

MARCO MÜLLER

# PFEFFER

---

Das schwarze  
**GOLD** der ERDE



Die Geschichte  
des Pfeffers und  
die besten Pfeffer  
der Welt.

novum



MARCO MÜLLER

# PFEFFER

Das schwarze  
GOLD der ERDE

Die Geschichte des Pfeffers und  
die besten Pfeffer der Welt.

Dieses Buch ist auch als  
**e-book**  
erhältlich.



[www.novumverlag.com](http://www.novumverlag.com)



Bibliografische Information  
der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek  
verzeichnet diese Publikation in  
der Deutschen Nationalbibliografie.  
Detaillierte bibliografische Daten  
sind im Internet über  
<http://www.d-nb.de> abrufbar.

Alle Rechte der Verbreitung,  
auch durch Film, Funk und Fernsehen,  
fotomechanische Wiedergabe,  
Tonträger, elektronische Datenträger  
und auszugsweisen Nachdruck,  
sind vorbehalten.

Gedruckt in der Europäischen Union  
auf umweltfreundlichem, chlor- und  
säurefrei gebleichtem Papier.

© 2024 novum Verlag

ISBN 978-3-99146-479-2

Lektorat: Susanne Schilp

Umschlagfotos: depositphotos

Umschlaggestaltung, Layout & Satz:

novum Verlag

Innenabbildungen:

Marco Müller / depositphotos

Die vom Autor zur Verfügung  
gestellten Abbildungen wurden in der  
bestmöglichen Qualität gedruckt.

[www.novumverlag.com](http://www.novumverlag.com)



**Climate neutral**

Print product

ClimatePartner.com/16547-2201-1002

## Das schwarze Gold der Erde

Pfeffer ist das wichtigste Gewürz der Küche und gilt völlig zu Recht als der König der Gewürze. Gewürze gelten als die Seele eines guten Gerichtes und erfordern ein Mindestmaß an Aufmerksamkeit. Pfeffer sollte auf keinen Fall nur auf seine Schärfe reduziert werden, denn ein kraftvoller Qualitätspfeffer mit Charakter kann bei richtiger Verwendung durchaus ein wahres Genusswunder sein. Diese Lektüre wird Sie dabei unterstützen, zukünftig Ihre(n) richtige(n) Pfeffer zu finden. Erfahren Sie hier, worauf es bei der Auswahl ankommt, auch ohne sich fundierte Kenntnisse aus der Sterneküche aneignen zu müssen.



*Verschiedene Pfeffer*



# Inhaltsverzeichnis

<b>Das schwarze Gold der Erde</b> .....	5
<b>Warum dieses Buch entstand</b> .....	9
<b>Einleitung</b> .....	11
<b>Die Geschichte des Pfeffers</b> .....	15
<b>Die echten Pfeffer</b> .....	38
Grüner Pfeffer .....	42
Schwarzer Pfeffer .....	44
Weißer Pfeffer .....	46
Echter roter Pfeffer .....	48
<b>Wichtigste Herkunftsländer und ihre Handelssorten</b> .....	50
Indien .....	50
Sri Lanka .....	51
Indonesien .....	51
Vietnam .....	52
Brasilien .....	54
Malaysia .....	55
Kambodscha .....	55
Kamerun .....	58
Madagaskar .....	59
Weitere pfefferanbauende Länder .....	60
<b>Langer Pfeffer</b> .....	62
Assam-Pfeffer – Brombeerpfeffer .....	64
Kleiner langer Pfeffer – Schokopfeffer .....	64
Afrikanischer langer Pfeffer .....	65
<b>Kubeben-Pfeffer</b> .....	67
<b>Voatisperifery-Pfeffer – Bourbon-Pfeffer</b> .....	70
<b>Die Reisen des Marco Polo</b> .....	73
<b>Pfefferähnliche Gewürze</b> .....	77
<b>Cayenne-Pfeffer/Chili</b> .....	78
Chilifrüchte .....	79
<b>Chiloé-Pfeffer</b> .....	81
<b>Grapefruit-Pfeffer (Cumeo)</b> .....	82
<b>Mönchspfeffer</b> .....	85
<b>Paradieskörner – Melegueta-Pfeffer</b> .....	88
<b>Patagonischer Pfeffer</b> .....	92
<b>Piment – Jamaika-Pfeffer</b> .....	94

