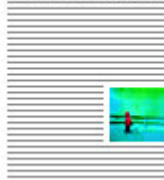


FRAU BUSSE.txt



Kunde **Pure Pepper Projects**
Projekt Blogtexte für www.purepepper.de
Leistung Texterstellung, Recherche

Pure Pepper Projects vertreibt über einen Onlineshop fair gehandelten Pfeffer aus Kambodscha und anderen Ländern.

Natürlich geht es hier nicht um einen lieblosen Abverkauf. Im Blog der mit Herzblut engagierten „Miss Pure Pepper“ können Pfefferliebhaber zum Beispiel alles mögliche Interessante und Kuriose zum scharfen Gewürz nachlesen.

Briefing: Erzählerische Texte aus der Ich-Perspektive, die unterhaltsam Wissen vermitteln und die Begeisterung und das persönliche Engagement der Betreiberin zum Ausdruck bringen.

FRAU BUSSE.txt
Texte. Online. Offline.

Christiane Busse
+49. 30. 44 01 01 37
+49. 170. 231 60 63
hallo@fraubusse.de
www.fraubusse.de

Wenn Pfeffer glücklich macht

Sie sind hier: Home » Blog » Wenn Pfeffer glücklich macht ...

Sie suchen nach:

Abendessen Dessert Fisch

Fleisch **Kampot Pfeffer**

Mittagessen **Roter Pfeffer**

scharf schnell

Schwarzer

Pfeffer Suppe Tasmanischer

Pfeffer **Weißer Pfeffer**

In der Pure Pepper Collection finden Sie:

Geschenke

Mühlen und Mörser

Pfeffer

Schokolade



03 Aug 2012

in Blog, Pfefferwissen

Man hört ja immer mal wieder munkeln, schwarzer Pfeffer sei nicht nur ein tolles Gewürz, sondern auch ein prima Aphrodisiakum...

Zu diesem Gerücht gibt es eine gute und eine mittelgute Nachricht.

Die mittelgute zuerst: Piperin, der Hauptinhaltsstoff im Pfeffer, regt den Kreislauf an, erwärmt den Körper und stimuliert außerdem die Harnwege. Dass sich das alles auch günstig auf die Libido auswirken sollte, wie manchmal behauptet wird – nun ja, zumindest medizinisch ist das leider nicht belegt. Was allerdings natürlich absolut nichts darüber besagt, dass es einer nicht trotzdem so empfinden kann. Glaube versetzt bekanntlich Berge und die Phantasie ist doch ohnehin der schönste Stimulator...

Nun zur guten Nachricht: Es gibt sie zwar nicht an jeder Ecke und schon gar nicht im Supermarkt, aber es gibt sie tatsächlich: eine spezielle Pfeffersorte, die nicht nur den Kreislauf auf Trab bringt, sondern auch sämtliche sonstige Sinne anregt und sogar in euphorische, geradezu rauschhafte

Zustände versetzen kann – nicht unähnlich jenem grünen Gras, welches auf keiner Wiese wächst.

Manche wissen es vermutlich längst: Es geht um den Pflanzenextrakt mit dem schönen Kindernamen „Kava-Kava“. Er wird aus der Pflanze Kava gewonnen, im Lateinischen vornehm *Piper methysticum* genannt, im Volksmund wie immer etwas offener „Rauschpfeffer“.

Wer schon mal auf Hawaii war oder auf einer der anderen westpazifischen Inseln, wird mit Kava-Kava vielleicht schon mal Bekanntschaft gemacht haben. Dort hat die Pflanze nämlich ihre Heimat, und dort wird sie auch nach wie vor recht ausgiebig genossen. Übrigens nicht, wie man annehmen könnte, heimlich, sondern sogar überaus erlaubt und öffentlich: nämlich immer dann, wenn es aus religiösen, rituellen oder anderen kulturellen Gründen irgendwas zu feiern gibt. Aber auch sonst ist man auf diesem sonnigen Erdenfleckchen durchaus nicht abgeneigt, der entspannten Feierabendlaune ein bisschen nachzuhelfen. Man könnte sogar sagen: Was bei uns das kühle Bier, ist dort das pfeffrige Teechen Kava-Kava. Jedenfalls wenn man mal davon absieht, dass sein Genuss in der Regel reine Männersache ist und den Frauen sogar verboten. Zumindest früher war das so.

