

## **Kalender 2021**

Im neuen Fotowandkalender von Misereor und Brot für die Welt finden Sie 13 Momentaufnahmen aus **Afrika, Asien und Lateinamerika**, die Sie durch das nächste Jahr begleiten. Im Mittelpunkt des Kalenders steht der Mensch. Erfahren Sie in ausführlichen Texten auf jeder Kalenderrückseite mehr über den Karneval in Peru oder die Patachitra- Malerei in Indien. Lesen Sie über den Klimawandel in Lesotho oder die Tee-Ernte in Vietnam. Die Kalenderblätter im Panorama-Format laden dazu ein, die Länder des Südens zu entdecken. Dieser Kalender ist ein schönes Geschenk zu Weihnachten und zum Jahreswechsel oder schmückt die eigene Wohnung.

## **Gut zu wissen**

### **Pfeffer**

Beim echten Pfeffer unterscheidet man grundsätzlich zwischen grünen, schwarzen, roten und weißem Pfeffer. Bei allen vier verschiedenen Farben handelt es sich immer um die gleiche Pflanze. Der Unterschied sind lediglich verschiedene Reifegrade und Herstellungs- /Trocknungsprozesse sowie der unterschiedliche Schärfegrad. Grüner Pfeffer hat den Grad 2, weißer Grad 3 und schwarzer und roter Pfeffer haben den Grad 4.

### **Grüner Pfeffer**

Unreife frische grüne Pfefferbeeren werden in Salzlake eingelegt, Ersatzweise kann der grüne Pfeffer auch schnell bei hohen Temperaturen getrocknet oder gefriergetrocknet werden.

### **Schwarzer Pfeffer**

Unreifer frischer grüner Pfeffer wird ähnlich wie schwarzer Tee behutsam und langsam in der Sonne getrocknet (fermentiert).

### **Weißer Pfeffer**

Zur Herstellung von weißem Pfeffer werden die voll gereiften roten Pfefferkörner geerntet und in fließenden Wasser für einige Tage eingeweicht bis die Schale aufgequollen ist. Dann wird die rote Fruchthülle entfernt. Das so gewonnene reine Pfefferkorn wird anschließend getrocknet.

### **Roter Pfeffer**

Wie schwarzer, grüner und weißer Pfeffer kommt auch der rote Pfeffer von der gleichen Pfefferpflanze, nur dass es sich hierbei um die voll ausgereiften roten Pfefferbeeren handelt. Die Herstellung von rotem Pfeffer ist äußerst aufwendig und schwierig. Die voll reifen roten Pfefferkörner müssen genau zum richtigen Zeitpunkt vorsichtig von Hand geerntet werden. Sie sind dabei so empfindlich, dass viele Pfefferbauern bis heute das Risiko nicht eingehen und daher nur grünen Pfeffer verarbeiten. Dies erklärt auch warum der rote Pfeffer so selten ist.

Die frisch geernteten roten Pfefferbeeren werden anschließend vorsichtig getrocknet, so dass die rote Farbe der Körner nicht verloren geht. Dies geschieht häufig im Schatten. Während dieses Prozesses muss stetig aufgepasst werden, dass die Beeren nicht anfangen zu faulen.

### **Rosa Pfefferbeeren**

sind die Früchte des brasilianischen Pfefferbaums und nicht mit dem Pfeffergewächs verwandt.

Pfeffer am besten in ganzen Körnern kaufen und erst vor der Verwendung in der Pfeffermühle mahlen. Das Aroma von bereits gemahlenem Pfeffer verfliegt recht schnell. Pfeffer trocken, kühl und lichtgeschützt lagern.

Im Weltladen finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Pfeffern – ganz oder gemahlen.