<b>Rosa Pfeffer/Beeren – Schinusbeeren</b> .....	97
<b>Selimpfeffer – Mohrenpfeffer</b> .....	99
<b>Tasmanischer Pfeffer</b> .....	101
<b>Verbena-Pfeffer</b> .....	103
<b>Zanthoxylum – die Gruppe der Zitronenpfeffer</b> .....	105
Andaliman-Pfeffer .....	106
Bhutan-Pfeffer .....	108
Mac-Khen-/Ma-Khaen-/Mac-Kha-Pfeffer .....	110
Sansho-Pfeffer .....	111
Szechuan-/Sichuan-Pfeffer .....	113
Timut-Pfeffer – Nepalesischer Szechuan .....	115
<b>Spezialpfeffer &amp; Pfefferspezialitäten</b> .....	116
<b>Fermentierter Pfeffer</b> .....	117
Fermentierter Pfeffer aus Sri Lanka .....	120
Fermentierter Pondicherry/Malabar-Pfeffer aus Indien .....	120
Fermentierter Kampot Pfeffer aus Kambodscha .....	121
<b>Die Geschichte des Räucherns</b> .....	123
Geräucherter schwarzer Malabar-Pfeffer .....	125
Geräucherter grüner Pfeffer aus Sri Lanka .....	125
<b>Whiskey-Pfeffer</b> .....	127
<b>Pfeffrige Gewürzmischungen</b> .....	130
<b>Pfefferblätter</b> .....	133
Mexikanisches Pfefferblatt .....	133
Betelpfeffer .....	134
Tasmanische Pfefferblätter .....	135
Wasserpfeffer .....	135
<b>Die Pfefferkönigin</b> .....	137
<b>Pfeffer als Heilpflanze</b> .....	138
<b>Pfeffer selbst züchten</b> .....	140
<b>Pfefferfakten und pfeffrige Redewendungen</b> .....	142
<b>Eine Reise zu den Ursprüngen des Pfeffers</b> .....	146
<b>Küchentipps rund um den Pfeffer</b> .....	150
<b>Schlusswort</b> .....	151

## Warum dieses Buch entstand

Als ich vor einiger Zeit „Das weiße Gold der Erde“ schrieb, ein Buch über die Natur-salze und deren Geschichte, ermutigen mich meine Frau, Freunde und Geschäfts-partner, als Gegenpart auch ein Buch über Pfeffer folgen zu lassen. Eigentlich eine logische Konsequenz, denn Salz und Pfeffer gehören unweigerlich zusammen. Gelegentlich wird Pfeffer gar als die bessere Hälfte des Salzes bezeichnet. Sie stehen als Duo vereint auf jedem Esstisch, werden meist in einem Atemzug genannt und bilden gemeinsam die würzende Basis jeder Küche. Historisch gesehen haben beide Produkte die Welt maßgeblich mitgeprägt und verändert. Beide Würzmittel wurden einst mit Gold und Edelsteinen aufgewogen und brachten denen, die sich die Handelsmonopole sichern konnten, Macht und Reichtum.

Seit mehr als 15 Jahren bin ich in kaufmännischer Tätigkeit bei verschiedenen Ge-würzimporteuren und Händlern tätig. Natursalze und Pfefferspezialitäten sind mein Fachbereich und wurden so im wahrsten Sinne mein tägliches Brot. In all den Jahren durfte ich Gewürzplantagen und Farmen, Produzenten und Hersteller auf mehreren Kontinenten besuchen. Im Laufe der Zeit lernte ich zahlreiche Gewürz-mühlen, Gewürzmanufakturen und Spitzenköche kennen und schätze den regel-mäßigen Austausch mit echten Fachkennern.