Was an Kava-Kava so überaus entspannt und sogar glücklich macht, sind die Inhaltsstoffe Kavain und Methysticin, sogenannte Kavalctone. Sie befinden sich in den Blättern, in der Rinde und in besonders hoher Konzentration in den saftigen, bis zu 10 Kilo schweren Wurzelstöcken. Diese Stoffe wirken anxiolytisch, was bedeutet: Sie mindern Unruhe und Angst und schenken einem stattdessen ein angenehm euphorisches Gefühl, machen gesprächig und heiter. Sie lindern zudem auch körperliche Schmerzen, lösen Muskelverkrampfungen und führen zu einem ruhigen, erholsamen Schlaf. Kurz: Wer Kava-Kava in moderater Dosis genießt, fühlt sich in der Regel rundum wohl – und überdies klar im Kopf.

Zubereitet wird Kava-Kava aus frischen oder getrockneten Blättern als Tee, der gern aus halbierten Kokosnussschalen geschlürft wird. Der Geschmack ist wie beim verwandten schwarzen Pfeffer leicht scharf. Je nach Gusto bzw. Intention wird auch der fein zerriebene Wurzelstock dazugegeben... Die ganz Hartgesottenen mixen sich einen Sud, der erst mal zwei Wochen gären muss, da er Hochprozentiges, meist Wodka, enthält. Manchmal werden die Pflanzen auch einfach gekaut.

P.S.: Wer jetzt Lust bekommen hat, sich auch mal so ein Teechen der etwas anderen Art aufzugießen, dem sei empfohlen, sich vorher sicherheitshalber über die möglichen Nebenwirkungen zu informieren. Besser ist besser. So ganz harmlos scheint das Zeug jedenfalls nicht zu sein.

Das Pure Pepper Versprechen: Fairer Handel

Sie sind hier: [Home](#) » [Blog](#) » [Das Pure Pepper Versprechen: Fairer Handel](#)

Sie suchen nach:

Abendessen Dessert Fisch
Fleisch **Kampot Pfeffer**
Mittagessen Roter Pfeffer
scharf schnell
Schwarzer Pfeffer Suppe Tasmanischer Pfeffer Weißer Pfeffer

In der Pure Pepper Collection finden Sie:

[Geschenke](#)
[Mühlen und Mörser](#)
[Pfeffer](#)
[Schokolade](#)



25 Nov 2012

in [Blog](#), [Pfefferwissen](#)

Wie kommt man eigentlich dazu, sich ausgerechnet für den fairen Handel im kambodschanischen Pfefferanbau zu engagieren? Das werde ich nicht selten gefragt. Nun ja, unbedingt naheliegend ist es ja wirklich nicht.

Die Antwort ist einfach: Es hatte mit den Menschen zu tun. Letztlich waren es die Bauern, die ich auf meiner Reise nach Kambodscha kennenlernte, die den Anstoß zu meinem Engagement gaben. Ihre beeindruckenden Kenntnisse der Jahrhunderte alten Anbaumethoden haben buchstäblich einen nachhaltigen Eindruck auf mich hinterlassen. Doch eben auch die damit verbundene finanzielle wie arbeitstechnische Mühsal. Und so beschloss ich, die Bauern durch eine faire und langfristig angelegte Handelspartnerschaft zu unterstützen. Was genau bedeutet das im Einzelnen?

Besserer Lebensstandard für die Bauern und ihre Familien

Die von mir gezahlten Preise bedeuten eine Preisstabilität, die es den Bauern und ihren Familien ermöglicht, von ihrer Arbeit nicht nur gut zu leben, sondern auch größere Investitionen zu tätigen, die die Arbeits- und Lebensbedingungen dauerhaft verbessern. Die Produzenten profitieren zudem durch die langfristige Handelspartnerschaft mit den lokalen Produzentengenossenschaften – wovon wiederum die Bauern profitieren: durch die Schaffung neuer Arbeitsplätze und den Erhalt ihres Jahrhunderte alten Wissens.

Bäuerliche Qualitätsprodukte statt industrieller Massenware

Mit meiner Handelspartnerschaft unterstütze ich die bäuerliche Produktion regionaler Pfeffersorten. Anders als in der industriellen Produktion wird der Anbau nicht auf einige wenige, besonders gut verkäufliche Sorten getrimmt, sondern es werden nach wie vor die ursprünglichen, sehr alten Sorten angebaut, die in keiner Weise modifiziert werden und daher auch die ungewöhnlichsten Aromen aufweisen.

Alle Produkte sind zudem handgemacht. Was das konkret bedeutet, habe ich mir vor Ort vom Hersteller persönlich zeigen lassen: Jedes einzelne Pfefferkorn ist tatsächlich handverlesen. Früchte, die nicht den hohen Qualitätskriterien an Reife und Geschmack entsprechen, werden ausgesiebt. Per Hand.

