

# Pfeffer

HILKE STEINECKE

## 1 Einleitung

In der dunklen Jahreszeit kann man sich nur schwer den diversen süßen Verführungen entziehen, sei es der Nikolausteller mit Mandeln, Marzipan und anderen Spezereien oder der Weihnachtsteller mit Pfeffernüssen und Pfefferkuchen. Doch was verbirgt sich eigentlich hinter Pfeffer? Denn tatsächlich werden viele verschiedene Gewürze als Pfeffer bezeichnet. Gepfeffert wird schon lange. Um das Wissen rund um einen nicht ganz so bekannten Pfeffer nicht zu vergessen, hat der NATURHEILVEREIN (NHV) THEOPHRASTUS den Kubebenpfeffer (*Piper cubeba*) zur Heilpflanze des Jahres 2016 ausgerufen. Dieser Pfeffer wird traditionell in der indonesischen und afrikanischen Küche verwendet. Bereits HILDEGARD VON BINGEN wusste seine heilsame Wirkung zu schätzen. Aus diesem Anlass sollen im folgenden pfeffrigen Beitrag verschiedene Gewürze, die den Namen Pfeffer tragen, vorgestellt werden.



Abb. 1: Schwarzer Pfeffer (*Piper nigrum*) mit unreifen Früchten (V. M. DÖRKEN).



Abb. 2: Früchte verschiedener Arten, die zu "Pfeffer" verarbeitet werden (D. MÄHRMANN).

## 2 Pfeffer hält frisch

Viele von uns mögen es sehr gerne, wenn das Essen gut gewürzt ist und vielleicht auch pfeffrig scharf schmeckt. Lange stand Deutschland in dem Ruf, dass hier die Speisen nur mit Pfeffer und Salz gewürzt werden. Der durchschnittliche jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Pfeffer liegt in Deutschland bei gut 340 g (SCHELLING 2007). In Notzeiten, wie in den beiden Weltkriegen, wurde aus Mangel an echtem Pfeffer oft ein Pfefferersatz hergestellt, wobei einer Grundsubstanz (z. B. Buchweizenmehl) Chilipulver beigemischt wurde (STADT FRANKFURT AM MAIN 2012). Im Vergleich zu früher sind unsere Speisen jedoch viel weniger stark gewürzt. Denn als es noch keine Kühlschränke gab, halfen vor allem Salz und diverse Gewürze wie auch Pfeffer, die Lebensmittel länger haltbar zu machen und einen eventuell nicht mehr ganz frischen Geruch zu übertünchen. Im Mittelalter waren exotische Gewürze wie Zimt, Muskatnuss oder Pfeffer natürlich sehr teuer, sodass sich nur wohlhabende Personen diese Kostbarkeiten leisten konnten. In den tropischen Herkunftsgebieten dagegen war ihr Gebrauch viel weiter verbreitet. Auf die konservierenden Eigenschaften von Pfeffer und anderen Gewürzen bezieht sich auch das Sprichwort "Neu Gewürz macht alte Speisen frisch".

|                           |   |         |      |
|---------------------------|---|---------|------|
| Jahrb. Bochumer Bot. Ver. | 7 | 282–292 | 2016 |
|---------------------------|---|---------|------|

Beeindruckend ist folgender Hinweis zur Verwendung von Pfeffer in tropischen Ländern aus einem kleinen kolonialzeitlichen Lehrbuch (WIRTH 1871) über die wichtigsten Nutzpflanzen der Tropen:

"Der Pfeffer darf auf dem Tische der unteren Volksklassen nie fehlen, und man isst kein Fleisch ohne seine Beimischung. Der Kultus dieses Pfeffers erreicht eine bedeutende Höhe besonders in dem Pepperpot (Pfeffertopf). Dies ist ein Kochtopf von ansehnlicher Größe, in welchen die vom Tische abgefallenen Fleischstücke geworfen werden. Dazu legt man viel Pfeffer und anderes starkes Gewürz, kocht die Masse jeden Tag von neuem auf und setzt ebenso jeden Tag neues Fleisch, Pfeffer und Gewürz hinzu. Hat sich so viel angesammelt, dass es zu einer Mahlzeit hinreichend ist, so wird dieses Gemisch mit größtem Appetit verzehrt. Niemals wird der Topf gereinigt, Jahr aus, Jahr ein ist er im Gebrauch, bis ihn einst auch das unvermeidliche Geschick alles Irdischen erreicht".

