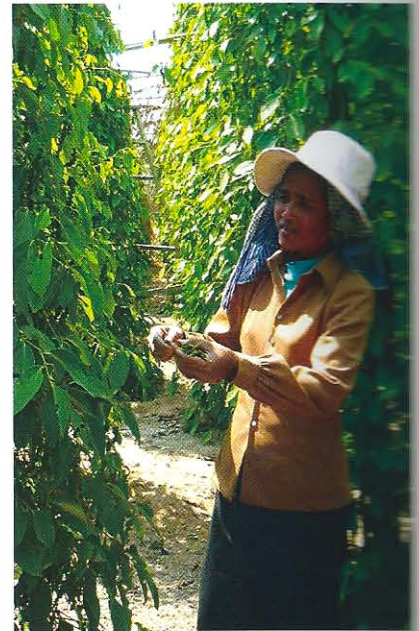
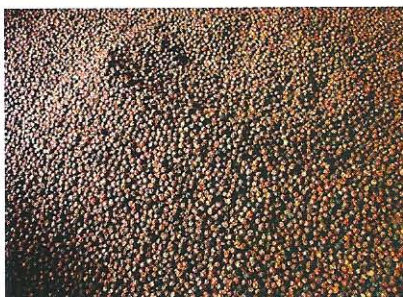




LEGENDÄRE KÖRNER. Roter Pfeffer aus der kambodschanischen Provinz Kampot begeistert heute wieder Köche und Genießer, wann immer sie ihn für sich „entdecken“.



Wussten Sie, dass ... Kampotpfeffer schon fast von der Bildfläche verschwunden war? Der Preis für Pfeffer war vor einigen Jahren noch so niedrig, dass die Bauern ihre Plantagen lieber abholzten, als weiter Pfeffer anzubauen.



ANBAU. Altes Wissen um die Pflege und Ernte war fast schon nicht mehr vorhanden, nun kommt der aufwendige Pfefferanbau langsam wieder auf Touren.

die jährliche Produktion beträgt insgesamt etwa 12 Tonnen Pfeffer. Man plant eine biologische Zertifizierung für die Zukunft, die Umstellungsphase beginnt noch heuer.

„Auf der einen Seite bieten wir den Produzenten die Möglichkeit, bei der Lösung von Problemen zu helfen. So wurden etwa Brunnen für die Bewässerung der Plantagen gegraben oder der Prozess zum Schutz der geografischen Ursprungsbezeichnung gestartet. Andererseits sind wir so etwas wie der kommerzielle Arm und übernehmen Verpackung, Transport und Export“, so Gründer der Jérôme Benezech über Farmlink.

Und langsam, aber sicher verbreitet sich die Kunde vom köstlichen Pfeffer aus Kambodscha ja auch hierzulande. Obwohl: „Am liebsten möchte man dieses Geheimnis für sich behalten, wenn man seine Nase einmal in ein Glas voll dieser edlen Früchte gesteckt hat“, meint Nathalie Pernstich scherzhaft. „Frische Pfirsichnoten, Sonne, Erde duften einem da betörend entgegen. Zerkaut man ein Körnchen, macht sich die Schärfe breit, ganz langsam, ganz rund, voller Kraft und Vorschläge für wunderbare kulinarische Verwendungen. Dieses Aroma ist wirklich wie ein rarer Schatz.“

Ganz generell ist Pfeffer ein Thema, das kulinarisch viel zu bieten hat, von der Unterscheidung in schwarzen, roten, weißen und grünen Pfeffer über die Größe der Sortenvielfalt bis zu den zahlreichen regionalen Unterschieden. Pernstich: „Ich hab daheim mindestens fünf Pfeffermühlen stehen. Eine mit

BERNADETTE WÖRNDL, BABELLES:

Schokoladenkuchen mit Macadamianüssen & rotem Kampotpfeffer

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade (mindestens 70 Prozent Kakaoanteil), 200 g Butter, 250 g Zucker, 1/2 Vanilleschote (ausgekrazt), 5 Eier, 1 EL Mehl
100 g geröstete Macadamianüsse
2 TL gestoßener roter Kampotpfeffer

1. Schokolade mit der Butter langsam schmelzen lassen. Zucker, Eier und Vanille cremig schlagen. Mehl, Nüsse und Pfeffer miteinander vermischen. Schoko-Butter-Mischung und Mehlgemisch unter die Ei-Zucker-Masse heben.

2. Den Teig in eine gut eingefettete Spring- oder Kastenform füllen und bei 180° C zirka 25 Minuten backen. Der Kuchen soll in der Mitte auf Fingerdruck noch leicht nachgeben.

Pfeffer aus Kampot, dann mit einem aus dem Penjatal in Kamerun und, und, und. Je nach Lust, Laune und Rezept greif ich dann zu dem oder jenem.“

Bezug von Kampotpfeffer (besonders fein: der rote!) über www.babelles.at oder in allen Radatz-Filialen.

PRODUKTION. Die Initiative „Farmlink“ engagiert sich seit 2006 für den Wiederaufbau der traditionellen Pfefferproduktion.



WO DER PFEFFER WÄCHST. Ungefähr 120 Familien sind bei „Farmlink“ zusammengeschlossen, demnächst will man biozertifizieren.

