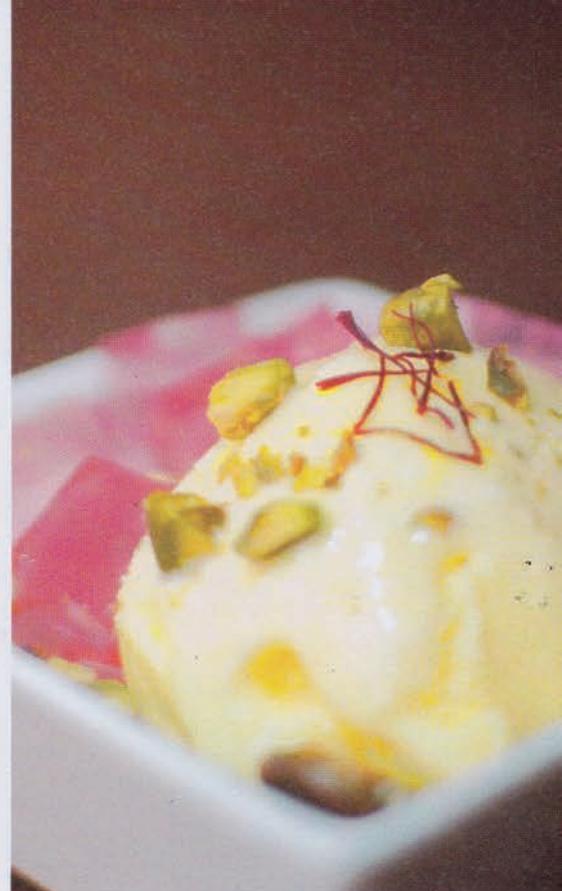




Gerade wird die Dose geöffnet, gleich kommt der frische Pfeffer über das Essen – ein Traum. Genauso wie die Safranfäden, die das Eisdessert veredeln



NOTEN VON HONIG, ROSEN UND HEU

Sie sind Klassiker der Gewürzküche – und doch lassen sich **PFEFFER** und **SAFRAN** immer wieder neu entdecken. Berliner Experten stellen ihre feinsten Sorten vor

TEXT Hans-Hermann Kotte

Der Crémant perlt nicht nur, er leuchtet. Ein Farbeffekt, den Gastgeber Tobias Zeller gern erklärt, während seine Mitarbeiter an der Theké des Restaurants »Muse« einschenken: »In jedem Glas sind fünf bis acht Fäden Safran, das bringt das typische Aroma schön heraus und macht mit der Zeit eine intensive, goldgelbe Farbe.« Dunkelrot sind sie, die filigranen Fädchen, die im Schaumwein schwimmen – ein exotischer, scharf-süßlicher Duft umwölkt die Nase. Es ist nur der Auftakt des Dinners in Prenzlauer Berg, das ganz im Zeichen ungewöhnlicher Geschmackserlebnisse steht.

Zum Themenabend »Safran & Pfeffer« haben sich Zeller und Köchin Caroline Grinsted Gewürzexperten der Berliner Händler Miasa

und Pure Pepper eingeladen, die das Acht-Gänge-Menü bei diesem Tastingdinner mit ihren hochwertigen Zutaten verfeinern und in die Aromenvielfalt ihrer Produkte vorstellen.

ES GIBT VIEL ZU ENTDECKEN. Welcher Pfeffer ist spannender: der aus Nepal, eine Szechuan-Variante mit prickelnd-betäubender Grapefruit-Litschi-Note? Der Australische mit Anklängen an Cassis, Wacholder und Lorbeer? Oder der schokoladige Lange Pfeffer aus Sumatra, dessen Früchte von der Form her an Weidenkätzchen erinnern? Und wie ist es mit dem Aroma des Safrans, dem mit einem Grammpreis von bis zu 20 Euro teuersten Gewürz der Welt? Marzipan? Medizin? Beides?

MUNTOK BLANC heißt dieser weiße Pfeffer aus Sumatra. Intensive Schärfe, Heuroma. Empfohlen zu Fisch, Geflügel, hellen Saucen.

Mehr als 30 Gäste sind gekommen an diesem Augustabend. Man sitzt bei gedämpftem Licht an drei langen Tafeln aus massivem Holz. An den Tischen kommt man schnell miteinander ins Gespräch.

