

**Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten,
Bildmaterial zum Artikel steht unter
www.gewuerzindustrie.de zum Download bereit**

Eine sinnliche Angelegenheit: Gewürze

Aromatische Weltreise mit Pfeffer

Koriander und Kurkuma, Curry und Paprika, Anis und Muskatnuss, Zimt und Vanille. Gewürze bedeuten die große weite Welt. Gewürze verkörpern Genuss. Gewürze sind exotische Geschmacksnuancen in abendländischen Kochtöpfen. Bis die aromatischen Zutaten diese jedoch erreichten – und erreichen –, war und ist es ein weiter Weg. Besonders gut kennt ihn der ungekrönte König aller Gewürze: der Pfeffer. Pfeffer ist das Gewürz schlechthin – weiß die deutsche Gewürzindustrie. Seine Verwendung wird immer vielseitiger, seine Verarbeitung immer aufwendiger.

Ohne Gewürze wäre die so populäre Kochkunst eine fade Angelegenheit: Sie verleihen Geschmack, Geruch, Optik – Gewürze sind eben „sinnliche“ Zutaten. Und nicht nur das. Auch als Heilmittel haben sie ihre Berechtigung: Nelken wirken antiseptisch und schmerzbetäubend, seit jeher verwandt bei Zahnschmerzen. Zimt und Anis sagt man eine antibakterielle Wirkung nach, der Muskatnuss eine

berauschende. Und wer verleiht dem Wärme-Pflaster, das bei Verspannungen so gut hilft, seine „Hitze“? Das Capsicum, die feurige Chilischote.

Samen, Rinden, Früchte, Wurzeln, Blätter, Blüten oder Nüsse. Gewürze sind originäre Naturprodukte, bestehend aus verschiedensten Pflanzenteilen mit aromatischem Charakter. Auch Kräuter und Pilze zählen hierzu. Und: Gewürze sind eine Frage des guten Geschmacks – und der ist so alt wie die Menschheit selbst. Kümmel oder Kerbel schätzten die Sippen der Jungsteinzeit. Die Ägypter würdigten Gewürze nicht nur in ihren Speisen, sondern nutzten sie auch bei der Einbalsamierung ihrer Toten. Seit vielen tausend Jahren gehören die aromatischen Zutaten in die Küchen Asiens, Arabiens und des Mittelmeerraums.

Von Gewürzinseln und Vasco da Gama

Auch das Königsgewürz, der Pfeffer, kitzelt schon lange die Geschmacksnerven. Seit 3.000 Jahren kennt ihn seine Heimat Indien. Ins Abendland kam er auf dem Kamelrücken, über die legendären Gewürzstraßen und wohl in Begleitung phönizischer Kaufleute. Eine Kostbarkeit. Die Römer verfielen ihr geradezu. Befinden wir uns doch in einer Zeit, in der Pfeffer mit Gold aufgewogen wurde. Seinen indischen Name „Pipari“ änderte er in das römische „Piper“ und das griechische „Péperi“.

Über Jahrhunderte war der Gewürzhandel so finanzkräftig, dass viele Seefahrer des Mittelalters nur ein Ziel kannten: die sagenumwobenen Gewürzinseln. Sobald ein Land den Gewürzhandel kontrollieren konnte, scheffelte es

unermessliche Reichtümer und wurde zum gefährlichen Kriegsgegner. Diese Position hielten zunächst die Stadtrepubliken Genua und Venedig, dann die Portugiesen. Denn Vasco da Gama umschiffte 1498 das Kap der guten Hoffnung, entdeckte den Seeweg nach Indien und konnte so den arabischen Landtransport umgehen. Die Holländer und später die Engländer lösten die Portugiesen in erbitterten Kämpfen ab. Der Gewürzhandel erreichte seinen Zenit.

