

Unsere neuen Pfeffersorten

Devamunda und Karimunda – sind zwei alte Sorten, die direkt aus dem Ursprungsgebiet des Pfeffers in Kerala Südwestindien stammen. Dort wird dieser seit Jahrtausenden von den Adivasi im Wald kultiviert und geerntet. Er rankt an Korallenbäumen. Heute ist dieses Gebiet in den Periyat-Nationalpark eingebettet und der selektive Pfefferanbau ein Teil des Konzeptes zum Schutz und Erhalt der Region. Devamunda/Karimunda entfaltet herbe Aromen, die Körner sind hart und die Oberfläche matt. Bricht man die Körner auf, sieht man unter der Schale die hohe Konzentration ätherischer Öle.

Tellicherry – Er wird ebenso von den Adivasi angebaut und wächst östlich von Goa im Wayanad. **Er gilt als der beste Pfeffer der Welt.** Der Anbau geschieht ebenfalls in kleinen Urwald-Gewürzgärten in traditioneller Form. Dieser Pfeffer reift bis er die ersten roten Flecken bekommt. Die lange Reife spiegelt sich auch in den vielfältigen Aromen wieder, der Größe der Pfefferkörner und einer leicht glänzenden Oberfläche, die auf einen hohen Anteil ätherischer Öle hinweist. Der Name stammt von dem Ort Thalassery (Tellicherry) – einer Stadt mit traditionellem Gewürzhafen.