

## Wiederentdeckte Delikatesse für die Feinkostküche

*Exquisite Mahlzeiten benötigen besonders edle Gewürze – beispielsweise ein ausgewogenes Pfefferbouquet wie es der Koh Kong Pepper besitzt. Er stammt aus der traditionsreichen Pfefferkultur Kambodschas, welche fast in Vergessenheit geraten ist. Die Firma XYZ möchte das delikate Gewürz aus diesem Anbaugebiet zurück ins Bewusstsein bringen und hat es neu in ihr Sortiment aufgenommen. Der schwarze Pfeffer wird organisch angebaut und fair gehandelt.*

Pfeffer ist weltweit ein beliebtes Gewürz. Die kleinen inhaltsreichen Körner gibt es in den verschiedensten Farben und in über 700 Arten. Ursprünglich stammt das Gewürz aus Indien und wird heute in verschiedenen Ländern Asiens, aber auch in Südamerika angebaut. In der heutigen Zeit wird der Pfeffer fast ausschließlich zum Würzen von Speisen genutzt, während er früher eine recht große Bedeutung als Heildroge hatte. Vor allem seine appetitanregenden und verdauungsfördernden Eigenschaften waren sehr geschätzt.

Der Kambodschanische Pfeffer wurde erstmals Ende des 13. Jahrhunderts von einem chinesischen Diplomaten erwähnt.

Nach einem rapiden Wirtschaftsaufschwung geriet die Pfefferkultur des asiatischen Landes allerdings in Vergessenheit und ging 1975 im Strudel der politischen Unruhen unter.



© emuck - Fotolia.com

#101837444

### Genussreich, ökologisch und fair

Hannelore S-S, Firmengründerin von XYZ, bereist Kambodscha bereits seit 2008. Bei ihren zahlreichen Besuchen vor Ort lernte sie die Produzenten des geschichtsträchtigen kambodschanischen Pfeffers kennen und war von Anfang an von dem Gewürz überzeugt. „Den Koh Kong Pepper wollte ich möglichst schnell in unser Sortiment aufnehmen“, erzählt sie. „Er ergänzt ideal die von uns angebotenen Seidenaccessoires: Beides sind herausragende Produkte des Landes.“

Die genussreichen Pfefferpflanzen wachsen zwischen dem Golf von Thailand und dem Kardamom-Gebirge. Geschützt durch die Hügelkette eines Nationalparks wird der Koh Kong Pepper organisch angebaut und sorgfältig kultiviert. Der schwarze Pfeffer gedeiht unter optimalen klimatischen Bedingungen, wird von Hand geerntet und handverlesen. So entsteht ein exklusives Gewürz, das die Feinkostküche bereichert.

„Der Koh Kong Pepper hat eine intensive Geschmacksnote, ein reichhaltiges Aroma, einen warmen Duft und ein ausgewogenes Pfefferbouquet“, schwärmt Hannelore S-S. Sie empfiehlt den Pfeffer für Fleischgerichte aus Rind oder Lamm und ganz besonders zu Wild. „Aber auch zu Obstsorten wie Erdbeeren, Mango oder Melone passt er hervorragend“, sagt sie.

Selbstverständlich beruhen die Beziehungen zu den Produzenten auf fairem Handel, wie alle Produkte von XYZ. Der Anbau der Pfefferpflanzen erfolgt in Genossenschaften und bei Kleinbauern unter fairen und ökologischen Bedingungen. Auch bei der Verpackung bleibt sich die Firma treu: Der Koh Kong Pepper wird vom „Freundeskreis Mensch“, einer Behinderteneinrichtung in Baden-Württemberg, aromadicht abgepackt. Erhältlich ist der kambodschanische schwarze Pfeffer auf [www.XYZ.com](http://www.XYZ.com).