



ECHTER INDISCHER TIGERPFEFFER

Indien gilt seit dem Altertum als das Land des Pfeffers. Schon die Römer importierten das wertvolle Gewürz von der sagenumwobenen, indischen Malabarküste, die seitdem auch Pfefferküste genannt wird. Der indische Pfeffer war zeitweise so wertvoll, dass er mit purem Gold aufgewogen wurde. Inzwischen wird Pfeffer in sehr vielen tropischen Ländern angebaut. Doch bis heute ist der Malabar-Pfeffer weltweit hoch geschätzt und gilt gemeinhin als der mit dem **feinsten Aroma und dem edelsten Geschmack**.

Auch der **Tigerpfeffer kommt von der Malabarküste**, die sich ganz im Süden des indischen Subkontinents, im heutigen Bundesstaat Kerala, befindet. Das Besondere daran ist, dass er nicht von den großen Plantagen im Tiefland stammt, sondern in den entlegenen, sehr dünn besiedelten Bergregionen Keralas angebaut wird, die noch weitgehend von tropischen Regenwäldern bedeckt sind. Diese ursprünglichen und sehr artenreichen Wälder sind heute streng geschützte Naturschutzgebiete. Man trifft dort noch auf wildlebende Elefanten, Tiger und Büffel, die außerhalb dieser Gebiete sehr selten geworden sind.



Die in diesen Tigerreservaten lebenden Ureinwohner, die bis heute in traditionellen Stammesgemeinschaften leben, verfügen noch über die alten, aromatischen Pfeffersorten, wie z.B. "Karimunda" und "Devamunda", die sie in kleinen Gewürzgärten inmitten des Regenwaldes kultivieren. Der Ernteertrag ist bei diesen traditionellen Sorten gering, dafür bieten sie aber ein unverfälschtes Geschmackserlebnis aufgrund ihrer intensiven, fruchtigen Aromen. Auch der Anbau in über 1000 m Höhe nach **streng ökologischen Richtlinien**, der vollständige Verzicht auf synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie das Pflücken der Beeren von Hand in mehreren Durchgängen tragen dazu bei, dass der Gehalt an ätherischen Ölen im Tigerpfeffer wesentlich höher ist, als bei anderen Pfeffersorten. Fernab jeder Zivilisation angebaut, wird der Tigerpfeffer, aufgrund seiner Reinheit und Rückstandsfreiheit, von den indischen Ayurveda-Ärzten sogar als Naturheilmittel eingesetzt.

Nach der Ernte wird der Tigerpfeffer sonnengetrocknet, sortiert und abgepackt und anschließend, **völlig unbehandelt** und ohne den Einsatz von Begasung, Bestrahlung oder chemischen Lagerschutzmitteln, direkt nach Deutschland verschifft. Die Ureinwohner erhalten für diese einzigartige Qualität deutlich höhere Preise, verglichen mit dem handelsüblichen Marktpreis. Dies führt zu einer erheblich verbesserten Einkommenssituation im Reservat und ermöglicht so z.B. die Einrichtung von Kindergärten, Schulen und Krankenstationen direkt vor Ort



Wer den Tigerpfeffer einmal gekostet hat, möchte von normalem Pfeffer nichts mehr wissen. Geben Sie den Tigerpfeffer stets frisch gemahlen am Ende der Kochzeit zu, damit sein unvergleichliches, wundervolles Aroma voll zur Geltung kommt.

Jetzt Neu:

Sie erhalten den Indischen Tigerpfeffer ab sofort entsprechend Ihrem Bedarf auch **tagesfrisch geschrotet und gemahlen!**
Fordern Sie unverbindlich eine Probe an.

Sie werden begeistert sein!



KrügerGourmet
Natural Salts & Spices

KrügerGourmet GmbH & Co. KG - Werkstr. 5b - D-54516 Wittlich
info@kruegergourmet.de - www.kruegergourmet.de

