

PFEFFER?

In der Küche unseres Restaurants gibt es ein allgemeines Pfefferverbot. Eingeführt habe ich es vor Jahren, weil jeder Koch völlig gedankenlos gepfeffert und gesalzen hat, ohne sich zu fragen, wieso er das tut und ob das geschmacklich sinnvoll ist. Zudem war ich die Reklamationen einzelner Gäste über zu scharfe Gerichte leid, weil der Schärfeegrad bekanntlich Geschmackssache ist. Ich persönlich finde die Schärfe eines gewöhnlichen Pfeffers ein ziemlich primitives Geschmackserlebnis. Ingwer, ein guter Paprika oder frische Chilischoten sind interessanter, und zudem verliert kein anderes Gewürz in gemahlenem Zustand derart schnell sein Aroma. Um dies zu überprüfen, muss man nur die Nase in eine schon länger geöffnete Dose mit gemahlenem weissem Pfeffer halten. Das kitzelt in der Nase, und sonst riecht man nichts.

All das spricht dafür, dass wir die Gäste ihr Essen am Tisch frisch und nach eigenem Gutdünken pfeffern lassen.

Auch in den meisten Kochrezepten wird ständig gepfeffert, und ich frage mich auch da oft weshalb. Meist wird nicht einmal vermerkt, welchen Pfeffer man benützen soll, obschon es Dutzende verschiedener Pfeffersorten mit ganz verschiedenen Aromen gibt. Auf ihre Beschreibung will ich hier nicht näher eingehen, das Thema füllt ganze Bücher, und man kann alles darüber im Internet nachlesen. Aber eine kleine Begriffsklärung vorab scheint mir doch nötig: Als «echten Pfeffer» bezeichnet man nur den *Piper nigrum*, den schwarzen Pfeffer, der vor allem in Südostasien und Brasilien angebaut wird und in vier Formen auf den Markt kommt: Als grüner Pfeffer wird er ausgewachsen, aber noch unreif geerntet und anschliessend gefriergetrocknet oder in Salzlake gelegt. Als schwarzer Pfeffer wird er ebenfalls unreif geerntet und nur getrocknet. Als weisser Pfeffer wird er vollreif geerntet und anschliessend geschält getrocknet, und als roter Pfeffer (nicht zu verwechseln mit rosa Pfeffer) wird er ebenfalls vollreif geerntet und ungeschält in Salzlake gelegt. Daneben gibt es unzählige ähnliche Gewürze wie den Cayennepfeffer, den rosa Pfeffer, oder den Szechuanpfeffer, die ebenfalls als Pfeffer bezeichnet werden, obschon sie botanisch entweder nur wenig oder überhaupt nicht mit dem *Piper nigrum* verwandt sind. Meine zwei Lieblingspfeffer sind zurzeit der lange Pfeffer mit seinem würzigen, rauchigen Aroma und der tasmanische Pfeffer mit einem sehr fruchtigen Aroma und einer extremen Schärfe, die aber sehr schnell wieder abklingt.

Wie gesagt, interessieren uns hier aber nicht die verschiedenen Pfefferarten, sondern die Frage, wie

es dazu kam, dass der Pfeffer eine derart dominierende Bedeutung in der Küche hat.

Wie allgemein bekannt ist, hatte Pfeffer bereits in der Antike und dann auch im Mittelalter eine immense wirtschaftliche Bedeutung. Zeitweise war Pfeffer wertvoller als Gold. Um seine Anbaugelände wurden Kriege geführt, und für seine Handelswege wurden neue Seerouten und Kontinente entdeckt. Diese Bedeutung hat er kaum wegen der Feinschmecker bekommen. Viel bedeutender für die damalige Zeit ohne Kühlschränke und Tiefkühler war seine antibakterielle Wirkung. Mithilfe von scharfem Pfeffer konnte man nicht nur den fauligen Geschmack von überreifem Fleisch kaschieren, sondern leicht verdorbenes Fleisch überhaupt essbar machen.

Das erklärt uns, warum in den alten Rezepten das Fleisch immer kräftig gepfeffert wurde und auch Fleischmarinaden immer viel Pfeffer enthielten.

Dieser alte Brauch erklärt zwar die historische Bedeutung des Pfeffers, ist heute jedoch hoffentlich in den meisten Küchen überflüssig, und deshalb stellt sich von neuem die Frage, warum immer

noch jedes Fleisch, jedes Geflügel und jeder Fisch gepfeffert wird. Ich vermute, die Antwort ist erschreckend banal: Weil man es schon immer so gemacht hat. Eine bessere Erklärung konnte mir noch niemand geben, kein Koch und kein Kochkursteilnehmer. Jedenfalls hat noch kein Koch, nachdem er den ersten Schock überwunden hatte, den Pfeffer in unserer Küche vermisst und, was noch viel wichtiger ist, auch kein Gast.

Klar, wenn das Pfefferverbot einmal durchgesetzt ist, kann man sinnvolle Ausnahmen machen. Ein bestimmter Pfeffer kann

einem Gericht eine geschmackliche Abrundung geben: Beim marinierten Saibling streuen wir viel tasmanischen Pfeffer in die Marinade, den Parmesanflan würzen wir mit einem Hauch schwarzen Pfeffer, und die Ente mit Orangenlack runden wir mit frisch gemahlenem langem Pfeffer ab.

Originell und sehr in Mode sind die Pfeffer als Dessertgewürz: Schokolade mit Cayenne, frische Erdbeeren oder Mango mit schwarzem Pfeffer. Doch neu ist auch die Kombination von Zucker und Pfeffer nicht, die Spuren führen nämlich bis in die Antike. Uralte Kuchenrezepte wie das italienische Panforte oder der deutsche Pfefferkuchen zeigen uns, dass diese Tradition bis heute nie ganz verloren gegangen ist.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen
werden gerne per Mail entgegengenommen:
peter.brunner@kaisers-reblaub.ch