Waren die Gewürze durch ihre „gepfefferten Preise“ lange Zeit nur einer privilegierten Elite zugänglich, öffneten sie sich Anfang des 17. Jahrhunderts einer breiteren Käuferschicht. Die europäische Gewürzeinfuhr stieg, die Monopole zerfielen, die Zeit der unermesslich reichen „Pfeffersäcke“ war abgelaufen. Die aromatischen Zutaten wurden ein erreichbarer Luxus. Allein die Faszination ausgefallener Gewürze ist bis heute geblieben. Ihre Exotik und auch ein Hauch ihrer weltgewandten Exklusivität.

Die Farben des Pfeffers

Wo ist das eigentlich, da, „wo der Pfeffer wächst“? Das Sprichwort wünscht den Feind gern in weite Ferne, so fern, dass dort selbst Pfeffer gedeiht. Heute könnten Indonesien oder Brasilien gemeint sein; mit Indien die Hauptanbaugebiete des Pfeffers. In anderen Jahrhunderten mag an die „Pfefferküste“, die Provinz Malabar in Westindien, gedacht worden sein. Seit drei Jahrtausenden blühen in ihren feuchtwarmen, tropischen Monsunwäldern die einst so kostbaren Pfeffergärten. Mit dem ständig steigenden Bedarf kamen bis heute viele Anbaugebiete, 20

Grad nördlich und südlich des Äquators, hinzu: Vietnam, Thailand, Malaysia, Kongo, Sierra Leone.

Wo auch immer er wächst, Pfeffer hat viele Gesichter: das milde weiße, das würzig schwarze, das aromatisch grüne. Allesamt stammen von der gleichen Pflanze. Um schwarzen Pfeffer zu ernten, pflückt man die Beeren im noch unreifen Zustand. Auf großen Bastmatten ausgebreitet, trocknen sie Wind und Sonne. Das frische, grüne Korn schrumpelt und nimmt seine typisch schwarz-braune Farbe an. Von 100 Kilogramm frischen Früchten bleiben 35 Kilogramm Ertrag übrig. Rund 75 Prozent der Weltproduktion entfällt auf schwarzen Pfeffer.

Auch der grüne Pfeffer besteht aus unreif geernteten Beeren, die man meist in einer Salz- oder Essiglake einlegt. Anders steht es beim weißen Pfeffer: Erst die reife Steinfrucht wird gepflückt. In Jutesäcken verpackt, wässern die Kleinbauern den Pfeffer über rund acht Tage. Nach dem sogenannten Fermentieren können die beige-weißen Samen vom aufgeweichten Fruchtfleisch getrennt und schließlich von der Sonne getrocknet werden. Die Frauen sortieren nun die weißen Gewürzperlen. Die Arbeit auf den Pfefferplantagen ist meist Familiensache, bis der Pfeffer in Transportsäcke verpackt ist. Wie die Handelsware heißt, richtet sich nach Anbauregion oder Verschiffungshafen. So schmeckt Lampong aus Indonesien ganz anders als Belem aus Brasilien. Gleich dem Wein gibt der Boden sein Aroma an die Frucht weiter.

So viel zu den Farben des Pfeffers – wenn da nicht noch rot oder rosa wäre. Unter rosa Pfeffer versteht man gemeinhin kleine Beeren mit einer brüchigen Schale. Seit den 50er

Jahren auf dem deutschen Markt, stammen diese Beeren jedoch von einer völlig anderen Pflanze. Das würzige, weniger scharfe Aroma brachte die Namensverwandtschaft (ähnlich dem Cayennepfeffer aus getrockneten Chilis). Wirkliche Verwandtschaftsverhältnisse zum „echten“ Pfeffer bestehen dagegen bei einigen Exoten, wie dem Langen Pfeffer, den besonders die Römer schätzten, oder dem Kubebenpfeffer.

Scharfes von der Plantage

Das, was den Pfeffer „scharf macht“, ist das sogenannte Piperin. In größerer Menge sitzt es direkt unter der Schale – wie der Geschmack des schwarzen, ungeschälten Pfeffers zeigt. Wie bei allen Gewürzen sind außerdem ätherische Öle für den Geschmack verantwortlich.

