe

■ **Pflanzenfamilie :**

- Gehört zu den Rautengewächsen, ist mit den Zitruspflanzen verwandt

SZECHUAN-PFEFFER

■ Herkunft:

- In Asien liegt der Verbreitungsschwerpunkt dieser Gattung im Himalaya; das gesamte Verbreitungsareal umfasst Zentral-, Süd-, Südost- und Ostasien

■ Ernte:

- Erntezeit ist August
- Geerntet werden die reifen Früchte – anschließend werden die Früchte bei 40-60° getrocknet



JAMAICA-PFEFFER



■ **Beschreibung:**

- Auch Piment oder Nelken-Pfeffer genannt

■ **Geruch/Geschmack:**

- Stark aromatisch, leicht nach Zimt und Muskat, leichte Pfefferschärfe

■ **Pflanzenfamilie:**

- Myrtengewächse

■ **Herkunft:**

- Jamaika, das auch heute noch Hauptexportland ist. Piment wird auch in anderen mittel-amerikanischen Staaten (z.B. México und Honduras) angebaut, aber diese Qualitäten werden als wesentlich schlechter angesehen

■ **Geschichte:**

- Kolumbus entdeckte auf Jamaika eine neue Pfefferart, man nannte das amerikanische scharfe Gewürz „Jamaikapfeffer“. Im deutschen Sprachraum ist dieses Gewürz mit den dunklen Körnern heute besser als Piment bekannt.

JAMAICA-PFEFFER



KUBEKEN-PFEFFER

■ Beschreibung:

- Auch Jawanischer-, Schwanz- oder Stielpfeffer genannt
- Die gestielten Beeren sind ein wenig größer als gewöhnliche Pfefferkörner und weisen eine ausgeprägt runzelige Oberfläche auf; zumeist sind sie hohl

■ Geruch/Geschmack:

- Trocken-holzig, warm-kampferartig und würzig-pfeffrig

■ Pflanzenfamilie:

- Pfeffergewächse (Piperaceae)

■ Herkunft:

- Indonesien, heute stammt der meiste Kubeben-Pfeffer aus Jawa und anderen indonesischen Inseln, aber auch einige afrikanische Länder (Sierra Leone, Kongo) exportieren bedeutende Mengen



KUBELEN-PFEFFER



ROSA BEEREN



■ **Beschreibung:**

- Auch brasilianischer Pfeffer genannt
- Rosa Pfeffer trägt seinen Namen zu Unrecht, er hat keinerlei Pfefferschärfe. Er darf keinesfalls mit den reifen Pfefferfrüchten verwechselt werden, die ebenfalls rot gefärbt sind, aber intensiv pfefferartig scharf schmecken.

■ **Geruch/Geschmack:**

- Kaum scharf, süßlich, leicht bitter, aromatisch

■ **Pflanzenfamilie:**

- Sumachgewächse (andere Vertreter: Pistazien, Mangos...)

ROSA BEEREN

■ Herkunft:

- Brasilien und Peru
- Die in Europa als Gewürz verkaufte Ware stammt größtenteils aus Brasilien, der auf der Insel Réunion kultiviert wird.

■ Ernte:

- Im Herbst bilden sich aus den weißen Blüten grüne, saftige Beeren, die beim Reifen kräftig rot werden erst dann werden sie geerntet.



MÖNCHSPFEFFER

■ **Beschreibung:**

- Der Strauch kann eine Höhe von bis zu 4 m erreichen
- Die Blätter stehen kreuzweise gegenständig und sind handförmig 5- bis 7 zählig.
- Optisch ist er dem Hanf sehr ähnlich, weshalb es leicht zu Verwechslungen kommen kann
- Die Blüten haben eine violette, blaue, rosa oder weiße Farbe
- Mönchspfefferbeeren sind heute fast vergessen und werden nur noch in Marokko in geringem Umfang gehandelt

■ **Geruch/ Geschmack:**

- Schwaches Aroma, leicht bitter-scharfer Geschmack

■ **Pflanzenfamilie:**

- Eisenkrautgewächse (Verbenaceae)



MÖNCHSPFEFFER

■ Herkunft:

- Ursprünglicher Verbreitungsraum erstreckt sich vom Mittelmeerraum über Südwestasien bis zur Krim

■ Geschichte:

- Der Mönchspfeffer trägt eine Anzahl heiliger Namen, die auf seine angebliche Wirkung als **Anaphrodisiakum** zurückgehen. Mönchstradition zu hohen Ehren, sollte sie doch den Mönchen helfen, den schwierigen Zölibat zu halten



MÖNCHSPFEFFER



PARADIESKÖRNER

■ **Bezeichnung:**

- Auch Guineapfeffer, Malagettapfeffer oder Meleguetapfeffer genannt
- Die großen, einzelstehenden, weiß bis rosa gefärbten Blüten bilden bis zu 10 cm lange Kapseln, die etwa 2 mm großen, rehroten Samen enthalten.

■ **Geruch/Geschmack:**

- Pikant-scharfen, aber nicht brennenden Geschmack und ein angenehm würziges Aroma

■ **Pflanzenfamilie:**

- Ingwergewächse

■ **Herkunft:**

- Westafrika (besonders Ghana)

■ **Geschichte:**

- Im Mittelalter wurde das Gewürz wegen seines hohen Wertes Paradieskörner genannt.



PARADIESKÖRNER



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

