

Pfeffer

Der **Pfefferstrauch** (*Piper nigrum*), auch **Schwarzer Pfeffer** oder kurz **Pfeffer** genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceae). Die ebenfalls als **Pfeffer** bzw. als **Pfefferkörner** bezeichneten Früchte werden wegen des darin enthaltenen Alkaloids Piperin als scharf schmeckendes Gewürz verwendet. Zur Unterscheidung von ähnlichen Gewürzen spricht man auch vom **echten Pfeffer**.

Die Früchte des Schwarzen Pfeffers sind nicht immer schwarz. Je nach Erntezeitpunkt und weiterer Behandlung haben die Pfefferkörner verschiedene Färbungen: grüner Pfeffer, schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, roter Pfeffer.

Inhaltsverzeichnis

Die Pfefferpflanze

Beschreibung

Verbreitung

Das Gewürz

Gewinnung und Bezeichnungen

Geschichte

Antike

Mittelalter

Beginnende Neuzeit

Inhaltsstoffe

Schwarzer Pfeffer als Heilpflanze

Pfefferähnliche Gewürze

Aus der Gattung *Piper* (Pfeffer)

Aus der Gattung *Capsicum* (Paprika)

Aus anderen Gattungen

Siehe auch

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Pfeffer



Grüne, weiße und schwarze Pfefferkörner

Systematik

Magnoliids

Ordnung: Pfefferartige (Piperales)

Familie: Pfeffergewächse (Piperaceae)

Unterfamilie: Piperoideae

Gattung: Pfeffer (*Piper*)

Art: Pfeffer

Wissenschaftlicher Name

Piper nigrum

L.

Die Pfefferpflanze



Eine Pfefferpflanze an einem Baum in Tamil Nadu

Beschreibung

Die Pfefferpflanze ist eine ausdauernde, verholzende Kletterpflanze, die an Bäumen emporwächst und rund zehn Meter hoch werden kann. In der Kultur hält man die Pflanze üblicherweise auf einer Höhe von 3 bis 4 Metern. Die einfachen, wechselständigen, kahlen, spitzen bis zugespitzten, gestielten, ledrigen Laubblätter sind eibis herzförmig und ganzrandig. Der Blattstiel ist bis 5 Zentimeter lang, die unterseits drüsigen Blätter 10–20 Zentimeter. Die

Nervatur ist handförmig, mit vorwärts bogigen Hauptadern.

Die Pfefferpflanze ist protogyn, also vorweiblich. Die kleinen, unauffälligen Blüten ohne Blütenhülle stehen in vielblütigen, dichten, ca. 10–15 Zentimeter langen, hängenden sowie blattgegenständigen Ähren mit 50 bis 150 Einzelblüten, die bei kultiviertem Pfeffer, anders als bei Wildsorten, zum größten Teil (bis zu 90 %) zwitterig sind. Die Blüten stehen jeweils an einen Deckblatt. Der kugelige, einkammerige Fruchtknoten ist oberständig mit kleinen, sitzenden Narbenästen. Es sind 2–4 kurze Staubblätter ausgebildet.

Nach der Befruchtung entwickeln sich in typischerweise 8 bis 9 Monaten reife kleine, bis 5–6 Millimeter große, kugelige, rote, einsamige Früchte (Steinfrucht). Von einer Pfefferpflanze kann zweimal jährlich Pfeffer geerntet werden; die Pflanzen bleiben bis zu 30 Jahre ertragreich.

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 52$, seltener 26, 78, 53, 54, 65 oder etwa 104.^[1]

Verbreitung

Die ursprüngliche Heimat dieser Pflanze ist Indien, speziell die Malabarküste, die im Zusammenhang mit dem Indienhandel zu Reichtum gelangte. Im Zuge der Ausbreitung der indischen Kultur nach Südostasien gelangte der Pfefferanbau vor ca. 1000 Jahren in das heutige Indonesien und Malaysia.