Auf eine vielleicht ähnliche Tradition ist das für Westfalen typische Rezept Pfefferpotthast zurückzuführen. Dieser Eintopf enthält neben einer Reihe diverser Zutaten auch Fleisch und eine Gewürzmischung mit schwarzem Pfeffer.

### 3 Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer

Im Mittelalter wurden viele Gewürze ganz allgemein als Pfeffer bezeichnet, weshalb es auch heute noch verschiedene Gewürze mit dem Namen Pfeffer gibt. Gewürzhändler und andere Kaufleute (z. B. aus Nürnberg oder den Hansestädten) wurden ab dem 16. Jh. und später vor allem im 19. Jh. als Pfeffersäcke bezeichnet, weil ein Großteil ihres Reichtums auf dem Handel mit Gewürzen basierte. Pfeffersack ist bis heute eine eher negative, abfällige Bezeichnung für Kaufleute, die ohne Rücksicht auf Verluste nur auf ihren eigenen Reichtum bedacht sind. Pfeffer war im Mittelalter so wertvoll, dass er gelegentlich auch als Zahlungsmittel galt. Pfeffer und andere würzige Pflanzen wurden geräuchert und gegen die Pest eingesetzt (STADT FRANKFURT 2014).

Auf die allgemeine Bezeichnung Pfeffer für Gewürze beziehen sich auch die Weihnachtspezereien Pfeffernüsse und Lebkuchen (= Pfefferkuchen), die beide zwar diverse Gewürze enthalten, aber i. A. keinen Pfeffer. Offenbach am Main war lange für seine Pfeffernüsse bekannt, die schon GOETHE wohl sehr liebte und die als hessische Spezialität sogar bei Staatsempfängen serviert wurden. In den 1980er Jahren verloren sie an Bedeutung, aber seit wenigen Jahren werden sie wieder produziert (RECKMANN 2014).

### 4 Pfefferige Pflanzenfamilien

Den meisten Pfefferpflanzen ist gemeinsam, dass sie weit weg in tropischen Gebieten vorkommen. Wenn man einen ungeliebten Menschen nicht mehr sehen will, schickt man ihn dorthin, wo der Pfeffer wächst, also z. B. nach Indien. Verschiedene Pfeffer-Pflanzen sind unterschiedlichen Pflanzenfamilien zuzuordnen.

#### ***Piperaceae* – Pfeffergewächse**

Der herkömmliche "echte" **Schwarze Pfeffer (*Piper nigrum*)** ist eine Kletterpflanze aus den Regenwäldern Süd-Indiens, die heute aber in verschiedenen Teilen der Tropen angebaut wird. Die kleinen Pfefferblüten sind in hängenden Ähren angeordnet.

Pfefferfrüchte sind Steinfrüchte, die zur Reifezeit rot gefärbt sind (Abb. 1). Geschält ergeben sie den Weißen Pfeffer. Werden die Früchte dagegen unreif geerntet und ungeschält an der Sonne oder im Feuer getrocknet, erhält man den Schwarzen Pfeffer. Auch Grüner Pfeffer stammt von jungen Früchten von *Piper nigrum*, die weder geschält noch getrocknet, sondern

in Salzlake eingelegt werden (Abb. 4). Bei "Rotem Pfeffer" kann es sich ebenfalls um reife Früchte von *Piper nigrum* handeln (Abb. 3). Dieser wird bei uns aber nur äußerst selten angeboten. Das, was in den bei uns bekannten Pfeffermischungen rot ist, ist aber in der Regel *Schinus terebinthifolius* (s. dort und Abb. 4). Die scharfe Würze wird durch ätherische Öle sowie Alkaloide (Piperin und Chavicin) verursacht. Mit Pfeffer werden Fleisch, Wurst, Suppen, Soßen und Salate gewürzt. Der *Piper-nigrum*-Pfeffer ist das weltweit am meisten benutzte Gewürz.