Zuvor waren Pfeffer & Salz bereits die wichtigsten würzenden Zutaten in meiner 20-jährigen aktiven Laufbahn als Koch. Aus den beiden Produkten entwickelte sich nach und nach eine Leidenschaft, die bis heute nichts an ihrer Faszination einge-büßt hat. Mindestens so spannend wie die Gewürze selbst ist der Einfluss der Pfeffer auf unsere Geschichte, die mit dem Eroberungsfeldzug Alexander des Großen im Jahre 326 vor Christus richtig Fahrt aufnahm. Die Römer schließlich waren in der Antike an der Verschiffung und der Finanzierung der wertvollen Pfeffer be-teiligt, wurden die größten Verbraucher und verbreiteten die Pfeffer und andere Gewürze in ganz Europa. Pfeffer stieg zum König der Gewürze auf. Auf den nach-folgenden Seiten betrachte ich, zugegebenermaßen sehr oberflächlich, die wich-tigsten Daten der Pfeffergeschichte, vornehmlich aus der Sichtweise Mitteleuropas. Eine lückenlose Pfefferhistorie würde gewiss mehrere Bücher füllen, aber selbst ein kurzer Streifzug durch die bewegende Geschichte ist äußerst spannend und bringt mich immer wieder zum Erstaunen.

Im zweiten Teil des Buches stehen die Pfeffer selbst im Mittelpunkt. Ich möch-te Ihnen einen guten Überblick über die enorme Artenvielfalt und Bandbreite der echten und unechten Pfeffer geben. Genaue Beschreibungen sowie zahlreiche Tipps und Anwendungen sollen Ihnen helfen, Ihren Alltag künftig genussvoller zu

gestalten. Ich möchte also im wahren Sinne mehr Pfeffer in Ihr Leben bringen. Im Idealfall sehen Sie die kleinen Scharfmacher in Zukunft mit anderen Augen. Vielleicht denken Sie bei der nächsten Verwendung Ihrer Pfeffermühle an die großen Abenteurer und Entdecker, die sich im Namen des Pfeffers in unbekannte Welten begeben und ihr Leben aufs Spiel gesetzt haben. Heute brauchen Sie bei einer Pfefferexpedition keinerlei Risiken mehr einzugehen, sieht man mal vom brennenden Gefühl im Mundraum ab, welches das in den kleinen Beeren enthaltene Piperin bewirken kann. Auch müssen Sie nicht mehr selbst dorthin reisen, wo der Pfeffer wächst. Gefahrlos können Sie über den Internethandel von zu Hause aus oder in einem gut sortierten Feinkostgeschäft oder Gewürzladen auf Entdeckungsreise gehen. Falls der Pfefferfunke überspringt, empfehle ich den Besuch eines Gewürz- oder Pfefferseminars. Gewürzmanufakturen, Kochschulen und Restaurants machen hier attraktive Angebote, manche davon können sogar online vom heimischen Sofa aus besucht werden.

## Einleitung

Die Welt der Pfeffer und Gewürze in Deutschland und Europa hat sich etwa seit dem Millennium-Jahr 2000 grundlegend verändert. Nie war die Auswahl an Gewürzen größer, das Sortiment an Pfeffern breiter. Neue Gewürzmanufakturen schießen quasi wie Pilze aus dem Boden, Kochshows und Kochsendungen kämpfen auf allen Kanälen um die besten Einschaltquoten. Kaum eine Woche vergeht, in der nicht irgendwo ein möglichst exotisches Gewürz oder eine geheimnisvoll klingende Würzmischung als der neue Star der Kochszene gehuldigt wird. Sterneköche werden inzwischen verehrt wie Popstars. All die neue Gewürzmagie hat die Anzahl an Gewürzen in der heimischen Küche binnen 20 bis 25 Jahren regelrecht explodieren lassen. Doch so sehr sich das Sortiment an würzenden Zutaten auch verändert haben mag, an Pfeffer führt nach wie vor kein Weg vorbei. Der Scharfmacher ist und bleibt das beliebteste und meistverwendete Gewürz in den Küchen der Welt.

