



Langpfeffer

piper longum

Langer Pfeffer, Stangenpfeffer, Schokoladenpfeffer, Balinesischer Pfeffer, Jaborandi Pfeffer oder Bengalischer Pfeffer, long pepper (eng.), pimienta larga (span.), le poivrier long (franz.), il pepe lungo (ital.)

Kategorie

Gewürze, Pfeffergewächse (piperaceae)

Beschreibung

Langer Pfeffer (*piper longum*), auch Stangenpfeffer genannt, ist eine Art aus der Gattung Pfeffer in der Familie der Pfeffergewächse (piperaceae). Er wird auf Tamil/Malayalam Pippali genannt und gab der gesamten Gattung Piper den Namen.

Langer Pfeffer ist eine ausdauernde Pflanze oder ein Halbstrauch mit schlanken Sprossachsen, die bis etwa 1 Meter hoch wächst.

Die Frucht des Pfeffers besteht aus vielen winzigen Früchten, jede etwa so groß wie ein Mohnsamen, die in die Oberfläche eines Blütenstands eingebettet sind, der stark an ein Haselnusskätzchen erinnert, indem sie meist zapfenartig in einem Fruchtverband verwachsen sind.

Herkunft

Langer Pfeffer wächst wild in ganz Indien, vom Fuß des Himalayas bis Südindien, auch in Nepal.

Aroma

Langer Pfeffer ist recht selten und schärfer als schwarzer Pfeffer und hat einen leicht süßlichen und säuerlichen Geschmack.

Langer Pfeffer kennzeichnet sich durch verschiedenste gut ausbalancierte Aromen und Geschmacksnuancen. Zunächst schmeckt er stark nach Pfeffer, was dann jedoch von einer leicht betäubenden, prickelnden Schärfe abgelöst wird.

Im Abgang geht er in ein süßliches, warmes und leicht schokoladiges Aroma über, wohingegen sein Nachgeschmack wieder eher rauchig und kräftig ist. Interessant ist, dass langer Pfeffer an Schärfe zunimmt, je feiner er gemahlen wird.

Verwendung

Die Fruchtstände werden in verschiedenen Reifestufen geerntet und getrocknet als Langer Pfeffer gehandelt und überwiegend als Gewürz, in Indien aber auch als Heilmittel verwendet.

Langpfeffer kann als vollwertiger Ersatz für schwarzen Pfeffer genutzt werden, ist jedoch teurer als dieser. Es empfiehlt sich, die Fruchtstände erst kurz vor Verwendung zu zerkleinern. Diese lassen sich dann mit einem Mörser oder einer Gewürzmühle mit einem starken Mahlwerk



piper longum



Langpfeffer

zermahlen und so sehr gut in der Küche einsetzen.

In Indien sehr bekannt ist die Verwendung der Wurzeln der Pflanze, die dort als »Ganthoda« bezeichnet und meist in Pulverform angeboten werden. Das Pulver wird als ayurvedisches Heilmittel, aber auch als Gewürz verwendet.

Pippali ist das Hauptgewürz von Nihari, einem beliebten Fleischeintopf aus Indien, der aus der indischen Metropole Lucknow stammt und eines der Nationalgerichte Pakistans ist.

Besonders gut harmoniert er jedoch mit Petersilie, Schnittlauch, Ingwer, Zitronengras oder Limette. Stangenpfeffer verleiht Saucen, Marinaden, herzhaften Suppen, Eintöpfen, Pasta oder gedünsteten Gerichten eine besondere Note. Grob gestoßen ist er zudem ein idealer Begleiter für Lamm, Wild oder geräucherten Fisch. Langer Pfeffer eignet sich ideal zum Braten, da er dort seine volle Schärfe und Süße entfalten kann. Die Pfefferstangen sind darüber hinaus Bestandteil vieler Gewürzmischungen, zum Beispiel im marokkanischen Ras el Hanout, in Currymischungen oder Gewürzkombinationen für Steaks und anderes Grillfleisch.

Einkauf / Aufbewahrung

Langpfeffer gilt als »exotisches« Gewürz und ist im Einzelhandel oftmals nur in speziellen Geschäften (beispielsweise Asialäden) zu erhalten. Online-Händler bieten piper longum jedoch häufig an.

Langpfeffer sollte stets in kleinen Mengen frisch eingekauft und luftdicht an einem dunklen Ort aufbewahrt werden. Bei langer Lagerung verfliegen sonst die aromatischen Wirkstoffe. Der Preis ist dabei oft ein Hinweis auf die Qualität.

Ersatz

Ist Langpfeffer nicht zur Hand, können Sie auch den normalen schwarzen Pfeffer für Ihr Gericht nutzen.

Gesundheit

Im Ayurveda wird Piper longum wegen seiner verdauungsfördernden und reinigenden Eigenschaften geschätzt. Es wird auch zur Behandlung von Atemwegserkrankungen wie Bronchitis und Asthma eingesetzt. Die Kombination von langem Pfeffer, schwarzem Pfeffer und getrocknetem Ingwer ist als »Trikatu« bekannt und wird häufig in der ayurvedischen Medizin verwendet.

Geschichte

Er gilt als die erste Pfefferart, die das Mittelmeer erreichte, und war in Europa vor dem heute gebräuchlichen echten Pfeffer bekannt. Alexander der Große soll ihn aus Indien mitgebracht und in Europa eingeführt haben.

Die antike Geschichte des langen Pfeffers wird oft mit der des schwarzen Pfeffers (piper nigrum) in Verbindung gebracht. Theophrastus unterschied die beiden in seinem botanischen Werk. Die Römer kannten beide, aber ihr Wort für Pfeffer bedeutete normalerweise schwarzen Pfeffer. Plinius glaubte fälschlicherweise, getrockneter schwarzer Pfeffer und langer Pfeffer stammten von derselben Pflanze.

Ab dem 12. Jahrhundert begann in Europa der rundliche oder schwarze Pfeffer mit dem langen Pfeffer zu konkurrieren und verdrängte ihn im 14. Jahrhundert. Die Suche nach billigeren und zuverlässigeren Quellen für schwarzen Pfeffer befeuerte das Zeitalter der Entdeckungen.

Nach der Entdeckung des amerikanischen Kontinents und des Chilischoten, der von den Spaniern pimienta genannt wurde, was ihr Wort für langen Pfeffer ist, nahm die Popularität des langen Pfeffers ab. Chilischoten, von denen einige im getrockneten Zustand in Form und Geschmack dem langen Pfeffer ähneln, konnten an verschiedenen Orten, die für Europa bequemer zu erreichen waren, leichter angebaut werden. Heute ist langer Pfeffer im allgemeinen Handel eine Seltenheit.