Die Pfefferkörner wachsen in Rispen, ähnlich der Johannisbeere, an einem Kletterstrauch. Dieser ständig grüne „Piper nigrum“ klimmt an einer Holzstange oder einem Stützbaum an die zehn Meter empor, wobei er gern gestutzt wird. Zweimal im Jahr schmücken ihn weiße Blüten, zwischen den länglichen Blättern reifen dann die Beeren. Dabei wechseln sie die Farbe von grün in ein kraftvolles orangenrot. Vermehrt durch Stecklinge trägt der Kletterstrauch ab dem dritten Lebensjahr. Im siebten und achten Jahr bringt er den höchsten Ertrag (pro Strauch 1-4 Kilo). Mit Hilfe der Bambusleiter klettern die Pfefferpflücker in die Pflanze hinein und ernten die Rispen, an denen rund 30 Beeren eng beieinander hängen. Neben der herkömmlichen Pfefferproduktion gibt es heute auch Ware

aus kontrolliert biologischem Anbau. Ihre Menge ist jedoch gering, die Nachfrage begrenzt.

In zwölf Tagen nach Europa

Gewürze sind Naturprodukte. Da Menge und Güte ständig schwanken, bedarf der Importeur viel Erfahrung und guter Handelsbeziehungen. Nationale Aufkäufer in den Produktionsländern zentralisieren zunächst die Pfefferbestände. Die Rohware ist in Säcken verpackt, farbige Etiketten kennzeichnen die unterschiedlichen Qualitäten. Nach erster Klassifizierung erreichen sie Europa per Schiff. Eine Fahrt, die zu Zeiten Vasco da Gamas Monate und Jahre brauchte, heute etwa zwölf Tage von Indien aus.

Bei den weltweiten Importeuren in London, Rotterdam oder Hamburg bestellen die deutschen Gewürzwerke ihre Partien. Meist handelt es sich um ganze Körner. Der Handel ist ein typisches Waretermingeschäft. Da der Weltmarktpreis schwankt, gehört das kaufmännische Gespür auch heute noch zum Gewürz.

Nordamerika ist der weltweit bedeutendste Importeur, gefolgt von Deutschland, Japan und Frankreich. „Über 61.000 Tonnen Gewürze führte Deutschland im Jahr 2001 ein. Tendenz steigend. 19.430 Tonnen waren davon Pfeffer. Gefolgt von Paprika, mit gut 11.000 Tonnen, Koriander, Kümmel und Muskatnuss“, bilanziert Dirk Radermacher, Geschäftsführer des Fachverbands der Gewürzindustrie e.V., dem rund 70 Gewürzverarbeiter und -veredeler angehören. In Menge und auch Wert ist Pfeffer also noch immer König der Gewürze. Weltweit. Handwerk und Industrie gehören –

neben der Gastronomie und den Privathaushalten – zu seinen Hauptverbrauchern.

Das zweite Leben des Pfeffers

Was sich der Verbraucher vor allem wünscht, ist abgesicherte Qualität. Die sogenannten ESA-Spezifikationen legen Normen für ganz Europa fest. Sie schreiben exakt vor, wie viel ätherisches Öl und wie wenig Feuchtigkeit oder Asche in den Stichproben enthalten sein dürfen. Moderne Gewürzwerke übertrumpfen diese Richtlinien mit eigenen Qualitätsstandards. Sie beschäftigen Wissenschaftler, haben sich eigene Labore eingerichtet. Sie erkennen geringste Mengen Schimmelsporen oder auch nur Spuren eines Pflanzenschutzmittels, sie prüfen Frische und chemische Inhaltsstoffe. Aber auch das Aussehen, die natürlich warme Farbe, die den Gewürzen zu eigen ist, wird zum Qualitätsbaustein.

