

deutschegetraenkewirtschaft
d g w

Wirtschaftsmagazin
für Getränke-Profis

+++ Die EU und die Alkoholpolitik +++ Trio in Harmonie: Die Kunst der Komposition +++ Habanos. Marke, Mythos, Magie +++ Kaufkraft 2006: Deutschland gegen den Rest Europas? +++

23 Jahre WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR
FACHHANDEL UND GASTRONOMIE SEIT 1983



von xim

TRIO IN

von Monika Busch, Fotos: dgu

Gewürze verkörpern Genuss, exotische Geschmacksnuancen erreichen abendländische Küchen. Der ungekrönte König der Gewürze – der Pfeffer – wird immer vielseitiger, dementsprechend die Verarbeitung immer aufwändiger. In den Sprichwörtern „Das Salz in der Suppe“ oder „Bleib' wo der Pfeffer wächst“ oder „Gepfefferte Preise“, steckt jedenfalls ein Körnchen Wahrheit.



Thomas Bergk

Axel Gesser

Tobias Hammes



HARMONIE

Die Kunst der Komposition

Die Kochkunst wäre ohne Gewürze eine fade Angelegenheit, denn sie stehen für Geschmack, Optik, Geruch – Gewürze sind sinnliche Zutaten, selbst als Heilmittel zeigen Gewürze Wirkung. Die Ägypter nutzten Gewürze beispielsweise auch bei der Einbalsamierung ihrer Toten. Pfeffer, das Königsgewürz, ist seit rund 3.000 Jahren in seiner Heimat Indien bekannt. Höchstwahrscheinlich in Begleitung phönizischer Kaufleute kam er über die legendären Gewürzstraßen auf dem Rücken der Kamele ins Abendland. Zur damaligen Zeit wurde Pfeffer – der indische Name *Pippari*, römisch *Piper*, griechisch *Peperi* – mit Gold aufgewogen. Wer im Mittelalter den Gewürzhandel kontrollieren konnte, wurde sehr reich und ein ernst zu nehmender Kriegsgegner. Vasco da Gama entdeckte 1498 den Seeweg nach Indien und so vereinnahmten die Portugiesen, nach den Stadtrepubliken Genua und Venedig den „Pfeffer“.

Es tobte ein erbitterter Gewürzkampf, die Holländer lösten die Portugiesen und die Engländer die Holländer ab. Anfang des 17. Jahrhunderts wurde der Pfeffer – lange Zeit durch „gepfefferte Preise“ nur einer Elite zugänglich – erschwinglich, das Ende der unermesslich reichen „Peffersäcke“.

Neben dem Hauptanbauggebiet Indien mit der so genannten Pfefferküste, die Provinz Malabar in Westindien, kamen in Laufe der Jahrzehnte Brasilien, Indonesien, Vietnam, Malaysia, Kongo und Sierra Leone hinzu. Vielfältig präsentiert sich Pfeffer von würzig-

Trio in Harmonie



Blick ins Allerheiligste (oben): Normalerweise lässt sich Patron und Chefkoch Tobias Hammes (Mitte) vom „Regalido“ in seiner Küche nicht auf die Teller schauen. Für den besonderen Anlass machte er eine Ausnahme.



schwarz über mild-weiß bis zu aromatisch-grün. Als wild wachsende Kletterpflanze kann der Pfefferstrauch eine Höhe bis zu fünfzehn Meter erreichen. Ab dem dritten Jahr trägt der Pfefferstrauch seine Beeren, bis zu drei Mal jährlich kann geerntet werden.

Weit verbreitet und nicht mehr wegzudenken sind schwarzer und weißer Pfeffer – beide stammen vom selben Strauch. Der Erntezustand entscheidet über die Farbe, in der Regel wird er im unreifen Zustand – also grün – geerntet. Etwas getrocknet oder in Salz-, beziehungsweise Essiglake eingelegt, präsentiert sich dann der „Grüne Pfeffer“. Weißer Pfeffer wird im Reifestadium gepflückt, für schwarzen Pfeffer wird der grüne Pfeffer in der Sonne getrocknet. Und ein sehr wichtiger Faktor bei der Qualität und Aroma von Pfeffer ist das Terroir, wie bei den Weinen – denn Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer. Ergo kann ein ausgezeichnetes Zusammenspiel von Speisen, Weinen und Pfeffer entstehen. Und dass edle Pfeffervarianten durchaus eine Hauptrolle bei Gourmets spielen können, bewiesen mehr als eindrucksvoll der Duisburger Genuss-Experte Axel Gesser (G), Inhaber von Avec Plaisir®, Patron und Chefkoch Tobias Hammes (H) vom mehrfach ausgezeichneten Restaurant Regalido in Meerbusch-Strümp mit Maître Sommelier und Restaurantleiter Thomas Bergk (B). Das Trio kreierte „kulinarische Sinnlichkeit“ rund um das Thema Pfeffer. Gesser hat sich unter anderem auch auf Pfefferraritäten wie schwarzer Malabar, Langpfeffer aus Indonesien, weißen Muntok, Kubeben Pfeffer und Tellicherry aus den besten Anbaugebieten spezialisiert. Sechs Gänge der französischen Küche, gepaart mit edlen Pfeffersorten und abgestimmte Weine: ein Hochgenuss. Nicht wegzudenken: Der perfekte Service von Maître Sommelier

Bergk. Im wahrsten Sinne des Wortes „Avec Plaisir“ – „Freudenhaus der kulinarischen Genüsse“ – in Meerbusch mit Tobias Hammes, Thomas Bergk und Axel Gesser. Selten schwarzer Pfeffer aus Borneo krönte Entenstopfleber mit einer Saraw-Pfeffer-Kruste, ein 2005er Côtes Rhône Blanc von Perrin fügte sich geschmeidig ein. Braunschwarze Pfefferkörner aus der Wiege des Pfeffers, der Malabarküste ergänzte Mi-Cuit von Thunfisch, wunderbar der 2004er Puech Haut Prestige Blanc.

Pfeffer aus Bangka in Indonesien, eine erste Wahl unter den Weißen, vergnügte sich mit der Brust der Chalon-Ente, toll dazu der 2001er Vacqueyras, aus biodynamischem Anbau von Montririus. Ein absolutes Highlight, der Langpfeffer aus Indonesien mit starken holzigen Bouquet, würzigen Zimtaromen und Spuren von Lakritz und Anisamen. Perfekt im Zusammenspiel mit der Crème Brûlée und einem 2004er Beames des Venise von Perrin aus der ältesten Süßweinregion Frankreichs aus 100 Prozent Muscat – die Kunst der Komposition, H-G-B: Trio in Harmonie.

