

# CAYENNEPFEFFER

CAPSICUM FRUTESCENS

C

Cayennepfeffer ist nicht wie der Name vermuten lässt eine Pfeffersorte, schmeckt aber trotzdem scharf. Denn Cayennepfeffer ist nichts anderes als vermahlene getrocknete Chilischoten.

Chili gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). In Mittel und Südamerika wurde Chili schon vor Tausenden von Jahren angebaut. Damit zählt sie zu den ältesten Gewürzen der Menschheit. Mit der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus wurde die Schote weltweit bekannt. Noch heute wird Chili überwiegend in den tropischen Regionen Mittel- und Südamerikas angebaut, außerdem in Ostafrika und Asien. Die Pflanzen werden bis zu 1,8 m hoch und blühen von Juni bis September. Die orangefarbenen bis roten Schoten sind kuglig bis spitz und werden von Hand geerntet.

Eigentlich hat Chili/Cayennepfeffer ein paprikaähnliches Aroma, dies ist durch die extreme Schärfe aber kaum wahrnehmbar. Verantwortlich für die Schärfe ist das enthaltene Capsaicin. Der Gehalt und damit der Schärfegrad der Chili hängt von Art, Anbau, Trocknungs- und Lagerbedingungen ab. So können Früchte mit der gleichen Erntezeit von derselben Pflanze sehr unterschiedliche Schärfegrade aufweisen. Am höchsten konzentriert kommt es in den Samen und Scheidewände der Schote vor.

Der Schärfegrad von Cayennepfeffer wird in sogenannten „Scoville-Einheiten“ gemessen. Früher galt hierfür die subjektive Maßzahl, die durch Geschmacksvergleich zwischen unterschiedlich verdünnten Chiliextrakten festgelegt wurde, heute werden die „Scoville-Einheiten“ im Labor mittels HPLC (Hochleistungs-Flüssigkeitschromatografie) ermittelt.

Für Brecht Cayennepfeffer werden die ganzen Chilischoten vermahlen, dadurch weist er eine besondere Schärfe auf. Man sollte ihn daher **stets sparsam dosieren!** Cayennepfeffer kann für alle Gerichte verwendet werden, in denen Schärfe erwünscht ist. Auch zu Schokolade passt er ganz wunderbar. Und wenn doch mal etwas viel Cayennepfeffer ins Essen gelangt ist, helfen trockenes Brot, Reis, gekochte Kartoffeln oder Milchprodukte gegen das Brennen im Mund.

Doch Cayennepfeffer ist viel mehr als nur eine würzende Zutat. Dem enthaltenen Capsaicin werden nicht nur durchblutungsfördernde sondern auch den Stoffwechsel anregende Wirkungen nachgesagt. Capsaicinhaltige Pflaster und Salben werden z.B. zur Schmerzlinderung eingesetzt.



**Gewürzmühle Brecht GmbH**  
Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein  
Tel.: +49(0) 721-97827-0  
Fax: +49(0) 721-97827-38  
info@gewuerzmuehle-brecht.de

[www.gewuerzmuehle-brecht.de](http://www.gewuerzmuehle-brecht.de)