Nachdem Tobias Zeller das Menü und die vier Weine erklärt hat, folgt die Gewürzpräsentation. »Es gibt nichts, das duftet und schmeckt wie Safran«, schwärmt Farina Fuchs von Miasa. »Viele finden ihn bitter-erdig-rauchig, manche entdecken aber auch Noten von Honig, Rosen und Heu.« Safran, das sei viel mehr als Backe-Backe-Kuchen, mehr als Tradition bei Bouillabaisse, Paella und Risotto. Der Fantasie seien keine Grenzen gesetzt. »Die Vielfalt der Veredelungsmöglichkeiten zeigt sich auch an der Palette unserer eigenen Produkte.« Das Unternehmen beliefert seit 2008 Großkunden mit Safran aus Iran und entwickelt Produkte für den Feinkosthandel und den eigenen Webshop – von Safran-Likör über Safran-Kaffee, -Honig, -Essig und -Salz bis zu Safran-Reis und -Penne.

Anja Matthes von Pure Pepper kommt an den Tisch. Zum Schnuppern und Probieren reicht sie frisch gemörserten Pfeffer in kleinen Porzellanschälchen. Sorten aus Äthiopien, Australien, Indien, Indonesien, Kambodscha, Nepal. »Hochwertiger Pfeffer bringt – im Gegensatz zur Industrieware – nicht nur verschiedene Arten von Schärfe mit, sondern auch vielfältige andere Aromen«, sagt Matthes. Im Mittelpunkt steht Pfeffer aus Kambodscha. »Je nach Sorte und Farbe mit Noten von Tabak, reifem Obst, Hagebutten und Berberitzen.« Den kambodschanischen Pfeffer habe sie auf einer Reise entdeckt, erzählt sie. Danach habe sie das Thema nicht mehr losgelassen, 2009 wurde es zur Geschäftsidee. Inzwischen kaufen auch Feinkostläden, Restaurants und Onlinehändler bei ihr ein.



»ICH REISE AN DIE ORTE, AN DENEN MEIN PFEFFER ANGEBAUT WIRD«

ANJA MATTHES
Fachhändlerin

FÜR PURE PEPPER ließ die Firmenchefin sich von den Ideen des Teekampagnen-Gründers Günter Faltin inspirieren: »Ich kaufe den kambodschanischen Pfeffer zu über Marktniveau liegenden Preisen und will eine gerechte und stabile Partnerschaft mit den Bauern aufbauen. Ich reise an die Anbauorte, Transparenz über Herkunft und Produktion schaffe ich über meine Webseite.« Bei Pure Pepper kann der Kunde über einen Tracking-Code auf der Packung in Verbindung mit der Webseite den Weg bis zurück zum Pfefferbauern verfolgen.

Doch nun wird gespeist: Beim gebackenen Kabeljau geht der Safran in der Knoblauchsauce durchaus nicht unter – er rundet ab. Der weiße Pfeffer aus Sumatra wiederum sorgt am Glasnudelsalat mit seinem Heuroma und Noten von Eukalyptus für einen reinen Schärfehauch. Im Couscous, das zum Rindfleischspieß gereicht wird, bringt sich der Safran dann deutlich ins Spiel. Zum Fleisch kommt auch eine leichte Sauce mit kambodschanischem Schwarzpfeffer. Freudig baden die Tafelnden die zarten Fleischstücke darin. Es folgen zwei Desserts sowie Petits Fours. Zum Erdbeereis mit Basilikumsirup stellt sich der schwarze Pfeffer zum perfekten Dreiklang ein.

Und nach rund fünf Stunden des Probierens und darüber Redens darf es dann zum Schluss ein schlichter schwarzer Kaffee sein – oder ist da auch Safran drin?

Die Sorte **KAMPOT NOIR** von Pure Pepper stammt aus Kambodscha. Die dunklen Beeren (oben) haben eine intensive Schärfe, dazu Noten von Zitrus und Thymian. Harmonisiert mit Pasta, Huhn, Fisch und Gemüse.

Lampong, der schotenförmige **LANGE PFEFFER** aus Sumatra hat eine feine Schokonote und eine milde Schärfe. Passt zu Wildgerichten und Gemüse oder zu Süßspeisen und Gerichten mit Früchten.



DIE SHOPS

PURE PEPPER

Pfefferparadies online:
purepepper.de

MIASA

Berliner Experten für Safran. Im Netz unter: miasa.de