



Hektor Maille zieht seinen Pfeffer auf Pfählen, die in regelmäßigen Abständen aufgereiht sind.

Senpuav nwè

Pfeffer schwarz (*Piper nigrum*) aus Senpuav

Das Dorf Senpuav ist (und war es immer schon) der Ort, wo auf Lemusa der Pfeffer wächst. Ja der *puav* hat dem Dorf sogar den Namen gegeben: *Senpuav* heißt auf Lemusisch nichts anderes als «Heiliger Pfeffer». Seit 2011 baut auch der ehemalige Geheimagent Hektor Maille hier Pfeffer an. Auf gut drei Hektaren Land produziert er 15 Tonnen frischen Bio-Pfeffer pro Jahr. Aus neun Tonnen stellt er gut drei Tonnen schwarzen Pfeffer her. Seit Januar 2012 bezieht HOIO seinen schwarzen Pfeffer direkt von Poivres Maille.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die mehrjährige, holzige Kletterpflanze wächst meist an Bäumen empor und entwickelt bis zu 10 m lange Zweige. Die Blätter sind herzförmig und werden bis 20 cm lang. Aus den Blattachseln entspringen



HOIO verkauft Senpuav nwè in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 45 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Senpuav nwè wurde 1975 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Blüten in etwa 10 cm langen Ähren. Aus ihnen entwickeln sich in gut acht Monaten kleine, kugelige Beeren in hängenden Fruchtständen – grün zunächst, rot in ausgereiftem Zustand. Pfeffer wächst sowohl im Schatten als auch in sonnigen Lagen. In der Sonne ist der Ertrag höher – die Lebenszeit der Pflanze aber kürzer. Im Schatten trägt Pfeffer etwa 30 Jahre lang Früchte.

In den Gewürzgärten von Hektor Maille wächst der Pfeffer überwiegend in schattiger Lage hauptsächlich auf Bäumen, teilweise auch auf abgestorbenen Baumstümpfen oder Stützpfehlen. Die Pflanze wird auf eine Höhe von etwa vier Meter zurückgeschnitten, was die Ernte erleichtert, gepflückt wird von Hand. Für den schwarzen Pfeffer erntet Maille die Früchte bei einsetzender Rotfärbung, also zu Beginn der Reife. Die Ähren werden zur Reinigung in heißes Wasser getaucht, wobei sie sich schwarz verfärben. Anschließend werden sie auf speziellen, mit Matten ausgelegten Trockengestellen, die man in Senpuav *grainières* nennt, etwa 20 Stunden lang getrocknet und entwickeln dabei die charakteristische runzlige Außenhaut. Zum Schluss werden sie von den Stilen geklopft, ausgesiebt und in Säcke verpackt.

Maille experimentiert mit verschiedenen Pfeffersorten, die er teilweise einzeln verarbeitet, teilweise aber zu Mischungen zusammenführt, denen er jeweils eigene, oft sehr poetische Namen gibt.

Die lemuische Bezeichnung *puav* leitet sich vom französischen *poivre* ab, *nwè* [ausgesprochen nouä] von *noir* («schwarz»).



Man kann Pfeffer in fast jedem Reifezustand auch frisch direkt vom Baum pflücken und entweder roh oder gekocht genießen. Roh hat der Pfeffer kaum Geruch. Im Mund ist er knackig und scharf, das Aroma ist leicht blumig bis holzig, ein wenig wie ein Stück Rinde vielleicht, auch ein wenig wie Honig. Beim Kochen (in Flüssigkeit) wird der Pfeffer schnell einmal dunkelgrün – dann hat er seinen Geschmack abgegeben, haben die Beeren nur noch ein leicht grasiges bis heuartiges Aroma, auch die Schärfe ist gewichen.

AROMA UND VERWENDUNG

Die Früchte von Senpuav nwè sind relativ groß und runzlig, von dunkelbrauner bis schwarzer Farbe mit dunkelrötlichen Reflexen. Der Pfeffer ist scharf, fast ein wenig beißend. Sein Aroma ist zunächst dunkel fruchtig mit einer tiefen Holznote, der manchmal etwas leicht Erdiges anhaftet – was im Mund zurückbleibt, ist aber eher die Erinnerung an eine dunkelfarbige exotische Blüte. Das Aroma von Senpuav nwè hat etwas Wildes, Unbändiges, in dem man je nach Stimmung sogar eine leichte Süße entdecken kann.

In zerkleinertem Zustand verflüchtigen sich die Aromen von schwarzem Pfeffer schnell. Gemahlen sollte man ihn also erst gegen Ende der

Lemusische Rezepte mit Senpuav nwè

Schwarzer Pfeffer harmoniert ganz besonders mit Basilikum, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Kurkuma, Muskat, Nelken, Oregano, Rosmarin, Thymian, Zimt. Er passt zu geschmortem, gegrilltem, gebratenem Fleisch oder Fisch, Eierspeisen, Saucen, Suppen, Gemüse, Hülsenfrüchten, Käse, Obst, Schokolade.

- *Rôti Deuxième Bureau* (Schulter vom Rind mit Ingwer-Pfeffer-Injektion)
- *Deruan* (Gewürzmischung aus Papok, Salz, Koriander und Pfeffer)
- *Gésiers façon Adrienne* (Mägen vom Huhn mit sechs Pfeffern, gesalzenen Sardellen, Limette und Kokosmilch)

Kochzeit begeben. Die ganzen Körner indes geben dank der harten Schale ihr Aroma nur langsam ab, können also gut längere Zeit mitgekocht oder mitgeschmort werden und bereichern so die Sauce. Auch die ganzen Körner verlieren aber beim Schmoren an Aroma, namentlich die fruchtigeren Noten gehen flöten, weshalb man manche Schmorgerichte zum Schluss gut auch noch mit etwas frisch gemörsertem oder gemahlenem Pfeffer würzen kann.

Pfeffer hat die freundliche Eigenschaft, andere Aromastoffe eher zu unterstützen, als sie zu konkurrenzieren. Deshalb wohl kommt Pfeffer in Europa sogar als Streuwürze auf den Tisch. Man kann «beim Pfeffer faktisch von einem basso continuo der Aromatisierung sprechen», schreiben Gernot Katzer und Jonas Fansa (*Picantissimo*, Göttingen, 2007, S. 216).

Auf Lemusa wird Pfeffer sehr vielfältig eingesetzt, wenn auch vielleicht etwas weniger automatisch als in Europa, wo es praktisch kein Rezept gibt, in dem nicht irgendwo die Anweisung «salzen und pfeffern» vorkommt. Zu den Spezialitäten, die den Pfeffer ganz besonders in den Vordergrund rücken, zählt ein frischer Schafskäse mit schwarzem Pfeffer und Honig. In Senpuav isst man außerdem reife Mango mit Pfeffer – und zu besonderen Anlässen kommt eine Lammkeule mit Pfefferkruste auf den Tisch.