

# Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer

Das Gewürz war in der Vergangenheit kostbares Handelsgut – Große Sorten- und Geschmacksvielfalt – Expertin rät von bunten Mischungen ab

VON JAN-DIRK FRANKE

G eh' dahin, wo der Pfeffer wächst: Die Ferne, in die man einen ungeliebten Zeitgenossen mit diesem Spruch manchmal wünscht, ist Bettina Matthaei durchaus vertraut. Die Hamburger Gewürzexpertin und Autorin mehrerer Kochbücher und Ratgeber zum Thema Würzen kennt Länder wie Indien, in denen Pfeffer traditionell wächst. Und deshalb verpasst sie dem Ausdruck mit einem Schmunzeln eine positive Bedeutung: „Wenn Ihnen heute jemand anbietet, dahin zu gehen, sagen Sie sofort ja.“

Einst war das Gewürz ein kostbares Handelsgut. Die langen Transportwege machten es teuer. Heute ist der Preis kein Thema, was sich regelmäßig auch im Umgang mit dem Gewürz niederschlägt. Etwa wenn das Pfefferpulver jahrelang im Streuer auf dem Tisch steht und sein Aroma längst verloren hat. Bettina Matthaei rät deshalb, bei Restaurantbesuchen eine kleine Pfeffermühle einzustecken. Oder das Lokal sorgfältig auszusuchen. Ein gutes Restaurant zeichne sich auch dadurch aus, dass der Pfeffer in der Mühle auf den Tisch kommt, meint sie.

## Ob schwarz, weiß oder grün – es ist immer die gleiche Pflanze

Pfeffer ist eben nicht gleich Pfeffer. Und das gilt auch hinsichtlich der unterschiedlichen Verarbeitungsgrade und Sorten. Bettina Matthaei erklärt: „Ob schwarzer, weißer oder grüner Pfeffer, es ist immer die gleiche Pflanze. Die Früchte wachsen an Rispen, die erst grün, dann gelb, orange und schließlich rot werden.“ Grüner Pfeffer sei dementsprechend unreif geerntet und habe deshalb auch eine geringere Schärfe, erklärt Matthaei. Seine grüne Farbe behält er im Gegensatz zum schwarzen Pfeffer durch die Verarbeitung: Er wird gefriergetrocknet oder unter hohen Temperaturen luftgetrocknet. Auch die schwarze Variante stammt von nicht ganz reifen



Pfeffer muss nicht einfach nur schwarz sein. Es gibt ihn auch in grün, weiß und rot.

–FOTO: JENS SCHLÜTER

Früchten; durch das Trocknen in der Sonne werden die Körner schließlich schwarz und runzlig.

Und weißer Pfeffer? „Hierfür legt man die reifen Früchte in Wasser, bis sich die Fruchthülle ablöst“, erläutert die Gewürzexpertin. Wenn das Fruchtfleisch weg ist, bleibe wie bei der Kirsche der Stein übrig. „Es ist fast schade drum“, findet sie. In bestimmten Mischungen oder zu verschiedenen Fischgerichten könne weißer Pfeffer allerdings gut passen. Ihr persönlicher Tipp ist weißer Malabar-Pfeffer in Bio-Qualität. Ganz schwer zu bekommen sind

nach Matthaeis Worten vollreif geerntete rote Pfefferkörner. „Von denen weiß ich, dass sie mich glücklich machen“, betont sie.

## Aus Indien und Vietnam kommt die beste Ware

Der qualitativ beste Pfeffer kommt nach ihrer Einschätzung aus Indien. Sie lobt aber auch die vietnamesische Ware, auch dort würden sehr gute Pfeffer erzeugt. Von der oft in Ladenregalen anzutreffenden bunten Pfeffermischung hält Matthaei im Übrigen nicht sehr viel. „Das macht sich optisch gut, bringt aber

geschmacklich nicht viel.“ Sie empfiehlt, nur rosa Beeren und schwarzen Pfeffer in die Mühle zu tun. Beide ergänzen sich sehr gut. Der schwarze Pfeffer steuere eine intensive Schärfe bei, die rosa Beeren zeichneten sich durch sanft-herbe, leicht harzige Noten aus. Unbedingt ausprobieren sollte man den sehr aromatischen Tellicherry-Pfeffer. „Aber nicht zum Kochen, sondern auf das fertige Essen.“

Ganzer Pfeffer hält laut Matthaei sehr lange. Sie spricht von drei bis fünf Jahren, danach werde er nur schwächer, aber nicht schlecht. Le-

diglich Licht und Feuchtigkeit seien Killer. Eine Empfehlung für eine hausgemachte Pfeffermischung hat sie auch noch parat: Vanille-Pfeffer. Dazu schneidet man die Schote, die oft übrig bleibt, weil nur das Vanillemark verwendet wird, in drei Millimeter große Stückchen, legt diese auf einen Teller und stellt diesen zum Trocknen auf die Heizung. Das Ganze kommt anschließend mit Pfefferkörnern in die Mühle. „Es ist großartig zu säuerlichen Tomaten, weil sich die Süße der Vanille mit der Säure verbindet“, sagt Matthaei. [www.bettina-matthaei.de](http://www.bettina-matthaei.de)

## STICHWORT

### Sorten

**Piment (Nelkenpfeffer)**  
Er ist wie eine kleine Gewürzmischung mit Noten von Pfeffer, Muskat und Nelke. Piment lässt sich universell verwenden.