Schutz von Fauna und Flora

Durch die Unterstützung des traditionellen Pfefferanbaus trage ich auch nachhaltig zum Umweltschutz bei. Denn im Gegensatz zur industriellen Landwirtschaft, die allein auf Gewinnmaximierung setzt, ohne an die Folgen für die Umwelt zu denken, wird beim bäuerlichen Pfefferanbau die biologische Vielfalt von Fauna und Flora geschützt. Um die Selbsterneuerungskapazität der Natur zu bewahren, werden ihre Ressourcen äußerst schonend genutzt und keinerlei Pestizide oder sonstige Dünger eingesetzt.

Schlagworte: Kampot, Roter Pfeffer, Schwarzer Pfeffer, Weißer Pfeffer



1

2

3

Verwandte Beiträge

Hat Ihnen der Beitrag gefallen?
Hier gibt es noch weitere interessante Beiträge.

Kleine Farbenlehre des Pfeffers

Sie sind hier: Home » Blog » Kleine Farbenlehre des Pfeffers

Sie suchen nach:

Abendessen Dessert Fisch

Fleisch **Kampot Pfeffer**

Mittagessen **Roter Pfeffer**

scharf schnell

Schwarzer

Pfeffer Suppe Tasmanischer

Pfeffer **Weißer Pfeffer**

In der **Pure Pepper** Collection finden Sie:

Geschenke

Mühlen und Mörser

Pfeffer

Schokolade



20 Sep 2012

in Blog, Pfefferwissen

Eine der ersten Fragen, die sich mir stellte, als ich anfang, mich intensiv mit Pfeffer zu beschäftigen, war eine scheinbar recht simple: Was hat es eigentlich mit den unterschiedlichen Farben des Pfeffers auf sich? Handelt es sich bei den schwarzen, grünen, roten und weißen Körnern um verschiedene Sorten, ähnlich wie etwa den verschiedenen Rebsorten bei Weinen? Und: An welcher Art von Pflanze wachsen sie eigentlich? Bäumen? Sträuchern?

Ich war nicht wenig überrascht, als ich erfuhr, dass alle von ein und derselben Pflanze stammen. Inzwischen habe ich die verschiedenen Farben nicht nur alle durchprobiert, sondern mal nachgelesen, wie die Unterschiede in den Aromen zustande kommen. Für alle, die ihre Begeisterung für das fast schärfste aller Gewürze gerade erst entdeckt haben, hier mal das Wichtigste:

Grüner Pfeffer

wird unreif geerntet und dann sofort getrocknet, wodurch die schöne olivgrüne Farbe erhalten

bleibt. Durch die fehlende Reife ist das Aroma weniger scharf, milder und bringt außerdem eine frische Note mit. Manchmal werden die unreifen Körner auch in Salzlake eingelegt, anstatt getrocknet zu werden.

Schwarzer Pfeffer

wird aus den unreifen grünen oder den kurz vor der Reife stehenden gelben Früchten gewonnen und dann schonend getrocknet. Durch das Trocknen in der Sonne werden die Aromen der Schale konserviert, was ihn so besonders intensiv macht. Die Trocknung läßt die Körner außerdem schwarz und runzlig werden.

Roter Pfeffer

wird im sehr reifen Zustand geerntet. Durch die fortgeschrittene Reife ist das Aroma scharf und zugleich frisch wie beim grünen Pfeffer. Der rote Pfeffer ist sehr selten weil es für die Bauern ein großes Risiko ist, die Beeren so lange am Strauch zu belassen. Durch Regen oder heftige Winde kann die Ernte zerstört werden, oder hungrige Vögel fressen die leckeren Beeren.

Weißer Pfeffer

wird erst geerntet, wenn die Beeren rot, also reif sind. Sie werden einige Tage in Wasser eingeweicht, bis sich die rote Schale leicht ablösen lässt. Der übrig bleibende weiße Kern wird getrocknet, wodurch das besonders scharfe Aroma des Fruchtkerns erhalten bleibt. Diese größere Schärfe im Vergleich zum schwarzen Pfeffer macht ihn in der fernöstlichen Küche besonders beliebt. Auch beim jiddischen "Gefilte Fisch" wird er übrigens verwendet.

Schlagnote: Roter Pfeffer, Schwarzer Pfeffer, Weißer Pfeffer



Langer Pfeffer – Der große Unbekannte



Das Pure Pepper Versprechen: Fairer Handel



Miss Pepper, wie bitte, rosa Pfeffer ist kein Pfeffer? Antworten auf die Fragen echter Pfefferliebhaber...

1
2
3

Verwandte Beiträge

Hat Ihnen der Beitrag gefallen?
Hier gibt es noch weitere interessante Beiträge.

