

Kulturgeschichtlicher Abriss des Pfeffers

350 v. Chr. Indienfeldzug Alexanders des Großen und Eröffnung von Handelswegen nach Indien über Arabien und das Mittelmeer. Das Sanskritwort pippali wird zum griechischen peperum und später zum lateinischen piper.

Frühmittelalter Arabische und türkische Händler haben ein Handelsmonopol für Pfeffer mit Indien, Venedig mit Arabien und Europa. Pfeffer wird zum Statussymbol der guten Küche in Europa.

Spätmittelalter Wirtschaftliche Erstarkung Europas führt zu Wunsch nach mehr Luxus, sprich Gewürzen 1487 Europa sucht nach Wegen, das venezianische Pfeffermonopol zu umgehen; der Portugiese Bartholomeu Diaz umschifft das Kap der Guten Hoffnung 1492 Kolumbus bricht auf, um den westlichen Seeweg zu den indischen Gewürzen zu finden und entdeckt Amerika 1498 Der Portugiese Vasco da Gama erreicht Indien und schafft die erste Ladung Pfeffer direkt nach Europa; Lissabon wird Gewürzhauptstadt Europas 1600 Gründung der British East India Company durch England 1602 Gründung der Vereinigte Oostindische Compagnie durch Holland, Malabarpfeffer wird unter den Namen Goa und Alleppey gehandelt, Amsterdam wird Gewürzhauptstadt Europas 1756 Die British East India Company unterwirft weite Teile Indiens und macht es zur Kolonie 1802 England vertreibt Holland aus Ceylon; London wird Gewürzhauptstadt Europas

19. Jahrhundert Viele europäische Gewürznamen beziehen sich auf Pfeffer, wie z.B. Ingwer (Pfefferwurz), Chilli (Red Pepper), Pfefferminze, Piment (Jamaicapfeffer) oder Bohnenkraut (Pfefferkraut) 60er und 70er Jahre sprunghafter Anstieg der weltweiten Produktion durch neue Pflanzungen in Thailand, Malaysia, Vietnam, Indonesien, Sri Lanka und Brasilien, Goa wird Ziel des „Hippietrails“ Europa–Istanbul–Kabul–Kathmandu–Goa 2009 **SCHWARZERPFEFFER** entdeckt die kulturgeschichtliche Bedeutung des Pfeffers, beginnt einen Handel mit ursprünglichen Sorten zwischen Indien und Europa 2020 Berlin ist Pfefferhauptstadt Europas.

Kontakt

schwarzerpfeffer.de
Gildhorn, Meyer GbR
Bouchéstraße 79 b
12435 Berlin



Bestellen Sie Ihren 200 g Jahresvorrat **SCHWARZERPFEFFER**

bei uns im Shop unter

www.schwarzerpfeffer.de



handgepflückt, bio, fair



SCHWARZER PFEFFER DE



Geschichte

SCHWARZERPFEFFER kommt aus dem Ursprungsland des Pfeffers, dem dicht bewaldeten Hinterland der Malabarküste Südindiens. Hier befüllte bereits das antike Rom seine Schiffe mit Pfeffer und anderen Gewürzen. Um schneller an diesen Pfeffer zu kommen, wagte Christoph Kolumbus den westlichen Seeweg und entdeckte Amerika. Nach wie vor ist der Pfefferpreis die Leitwährung des Gewürzmarktes. Heute wird **SCHWARZERPFEFFER** in einem geschützten Tigerreservat an der Malabarküste gesammelt.



Geschmack

Drei Ursorten in traditioneller Anbauweise bilden das Sortiment von **SCHWARZERPFEFFER**. Erhältlich sind Tellicherry sowie eine Mischung aus Karimunda und Devamunda. Aufgrund seiner Ursprünglichkeit hat **SCHWARZERPFEFFER** einen besonders hohen Anteil ätherischer Öle und ein etwas anderes Aussehen. Er hat eine sanfte Schärfe und weist Geschmacksnuancen von fruchtig (Tellicherry) bis nussig auf. Wir haben die besten Chargen aus den Jahrgängen 2007 bis 2009 ausgewählt.



Ökologisch und sozial

Jährlich werden weltweit knapp eine halbe Million Tonnen Pfeffer angebaut. Der Bioanteil ist derzeit noch gering, aber man findet ihn! **SCHWARZERPFEFFER** wächst wild, ohne künstlichen Dünger und ohne Pestizide im Dschungel des Periyar-Nationalparks. Etwa 1.200 Waldnomaden sammeln **SCHWARZERPFEFFER** und erhalten Abnahmegarantien für die gesamte Jahresernte. Für die sorgfältig handverlesene Ware werden den Bauern 50 % Zuschlag auf den gängigen Weltmarktpreis gezahlt. Dadurch konnten illegale Wilderei und Holzeinschlag nachweislich verringert werden. Weitere 10 Cent pro Kilogramm Pfeffer fließen in einen Sozialfond des Nationalparks. Dieser Fond wird zur Unterstützung von Schulen, Kindergärten und Krankenstationen verwendet. Sie, unsere Kunden, bekommen eine aussergewöhnliche Qualität und die Bewohner ein sichereres und nachhaltiges Einkommen.

Qualitätsversprechen

Wir garantieren Ihnen die volle Nachvollziehbarkeit der Wertschöpfungskette. Selbstverständlich ist **SCHWARZERPFEFFER** nach EG Öko-Verordnung zertifiziert.



DE-044-Öko-Kontrollstelle

Um Ihnen die Möglichkeit zu geben, sich selbst von unserer Qualität zu überzeugen, werden wir in Zukunft Gewürz-Gourmet-Reisen in das Land, wo der Pfeffer wächst, anbieten.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Guten Appetit!

