

# Pfeffer – alter und neuer Luxus

Pfeffer war lange Zeit ein Prestigeobjekt in der Küche der Reichen. In Rom wurden die scharfen Beeren einzeln verkauft, im Mittelalter mit Gold aufgewogen. Mit Pfeffer bezahlte man Lösegeld, Leibeigene oder Ländereien, und um in den Besitz des begehrten Gewürzes zu gelangen, führte man Kriege und segelte über Weltmeere. Heute ist schwarzer Pfeffer in jeder Küche zu finden, aufregend für den Gourmet bleibt es jedoch, den ganzen Kosmos des beliebten Gewürzes zu erkunden. Denn: Pfeffer bietet mehr als Schärfe. Je nach Verarbeitung und Herkunft präsentiert er sich in zahlreichen Varianten. Zusammen mit den geschmacklichen Verwandten des *Piper nigrum*, wie zum Beispiel rosa Pfeffer, Kubebenpfeffer oder Langpfeffer, öffnet sich ein weiterer Fächer an Nuancen von mild-fruchtig über süßlich-würzig bis holzig-warm und bitterscharf. Gönnen Sie Ihrem Gaumen den Luxus dieser Vielfalt.



## Pfeffer-Raritäten aus den Urwäldern Südindiens

Mit sechs neuen Pfefferspezialitäten etabliert Herbaria in der Gewürzserie Bio-Feinschmecker eine eigenständige Gourmet-Pfefferlinie. Langpfeffer, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer grün, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer Tellicherry und die Pfeffermischung Capriccio aus sechs edlen Pfeffersorten zeigen zusammen mit dem bestehenden Pfeffersortiment eine kulinarisch beeindruckende Vielfalt des *Piper nigrum* und seiner Verwandten.

Die Bio-Feinschmecker Pfefferspezialitäten von Herbaria gibt es Biomärkten und Naturkostläden ab 7,95 Euro.