



© J.M.Garg - CC-BY-SA-2.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0>



Sabine Laue - © Saflax -
<http://www.saflax.de/copyright>



Sabine Laue - © Saflax -
<http://www.saflax.de/copyright>

17974

Echter Pfeffer

Echter Pfeffer

Piper nigrum

© www.saflax.de

Der Echte Pfeffer wächst als Kletterpflanze an Bäumen und wird in Kultur wie Bohnenstandgen an Kletterhilfen gezogen. Aus den unscheinbaren Blüten reifen nach etwa drei Jahren die bei voller Reife rötlichen, fünf Millimeter dicken Pfefferfrüchte heran. Aus unreifen Früchten wird der grüne Pfeffer, aus getrockneten vollreifen Früchten der schwarze Pfeffer und durch Entfernung der äußeren Fruchthülle der weiße Pfeffer gewonnen. Die appetitanregende und verdauungsfördernde Schärfe erhält der Pfeffer übrigens durch das eingelagerte Alkaloid Piperin, das die Wärme- und Schmerzrezeptoren aktiviert und reflektorisch Speichelbildung und die Ausschüttung von Verdauungsenzymen bewirkt. Echter Pfeffer kann problemlos ganzjährig in der Wohnung gehalten werden. Das kräftig würzige Aroma des Pfeffers entfaltet sich am besten, wenn die Körner frisch gemahlen werden. Schwarzer Pfeffer ist scharf. Weißer Pfeffer schmeckt milder und noch milder und aromatischer ist der Grüne Pfeffer. Pfeffer passt zu Fleischgerichten

Naturstandort: Ursprünglich stammt der Pfeffer aus dem vorderindischen Küstenstreifen der Malabarküste im Südwesten Indiens und hat sich durch die Ausbreitung der indischen Kultur bis nach Indonesien und Malaysia verbreitet. Die größten Anbaugelände befinden sich heute

Anzucht: Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Um die Keimfähigkeit der Samen zu erhöhen, sollten sie zunächst für 12 Stunden in Wasser bei Raumtemperatur vorquellen können. Drücken Sie die Samen in feuchte Anzuchterde, die Sie vorher zu einem Viertel mit Sand vermischen und bedecken Sie sie mit dem Anzuchtsubstrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und sehr warmen Ort mit 25 bis 30° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen dann die ersten Sämlinge nach zwei bis sechs Wochen.

Standort: Pfefferpflanzen möchten warm und hell, aber nicht dauerhaft in der vollen Sonne stehen. Da die Pflanze Luftfeuchtigkeit liebt, sollte sie regelmäßig mit kalkarmem Wasser besprüht werden.

Pflege: Wählen Sie zu Beginn einen kleineren Topf mit 12 Zentimetern Durchmesser und pflanzen Sie in kleinen Schritten im Abstand von etwas drei Jahren um. Stellen Sie Ihrer Pflanze dabei von Beginn an eine Rankhilfe zur Verfügung. Der Wasserbedarf ist aufgrund der dicken fleischigen Blätter begrenzt. Wässern Sie regelmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe durch Restwasser im Untersetzer. Von April bis September sollten Sie die Pfefferpflanze im Abstand von 14 Tagen mit Kübelpflanzendünger versorgen.

Im Winter: Auch im Winter liebt der Piper nigrum einen hellen und warmen Platz nicht unter 15° Celsius. Wässern Sie weiter regelmäßig und vermeiden Sie Staunässe. Abfallendes Laub wird im Frühjahr durch neue Knospen ersetzt.