**Kubebenpfeffer**  
Seine ätherischen Öle verleihen ihm eine spezielle, leichte Eukalyptusnote. Er macht sich gut in der asiatischen Küche und ist wunderbar auf Steaks.

**Langpfeffer**  
Dieser hat eine gute Schärfe und einen süßen Aspekt. Er ist eine Alternative zu schwarzem Pfeffer.

**Rosa Pfefferbeeren**  
Sie sind süßlich, haben leicht harzige Noten und passen zu Fisch sowie Schokodesserts.

**Tellicherry**  
Pfeffer in „Spätlese“-Qualität. Ein edler, schwarzer Pfeffer - intensiv, aromatisch und etwas schärfer.

**Szechuan-Pfeffer**  
Er hat rauchige Noten, eine Zitrus-schärfe und betäubt etwas die Zunge. In China viel in Zusammenhang mit Ente verwendet.

**Paradieskörner**  
Sie verfügen über vanille-ähnliche Aromen und erinnern an Champignons. Sie haben eine kurze, heftige Schärfe und sind Bestandteil der Gewürzmischung Raz el Hanout.

**Tasmanischer Bergpfeffer**  
Er ist sehr scharf und fruchtig. Färbt den Untergrund rot, wenn er etwa auf Frischkäse oder Melone gemahlen wird.

**Grüner Pfeffer**  
Er ist der mildeste Pfeffer und hat eine angenehme, mittlere Schärfe. Gut zu Fisch und auch auf Melone. (jdf)

## PROBIERT

### Kirschkompott

VON JAN-DIRK FRANKE

Der Blaue Zweigelt hat bei Deutschlands Weinbauern kaum eine Bedeutung. Knapp 100 Hektar kommen bundesweit zusammen. Vor allem in Württemberg, Franken und Saale-Unstrut wird die rote Rebsorte kultiviert. In Österreich dagegen hat die Züchtung aus Blaufränkisch und St. Laurent den Status der meist angebaute Rotweinsorte.

Wenn einst nicht Geschäftsleute aus Österreich bei ihm eingekauft wären, so hätte Joachim Lehmann wahrscheinlich nie einen Gedanken daran verschwendet, Zweigelt anzupflanzen. 100 Stöcke bekam er vor vielen Jahren geschenkt. Es zeigte sich, dass die Rebstöcke auch das kühlere Klima in Sachsen gut vertragen. Lehmann setzte weitere Reben und verfügte heute über einen Bestand von gut 0,6 Hektar. Die Pflanzen stehen in der Lage Seußlitzer Heinrichsburg auf Verwitterungsgranit und Löss-Lehm. Die Reife bis zur Flaschenfüllung erfolgt im gebrauchten großen Holzfass. Im Verkauf ist derzeit mit dem Jahrgang 2007 ein fruchtbetonter Wein, der unkomplizierten Trinkgenuss bietet. Kirschrot in der Farbe, erinnert das Bukett klar an eines: Kirschkompott! Auch im Mund ist etwas Kirsche da, neben Brombeeren sowie würzigen Aromen, die im Abgang folgen. Preis: 11,45 Euro. Tel.: 035267 55568.

[www.weinstube-lehmann.de](http://www.weinstube-lehmann.de)



# Das Mikroklima auf dem Schlossweinberg

Sachsens Winzer (3): Familienbetrieb in Diesbar-Seußlitz in vierter Generation – Im Sortiment ist auch der Schieler

VON JAN-DIRK FRANKE

Traditionen sind Joachim Lehmann wichtig. Eine heißt für ihn Sortenvielfalt. Der vergangene Winter hat dem Winzer in Diesbar-Seußlitz gerade erst bewiesen, dass diese alte Tradition im Elbtal durchaus ihre Berechtigung hat. Der strenge Frost bescherte Lehmann erhebliche Ausfälle in seinen Müller-Thurgau-Beständen, die Reben des Goldrieslings im gleichen Lagenteil dagegen überstanden die Minusgrade weitgehend unbeschadet. „Der Winter hat uns gelehrt, mehrere Rebsorten anzubauen, so dass immer etwas bleibt“, erklärt der 51-jährige Sachse. Neben den beiden Rebsorten gehören Weiß- und Grauburgunder, Traminer, Riesling, Dorn- und Dunkelfelder, Spätburgunder und der hier zu Lande eher seltene Blaue Zweigelt zum Sortenspektrum des Betriebes.

Bereits in der vierten Generation betreibt die Familie Weinbau. 1931 erwarb der Großvater das Seußlitzer Anwesen und begann mit dem Ausschank in einer eigenen Weinstube. Joachim Lehmann fing 1988 bei seinen Eltern an. Inzwischen führt er das Weingut, während sein Sohn die Arbeit in der Weinkellerei verantwortet, in der die zugekauften Trauben verarbeitet werden. Bis zur Wende lieferten die Lehmanns die Trauben an die Winzergenossenschaft, seit 1989 werden die Weine im eigenen Keller ausgebaut.