Abb. 3: *Piper nigrum* – Schwarzer Pfeffer, der seltene "Rote Pfeffer" aus Kamerun (H. STEINECKE).



Abb. 4: Bunte Pfeffermischung mit Weißem, Grünem und Schwarzem Pfeffer (*Piper nigrum*), zusammen mit Rosa Pfeffer (*Schinus terebinthifolius*) (D. MÄHRMANN).

Schon vor 3000 Jahren wird er im Sanskrit erwähnt und bei den Römern war er das beliebteste Gewürz, wobei lange nicht bekannt war, dass weiße, grüne und schwarze Pfefferkörner von ein und derselben Art *Piper nigrum* stammen. MARCO POLO beschreibt im 13. Jh. den Pfeffer und ordnet weißen und schwarzen Pfeffer unterschiedlichen Pflanzen zu. "Auf allen Inseln wächst kein Baum, der nicht stark und fein duftet und der nicht mannigfach geschützt werden könnte. Jede Sorte kostbarer Gewürze findet man. Und der Pfeffer gedeiht, so weiß wie Schnee, und schwarzer Pfeffer ebenfalls in großen Mengen" (STADT FRANKFURT 2012). Aus dem schwarzen Pfeffer wird Pfefferöl gewonnen, das u. a. in der Parfümindustrie Verwendung findet (THÜRY & WALTER 1997).

In der Indischen Küche sehr beliebt ist der ebenfalls in Indien heimische **Lange Pfeffer (*Piper longum*)**. Hier sind die Einzelfrüchte zu einer Sammelfrucht verwachsen (Abb. 5 & 6). Langer Pfeffer ist schärfer als Schwarzer Pfeffer, aber nicht so aromatisch.



Abb. 5: *Piper longum* – Langer Pfeffer, Blütenstände (V. M. DÖRKEN).



Abb. 6: *Piper longum* – Langer Pfeffer (D. MÄHRMANN).



Die Früchte des **Kubeben-Pfeffers** (*Piper cubeba*) sind gestielt, weshalb er auch **Stielchen-Pfeffer** genannt wird (Abb. 7 & 8). Er ist in Indonesien heimisch und galt im Mittelalter als wichtiges Heilmittel z. B. gegen Blähungen und Magenverstimmungen. Das Aroma ist etwas terpentinähnlich. Kubeben-Pfeffer wird auch zum Aromatisieren von Likören verwendet (LIEBEREI & REISDORFF 2007). Das zur Heilpflanze des Jahres 2016 gekürte und häufig in Nord-Afrika verwendete Gewürz (s. o.) ist heutzutage eine wichtige Zutat der marokkanischen Gewürzmischung Ras el-Hanout.



Abb. 7: *Piper cubeba* – Kubeben-Pfeffer, Früchte (C. BUCH).



Abb. 8: *Piper cubeba* – Kubeben-Pfeffer, Früchte (C. BUCH).



Abb. 9: *Piper cubeba* – Kubeben-Pfeffer, Früchte, vollständig und gemahlen (D. MÄHRMANN).



Abb. 10: *Piper cubeba* – Kubeben-Pfeffer, gemahlen (D. MÄHRMANN).



Abb. 11: *Piper auritum* – Mexikanischer Blattpfeffer, mit Blütenstand (H. STEINECKE).



Abb. 12: *Piper auritum* – Mexikanischer Blattpfeffer, Blätter (H. STEINECKE).

Nicht immer sind es die würzigen Früchte, die zum Aromatisieren verwendet werden. Es gibt *Piper*-Arten, von denen vor allem die Blätter genutzt werden.

Der **Mexikanische Blattpfeffer (*Piper auritum*)** ist eine sehr robuste Art innerhalb der *Piperaceae*, die sich gut an unterschiedliche Temperaturverhältnisse anpassen kann. Anders als seine kletternden Verwandten ist sie ein verholzter Strauch oder kleiner Baum. Seine creme-weißen Blüten stehen in 20 cm langen, aufrechten Ähren (Abb. 11). Zum Würzen verwendet werden die großen, herzförmigen Blätter (Abb. 12) und eben nicht die Früchte. In der mexikanischen Küche werden Fleischbällchen oder gefüllte Maismehlkloße in die Blätter gewickelt und gedämpft, wobei die Blätter ihr Aroma entfalten.

