

# Mit geschärften Sinnen

Pfeffer wird nicht nur in der Küche, sondern auch in den Labors der Parfümeure eingesetzt

Küchenchefs passen die gewünschte Schärfe und Geschmacksrichtung des jeweiligen Gerichts mit der richtigen Wahl des Pfeffers an. Aber nicht nur in Speisen ist Pfeffer ein Scharfmacher. Parfümeure wollen durch seinen Einsatz oft eine würzig-frische Kopfnote erzielen, einen Kontrast bilden oder andere Noten hervorheben. In einer Duftküche, wie das Labor eines Parfümeurs auch genannt wird, sind diese Auswahlverfahren als Teil der Parfumkanonik äusserst zeitintensiv und detailliert. Denn aus Pfeffer (*Piper nigrum*), der ursprünglich in Indien beheimatet und heute vorwiegend aus Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien und Malaysia stammenden Pfefferpflanze, werden gleich drei Sorten (grün, schwarz, weiss) gewonnen, die sich allesamt in Geruch und Geschmack ziemlich stark unterscheiden. Dazu kommen weitere «falsche» Pfeffer wie der rosa Pfeffer, das Piment (Nelkenpfeffer) und Cayennepfeffer (aus roten Chillischoten).

## Grüner Pfeffer

Er wird aus den unreifen, früh geernteten Früchten hergestellt. Entweder werden die frischen Körner in Salzwasser eingelegt oder bei hohen Temperaturen getrocknet. Daher behält er seine grüne Farbe. Einer der interessantesten Pfefferdüfte ist wohl Poivre Samarcande aus der Hermessence Collection von Hermès, der grünen Pfeffer und Chili enthält. Dazu kommen Zedernholz, Eichenmoos und Moschus, was ein wunderbar dezentes und eigenständiges Bouquet ergibt (für sie und für ihn).

## Schwarzer Pfeffer

Im Unterschied zum grünen Pfeffer wird der schwarze Pfeffer aus unreifen bis knapp vor der Reife stehenden Früchten gewonnen, die durch Trocknung runzlig und schwarz werden. Ihn verwendet Lorenzo Villorosi für sein Parfum Piper Nigrum. Der Italiener mischt schwarzen Pfeffer mit Zypresse, Anis, Oregano, Myrrhe, Perubalsam, Benzoechar und Atlaszeder.

## Weisser Pfeffer

Er wird im Gegensatz zur grünen und schwarzen Variante von der Schale befreit und ist vollreif. Er wird in Peppermint verwendet, dem frischen, fast sommerlich hellen Duft aus der Sherbet-Linie von Comme des Garçons. Dort ergibt er zusammen mit Minze, Rosenbeeren, Kardamom, Amber und weissem Moschus eine gekühlte Schärfe.

## Rosa Pfeffer

Der seit einiger Zeit in Mode gekommene rosa Pfeffer ist mit dem schwarzen Pfeffer nicht verwandt. Diese Früchte des brasilianischen Pfefferbaumes, die gerne auch als Weihnachtsschmuck gebraucht werden, sind milder und fruchtiger im Geruch. Rosa Pfeffer ist teurer als «echter» Pfeffer und vielleicht gerade deshalb beliebter in der Feinparfümerie. Geza Schön, Schöpfer der Duftserie Escentric Molecules, schaffte mit Escentric 01 ein Parfum mit rosa Pfeffer, grüner Limette, Weihrauch sowie Moschus, das pures Understatement ausstrahlt.

## Piment

Auch Piment (*Pimenta dioica*) hat nichts mit schwarzem Pfeffer zu tun, handelt es sich dabei doch um ein Myrtengewächs, das auch Nelkenpfeffer genannt wird. Sein Duft ist würzig-pfeffrig und erinnert (natürlich) an Gewürznelken. Piment verwendet zum Beispiel der junge Parfümeur Pierre Guillaume. Er mischt das Gewürz in seinem Duft O2 Cozé



Alle erwähnten Pfefferdüfte auf einen Blick (genaue Informationen im Kasten). (James Muñoz)

## Sechs Pfefferdüfte von mild bis scharf

**Schärfestufe 1 (mild):** Escentric 01 von Geza Schön, Schöpfer der Duftserie Escentric Molecules).  
**Schärfestufe 2:** O2 Cozé (Duo Cozé) vom jungen Parfümeur Pierre Guillaume (von Parfümerie Générale).  
**Schärfestufe 3:** Peppermint aus der Sherbet-Linie von Comme des Garçons.  
**Schärfestufe 4:** Piper Nigrum von Lorenzo Villorosi.

**Schärfestufe 5:** Poivre Samarcande aus der Hermessence Collection von Hermès (Parfümeur: Jean-Claude Ellena).  
**Schärfestufe 6 (scharf):** Harissa aus der Red-Linie von Comme des Garçons (Parfümeur: Bertrand Duchaufour). (z.z.)  
*Alle Düfte sind bei der Parfümerie Osswald, Zürich, erhältlich, Poivre Samarcande bei Hermès.*

(von Parfümerie Générale) mit Kaffee, Schokolade, Bourbonvanille und indischem Hanf zu einer interessanten Kombination.

## Cayennepfeffer

Ebenso wenig wie Piment ist Cayennepfeffer «echter» Pfeffer. Er wird aus gemahlenden Chillischoten gewonnen, die zur Gattung der Paprika gehören. Ein wahrlich scharfes Parfum ist Harissa aus der Red-Linie von Comme des Garçons. Neben Chillischoten stecken marokkanische Gewürznoten, Blutorange, Angelika, Safran, Muskatnuss, Kardamom und Tomaten in diesem feurigen Duft. Die Kreation von Bertrand Duchaufour ist an Schärfe nicht mehr zu überbieten. *Maurus Bachmann*

Schönheit