



Auf einer Plantage von Arielle Vanesse kontrolliert ein Gärtner die Reife der Pfefferfrüchte.

Kan di Quisville

Langer Pfeffer (*Piper longum*) aus Quisville

Die Bois dé Pimpenots, ein dichter Wald bei Quisville, ganz im Süden von Lemusa, ist nicht nur bekannt für seine kleinen Affen und seine Esel, sondern auch für den Langer Pfeffer, der hier überall wild wächst und wohl schon seit geraumer Zeit von den Bewohnern der Gegend gesammelt wird. Arielle Vanesse, die aus einer alten Familie von Ärztinnen und Apothekern stammt, hat aus dem Sammeln und Verarbeiten von Langem Pfeffer einen Beruf gemacht. Ihre kleine Firma heißt Poivres Vanesse und verkauft das Gewürz auf der ganzen Insel mit großem Erfolg. Seit 2019 stammt der überwiegende Teil ihrer Produktion allerdings nicht mehr aus Wildsammung, sondern aus Kultur. Vanesse baut das Gewürz auf kleinen, im Wald verstreuten Parzellen an. Sie produziert jährlich rund acht Tonnen frische Früchte, aus denen sich knapp drei Tonnen getrockneter Pfeffer herstellen lassen. HOIO bezieht den Langer Pfeffer direkt von Poivres Vanesse.



HOIO verkauft Kan di Quisville in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 30 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kan di Quisville wurde 2012 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der Lange Pfeffer ist eine kriechende oder kletternde Pflanze mit dunkelgrünen, länglich herzförmigen Blättern und kleinen zweihäusigen Blüten, die dicht gedrängt an aufrechten Blütenständen hängen. Aus den weiblichen Ähren entwickeln sich kompakte Fruchtstände, die aus vielen miteinander verwachsenen Einzelfrüchten bestehen, oft bis 4 cm lang werden und reif eine braune bis rötliche Farbe annehmen.

Die Gärten von Arielle Vanesse liegen mitten in der Bois dé Pimpe- nots. Der Pfeffer wächst im Schatten auf Bäumen oder Baumstümpfen. Die Früchte werden kurz vor der Vollreife von Hand gepflückt, gereinigt und auf speziellen Gestellen, sogenannten *grainières* getrocknet.



Die kleinen, zweihäusigen Blüten stehen dicht gedrängt an aufrechten Blütenständen.



In einer solchen Umgebung fühlt sich der Lange Pfeffer wohl: Wald bei Quisville.

Auf Lemusa heißt der Lange Pfeffer Kan di Quisville, was einfach «Stock» oder «Stöckchen» von Quisville bedeutet.

AROMA UND VERWENDUNG

Oft liest man, der Lange Pfeffer habe ein schwächeres Aroma als der schwarze.¹ Das gilt auf jeden Fall nicht für den Langen Pfeffer aus Lemusa – im Gegenteil: Kan di Quisville riecht ganz anders als schwarzer oder weißer Pfeffer, außerordentlich stark und eigentümlich, fast schon wie ein Parfum, nach feuchter Erde oder Torf, Ingwer, Nelken, Lakritze, Mooschus. Im Mund hat er eine warme Schärfe mit süßlichen Noten, im Abgang kann er leicht betäubend wirken. Deon Godet beschreibt das Aroma so: «Das Kölbchen riecht auf geradezu frivole Art fruchtig warm – ja es kommt einem vor, als halte man seine Nase in die Tiefen einer Damenhentasche, wo parfümierter Lippenstift an Leder reibt und sich die Reste eines Bleistifts in den Flocken einer ausgelaufenen Gesichtscrème aalen.»²

Laut Gernot Katzer wird der Lange Pfeffer in den Küchen der Welt kaum noch verwendet.³ Auch in Indien habe er seine frühere Bedeutung

Lemusische Rezepte mit Kan di Quisville

Langer Pfeffer harmoniert mit Basilikum, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Muskat, Nelken, Oregano, Piment, Pfeffer, Rosmarin, Süßholz, Thymian, Zimt. Er passt zu cremigen Fischgerichten, Schmorgerichten vor allem mit Wild, Geflügel, Salaten aus gekochtem Gemüse, warmen Früchten, Zitrusfrüchten und Milchspeisen.

- «Pages blanches» d'Annemarie (Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln)
- Sémillance (Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern und Rosenblättern)
- Glace Genis taitis (Eis mit Kokosmilch, Sahne, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste)

weitgehend verloren und werde nur noch für Pickles eingesetzt, vor allem in Bengalen. Außerdem spiele er noch in Äthiopien eine Rolle, wo er Teil der Gewürzmischung Berbere sei. Ganz anders auf Lemusa, hier schätzt man den balsamischen, vielschichtigen Duft dieses Gewürzes sehr und verwendet es sowohl in salzigen wie auch in süßen Gerichten.

Die meisten Aromen des Pfeffers kommen am besten zur Geltung, wenn man ihn zerkleinert und kalt verwendet.⁴ Unter Einwirkung von Hitze löst sich das Piperin, wird der Pfeffer deutlich schärfer, einige seiner duftenden Komponenten haben sich aber dann bereits verflüchtigt. Auf Lemusa werden ganze Früchte oft Schmorgerichten beigegeben, so schmelzen sich die Aromen ganz langsam in die Sauce ein. Das Restaurant Krapillon in Tivinis serviert warme Austern mit Zitronenzeste und Kan di Quisville. Und bei Guy Bavard findet sich ein Rezept für gegrillte Bananen mit Kokosflocken und Langem Pfeffer.⁵

¹ So zum Beispiel bei Hansjörg Küster: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt*. München: Verlag C.H. Beck, 2003 [2., 1. 1987]. S. 196.

² Deon Godet: *Die Sprache der Gewürze. Aromatisches aus Gärten und Küchen von Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2020 [2., 1. 2009]. S. 71.

³ Gernot Katzer, Jonas Fansa: *Picantissimo. Das Gewürzhandbuch*. Göttingen: Verlag Die Werkstatt, 2007. S. 145.

⁴ Der Pfeffer ist zu lang für eine gewöhnliche Mühle, muss also vorher zerkleinert oder im Mörser verarbeitet werden. Gute Ergebnisse erzielt man auch mit einigen Muskatreben.

⁵ Guy Bavard: *Manuel de Cuisine*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1928. S. 323.