Bereits seit Jahrtausenden macht man sich im südostasiatischen Raum die würzende wie heilende Eigenschaft des Pfeffers zunutze. Alte Schriften beweisen, dass im südlichen Indien bereits vor mehr als 4.000 Jahren Pfefferfrüchte als Gewürz Verwendung fanden. Über alte Karawanenhandelswege kam der Pfeffer in der Antike nach Europa und wurde mit Gold und Edelsteinen aufgewogen. Pfeffer galt lange vor dem Öl als das schwarze Gold der Erde und hatte in verschiedenen Epochen zeitweise den Status einer eigenen Währung. Viele Gewürze waren über Jahrhunderte vornehmlich dem Hoch- und Geldadel vorbehalten, was angesichts teils horrender Preise durchaus selbsterklärend war. Sowohl in den ursprünglichen Anbaugebieten als auch in den Handelsketten tobten teilweise erbitterte Kriege und blutige Kämpfe um Monopolismus und Vormachtstellungen. Auch ging es darum, die Verbreitung der begehrten Gewürze in andere Länder und Regionen mit aller Macht zu verhindern. Gelegentlich wurden schon mal ganze Ladungen Gewürze über Bord gekippt, verbrannt oder ein ganzes Handelsschiff kurzerhand komplett versenkt, um die Preise hochzuhalten oder um sich Vorteile gegenüber Mitbewerbern zu verschaffen.

Große geschichtliche Ereignisse brachten im Gewürzhandel immer wieder gravierende Veränderungen mit sich und hatten maßgeblichen Einfluss auf die zur Verfügung stehenden Pfeffer und anderen Gewürze. Und manche Jagd nach den begehrten Gewürzen brachte im Umkehrschluss revolutionäre Veränderungen im Weltgeschehen. Indien und China waren in der Antike und im Mittelalter führende Produzenten und wichtige Handelspartner Europas für die begehrten Würzmittel. Als das Osmanische Reich im 15. Jahrhundert zur Weltmacht aufstieg, wurde

der Gewürzhandel nach Europa massiv gestört und alsbald mussten hohe Zölle auf die begehrten und eh schon sündhaft teuren Luxusgüter gezahlt werden. Portugal und Spanien, die damals führenden Seefahrernationen, versuchten, diese Problematik zu umgehen, indem sie hofften, neue Wege nach Indien zu finden. Die Aussicht auf enormen Reichtum und Macht war größer als die Angst vor dem Unbekannten. Und so erlangten einige Seefahrer auf der Suche nach neuen Seerouten zu den Pfefferplantagen Indiens Weltruhm. Ihre Namen haben heute einen festen Platz in den Geschichtsbüchern.

Christoph Kolumbus' Reise führte 1492 zur neuzeitlichen Entdeckung Amerika, sechs Jahre später fand der als großer Pfefferliebhaber bekannte Vasco da Gama schließlich den lang erhofften Seeweg um Afrika zum indischen Subkontinent. Auch bei der ersten Weltumseglung von Magellan zu Beginn des 16. Jahrhunderts war die Suche nach dem direkten Zugang zu den begehrten Gewürzplantagen Südostasiens eine der treibenden Kräfte. Die zu erwartenden hohen Profite aus dem Gewürzhandel gaben letztlich den Ausschlag für einige der größten Entdeckungsfahrten der Geschichte und waren zugleich der Beginn der weltweiten Kolonisierung durch die europäischen Nationen. Gute Beobachtungsgabe, Pioniergeist, Entdeckerdrang, aber auch List, Stärke und Härte führten letztendlich zum Ziel. Meist war es die zu ihrer Zeit führende Weltmacht, die ab dem Spätmittelalter bis zur frühen Neuzeit den direkten Zugang zum schwarzen Gold hatte und die wichtigen Häfen und Seerouten kontrollierte. Diese galt es, um jeden Preis zu bewahren. Die eigenen Interessen wurden mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln verteidigt. Das kleine Portugal sollte die nächsten 100 Jahre den gewinnträchtigen Gewürzhandel beherrschen. Um das Jahr 1600 waren die Protestanten aus England und den Niederlanden der Auffassung, dass ein katholisches Gewürzmonopol Portugals und Venedigs nicht besser sei als ein arabisches. Und so übernahmen die Niederlande und Großbritannien bald die neue Führungsrolle auf den Weltmeeren und lösten Portugal als mächtigste Wirtschaftsnation ab. Zahlreiche europäische Kriege, die mehrheitlich auch Handelskriege um die begehrten Gewürze waren, wurden immer öfter bis weit über die europäischen Grenzen hinaus ausgetragen. Wieder und wieder verschoben sich die europäischen Kräfteverhältnisse, auch weil die Kriege Unsummen an Kapital verschlangen.

