

Wie das würzt!

Essig und Öle, Curry und Paprika, Senf aus der Heimat, Pfeffer aus Fernost, nordisches Pesto und scharfe Pasten

1 Aus dem Pulverfass

Das Berliner Pfefferkontor bietet derart viele Farben und Düfte, als wäre man auf einem orientalischen Basar. Und in die Entwicklung ihrer Curry-Mischungen haben die Betreiber so viel Zeit und Liebe gesteckt, dass sie jetzt perfekt sind, etwa das orangefarbene, milde indische Curry mit feinem, zart-rauchigem Aroma; die ockergelbe englische Variante, mittelscharf und fruchtig-frisch; das rote Thai-Curry, mit typischer Zitronengras-Note, scharf und intensiv-aromatisch. Im Übrigen bezieht das Pfefferkontor drei Sorten bestes Paprikapulver von einem Familienbetrieb in der Vojvodina: edelsüß in klassisch Rot, feurig

rosenscharf und – Achtung, in Grün – mild-fruchtig, fast süßlich. Klasse!

PREISE: Currys 8,50 Euro/60-g-Dose; Paprikapulver 7,90 Euro/60-g-Dose, zzgl. Versandkosten

KONTAKT: Pfefferkontor OHG, 10627 Berlin, Tel. 030/95 59 49 12, www.pfefferkontor.de

2 Ein Pesto, das passt

Anständiges Pesto? Kann auch aus dem Norden kommen, etwa aus Schleswig-Holstein. Das Landhaus Schulze-Hamann ist Mitglied bei „Feinheimisch“, einem Verein zur Förderung der regionalen Esskultur, die Chefin verrührt besonders gern Zutaten aus der Nachbarschaft: Rapsöl, Wildkräuter und Ziegenkäse. Walnüsse und Salz kommen zwar von weiter her, stammen aber auch aus biologischem Anbau. Das Pesto für Liebhaber von Ziegenkäse schmeckt bestens zu Pasta, hebt Lammlachse auf kulinarisches Hochniveau, ziert gebrauchte Zucchini, Tomaten und Paprika und krönt frisch-warmes Röstbrot.

PREISE: 6 Euro/150-g-Glas, zzgl. Versandkosten

KONTAKT: Landhaus Schulze-Hamann, 23813 Blunk, Tel. 04557/997 00, www.landhaus-schulze-hamann.de

3 Gepfeffert

Durch Kambodscha reisend hatte Anja Matthes eine so nachhaltige Begegnung mit Pfeffer, dass sie die scharfen Früchte zu ihrem Beruf gemacht hat. Mit ihrer Firma Pure Pepper holt sie Ware bester Qualität ins Land – traditionell, also ohne Pestizide und Kunstdünger angebaut, sonnengetrocknet und handverlesen. Ihr roter Kampot-Pfeffer ist scharf, fruchtig und hat Noten von Hagebutte und Berberitze. Der würzige schwarze Kampot-Pfeffer duftet ein wenig nach Tabak. Der in Form und Aroma ungewöhnliche Langpfeffer (aus Indonesien) schmeckt floral und süß, mit einem Hauch Lakritz und Anis. Das alles gilt natürlich nur, solange man den Pfeffer frisch mahlt.

PREISE: ab 9,90 Euro/100 g, zzgl. Versandkosten

KONTAKT: Pure Pepper, 10969 Berlin, Tel. 030/36 42 19 44, www.purepepper.de