



Linh Tran / Alamy Stock Foto

PIPERACEAE

KOGLER'S Pfefermühle Rahmsauce

(für 6 Portionen)

- 3 Schalotten
- 2 EL Butter
- 60 ml Cognac
- 2 EL Pfefferkörner grün in der Lake
- 1 EL Pfefferbeeren rot
- 200 ml Fleischfond (braune Grundsauce wäre optimal)
- 2 Becher Schlagobers
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

TIPP: Schalotten und Pfefferkörner zusammen kurz scharf anbraten und mit der Hälfte des Cognacs abschlösen!



Benedetta Wurzinger auf Pixabay

TIPP: Um schokoladigen Desserts einen extra Pfiff zu verleihen, probieren Sie doch einmal ein wenig schwarzen Pfeffer dazuzugeben!

NICHT NUR DER RICHTIGE PFEFFER IST WICHTIG...

... auch die richtige Mühle kann einen großen Unterschied beim **Geschmack** machen. Bei einem hochwertigen Mahlwerk wird das Pfefferkorn zerschnitten und das Aroma somit perfekt freigesetzt. Durch sein enthaltenes Piperin, regt er den Stoffwechsel an und hilft beim „Ausschwitzen“ von Giftstoffen und Krankheiten.

Wenig bekannt ist die durchblutungsfördernde, fiebersenkende, entzündungshemmende und die Abwehrkraft stärkende **Wirkung** des Pfeffers.

Wir lassen Sie mit all ihren Sinnen dieses Gewürz erleben.



Grafik & Satz: KOGLER'S Pfeffermühle, Satz- und Druckfehler vorbehalten.
Images: J. Japich / Alamy Stock Photo

KOGLER'S
Erlebniswelt des Pfeffers

Steinweg 6 · 9554 St. Urban/Urbansee · Kärnten/Österreich
+43 (0)4277 8329 · info@kogler.co.at · www.koglers-pfeffermuehle.at



WILLKOMMEN IN KOGLER'S ERLEBNISWELT DES PFEFFERS

Im Jahr 1982 kam die erste Pfeffermühle als Geschenk eines Gastes in unser Haus. Seither wurde fleißig gesammelt und so entstand die mittlerweile wahrscheinlich **größte Pfeffermühlensammlung der Welt** – und es werden ständig mehr.

Zu bestaunen gibt es unter anderem unsere kleinste und größte Mühle, 2 cm und 1 Meter groß, die schwerste unserer Sammlung mit 9,66 kg oder aber auch ein sehr wertvolles Stück mit echtem Bernstein, auch ein Gastgeschenk.

Viel Spaß beim Erkunden unserer Erlebniswelt!

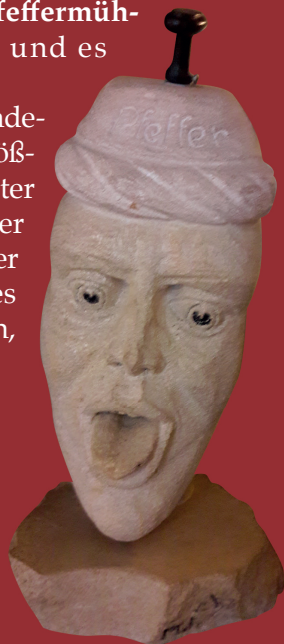


FOTO: WIBERG



INTERFOTO / Alamy-Stock Foto

PFEFFER PEPPER PEPE PEPPAR

Pfeffer (lat. *piper longum*) gehört zur Familie der Pfeffergewächse (Piperaceae) und ist in **Südostasien heimisch**, ursprünglich an der indischen Malabar-Küste.

Vermutlich war schon ca. 2.000 v. Chr. Pfeffer in Indien bekannt, wurde kultiviert und als Gewürz gebraucht. Im vierten Jahrhundert vor Christus lernten die Krieger Alexander des Großen auf ihren Feldzügen den Pfeffer kennen und brachten ihn mit nach Europa, wo er sehr schnell bekannt und ausgesprochen begehrt war.

Pfeffer hat sowohl konservierende, als auch keimtötende **Eigenschaften**, in Zeiten ohne Kühlschrank ein bedeutender Vorzug. So wurde der Pfeffer schon in römischen Zeiten das meistgenutzte Gewürz.

Und doch ist die Vielfalt des Pfeffers hierzulande nur wenig bekannt. Denn der Pfeffer schmeckt je nach Herkunftsland, Sorte, Reifegrad und Verarbeitung sehr unterschiedlich. Zu der Familie der Pfefferpflanzen (Piperaceen) gehören ungefähr 1.400 Arten.

Genutzt werden die Samen des echten Pfeffers in verschiedenen Stadien ihrer **Reifung** und unterschiedlicher **Verarbeitung**.

Der Pfeffersamen besteht im wesentlichen aus verschiedensten ätherischen Ölen, fetten Ölen und dem Scharfstoff Piperin. Heute zählen der Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien und Malaysia als die größten **Anbauländer**. Weltweit werden ca. 200.000 bis 360.000 t jährlich produziert, je nach Ernterfolg.

Die heißbegehrten Pfefferfrüchte reifen acht bis neun Monate nach Befruchtung der zahlreichen, rispenartig angeordneten Blüten.

Die Pflanze gibt ihre Kostbarkeiten eigentlich in Überfülle, denn es können pro Pflanze 30-40 Jahre lang zwei **Ernten** jährlich stattfinden...

... und es werden gleich vier unterschiedliche **Gewürze**, nämlich grüner, weißer, roter und schwarzer Pfeffer aus den Steinfrüchten gewonnen.