Der **Betelpfeffer (*Piper betle*)** stammt von den Küsten des Indischen Ozeans. Auch hier werden die Blätter genutzt. Die zerkleinerten Früchte der Betelnuss-Palme und ein Extrakt aus Gamir (*Uncaria gambir*) werden in die Blätter eingerollt, sodass der so genannte Betelbissen entsteht. Das Kauen des anregenden Betelbissens ist in Südostasien weit verbreitet. Es regt den Speichelfluss an und bewirkt eine Schwarzfärbung der Zähne, was dann aber kein Anzeichen von faulen Zähnen ist.

### **Anacardiaceae – Sumachgewächse**

Pfeffer wird heute oft als Mischung bunter Körner verkauft (Abb. 4). Die roten Körner stammen dabei allerdings nicht von *Piper nigrum*, sondern von zwei Arten der Pfefferbäume (*Schinus molle*, Abb. 13. und *S. terebinthifolius*, Abb. 14, bei uns in der Regel letzere). Der Rosa Pfeffer (oder Roter Pfeffer) dieser Pflanzen wird schon lange in seiner südamerikanischen Heimat verwendet. Vergoren zu Alkohol dienten die Früchte seit über 1500 Jahren den Einheimischen als Getränk. In Peru werden die Samen heute noch zur Herstellung von Essig und einem weinähnlichen Getränk genutzt und in Mexiko dem mexikanischen Nationalgetränk Pulque als Gewürz zugesetzt. In Europa ist der Rosa Pfeffer erst seit dem letzten Jahrhundert vermehrt auf dem Markt. Hauptanbaugebiet ist die Insel La Réunion im Indischen Ozean. Die Früchte der Pfefferbäume enthalten ähnliche Inhaltsstoffe wie die des Pfeffers, z. B. einen hohen Anteil an ätherischen Ölen und harzartige Bestandteile. Allerdings fehlen Scharfstoffe wie Piperin oder Capsaicin, sodass die Früchte nicht scharf schmecken, sondern zunächst eher süßlich und dann terpentinartig und schwach aromatisch. Der Brasilianische Pfefferbaum neigt in mediterranen Gebieten zum Verwildern und kann an geeigneten Standorten Dickichte ausbilden, wodurch andere Arten verdrängt werden. In Florida beispielsweise wurde aus diesem Grund das Anpflanzen der Art verboten (JAGEL 2013).



Abb. 13: *Schinus terebinthifolius* – Brasilianischer Pfefferbaum, Früchte (H. STEINECKE).



Abb. 14: *Schinus molle* – Peruanischer Pfefferbaum, Früchte (A. JAGEL).



### Myrtaceae – Myrtengewächse

**Piment oder Nelkenpfeffer (*Pimenta dioica*)** ist mit dem Gewürznelkenbaum verwandt. Er stammt aus der Neuen Welt. Bereits Kolumbus lernte ihn in der Karibik kennen und machte die Gewürzpflanze in Europa bekannt. Der immergrüne Baum wird 12 m hoch und ist zweihäusig, d. h. es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Die weißen Blüten sind etwa 6 mm breit. Die zahlreichen Staubblätter übernehmen die Schauwirkung (Abb. 15). Aus den Blüten gehen beerenartige kugelige Steinfrüchte in der Größe von Pfefferkörnern hervor. Diese werden im halbreifen Zustand geerntet und dann getrocknet (Abb. 16). Vollreife Früchte verlieren einen Teil ihres Aromas. Die Früchte enthalten wie die Gewürznelken reichlich ätherische Öle (vor allem Eugenol). Piment schmeckt schärfer als Nelken. Da der Geschmack zugleich an Pfeffer und andere Gewürze erinnert, werden Bezeichnungen wie Nelkenpfeffer, Allspice oder Wunderpfeffer benutzt. Bei uns wird Piment vor allem zum Würzen von Würsten und Weihnachtsgebäck verwendet. Auch die Blätter haben ein intensives Aroma und können ebenfalls zum Würzen verwendet werden.