„Ziel der Gewürzindustrie ist es, reine, wohlabgewogene und gebrauchsfertige Produkte zu liefern. Das Deutsche Lebensmittelbuch gibt hierzu Leitlinien vor“, so Dirk Radermacher. Die sorgfältigen Laborkontrollen begleiten den gesamten Verarbeitungsprozess. Vom dampfentkeimten Rohstoff, noch bevor eine Partie das Werk erreicht, bis zum Endprodukt.

In modernen Gewürzwerken läuft die Veredelung vollautomatisch innerhalb eines geschlossenen Systems. Noch im Sack verpackt, kommt der Pfeffer im Werk an. Jetzt wird zum letzten Mal „Hand“ anlegt: Sack öffnen, Inhalt in die Reinigungsanlage leeren. Alles, was jetzt geschieht,

übernehmen die blankpolierten Maschinen und die ausgeklügelten Computerprogramme: Mittels gereinigtem Luftstrom trennen die High Tech-Anlagen die guten Pfefferkörner von Sand, Schmutz, Stielen und halbfertigen Früchten. Magnete entfernen mögliche Metallteile. Siebe übernehmen die Feinsortierung. Jetzt kann das Universalgewürz zum ersten Mal ins Verkaufsregal wandern.

Die weitaus größere Pfeffermenge steuert jedoch auf weitere Arbeitsgänge zu: Feine Nadelwalzen zerreißen die Körner in kleine Bröckchen mit Biss, oder Hammermühlen schlagen sie zu geschmackvollem Pulver. Um Aroma und Würze nicht zu gefährden, greift hier die schonende Kaltvermahlung: Auf minus 75 Grad heruntergekühlt, rasselt der Pfeffer in die Spezialmühle. Bei 2.000 Umdrehungen pro Minute erhitzt sich der Inhalt gerade einmal auf 16 Grad. Eine ideale Temperatur: Nur ganz geringe Teile des ätherischen Öls gehen verloren. Außerdem entsteht keine Feuchtigkeit, die sich auf dem feingemahlten Pfeffer niederschlagen könnte. Ein aufwendiger Prozess, den die guten Ergebnisse rechtfertigen.

Die Kunst der Komposition

Ist der Pfeffer gereinigt und zerkleinert, wartet er in einem Edelstahlsilo auf seine weitere Verwendung. Nur ein geringer Teil wandert jetzt schon in den aromatischeren Aluminiumbeutel oder die dosierbereite Kunststoffdose. Der große Teil wird erneut zum Rohstoff; diesmal für zahllose Gewürzmischungen und -zubereitungen, individuelle Gewürzpräparate und sonstige Würzmittel. Dass die Hersteller der Verarbeitungsgewürze zum festen Partner der

Fleisch verarbeitenden Branche wurden, verwundert angesichts der 1.500 deutschen Wurstsorten kaum. Sogar Zusätze, die das Herstellungsverfahren – etwa die Reifung – verbessern, entwickelt und vermischt die Gewürzindustrie. Ausgeklügelte Rezepturen und eine abgesicherte Veredelung gehören dazu.

Aber auch am heimischen Herd macht erst die Komposition den wahren Reiz des Würzens aus. Umso einfacher, wenn die typischen Geschmacksnoten schon zusammengestellt sind. Man denke nur an das indonesische „Sambal Oelek“ oder die chinesische „Fünf-Gewürze-Mischung“ (Fenchel, Gewürznelken, Sternanis, Fagara, Kassie oder Zimt). Die moderne Forschung erweitert die traditionellen Geschmacksbräuche. Der Blick ins moderne Gewürzregal setzt der Phantasie keine Grenzen: Pizza, Gyros, Texas, Sauerbraten, Barbecue und Lebkuchen. Die Mischung macht's.

***Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten,
Bildmaterial zum Artikel steht unter
www.gewuerzindustrie.de zum Download bereit***