Zum Ende des 19. Jahrhunderts fielen die letzten Gewürzmonopole, Pfeffer und andere Gewürzpflanzen gelangten in alle Regionen unserer Erde. Mit nunmehr deutlich gestiegener Warenverfügbarkeit und, daraus resultierend, fallender Preise wurde Pfeffer für die breite Bevölkerung erschwinglich. Pfeffer manifestierte sich als wichtigstes Gewürz und war ein nicht mehr wegzudenkender Bestandteil in den Küchen der Welt. Lange war das Angebot auf schwarzen und weißen Pfeffer in ganzer, geschroteter und gemahlener Form reduziert. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts entdeckte man in Fachgeschäften dann gelegentlich grünen



*Jamaika Pfeffer / Piment mit antiker Pfeffermühle*

Pfeffer in Essiglake, später auch dessen getrocknete Variante, zusammen mit den rosa Beeren als farbliche Abrundung in bunten Pfeffermischungen. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts und Beginn des 21. Jahrhunderts fand dann eine Art der Gewürzrevolution statt. Vor allem die gastronomische Elite der Sterneköche war mit dem vorhandenen Angebot an Gewürzen nicht zufrieden und suchte neue Beschaffungswege über internationale Gewürzhändler und Spezialisten für exotische Geschmacksvielfalt. Neue Gewürze wurden entdeckt, andere erlebten ihre Renaissance. Es war, als hätte eine Würzfee einer angestaubten Branche neues Leben eingehaucht. Eine nie gekannte Fülle an Gewürzen bereichert inzwischen unsere Märkte und eine enorme Vielzahl (echter und unechter) neuer Pfeffersorten wartet nur darauf, entdeckt zu werden. Der wahre Pfefferenthusiast kennt längst die enorme Bandbreite der feurigen Beeren, Kapseln und Früchte. Er verlangt gezielt nach einem Tellicherry, einem Kampot, einem Belém, einem Muntok oder vielleicht einem Bucay, um nur einige der zahlreichen Vertreter des echten Pfeffers zu nennen. Und tatsächlich können die Unterschiede in Geschmack und Aromatik riesig sein. Lernen Sie die Unterschiede zwischen echten und unechten Pfeffern kennen und die enorme Bandbreite und Facetten an Aromen und Geschmäckern. Möglicherweise hilft Ihnen die Lektüre, „Ihren“ Pfeffer zu finden oder in der Küche ein wenig zu experimentieren. Erfahren Sie mehr über die ursprüngliche Heimat des klassischen Pfeffers und wie sich die Pfefferpflanzen um den ganzen Globus verteilen konnten. Was bedeuten die unterschiedlichen Namensbezeichnungen der Pfeffersorten und wie erkenne ich eine gute Qualität?