Das aromatischste Geldmittel der Welt

Sie sind hier: Home » Blog » Das aromatischste Geldmittel der Welt

Sie suchen nach:

Abendessen Dessert Fisch

Fleisch **Kampot Pfeffer**

Mittagessen Roter Pfeffer

scharf schnell

Schwarzer

Pfeffer Suppe Tasmanischer

Pfeffer Weißer Pfeffer

In der Pure Pepper Collection finden Sie:

Geschenke

Mühlen und Mörser

Pfeffer

Schokolade



30 Jun 2012

in Blog, Pfefferwissen

Ich stehe in der Küche. Das Radio dudelt und während ich hingebungsvoll duftende Pfefferkörner in meinem Mörser zerkleinere, höre ich ... *Euro-Krise... Schuldenflut... Inflations-Angst... das Gespenst der Zahlungsunfähigkeit geht um...* Ich habe innerlich bereits auf Durchzug geschaltet, da reißt mich eine kleine, spitze Frage aus meiner Lethargie: „*Ist denn unser Geld überhaupt noch sicher?*“ ruft der Sprecher verzweifelt in den Äther, und ich meine ihn sogar noch ein paar Mal schlucken zu hören.

Doch eine Antwort ist offenbar nicht vorgesehen, und während leise eine traurige Sinfonie einsetzt, kommt mir plötzlich eine verwegene Idee: Wenn Dollars, Euros, Yuans und wie sie alle heißen doch ganz offensichtlich nicht mehr funktionieren, läge es da nicht nahe, zu den Ursprüngen des Handels zurückkehren und den Tauschhandel wieder einzuführen? Schließlich hat der früher prima funktioniert, warum also nicht auch heute. Okay, okay, die Welt ist in einem großen globalisierten Durcheinander. Aber müsste das nicht in den Griff zu kriegen sein, wenn man logischerweise auch das Tauschmittel globalisiert? Früher oder später wird das doch sowieso kommen...

Nicht mehr mit Münzen und Scheinen bezahlen zu müssen – irgendwie finde ich Gefallen an dieser Vorstellung und ich überlege, was man stattdessen nehmen könnte. Es müsste gut in der Hand liegen, am besten auch noch gut riechen.... Ja, genau, warum eigentlich nicht: Pfeffer! Er ist nicht nur klein und handlich, sondern hat sich ja tatsächlich schon mal als Geldmittel bewährt. Kaum vorstellbar, aber in der boomenden Handelswelt des mittelalterlichen Europa soll er eine Weile sogar als die stabilere Währung als Geld betrachtet worden sein. Es ist auch wirklich unglaublich, was da alles mit Pfeffer bezahlt wurde: Soldaten in Genua belohnte man für ihren Kriegseinsatz mit einem ganzen Kilo des kostbaren Stoffs, und in Frankreich konnte sich ein Sklave mit einem halben Kilo tatsächlich die Freiheit erkaufen. In England entrichtete man mit Pfeffer derweil die „pepper rent“, also den Pachtzins. Berechnet wurde er auf Basis des Preises eines halben Kilos Pfeffer pro Jahr – damals eine horrend Summe und freilich nur den Superreichen vorbehalten. Als Bezeichnung für eben jene entstand in Deutschland prompt die nicht eben liebevolle Bezeichnung „Peffersack“.

Kurz: Pfeffer war damals buchstäblich gleichbedeutend mit Geld. Und es geschah, was nach der Logik des Geldes zwangsläufig geschehen musste: Der Pfefferpreis stieg in exorbitante Höhen. Den bestimmten übrigens nicht die Bewohner seines Herkunftslandes, die Inder, sondern die kaufmännisch etwas gewiefteren Araber. Die waren sogar dermaßen gewieft, dass sie versuchten, den Herkunftsort der kostbaren Ware, das indische Kerala, geheim zu halten. So verbreiteten sie kurzerhand das Gerücht, Pfefferkörner seien die raren Früchte eines äußerst seltenen Baumes, der in einem kleinen Randgebiet des südlichen Kaukasus wachse. Geerntet werden könne leider, leider nur während einiger weniger Tage im Hochsommer, und an die Bäume sei auch nur unter Lebensgefahr heranzukommen, da sie von hochgiftigen Schlangen umgeben seien...

Ließen sich die westlichen Händler von solchen Märchen beeindrucken? Pustekuchen. Es gelang ihnen sogar, das Pfeffer-Monopol allmählich nach Italien zu verlagern und den Pfefferverbrauch trotz des hohen Preises so sehr anzukurbeln, dass Pfeffer zum typischsten europäischen Gewürz wurde. Ein Ende setzte dem erst der Aufstieg der französischen Küche im 17. Jahrhundert, als mildere Gewürze den Pfeffer ersetzen und die Nachfrage so sehr zurückging, dass auch sein Preis drastisch sank.