Abb. 15: Nelkenpfeffer – *Pimenta dioica*, blühender Zweig (M. JACOBI).



Abb. 16: Nelkenpfeffer – *Pimenta dioica*, Früchte, Pimentkörner (D. MÄHRMANN).

### Zingiberaceae – Ingwergewächse

Mit Ingwer, Kardamom, Curcuma oder Galgant enthält diese Pflanzenfamilie einige der wichtigsten Gewürzpflanzen überhaupt. Aus Westafrika stammen die **Paradieskörner (*Aframomum melegueta*)**, die auch als **Melegueta-Pfeffer** bezeichnet werden. Die Staude hat ein kräftiges Rhizom, wird bis 2,5 m hoch und entwickelt rosa-gelbe Blüten. Die bis 7 cm langen Kapsel Früchte enthalten zahlreiche aromatische, eckige Samen, die Paradieskörner (Abb. 17 & 18).



Abb. 17: Paradieskörner – *Aframomum melegueta* (H. STEINECKE).



Abb. 18: Paradieskörner – *Aframomum melegueta* (H. STEINECKE).

Nach Europa gebracht wurden sie erstmals von portugiesischen Seefahrern, die Afrika umschifften. In Deutschland erfreute sich der Melegueta-Pfeffer besonders im zweiten Weltkrieg großer Beliebtheit, weil er im Gegensatz zum Schwarzen Pfeffer verfügbar war und daher als Pfefferersatz genutzt wurde (STADT FRANKFURT 2012).

### **Annonaceae – Sauersackgewächse**

Der bekannteste Vertreter aus dieser tropischen Pflanzenfamilie ist die Cherimoya (*Annona cherimola*) mit apfelgroßen, essbaren Früchten. **Affen- oder Burropfeffer (*Xylopiya aromatica*)** ist in Südamerika heimisch. Die länglichen Teilfrüchte stehen in dichten Gruppen zusammen. Außen sind die Früchte grün gefärbt. In das rote Fruchtfleisch sind rundliche, grauschwarze Samen eingebettet. Ihr Aroma erinnert an Schwarzen Pfeffer, weshalb die Samen auch ähnlich wie Pfeffer zum Würzen verwendet werden. Ein anderer Vertreter der Gattung, nämlich *Xylopiya aethiopica*, stammt aus Afrika und wird **Mohrenpfeffer** (früher auch Negerpfeffer) genannt. Vor der Einführung des Schwarzen Pfeffers war Mohrenpfeffer auch in Europa gebräuchlich. Die Früchte sind länglicher als bei *X. aromatica* und im Bereich der Samen etwas eingeschnürt (Abb. 19 & 20). Mohrenpfeffer wird heute fast nur noch in Afrika verwendet.



Abb. 19: Mohrenpfeffer – *Xylopiya aethiopica*, auf einem Teller (H. STEINECKE).



Abb. 20: Mohrenpfeffer – *Xylopiya aethiopica*, Früchte und Samen (H. STEINECKE).

### **Rutaceae – Rötengewächse**

**Szechuanpfeffer (*Zanthoxylum piperitum*, Abb. 21 & 22)** ist ein Strauch bis etwa 2 m Höhe. Er ist in der chinesischen Provinz Szechuan heimisch. Auch andere *Zanthoxylum*-Arten werden gelegentlich als Szechuanpfeffer bezeichnet, wie z. B. der **Koreanische Bergpfeffer (*Zanthoxylum schinifolium*, Abb. 23 & 24)**.



Abb. 21: *Zanthoxylum piperitum* – Szechuanpfeffer, Fruchtschalen (D. MÄHRMANN).



Abb. 22: *Zanthoxylum piperitum* – Szechuanpfeffer, Fruchtschalen (A. JAGEL).





