**Pfeffer, ein buntes Farbenspiel**

Ob **schwarz**, ***rot, g*rün** oder **weiß**, ob als **Körner** oder **Pulver** - echter Pfeffer und seine Variationen stammen von der bis zu zehn Meter hohen rankenden Pfefferpflanze ab, deren Heimat die Malabar-Küste im Südwesten Indiens ist.

**Roter Pfeffer.** Eine Vakuumerhitzung entzieht den reifen Früchten die Feuchtigkeit. *Er vereint die Schärfe des weißen Pfeffers mit einer exotischen Süße.*

**Schwarzer Pfeffer.** Der schwarze Pfeffer ist der Klassiker unter den Pfeffersorten. Geerntet werden die grünen, unreifen Pfefferfrüchte, die einige Tage ruhen müssen. Fermentationsprozesse[[1]](#footnote-1) färben die Früchte dabei vom ursprünglichen ***Grün*** ins typische ***Schwarz***. *Durch die Trocknung in der Sonne erhalten die Pfefferkörner ihre runzlige Außenhaut.*

**Weißer Pfeffer**. Der weiße Pfeffer wird aus den ***reifen,* roten Pfefferfrüchten** gewonnen; nach der Ernte *gewässert* und *vom roten Fruchtfleisch befreit*. Die Pfefferfrüchte trocknen an der Sonne. Der weiße Pfeffer ist **weniger aromatisch**, aber **deutlich schärfer** als schwarzer Pfeffer.

**Grüner Pfeffer.** Er wird noch früher geerntet. Durch eine rasche Trocknung bei hohen Temperaturen unterbindet man den Fermentationsprozess und bewahrt die grüne Farbe der Körner. Grüner Pfeffer hat eine **milde Schärfe** und ein feines Aroma.

1. Fermentation bezeichnet die mikrobielle oder enzymatische Umwandlung organischer Stof­fe in Säure, Gase oder Alkohol.  [↑](#footnote-ref-1)