Heute freilich befinden wir uns durch die zunehmende Rückbesinnung vieler Menschen auf hochqualitative und möglichst naturbelassene Nahrungsmittel in der glücklichen Situation, selber entscheiden und auswählen zu können, was wir bevorzugen: entweder den Pfeffer aus dem Supermarkt, der zweifellos günstig, doch auch über jeden Verdacht erhaben ist, außergewöhnliche

Geschmackserlebnisse zu verschaffen. Oder aber eben die liebevoll gehegten Kleinode und Raritäten unter den Pfefferarten, die zwar ganz bestimmt nicht als globales Tauschmittel geeignet sind, dafür aber garantiert immer wieder neue und ungeahnte Geschmacksexplosionen in Gaumen, Hirn und Herz auslösen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Informationen zu Anbau und Geschichte und fragen Sie Ihren Fachhändler und Spezialisten.

Schlagworte: Schwarzer Pfeffer



Kampot Pfeffersauce



Miss Pepper, warum tut Meeresluft eigentlich auch dem Pfeffer gut? Antworten auf die Fragen echter Pfefferliebhaber.



Wenn Pfeffer glücklich macht ...

1
2
3
4

Verwandte Beiträge

Hat Ihnen der Beitrag gefallen?
Hier gibt es noch weitere interessante Beiträge.

Neuigkeiten:

Erfahren Sie mehr über:

Gut zu wissen:

Was eine gute Pfeffermühle können sollte.

Sie sind hier: [Home](#) » [Blog](#) » Was eine gute Pfeffermühle können sollte.

Sie suchen nach:

Abendessen Dessert Fisch

Fleisch **Kampot Pfeffer**

Mittagessen Roter Pfeffer

scharf schnell

Schwarzer

Pfeffer Suppe Tasmanischer

Pfeffer Weißer Pfeffer

In der Pure Pepper Collection finden Sie:

[Geschenke](#)

[Mühlen und Mörser](#)

[Pfeffer](#)

[Schokolade](#)



20 Aug 2011

in [Blog](#), [Pfefferwissen](#)

Bei mir ist es damals Liebe auf den ersten Blick gewesen. Sie stand in einem schlichten Holzregal einer kleinen französischen Pfeffermühlen-Manufaktur und sah einfach wunderschön aus. Schlicht und elegant, klein und zierlich – und zugleich bewundernswert robust.

Und der erste Eindruck hat mich nicht getäuscht. Statt nur hübsch auszusehen, was eindeutig zu wenig gewesen wäre, hat sich dieses Kleinod in sämtlichen Kriterien, die eine hochwertige Mühle erfüllen muss, bewährt. Sogar mehr als das: Ihr über eine Kurbel betriebenes Mahlwerk aus Edelstahl ist nicht nur so robust, dass sich sicherlich noch mindestens einer meiner Nachfahren daran erfreuen können wird. Sondern äußerst durchdacht und praktisch ist auch ihr Befüllungsmechanismus: Da er vom Mahlwerk getrennt ist, lässt sich der Mahlgrad nicht nur unterschiedlich fein, sondern tatsächlich aufs Korn genau einstellen. Man kann also immer genau

die Menge einfüllen, die man gerade braucht – was wiederum einen schnellen Wechsel der Pfeffersorten ermöglicht.

Der aufmerksame Besucher meiner Website hat vermutlich gleich erkannt, dass ich von der Mühle rede, die ich hier inzwischen auch verkaufe. Er wird dann auch schon gemerkt haben, dass die Motivation, die mich dazu antreibt, recht weit entfernt davon ist, nur irgendwas zu verkaufen. Schon gar nicht lieblos produzierte Massenware. Nicht beim Pfeffer und nicht bei Pfeffermühlen. Was letztere betrifft, war es übrigens ein Zufall, der mich zu dieser wunderbaren kleinen Manufaktur führte. Die gekonnte Beherrschung der alten Handwerkskunst hat mich dann so begeistert, dass ich beschloss, den Erhalt dieser Tradition unbedingt zu unterstützen.

Ich möchte aber nicht nur meine Begeisterung teilen, sondern auch mein Wissen. Deshalb hier schon mal alle wichtigen Information zu den verschiedenen Pfeffermühlen, und noch ein paar Tipps zu ihrer Benutzung:

Wissenswertes zu den verschiedenen Arten von Pfeffermühlen

Der Mechanismus des Mahlwerks ist bei allen Pfeffermühlen der Welt derselbe: Er beruht auf einer durch das Gehäuse laufenden Spindel, deren grob gerilltes Ende locker in einen feiner gerillten Ring einläuft. Durch das Rotieren der Spindel werden die Körner zunächst zwischen Spindel und Ring befördert und dann durch ihr gegenläufiges Drehen fein zermahlen. Bei hochwertigen Mühlen kann der Abstand zwischen Spindel und Ring verändert werden, wodurch ein unterschiedlich feines Mahlen möglich ist: von staubfein über grob pulverisiert bis hin zum nur leicht gebrochenen Korn.