Abb. 23: *Zanthoxylum schinifolium* – Koreanischer Bergpfeffer, Früchte (V. M. DÖRKEN)

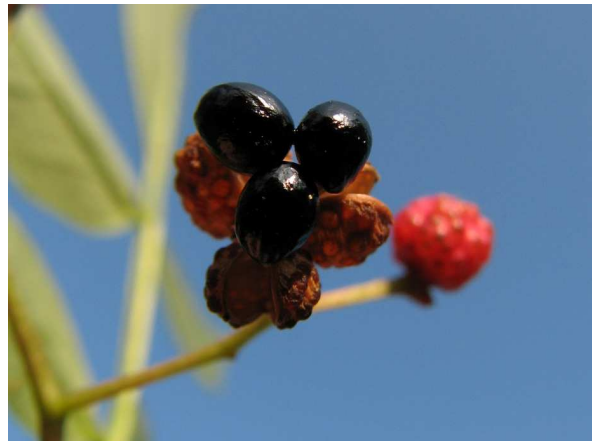


Abb. 24: *Zanthoxylum schinifolium* – Koreanischer Bergpfeffer, geöffnete Früchte mit freigelegten schwarzen Samen (V. M. DÖRKEN).

Verwendet werden vor allem die rötlichbraunen Schalen der Kapselfrüchte (Abb. 21 & 22) nach Entfernen der Samen (Abb. 24). Szechuanpfeffer kommt gemahlen oder ungemahlen in den Handel. In der Chinesischen Küche ist er ein sehr beliebtes Gewürz.

### ***Solanaceae* – Nachtschattengewächse**

Alle Sorten der bei uns handelsüblichen Paprika, Peperoni und des Chilis gehen auf einjährige, aus Südamerika stammende *Capsicum*-Arten zurück, die besonders scharfen Sorten stammen dabei meist von *Capsicum chinense* und *C. frutescens* ab und werden Chilis genannt. Im Verkauf findet man sie als getrocknete Früchte oder geflockt (Abb. 27 & 28). **Cayennepfeffer** ist ein sehr scharfes Pulver, das aus gemahlenen Chilis hergestellt wird. Als **Chilipulver** bezeichnet man eine scharfe Gewürzmischung, die neben Cayennepfeffer noch andere Gewürze enthält. Der scharfe, aromatische Wirkstoff der Chili ist Capsaicin. Das meiste Aroma befindet sich in den Samen und in den Scheidewänden der Frucht. Wenn von dem ursprünglichen Kakaogetränk der Maya und Azteken die Rede ist, wird oft nicht bedacht, dass der hierfür verwendete Pfeffer aus *Capsicum* und nicht aus *Piper* stammte. Erst nach der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus wurde der Schwarze Pfeffer in der Neuen Welt eingeführt und von dieser Zeit an auch für verschiedene Würzzwecke genutzt (KABUS 2016).



Abb. 25: *Capsicum chinense* 'Royal Gold', Chili-Früchte (H. STEINECKE).



Abb. 26: *Capsicum annuum* 'Peter Pepper', Chili-Früchte (H. STEINECKE).





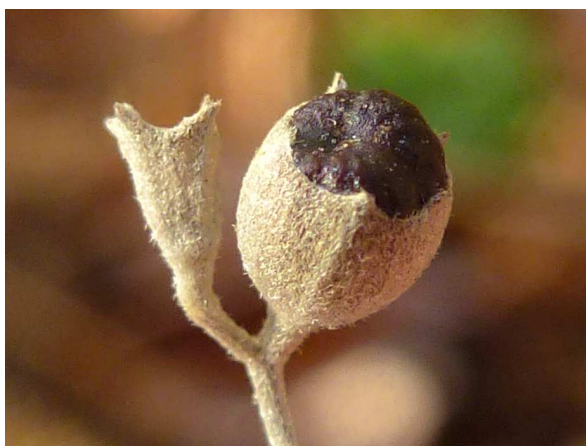
Abb. 27: Getrocknete Chilis (D. MÄHRMANN).



Abb. 28: Getrocknete Chilis, Chili-Flocken und Cayennepfeffer (D. MÄHRMANN).