Knapp vier Hektar Fläche in den Lagenbereichen Heinrichsburg und Schlossweinberg bewirtschaftet der Familienbetrieb heute, von weiteren 2,7 Hektar werden Trauben zugekauft. „Wir bräuchten eigentlich noch zwei Hektar, um das ganze Jahr über durchgängig liefern zu können“, erklärt der Winzer. Jedes Jahr werden zwischen 40.000 und 50.000



Der einzige Zweigelt-Macher in Sachsen: Joachim Lehmann.

–FOTO: UWE MANN

Flaschen gefüllt. Zu den Abnehmern gehören Händler, Gaststätten und Weinstuben im Dresdner Raum. Und natürlich verkauft Lehmann seine Weine auch auf dem eigenen Hof. Eine Weinstube nebst kleinem Hotel mit fünf Zimmern gehören zum Anwesen, das nur wenige Schritte entfernt vom Elberadweg liegt.

Schrittweise hat das Familiengut seit der Wende in neue Technik investiert. Den Keller füllen vor allem moderne Edelstahltanks. Nur der Rotwein kommt für rund ein Drittel im April in den Verkauf, obwohl „der Markt schon im Dezember danach verlangt“. Doch das sei nicht machbar, sagt er. An Traditionen hält Lehmann übrigens auch im Keller fest: Zum Sortiment gehört bei ihm ein Schieler. Das ist eine alte sächsische Bezeichnung für einen aus roten

Trauben, die er erntet, haben nach seinen Worten regelmäßig Spätlesequalität. Ansonsten sind Spät- oder Auslesen für Lehmann aber eher kein Thema. Er hat lieber den Spatz in der Hand als die Taube auf dem Dach. Das Risiko, dementsprechend später mit der Lese zu beginnen, sei ihm zu groß, sagt er. Er keltert Qualitäts- und Kabinettweine, so wie es der Jahrgang hergibt. „Das ist in Ordnung für unser Klima“, findet der Weinbauer. Als klassisch-reintönig beschreibt er den Stil seiner Weine. Die ersten Flaschen kommen jeweils im April in den Verkauf, obwohl „der Markt schon im Dezember danach verlangt“. Doch das sei nicht machbar, sagt er.

An Traditionen hält Lehmann übrigens auch im Keller fest: Zum Sortiment gehört bei ihm ein Schieler. Das ist eine alte sächsische Bezeichnung für einen aus roten

und weißen Trauben gekelterten Wein. Der Seußlitzer erzeugt ihn aus Spät- und Weißburgunder. Es ist auch der einzige Wein, den er in die keulenförmige Sachsen-Flasche füllt. Als einer der wenigen Erzeuger in Sachsen hat sich Lehmann derweil vom Korken als Verschluss verabschiedet. Seine Flaschen sind durch die Bank mit Schraubverschluss versehen.

## BUCHTIPP

Das „Sächsische Wein-Lexikon“ hilft, die Welt der Winzer und des Weines besser zu verstehen. Das 192-seitige Buch kostet 11,90 Euro. Es ist in den Geschäften der „Freien Presse“ und im Buchhandel erhältlich.



## BUCHTIPP

### Essen nach Laune

„Essen Sie nur das, worauf Sie wirklich Lust haben und was Ihnen schmeckt.“ So simpel kann Ernährung sein. Kein lästiges Kalorienzählen, kein banger Blick mehr auf die Nährwertabelle. Zumindest wenn man den Rat von Uwe Knop, Autor von „Hunger & Lust – Dem ersten Buch zur kulinarischen Körperintelligenz“, beherzigt. Er spricht offen aus, was viele schon zu wissen glaubten: Allgemein gültige Regeln für eine perfekte und gesunde Ernährung gibt es nicht. Jeder Mensch is(s)t anders.

Deshalb sollte man beim Essen nur auf die Gefühle Hunger und Lust hören. Gehen die nicht mit den Erkenntnissen dieser oder jener Studie einher, umso besser. Denn Knops Analyse zahlreicher Untersuchungen zeigt: medizinisch oder wissenschaftlich sind die meisten

kaum zu beweisen. Er belässt es aber nicht nur bei dem Ratschlag, ganz auf das Bauchgefühl beim Essen zu vertrauen. Knop löst zudem das Rätsel, wieso manche schon beim Anblick von Schokolade zunehmen und anderen eine Tafel pro Tag kaum anzusehen ist. Sein Buch ist eine lesenswerte Abwechslung im Meer der Ernährungsratgeber. Ohne falsche Versprechungen, dafür mit kritischem Blick auf die andere Wahrheit hinter den Ernährungsstudien. Nach dem Genuss des Buches macht Essen garantiert wieder mehr Spaß. (AHEB)

## INFORMATION:

Uwe Knop: Hunger & Lust – Das erste Buch zur kulinarischen Körperintelligenz, 156 Seiten, Books on Demand, 13,80 Euro. ISBN: 9783837052961.