Die Mühlen von Peugeot haben es seit ihrer Erfindung im Jahr 1842 schnell zu Weltruhm gebracht und gelten auch heute noch – teils zu Recht – als der Porsche unter den Pfeffermühlen. Was sie so besonders gut macht, ist ihr spezieller Schleifmechanismus, bei dem durch die unterschiedliche Anzahl von groben und feinen Rillen auf Ring und Spindel ein extrem feines Mahlen möglich ist. Das äußerst robuste stählerne Mahlwerk wird zudem mit korrosionsbeständigem Zink beschichtet, weswegen diese kleinen Meisterwerke so langlebig sind, dass sie zuweilen sogar zu Erbstücken werden.

Mühlen mit Keramik-Mahlwerken stehen in klarer Konkurrenz zu den Peugeot-Mühlen. Einzigartig an ihrem erst vor circa 20 Jahren in Dänemark entwickelten Mechanismus ist, dass er keine Spindel enthält, sondern nur den Kopf, so dass das gesamte Gehäuse befüllt werden kann.

Da Keramik zudem um einiges härter und schärfer ist als Stahl, bewältigt das Mahlwerk auch große Pfefferkörner oder steinharte andere Gewürze – und übrigens auch Salz, da Keramik ja nicht rostet. Keramikmühlen nehmen sich leichter auseinander, was für Reinigung oder Reparatur von großem Vorteil ist. Sollten Sie sich jetzt übrigens sofort so ein Wunderding besorgen wollen, dann ein kleiner Tipp: Bitte das Mahlwerk niemals ohne Befüllung „ausprobieren“! Denn dabei können die schönen weißen Zähne aus dem Mahlwerk herausbrechen.

Mühlen mit Mahlwerken aus Titan, eine recht neue Entwicklung, könnte Peugeot übrigens durchaus ebenfalls ernsthaft Konkurrenz machen – und zwar nicht nur, was die Feinheit des Mahlens betrifft, sondern auch die Langlebigkeit des Innenlebens. Denn Titan hat im Gegensatz zu Stahl die Eigenschaft, dass es sich bei der Reibung nicht abnutzt, sondern sich im Gegenteil noch schärft.

Ein paar Tipps für Kauf und Benutzung einer guten Pfeffermühle:

- **Gehen Sie nicht nur nach Aussehen und Preis!** Es ist wie bei einem Auto: Ein zuverlässiges Mahlwerk ist weit wichtiger als ein hübsches Äußeres. Billige Mühlen bewältigen zum Beispiel meist keine großen Körner und geben sowieso sehr schnell ihren Geist auf.
- **Das Mahlwerk sollte aus Edelstahl, Hartstahl oder Keramik sein.** Bei einer guten Mühle ist das Mahlwerk außerdem verstellbar, so dass Sie je nach Geschmack in verschiedenen Feinheitsgraden mahlen können. Testen Sie außerdem unbedingt, ob das Befüllen gut und einfach funktioniert.
- **Das Mahlen soll Spaß machen**, statt in Arbeit auszuarten. Die Mühle sollte also ohne Kraftaufwand drehbar und nicht zu schwer sein.
- **Mahlen Sie Pfeffer nie über dem dampfenden Kochtopf!** Denn dabei bildet sich Kondensat im Mahlwerk und lässt es ruckzuck rosten.
- **Mahlen Sie niemals Salzkörner**, denn es zerfrisst das Mahlwerk! Sie wissen ja, warum...

Schlagworte: Abendessen, Pfeffermühle



- 1 **Verwandte Beiträge**
- 2
- 3 Hat Ihnen der Beitrag

Langer Pfeffer – Der große Unbekannte

Sie sind hier: Home » Blog » Langer Pfeffer – Der große Unbekannte

Sie suchen nach:

Abendessen Dessert Fisch

Fleisch **Kampot Pfeffer**

Mittagessen **Roter Pfeffer**

scharf schnell

Schwarzer

Pfeffer Suppe Tasmanischer

Pfeffer **Weißer Pfeffer**

In der **Pure Pepper Collection** finden Sie:

Geschenke

Mühlen und Mörser

Pfeffer

Schokolade



04 Dez 2012

in Blog, Pfefferwissen

Ich mochte erst nicht recht glauben, dass langer Pfeffer tatsächlich zur Pfefferfamilie gehört – mit diesem Aussehen. Doch Tatsache ist: Der lange Pfeffer ist neben dem uns bekannten schwarzen, weißen und grünen Pfeffer sogar der einzige Pfeffer, der sich rechtmäßig mit diesem Namen schmücken darf. Denn auch er ist in der botanischen Bezeichnung ein Piper, genauer ein Piper retrofractum.