### **Lamiaceae – Lippenblütler**

Der **Mönchspfeffer** (*Vitex agnus-castus*), auch Keuschlammstrauch genannt, ist ein bis vier Meter hoher, winterkahler Strauch aus der Familie der Lippenblütler, zu der auch Rosmarin und Lavendel und Pfeffer-Minze gehören. Vor nicht allzu langer Zeit zählte man ihn noch zu den Eisenkrautgewächsen (*Verbenaceae*). Er ist vom Mittelmeergebiet bis nach Asien weit verbreitet, wo er bevorzugt an feuchten Flussufern wächst. Seine 5–7-zähligen, handförmigen Blätter erinnern an Hanf. Noch bis in den Spätsommer entwickeln sich die kleinen hellvioletten Blüten, die in dichten Blütenständen vereint sind und aus der Ferne den Blütenständen des Sommerfieders ähneln (Abb. 30). Die kleinen, dunkelbraunen, kugeligen Früchte (Abb. 29) schmecken aromatisch und können wie Pfeffer verwendet werden. Sie sollen antiaphrodisierende Wirkung haben. Mönchspfeffer wurde deshalb häufig in Klostergärten kultiviert, damit sich die Mönche von der "fleischlichen Liebe" fernhielten. Als Heilpflanze für Frauen hilft der Mönchspfeffer aber auch bei Menstruationsschmerzen und unregelmäßiger Blutung. *Vitex*-Extrakte werden zudem gegen Unfruchtbarkeit eingesetzt. Laut griechischer Mythologie wurde HERA auf Samos unter einem Keuschlammstrauch geboren, wo sie sich auch einmal im Jahr mit ihrem Gatten ZEUS vereinigte. Ein Bad im Fluss Imbrasos stellte danach ihre Jungfräulichkeit wieder her.

Abb. 29: *Vitex agnus-castus* – Mönchspfeffer, Frucht (A. HÖGEMEIER).Abb. 30: *Vitex agnus-castus* – Mönchspfeffer, blühend (A. JAGEL).

Der in Südamerika heimische **Pfeffer-Salbei** (*Salvia uliginosa*) wächst bevorzugt auf sonnigen, feuchten Wiesen im südlichen Brasilien, in Uruguay und Argentinien. In unseren Gärten gedeiht er aber auch auf normalen, nährstoffreichen, nicht zu trockenen Böden. Als nicht winterhartes Gewächs eignet er sich bei uns als Kübelpflanze. Gern wird er aber auch einjährig in Sommerblumen-Beeten kultiviert. Die Pflanzen können im Gewächshaus überwintert werden. Sie sind nur bis etwa  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  frosth art. Pfeffer-Salbei blüht vom Hochsommer bis zum Oktober und erreicht dann Höhen von 1,5–2 m. Gewöhnlich wächst dieser Salbei zu dichten, buschigen Stauden heran. Sie sind eine gute Bienen- bzw. Hummelweide. Wenn dicke, relativ schwere Hummeln die Blüten aufsuchen, gerät gelegentlich der lange Blütenstand ins Schwanken, daher der deutsche Name Hummelschaukel. Die himmelblauen Blüten (Abb. 31) sind essbar, haben einen pfeffrigen Geschmack und eignen sich hervorragend für Salate und Süßspeisen. Auch die Blätter schmecken pfeffrig-scharf.



Abb. 31: *Salvia uliginosa* – Pfeffer-Salbei, Blütenstand (H. STEINECKE).

### Winteraceae

Der **Tasmanische Pfeffer** (*Drimys lanceolata* = *Tasmannia lanceolata*), auch **Bergpfeffer** genannt, gehört zu den wenigen Nutzpflanzen Australiens, die auch außerhalb des Kontinents verwendet werden. Der immergrüne Strauch stammt aus den kühlt temperierten Regenwäldern im Südosten Australiens. Tasmanischer Pfeffer ist zweihäusig. Als Gewürz verwendet werden die getrockneten Blätter sowie die getrockneten Beeren. Letztere erinnern an Pfefferkörner, daher auch der Name Pfefferbeeren (Abb. 32 & 33).



Abb. 32: *Drimys lanceolata* – Tasmanischer Pfeffer, Früchte, Tasmanische Pfefferbeeren (D. MÄHRMANN).



Abb. 33: *Drimys lanceolata* – Tasmanischer Pfeffer, Früchte, Tasmanische Pfefferbeeren (A. JAGEL).





