Rezension

PERNSTICH-AMEND Nathalie u. PERNSTICH Conrad: Pfeffer. Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust. Mandelbaum Verlag, Wien 2011

Lothar KOLMER

Anzuzeigen ist ein grundlegendes Werk über Pfeffer. Man erfährt alles von der Geschichte und Höhepunkten des Pfefferverbrauchs im Mittelalter, der Suche nach den Gewürzländern im 15. Jhd., von den Handelskompanien der Niederländer und der Briten, einschließlich der schönen Geschichte des „Pfefferschiffs“ bei Salzburg. Hervorzuheben ist der kritische Blick auf die Wert- und Preisschwankungen des Pfeffers, von dessen realer Verwendung, die nicht so hoch war, wie man immer annimmt, von dessen eigentlichem Wert als diätetisches Lebensmittel bis ins 18. Jahrhundert. Dem langen historischen Abriss folgt ein zweiter Teil über die Pfefferpflanze, schwarzer, roter, weißer Pfeffer, über Anbauländer und Handelssorten, wie zu weiteren essbaren Pfefferpflanzen.

Da die Nachfrage so groß und die Preise entsprechend hoch waren, konnten auch Fälschungen nicht ausbleiben, auf die ebenfalls eingegangen wird. Wie aktuell das Werk ist, zeigen die zwei Seiten über den jetzt auch bei uns eingeführten Tasmanischen Pfeffer, über dessen Produktion, Anbau, Verwendung. Das führt dann zum letzten Kapitel, den Rezepten mit Pfeffer: vom Frühstück bis zu den gepfefferten Getränken. Hier gibt es Saucen nach den alten Vorbildern, wie die berühmte Sauce Cameline, aus dem mittelalterlichen Frankreich oder eine grüne Sauce von Bartholomäus Scappi aus der Italienischen Renaissance, aber auch ein Rührei „Marlene Dietrich“ fehlt nicht wie ein Pistazieneis mit rosa Pfeffer. Am Ende ist man mit viel Wissen und spannenden Rezepten wohl versehen. Die schöne, gut bebilderte Aufmachung trägt zum Reiz des Werkes bei.