Das Aussehen

Die schlanke, grauschwarze Frucht ist zwischen 3 und 5 cm lang. Anders als man es vielleicht erwarten würde, wächst die Pfefferfrucht nicht hängend nach unten, sondern stolz und aufrecht stehend am dazugehörigen Pfefferblatt.

Die Herkunft

Erstaunlich ist der geringe Bekanntheitsgrad des langen Pfeffers in unseren Regionen, denn eigentlich ist der lange Pfeffer der älteste, den man in Europa kennt. Warum man ihn heute bei uns

kaum noch kennt, mag an seinem eigenwilligen Aroma liegen, das nicht gerade jedem Geschmack entgegen kommt. Die Römer dagegen schätzen dieses Pfeffergewächs sehr, sogar so sehr, dass sie bereit waren, das Dreifache des Preises für herkömmlichen schwarzen Pfeffer zu zahlen. Warum langer Pfeffer später fast ganz in Vergessenheit geriet, mag mit der Entdeckung Amerikas und damit mit der Entdeckung von Chili zu tun haben, oder vielleicht auch mit der Tatsache, dass langer Pfeffer zu damaliger Zeit anfälliger für Verderben und Fäulnis während des Transports war, da er mehr Feuchtigkeit enthält.

Das Aroma

Anders als herkömmlicher schwarzer Pfeffer ist langer Pfeffer zugleich scharf und süß – ähnlich einer Mischung aus weißem Pfeffer, Muskat oder Kardamom. So gibt er Gerichten eine ganz besondere Note. Man kann langen Pfeffer an Stelle von schwarzem Pfeffer verwenden, oder auch zusätzlich. Langer Pfeffer ist um einiges schärfer als schwarzer und weißer Pfeffer. Pur im Mund ist er äußerst scharf und hinterlässt einen kribbelnden und leicht betäubenden Nachgeschmack.

In der Küche

Ich liebe es, langen Pfeffer in süßen Desserts zu verwenden. Köstlich sind die gebrochenen Pfefferkätzchen zum Beispiel auf karamellisierter Ananas oder in einem Granatapfel-Pfeffer-Cocktail. Gut zu verwenden ist langer Pfeffer auch in Gewürzmischungen wie Ras el-Hanout oder Melange Noir. Pur harmoniert er – sparsam dosiert – sehr gut mit Jakobsmuscheln, Wild oder auch Lamnbraten.

Indische Köche nutzen den langen Pfeffer, um köstliche rohe Gemüsepickles (Achar) zu würzen, während Indonesier und Malaysianer ihn in langsam kochenden würzigen Curries simmen. Sehr wichtig und unentbehrlich ist er außerdem für die ayurvedische Küche mit ihren verschiedenen Churnas.

Ein Tipp: Zerkleinern Sie langen Pfeffer am besten im Mörser. Versuchen Sie nie, ihn in der Pfeffermühle klein zu kriegen, denn er wehrt sich und stellt sich quer.

Schlagworte: Abendessen, Bouquet-garni, Schwarzer Pfeffer



- 1 **Verwandte Beiträge**
- 2
- 3 Hat Ihnen der Beitrag gefallen?

Pfeffer frittieren? – Tipps zum Kochen mit Pfeffer

Sie sind hier: Home » Blog » Pfeffer frittieren? – Tipps zum Kochen mit Pfeffer

Sie suchen nach:

Abendessen Dessert Fisch

Fleisch **Kampot Pfeffer**

Mittagessen Roter Pfeffer

scharf schnell

Schwarzer

Pfeffer Suppe Tasmanischer

Pfeffer Weißer Pfeffer

In der Pure Pepper Collection finden Sie:

Geschenke

Mühlen und Mörser

Pfeffer

Schokolade



27 Sep 2010

in Blog, Pfefferfragen,
Pfefferwissen

Wer einmal damit begonnen hat, besondere Pfeffersorten auszuprobieren und mit ihnen zu experimentieren, der weiß, dass dieses vielfältig duftende Gewürz seine Magie nicht nur während, sondern bereits vor dem Kochen entfaltet – etwa wenn man eine scharfe Sauce zubereitet oder eine neue Gewürzmischung zaubert. Doch wussten Sie beispielsweise, dass man Pfeffer auch frittieren kann? Oder dass ganz und gar nicht nur herzhaftes Speisen wunderbar mit einem Hauch Pfeffer harmonieren? Und dass nicht alle Pfeffersorten gleichermaßen zum Würzen während des Kochens geeignet sind? Falls nicht, dann mögen Ihnen die folgenden Tipps und Hinweise die ein oder andere Inspiration für eigene Experimente mitgeben...