Abb. 34: *Drimys lanceolata* – Tasmanischer Pfeffer, Blüten (A. HÖGGEMEIER).



Abb. 35: *Drimys winteri* – Winterrinde, junge Früchte (A. HÖGGEMEIER).

Tasmanischer Pfeffer wird unter anderem in Currymischungen, als Zutat zum Wasabi-Gewürz sowie zum Aromatisieren von Käse und alkoholischen Getränken verwendet. Der Tasmanische Pfeffer wird auch in entsprechend milden Gebieten als Zierpflanze kultiviert und es gibt gärtnerische Auslesen mit panaschierten Blättern.

Eine enge Verwandte des Tasmanischen Pfeffers ist die in Südamerika heimische Winterrinde (*Drimys winteri*, Abb. 35). Bei uns wird das nicht winterharte Gehölz gelegentlich als attraktive Kübelpflanze gehalten und schon in England ist es im Freien kultivierbar und wächst dort in manchen Gärten zu großen Bäumen heran.

## Danksagungen

Für die Bereitstellung von Fotos bedanke ich mich herzlich bei CORINNE BUCH (Mülheim an der Ruhr), Dr. VEIT M. DÖRKEN (Konstanz), ANNETTE HÖGGEMEIER (Bochum), MARTINA JACOBI (Frankfurt am Main), Dr. ARMIN JAGEL (Bochum) und DETLEF MÄHRMANN (Castrop-Rauxel).

## Literatur

- BROCKHAUS, F. A. (Hrsg.) 1854: Allgemeine deutsche Real-Encyclopädie für die gebildeten Stände. Conversations-Lexikon, Bd. 12, 10. Aufl. – Leipzig.
- JAGEL, A. 2013: Pfefferbaum mit scharfen Früchten. In: Neue Welt. – Palmengarten, Sonderh. 45: 88–90.
- KABUS, I. 2016: *Capsicum* – Chili und Paprika (*Solanaceae*), Gemüse des Jahres 2015-2013. – Jahrb. Bochumer Bot. Ver. 7: 175–182.
- LIEBEREI, R. & REIDORFF, C. 2007: Nutzpflanzenkunde, 7. Aufl. – Stuttgart.
- RECKMANN, M. 2014: Bekannt wie Nürnberger Elisen. – [www.fr-online.de/offenbach/offenbach-bekannt-wie-nuernberger-elisen,1472856,29103428.html](http://www.fr-online.de/offenbach/offenbach-bekannt-wie-nuernberger-elisen,1472856,29103428.html) [01.12.2015].
- SCHELLING, P. 2007: 340 Gramm Pfeffer verzehrt jeder Deutsche im Jahr. Kein Wunder, dass der Aufschwung jetzt da ist. – [www.welt.de/wams\\_print/article810310/340-Gramm-Pfeffer-verzehrt-jeder-Deutsche-im-Jahr-Kein-Wunder-dass-der-Aufschwung-jetzt-da-ist.html](http://www.welt.de/wams_print/article810310/340-Gramm-Pfeffer-verzehrt-jeder-Deutsche-im-Jahr-Kein-Wunder-dass-der-Aufschwung-jetzt-da-ist.html) [01.12.2015].
- STADT FRANKFURT AM MAIN (Hrsg.) 2012: Palmengarten gut gewürzt. – Palmengarten, Sonderh. 44.
- STADT FRANKFURT AM MAIN (Hrsg.) 2014: Duft. Natur und Kultur. – Palmengarten, Sonderh. 46.
- THÜRY, G. E. & WALTER, J. 1997: Condimenta. Gewürzpflanzen in Koch- und Backrezepten aus der römischen Antike. – Wien.
- WIRTH, G. 1871: Bilder aus der Pflanzenwelt. Ausländische Kulturpflanzen, deren Erzeugnisse Gegenstände unseres alltäglichen Gebrauchs und wichtige Handelsartikel sind. – Langensalza.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Jahrbuch des Bochumer Botanischen Vereins](#)

Jahr/Year: 2016

Band/Volume: [7](#)

Autor(en)/Author(s): Steinecke Hilke

Artikel/Article: [Pfeffer 282-292](#)