

## Pfeffer

Der Inhaltsstoff 'Piperin ' (ein Alkaloid) gibt dem Pfeffer die Schärfe. Alle Pfeffersorten werden von der gleichen Pflanze geerntet; nur der Erntezeitpunkt ist unterschiedlich.

### Grüner Pfeffer

unreife Beeren werden geerntet; werden nicht geschält; meist in Lake eingelegt oder getrocknet bzw. gefriergetrocknet im Handel angeboten.

### Schwarzer Pfeffer

unreife Beeren werden geerntet, jedoch erst kurz vor der Reife; daher sind sie schärfer. Die Beeren werden getrocknet und sind deshalb dunkel.

### Weißer Pfeffer

vollreife Beeren werden geerntet; sie werden gewässert, bis sich das Fruchtfleisch löst. Der weiße Kern bleibt übrig. Weißer Pfeffer hat wenig Aroma, weil das Aroma in der entfernten Schale ist. Weißer Pfeffer ist nur scharf.

### Roter Pfeffer

echten roten Pfeffer gibt es sehr selten und ist daher auch sehr teuer. Er ist der Champagner unter den Pfeffersorten. Man muß mit der Ernte solange warten, bis an einer Pfeffertraube die ersten 2 bis 3 Beeren rot sind. Dies ist oft nicht möglich, da vorher durch die schlechten Wetterbedingungen die Pflanzen schon eingehen. Roter Pfeffer ist sehr scharf und wird in Lake konserviert angeboten.

Man darf die im Handel angebotenen roten Pfefferkörner nicht verwechseln mit dem echten roten Pfeffer. Diese roten Körner werden von einer anderen Pflanze geerntet; es ist kein Pfeffer.