Die größten Anbauländer von Pfeffer sind Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien und Malaysia. Weltweit werden nach unterschiedlichen Quellen zwischen 200.000^[2] und 360.000^[3] Tonnen Pfeffer jährlich produziert, wobei jedoch starke jährliche Schwankungen auftreten. Der Wert einer gesamten Jahresweltproduktion von Pfeffer wird auf 300 bis 600 Millionen US-Dollar geschätzt.



Illustration von 1832 von *Piper nigrum*



Hängende Früchte einer Pfefferpflanze in Kerala



Eine der antiken römischen Handelsroute über die See zum Import indischen Pfeffers

Das Gewürz

Pfeffer ist heute hauptsächlich als Gewürz bedeutsam.

Gewinnung und Bezeichnungen

Grüner Pfeffer wird aus unreifen, früh geernteten Früchten gewonnen. Er unterscheidet sich vom schwarzen Pfeffer dadurch, dass er entweder frisch in Salzwasser eingelegt wird oder schnell und bei hohen Temperaturen getrocknet oder gefriergetrocknet wird. Daher behält er die ursprüngliche grüne Farbe. Durch Luftfracht ist mittlerweile frischer grüner Pfeffer weit verbreitet erhältlich.

Schwarzer Pfeffer wird ebenfalls aus unreifen, *noch nicht* gelb-orangen, immer noch grünen Früchten, durch Trocknen runzlig und schwarz gewordenen Früchten des *Piper nigrum* gewonnen.

Weißer Pfeffer ist nur der Steinkern von vollreifem Pfeffer. Zu seiner Produktion werden die reifen roten Pfefferbeeren etwa acht Tage in Wasser eingeweicht oder etwa drei Tage abgedeckt gegärt, so dass sich das Fruchtfleisch ablöst. Danach werden sie mechanisch geschält; es ist dann nur noch der Steinkern übrig, dieser wird dann getrocknet und teilweise in der Sonne gebleicht. Der recht lange Vorgang des Einweichens kann durch Behandlung mit Pektinasen verkürzt werden.^{[4][5]}

Allerdings kann auch Schwarzer Pfeffer bzw. die noch nicht ganz reifen Früchte geschält werden. Sie können dann entsprechend behandelt werden so dass man einen ähnlichen Weißen Pfeffer erhält.^[6]

Roter Pfeffer besteht aus vollkommen reifen, ungeschälten Pfefferfrüchten und wird meist ähnlich wie auch der grüne Pfeffer in salzige oder saure Laken eingelegt. Verglichen mit dem grünen Pfeffer ist der eingelegte rote Pfeffer jedoch eher selten erhältlich. Noch viel seltener findet man den echten roten Pfeffer in getrockneter Form.

Pfeffer kommt bisweilen unter Bezeichnungen in den Handel, die auf die Herkunft und graduelle geschmackliche Unterschiede hinweisen, aber auch werblich verwendet werden. *Borneopfeffer*^[7] oder *Sarawak-Pfeffer* weisen auf eine Herkunft aus dem malaysischen Bundesstaat Sarawak im Norden von Borneo hin. *Lampung-Pfeffer* stammt von der indonesischen Insel Sumatra (siehe die Provinz Lampung auf Sumatra).

Geschichte

Antike

Die erste antike Erwähnung von Pfeffer ist bei Hippokrates belegt.^[8] Bevor der Gütertransport mit Schiffen von Asien nach Europa üblich wurde, musste Pfeffer aus seinem damals einzigen bedeutenden Anbaugebiet in Südwest-Indien nach Europa auf dem Landweg transportiert werden. Seine Haltbarkeit und Schärfe machten ihn zum idealen Fernhandelsgut. Pfeffer dominierte bereits in der Antike (Indienhandel) den Gewürzhandel zwischen Asien und Europa. Mit Karawanen und über den Seeweg durch das Rote Meer wurde er in den Mittelmeerraum bzw. das römische Reich transportiert.

