

Wo der Pfeffer wächst...

Schon das Sprichwort verrät, wie lang die Wege sind, die die ca. 30.000 Tonnen Importpfeffer zu uns nach Deutschland jährlich zurücklegen. Ausser in seinem Ursprungsland Indien wächst der Pfeffer heutzutage noch in weiteren Regionen Asiens und in Südamerika. Eine urheimische Alternative aus dem eigenen Garten kann die Bibernelle sein. Die kleine *Pimpinella saxifraga* trägt den würzigen Geschmack in ihren deutschen Namen *Pfefferwurz* und *Pfefferkraut*. Sie gilt als rechter *Teutscher Pfeffer* und wird seit Luthers Zeiten *statt Pfeffer in der Speiss genutzt*, sie ist *on zweiffel nützer vnnd gesunder*. Die etwas grössere *Pimpinella major* schmeckt ebenfalls scharf und wird auch als „Deutsche Theriakwurzel“ bezeichnet. Wurzel und Rhizom, die unterirdischen Teile dieser Doldenblütler, werden getrocknet und gemahlen. Die beste Erntezeit steht mit dem Herbst vor der Tür. Die grosse Bibernelle wächst auf Wiesen, in Wiesenmooren, in Wäldern sowie an ihren Rändern und mag eher fette Böden. Die kleine Variante bevorzugt es mager und findet sich auf trockenen Wiesen, an steinigen Abhängen, Ufern und Strassenrändern.

Für die Behandlung der Pest brauchen wir den urheimischen Pfeffer nicht mehr, aber die aus diesen Zeiten überlieferte Weisheit gilt vermutlich auch heute noch: „Iss Pimpernell, dann stirbst du nit so schnell.“

Quelle:

<https://www.urheimische-notizen.de/de/urheimische-ausgaben/aktuelle-ausgaben/2020-03/urheimische-gewuerztips/>