Ein großer Teil dieses Buch ist der spannenden Geschichte des Pfeffers gewidmet. Die kleinen Beeren waren mit ausschlaggebend für einige der größten Abenteuer der Menschheit. Erfahren Sie, wie die sich über Jahrhunderte erstreckenden, erbitterten Kämpfe um die Gewürzmonopole unsere Geschichte geprägt und die Welt beeinflusst hat. Es war gleichwohl ein Wettstreit um die besten Handelsrouten, um Macht, Einfluss und Reichtum. Mutige Seefahrer, furchtlose Abenteurer und wissbegierige Wissenschaftler mit einer gehörigen Portion Draufgängertum, Entschlossenheit, (Neu-) Gier und Wagemut sollten die Welt nachhaltig verändern. Die zahllosen Entdeckungen und Eroberungen wurden mit aller Härte, mit viel List und Tücke geführt. Nicht jeder Eroberer hat sich dabei mit Ruhm bekleckert und viele gescheiterte Expeditionen wurden mit zahlreichen Leben bezahlt. Die berühmtesten Seefahrer schrieben Geschichte, die zahllosen anderen wurden vergessen. Auf jeden Fall ist die Geschichte des Pfeffers eine spannende Reise um die Welt und ein sehr interessanter Rückblick in unsere Historie.

## Die Geschichte des Pfeffers

Bereits seit Jahrtausenden macht man sich im südostasiatischen Raum die würzende wie heilende Eigenschaft des Pfeffers zunutze. Als ursprüngliche Heimat der Pflanze gilt der indische Bundesstaat Kerala, ganz im Südwesten des Landes gelegen. Die berühmte Malabarküste erstreckt sich über eine Länge von rund 650 km von der Südspitze Indiens bis an die Grenze des Nachbar-Bundesstaates Karnataka im Norden. Gelegentlich wird die Region auch, durchaus passend, Pfefferküste genannt (nicht zu verwechseln mit dem ebenfalls so bezeichneten Küstengebiet der heutigen Staaten Liberia und Sierra Leone in Westafrika. Namensgeber waren in diesem Fall die dort wachsenden Paradieskörner, die im Mittelalter lange als scharfe Alternative zum sündhaft teuren echten Pfeffer verwendet wurden). In Kerala herrscht ganzjährig ein feucht-heißes Klima mit regelmäßig einsetzendem Monsunregen, fruchtbarer Erde und üppiger Vegetation. Neben zahlreichen Palmenarten wachsen hier Teakhölzer und andere wertvolle Holzarten sowie Kaffee, Tee und zahlreiche Gewürze von überdurchschnittlicher Qualität. Das bekannteste Gewürz sind die Früchte des Pfefferstrauches, eine sich verholzende Kletterpflanze ähnlich der Weinrebe, die an Pfählen oder Bäumen emporwächst und Höhen von fast 15 Meter erreichen kann. In kultivierten Plantagen hält man die Höhe der Pflanzen zur besseren Bearbeitung in der Regel bei etwa drei bis vier Metern. Die tannengrünen und herzförmigen Blätter sind unverwechselbar. Aus unscheinbaren, gelbgrünen Blüten wachsen innerhalb von circa acht bis neun Monaten (je nach Reifegrad/Erntezeitpunkt) an Rispen kugelförmige Beerenfrüchte. Im unreifen Zustand sind diese grün, werden dann gelb und orange und mit Erreichen der vollen Reife schließlich rot. Idealer Lebensraum für Pfefferpflanzen sind sandige bis lehmige Böden. Die Pflanze mag Wärme, aber keine direkte Sonneneinstrahlung. Die besten Qualitäten erzielen die Bauern in etwas höher gelegenen Regionen oberhalb von 500 bis 1.600 Metern. Das dicht bewaldete und hügelige Küstenhinterland von Kerala mit seinen bis zu 2.600 Meter hohen Gipfeln weist genau diese optimalen Bedingungen auf.

Seit wann genau die Pfefferbeeren in Indien Verwendung finden, kann nur vermutet werden. Erste schriftliche Aufzeichnungen aus altindischen Schriften mit konkreten Hinweisen sind rund 4.000 Jahre alt. Möglicherweise wurden die scharfen Beeren bereits viel länger zum Würzen von Speisen verwendet. Das Wissen darüber kann nur über eifriges Experimentieren in Selbstversuchen erlernt worden sein – zum Glück ist der Mensch von Natur aus neugierig. Durchaus möglich, dass der Gebrauch der Pfefferbeeren ursprünglich tatsächlich einem anderen Zweck diente, nämlich einem medizinischen. Das im Pfeffer enthaltene Piperin wirkt