Mittelalter

Das Bremer Pfefferkorn vom Anfang des 13. Jahrhunderts ist der älteste erhaltene Fund als Gewürzmittel nördlich der Alpen.

Pfeffer war ein kostbares Gut. Händler, die ihren Reichtum unter anderem dem Pfeffer zu verdanken hatten, wurden als Pfeffersäcke bezeichnet. Pfeffer war ein Luxusartikel, erhielt aber seine Bedeutung vor allem dadurch, dass mit seiner Hilfe Lebensmittel lange haltbar gemacht werden können.

Darüber hinaus galt Pfeffer (die mittelalterliche Pharmazie unterschied die „Sorten“ Pfeffer^[9] und Weißer Pfeffer^[10] sowie Langer Pfeffer^[11]) auch als in verschiedenen Arzneiformen, zum Beispiel als Drei-Pfeffer-Latwerge („Dia-trion pipereon“) angewandtes Heilmittel.^[12]

Im Mittelalter hatten die Türken und Araber, später Venedig, das Monopol auf den Gewürzhandel mit Indien und wachten eifrig darüber. Die kostbaren Gewürze waren ein Grund, warum Marco Polo sich um einen eigenen europäischen Karawanenbetrieb nach Asien bemühte. Ende des 15. Jahrhunderts wurde von portugiesischen Seefahrern der „Seeweg nach Indien“ erschlossen und anschließend von den portugiesischen Indien-Armadas befahren. Es leitete (zusammen mit der Entdeckung Amerikas) das Zeitalter der Entdeckungen ein. 1498 gelang es Vasco da Gama erstmals, eine Ladung Pfeffer auf dem Seeweg aus Indien nach Europa zu bringen. Einen Teil seiner Bedeutung als Handelsgut in Asien büßte Pfeffer nach der Entdeckung Amerikas ein, als der von dort stammende Chili (scharfe Paprika) ihn in vielen asiatischen Gerichten aus seiner Rolle als wichtiges scharfes Gewürz verdrängte.

Beginnende Neuzeit

Pfeffer wurde ab dem hohen bis späten Mittelalter auch in Südostasien angebaut – zunächst in Thailand, später vor allem in Indonesien („Gewürzinseln“). Von dort wurden hauptsächlich der chinesische und der einheimische Markt bedient. Erst im 17. Jahrhundert gelangte Pfeffer von dort auch in nennenswerten Mengen, zunächst durch niederländische Handelsgesellschaften, nach Europa. Der südostasiatische Gewürzhandel spielte eine Rolle in diversen bewaffneten Auseinandersetzungen, vor allem zwischen den Niederlanden und anderen europäischen Seemächten.

Mit der Redensart „Geh dahin, wo der Pfeffer wächst!“ wünscht man jemanden, mit dem man nicht klarkommt, in ein sehr weit entferntes Gebiet, um ihm absehbar nicht mehr zu begegnen.^[13] – Eine andere Erklärung bezieht die Redensart auf die Strafkolonien in Französisch-Guayana (Hauptstadt: Cayenne). Das Land war zudem auch für den Pfefferanbau bekannt. Die Redensart „Geh dahin, wo der Pfeffer wächst“ würde den Gesprächspartner folglich in diese Strafkolonie wünschen. Der prominenteste Häftling in Französisch-Guayana war Alfred Dreyfus, der von 1895 bis 1899 auf der Teufelsinsel (Île du Diable) inhaftiert war.

Inhaltsstoffe

Ausschlaggebend für die Schärfe des Pfeffers sind das Alkaloid Piperin (5–8 %) und Derivate des Piperins wie Piperettin, Piperylin, Piperanin, Chavicin (eine isomere Verbindung des Piperins) und andere je nach Pfefferart in wechselnder Zusammensetzung, die man auch als Alkamide (Säureamid-Alkaloide) bezeichnet. Piperin erhält man in Form von gelben Kristallen über Kristallisation aus einem alkoholischen Pfefferextrakt. Es wurde erstmals 1819 von Ørsted isoliert.

In weißem Pfeffer ist etwa 2,5 Prozent ätherisches Öl, sogenanntes Pfefferöl, und in grünem und schwarzem Pfeffer bis zu 4,8 Prozent davon enthalten, welches dem Pfeffer sein Aroma gibt. Das Pfefferöl erhält man über Wasserdampfdestillation von Pfeffer. Im ätherischen Öl sind die Hauptbestandteile Monoterpene, wie Pinene, 3-Caren, Terpinene, Terpinolen und Limonen, sowie Sesquiterpene, wie α- und β-Caryophyllen und β-Farnesen. Außerdem findet man im Pfefferöl auch oxidierte Terpene, wie Terpinen-4-ol.

Das sogenannte Pfefferharz erhält man nach Abtrennung des Piperins über Kristallisation und der Terpene über Wasserdampfdestillation. Es enthält Substanzen, die man unter dem Sammelbegriff Piperoleine zusammenfasst. Sie ähneln dem Piperin, haben aber längere Kohlenwasserstoffketten mit einer Doppelbindung und neigen zum Verharzen.

Weitere wichtige Bestandteile im schwarzen Pfeffer sind etwa 50 Prozent Stärke, 5 bis 6 Prozent fettes Öl sowie die Flavonoide (und Glykoside von) Kaempferol, Rhamnetin und Quercetin.



Pfefferernte im Bundesstaat Kerala

Schwarzer Pfeffer als Heilpflanze

Als Heildroge dienen die ausgewachsenen, aber noch grünen, ungeschälten und getrockneten Früchte. Nach einer Behandlung mit kochendem Wasser werden sie in der Wärme getrocknet und werden dabei dunkel.

Wirkstoffe sind: scharf schmeckende Säureamide, vor allem Piperin; ätherisches Öl mit Limonen, Sabinen, Caryophyllen und auch Safrol.

Anwendung: Der scharf brennende Geschmack des Pfeffers kommt über die Erregung von Wärme- und Schmerzrezeptoren zustande. Reflektorisch werden Speichel- und Magensaftsekretion angeregt, ebenso die Ausschüttung der Verdauungsenzyme. Pfeffer hat daher eine deutlich appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung, die aber in Arzneimitteln außer in Tonika in Europa kaum noch eingesetzt wird.



Pfeffertüte der DDR

Pfefferähnliche Gewürze

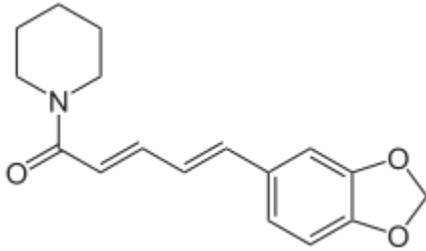
Aus der Gattung *Piper* (Pfeffer)

Langer Pfeffer besteht aus den getrockneten, unreifen Fruchtkätzchen von *Piper longum*, einer anderen Art aus der Gattung Pfeffer (*Piper*). Das lateinische Wort *piper* (und davon über mittelhochdeutsch *phëffer* das deutsche Wort *Pfeffer*) entstammt dem indischen Wort für diesen Langpfeffer: *pippali*.

Voatsiperifery-Pfeffer (*Piper borbonense*) ist ein selten im Spezialitätenhandel erhältlicher Pfeffer aus Madagaskar von stark aromatischem Geschmack. Er zeichnet sich durch seine braune bis



Längsschnitt durch die Frucht des Pfeffers



Strukturformel von Piperin

schwarze Farbe und den typischen Stielansatz der ovalen Beeren aus. Da er aus Wildsammlungen stammt und die Kletterpflanze erst ab 10 bis 20 Meter Höhe Früchte trägt, ist die Jahresernte sehr gering und sein Preis eher hoch.

Der Kubebenpfeffer (*Piper cubeba*) spielt heute nur noch in der nordafrikanischen Küche eine Rolle, war aber im 15. und 16. Jahrhundert in Europa recht populär.



Schwarzes Pfefferkorn

Aus der Gattung *Capsicum* (Paprika)

Spanischer Pfeffer (*Capsicum annum*) gehört zur Gattung Paprika (*Capsicum*). Aus dieser Pflanzenart sind sehr verschiedene Sorten gezüchtet worden: einerseits Gemüsepaprika, andererseits Sorten mit scharfen und sehr scharfen Früchten. Cayennepfeffer besteht aus den gemahlene Schoten, wobei bevorzugt die scharfe Varietät Cayenne verwendet wird.



Getrocknete Früchte des Voatsiperifery-Pfeffers (Madagaskar)

Im englischen Sprachraum werden sowohl echter Pfeffer als auch Paprikaschoten – scharfe und nicht scharfe Sorten – als *pepper* bezeichnet. Zum Beispiel können mit *green pepper* grüne Paprika gemeint sein, aber auch grüne Pfefferkörner. Entsprechendes gilt für *red pepper*. *Black pepper* kann sich allerdings nur auf Pfeffer beziehen: entweder auf die Pfefferpflanze (Schwarzer Pfeffer) oder auf schwarze Pfefferkörner.

Im Gewürzmuseum in Hamburg ist ein Pfeffer-Ersatz aus der Zeit des Zweiten Weltkriegs ausgestellt, der Paprika enthält: 50 kg Haferschalenmehl, 50 kg gem. Dillstroh, 40 kg Paprikafruchtstängelpulver und 1/2 kg Sellerie-Öl wurden dafür gemischt.

Aus anderen Gattungen

Rosa Pfeffer (auch *brasilianischer Pfeffer* oder *rosa Beere* genannt) stammt vom Brasilianischen Pfefferbaum (*Schinus terebinthifolius*) oder vom Peruanischen Pfefferbaum (*Schinus molle*). Aus optischen Gründen wird rosa Pfeffer oft zum weißen, schwarzen und grünen Pfeffer in die Pfeffermühle hinzugegeben.

Szechuanpfeffer (*Zanthoxylum piperitum*) wird vor allem in der asiatischen Küche und Heilkunde verwendet.

Der Guineapfeffer (oder *Meleguetapfeffer*) stammt aus Westafrika (siehe auch Pfefferküste). Es handelt sich um die getrockneten Samen von *Aframomum melegueta*, einer Pflanzenart, die zu den Ingwergewächsen gehört. Sie werden auch als Paradieskörner bezeichnet.

Piment (*Pimenta dioica*) ist auch unter den Bezeichnungen *Nelkenpfeffer* oder *Jamaikapfeffer* bekannt geworden. Er gehört zur Familie der Myrtengewächse.

Siehe auch

- Mönchspfeffer

- [Pfeffermühle](#)
- [Quatre-épices](#)
- [Wasserpfeffer](#)
- [Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen](#)

Literatur

- Marjorie Shaffer: *Pepper. A History of the World's Most Influential Spice*. New York 2013.
- W. Freist: *Der scharfe Geschmack des Pfeffers*, Chemie in unserer Zeit, 25 Jahrg. 1991, Nr. 3, S. 135–141, [ISSN 0009-2851](#)
- Carsten Blum: *Analytik und Sensorik von Gewürzextrakten und Gewürzölen*. Dissertation Hamburg, Universität, Chemie, 1999. [Archivserver \(http://d-nb.info/957585888\)](http://d-nb.info/957585888)
- Elisabeth Vaupel: *Gewürze – Acht kulturhistorische Kostbarkeiten*, [Deutsches Museum](#), München 2002, [ISBN 3-924183-85-6](#)
- Ingrid und Peter Schönfelder: *Das neue Handbuch der Heilpflanzen*, Franckh-Kosmos Verlagsgesellschaft, Stuttgart 2011, [ISBN 978-3-440-12932-6](#).

Weblinks

 **Commons: Pfeffer (*Piper nigrum*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Piper_nigrum?uselang=de) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Pfeffer** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

- *Piper nigrum* ([https://uses.plantnet-project.org/en/Piper_nigrum_\(PROSEA\)](https://uses.plantnet-project.org/en/Piper_nigrum_(PROSEA))) bei PROTA.
- Pfeffer (<http://woerterbuchnetz.de/DWB/?lemid=GP02889>) im Deutschen Wörterbuch der Gebr. Grimm
- Gernot Katzers Gewürzseiten: Pfeffer (*Piper nigrum* L.) (http://gernot-katzers-spice-pages.com/germ/Pipe_nig.html)

Einzelnachweise

1. *Piper nigrum* (<http://www.tropicos.org/Name/25000013?projectid=9>) bei Tropicos.org. In: *IPCN Chromosome Reports*. (<http://www.tropicos.org/projectwebportal.aspx?pagename=Home&projectid=9>) Missouri Botanical Garden, St. Louis.
2. *Pfeffersorten*. (<https://www.welt.de/print/wams/lifestyle/article109545982/Pfeffersorten.html>) welt.de, 30. September 2012, abgerufen am 1. Juni 2018.
3. Heidi Gmür: *Die Würze des Lebens*. (<https://www.nzz.ch/finanzen/die-wuerze-des-lebens-1.18277937>) nzz.ch, 5. April 2014, abgerufen am 1. Juni 2018.
4. Patent [DE102005037296](#) (https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?locale=de_EP&CC=DE&NR=102005037296): *Enzymatisches Verfahren zur Erzeugung von weißem Pfeffer*. Veröffentlicht am 15. Februar 2007, Erfinder: Klaudija Milos, Ana Paula Branco, Reinhold Urlaub.
5. Rimbach, Möhring, Erbersdobler: *Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger*. Springer, 2010, [ISBN 978-3-642-04485-4](#), S. 274.
6. J. Schormüller: *Alkaloidhaltige Genussmittel, Gewürze, Kochsalz*. Springer, 1970, [ISBN 978-3-642-46226-9](#) (Reprint), S. 512.
7. *Grosswörterbuch des Lebensmittelwesens*, Behr's Verlag, 2002, [ISBN 3-86022-936-2](#).
8. Marjorie Shaffer: *Pepper. A History of the World's Most Influential Spice*. New York 2013, S. 18 f.
9. unreife, ungeschälte Früchte von *Piper nigrum*

10. reife, geschälte und getrocknete Früchte von *Piper nigrum*
 11. Früchte bzw. Fruchtkolben von *Piper longum*
 12. Gundolf Keil: „*blutken – bloedekijn*“. *Anmerkungen zur Ätiologie der Hyposphagma-Genese im ‚Pommersfelder schlesischen Augenbüchlein‘ (1. Drittel des 15. Jahrhunderts). Mit einer Übersicht über die augenheilkundlichen Texte des deutschen Mittelalters.* In: *Fachprosaforschung – Grenzüberschreitungen*. Band 8/9, 2012/2013, S. 7–175, hier: S. 69–73.
 13. Archivierte Kopie (<https://web.archive.org/web/20110523232927/http://www.sprueche-klopfer.de/2007/12/16/gehe-dahin-wo-der-pfeffer-waechst/>) (Memento des Originals (<https://giftbot.toolforge.org/deref.fcgi?url=http%3A%2F%2Fwww.sprueche-klopfer.de%2F2007%2F12%2F16%2Fgehe-dahin-wo-der-pfeffer-waechst%2F>) vom 23. Mai 2011 im *Internet Archive*) i **Info:** Der Archivlink wurde automatisch eingesetzt und noch nicht geprüft. Bitte prüfe Original- und Archivlink gemäß Anleitung und entferne dann diesen Hinweis.
-

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Pfeffer&oldid=206722851>“

Diese Seite wurde zuletzt am 20. Dezember 2020 um 12:47 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden. Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.