Pfeffer dünsten, rösten, kochen oder frittieren...

Was bei uns eher weniger bekannt ist, wissen indische Köche aus ihrer Jahrtausende alten

Tradition des Kochens mit Pfeffer und wenden es instinktiv richtig an: nämlich die Tatsache, dass die Intensität des Geschmacks von Pfeffer sehr von seiner Zubereitungsart abhängt. Sprich: ob er gekocht, gedünstet, geröstet oder frittiert wird. Da die Aromen bei allen diesen Arten der Zubereitung nicht bzw. nur minimal verloren gehen, sind sie alle gleichermaßen gut geeignet. Abzuraten ist lediglich vom Anbraten der Pfefferkörner, denn es lässt sie bitter werden, und der Duft wird zudem zerstört.

Pfeffer und Öl

Da die Schale von Pfefferkörnern verschiedene ätherische Öle enthält, mischt sich Pfeffer ausgesprochen gut mit Ölen. Man kann das nutzen, um sich auf sehr einfache Weise eigene aromatische Öle herzustellen: Hierfür die zerstoßenen Pfefferkörner erst einmal leicht anrösten. (Vorsicht, sie dürfen nicht gebraten, sondern wirklich nur kurz angeröstet werden, denn sonst nehmen sie wie gesagt einen bitteren Geschmack an.). Zum Pfeffer je nach Geschmack verschiedene Gewürze hinzufügen. Sehr gut passen zum Beispiel Kardamom und Chili. Die Gewürze ein paar Wochen in Olivenöl ziehen lassen – und schon haben Sie ein wunderbar duftendes Öl, das gut zu Gemüse- oder Fischgerichten passt, oder das Sie zu knusprigem Brot reichen können.

Pfeffer in Süßspeisen

Da Pfeffer weder süß, noch sauer oder salzig ist, ergänzt er alle drei Geschmacksrichtungen ganz hervorragend. Besonders süßen Speisen gibt er durch den scharfen Kontrast eine ganz eigene Note. Das wusste man übrigens schon in der Antike, in der gepfefferte Süßspeisen äußerst geschätzt wurden – zumindest von der Elite, die sich diesen Luxus, der Pfeffer damals noch war, leisten konnte. Relikte dieser alten Kochkunst finden sich bis heute in einigen europäischen Rezepturen, etwa im deutschen Lebkuchen oder im italienischen panforte. Auch die süß-sauren Aromen von Früchten kommen durch einen Hauch Pfeffer oft noch intensiver zur Geltung. Spätestens seit den 80-er Jahren allseits bekannt und beliebt sind hier natürlich die gezuckerten Erdbeeren mit Pfeffer. Wer es noch etwas pikanter mag und einmal etwas Exotischeres ausprobieren möchte, der probiere unbedingt einmal den indonesischen rujak, einen extrem scharfen Fruchtsalat.

Wann ist weißer, wann schwarzer Pfeffer beim Kochen geeignet?

Um bei der Zubereitung von scharfen Speisen nicht nur die Schärfe, sondern auch die verschiedenen Aromen und Düfte des Pfeffers zu erhalten, hilft es, sich an eine einfache Grundregel zu halten: Weißer Pfeffer ist bereits während des Kochens gut geeignet, schwarzer

dagegen besser zum Würzen im Anschluss. Denn die duftenden, aromatischen ätherischen Öle, die in der Schale des schwarzen Pfeffers enthalten sind, entweichen, sobald die Körner durch Zerstoßen oder Mahlen gebrochen sind, und sie verflüchtigen sich während des Kochens. Beim weißen Pfeffer dagegen können keine Aromen verloren gehen, da seine Schale entfernt wurde und er daher nur die hochkonzentrierte Schärfe aus dem Kern entfaltet, die auch während des Kochens nicht verloren geht.

Was übrigens für sämtliche Pfeffersorten gilt, egal ob mit oder ohne Schale: Kaum ein anderes Gewürz zeigt nach dem Mahlen einen so drastischen Aromaverfall. Am besten also, man pfeffert die Speisen mit einer Mühle direkt am Tisch – wie die italienischen Kellner schon immer wussten...

Schlagworte: Abendessen, Mittagessen, Roter Pfeffer, Schwarzer Pfeffer, Weißer Pfeffer



Langer Pfeffer – Der große Unbekannte



Wenn der Hase im Pfeffer liegt...



Fischtartar mit kambodschanischer Pfeffersauce

- 1
- 2
- 3

Verwandte Beiträge

Hat Ihnen der Beitrag gefallen?
Hier gibt es noch weitere interessante Beiträge.

	Name
	E-Mail-Adresse
	Website

Du kannst folgende [HTML](#)-Tags benutzen: