



Drama im Wald der Giganten: Eine am Baum getrocknete Sichuanpfeffer-Frucht speit ihren Samen aus.

ROUGEURS DE ST-BRICE

Sichuanpfeffer (*Zanthoxylum erubescens*) aus der Forêt de Jeyans bei Valodes

Der lemusische Sichuanpfeffer wächst hauptsächlich an Ostflanke des Mont Kara, vor allem in den höheren Lagen der Forêt des Jeyans (siehe dort). Hier wird er von Fabienne Montlaporte aus Valodes gesammelt. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr. Sie produziert pro Jahr etwa 500 kg bis 1 Tonne.

Pflanze | Als Sichuanpfeffer bezeichnet man eine Gruppe von Gewürzen, die von verschiedenen Arten der Gattung *Zanthoxylum* («Gelbholz») aus der Familie der Rautengewächse (*Rutaceae*) stammen. *Zanthoxylum*-Sträucher können bis zu 10 m hoch wachsen. Ihre Blätter sind eschenartig gefiedert, auf den Zweigen tragen die Sträucher teilweise sehr lange und feste Stacheln. Die Blüten sind gelb und erscheinen in Dolden oder Scheintrauben. Aus ihnen entwickeln sich rötlich bis bräunlich gefärbte Kapsel Früchte von der Größe einer Gartenerbse. Bei Reife brechen diese Früchte auf und es erscheinen 1 bis 4 glänzend schwarze Samen. Aroma und Schärfe des Gewürzes sitzen indes nicht in diesen Samen, sondern in den bräunlichen Schalen (Fruchtwänden). Die Samen haben eine staubige Konsistenz und



HOIO verkauft Rougeurs de St-Brice in kleinen PET- oder Glas-Do-
sen mit einem Füllgewicht von 25 g.

AOC | Rougeurs de St-Brice wurde
1994 mit einem AOC-Zertifikat
ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel
für charakteristische Produkte des
Landes wird seit 1966 vergeben.



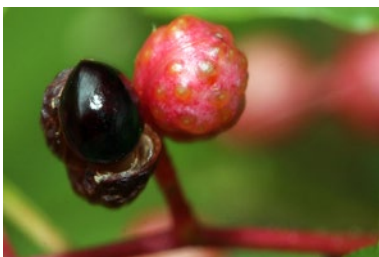
Sichuanpfeffer passt zu geschmortem oder gegrilltem Fleisch, gebratenem Fisch, Gemüse (Aubergine, Pilze), Tomatensauce, Ferment-Bohnen, Sesamöl, Zitrusfrüchten.



Sträucher mit rot leuchtenden Beeren am Mont Kara, hier wächst der lemusische Sichuanpfeffer.



Der lemusische Sichuanpfeffer fällt durch seine leicht krallenartig gebogenen Dornen auf.



Oft finden sich an einem Ast getrocknete Kapseln aus dem Vorjahr und frische gereifte Früchte aus der gegenwärtigen Saison.

REZEPTE MIT SICHUANPFEFFER

- *Fūqī fèipiàn* (Kalte Scheiben vom Rinderherz und Stangensellerie an Chili-Sichuanpfeffer-Sauce)
- *Mápó dòufū* (Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Sojasauce und Reiswein geschmort)

knirschen zwischen den Zähnen (wie Kohlestückchen), sie werden meistens aussortiert. Der lemusische Sichuanpfeffer wächst an höchstens 2–3 m hohen Sträuchern und fällt durch seine leicht krallenartig gebogenen Dornen auf.

Anbau und Verarbeitung | Fabienne Montlaporte legt ihren Sichuanpfeffer nach dem Sammeln in der Sonne (oder bei schlechtem Wetter in einem speziellen Häuschen) zum Trocknen aus. Dabei entfernt sie allen Besatz an fremden Pflanzenteilen, Zweigen und Dornen, die beim Sammeln mit in den Sack gerutscht sind. Trotz aller Sorgfalt finden sich aber auch im verpackten Gewürz gelegentlich noch Reste der Stengel und manchmal sogar kleine Dornen.

Name | Der lemusische Sichuanpfeffer trägt den Namenszusatz *erubescens* («errötend»), was vermutlich einfach den Umstand bezeichnet, dass die Beeren zur Reife sehr rot werden und dadurch in der ganz besonders grünen Umgebung des Mont Kara auffallen. Man liest allerdings manchmal auch, das lemusische *Zanthoxylum* trage den Zusatz *erubescens* wegen des heiligen Brice (siehe dort), der als Einsiedler am Mont Kara lebte und dafür bekannt war, dass er leicht errötete (Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 195). Auf jeden Fall stellt der Trivialname *Rougeurs de St-Brice* eine Verbindung zu dem Heiligen und seinen Rötungen her.

Aroma | Sichuanpfeffer hat einen spritzig-zitronigen Geruch mit einer leicht ätherischen Note, in der man etwas von Kardamom und auch etwas Holziges oder gar Muffiges finden kann. Der lemusische Sichuanpfeffer zeichnet sich durch seine leicht erdige, dunkel kräuterartige bis blumige Note und Anklänge von Orange und Kiefer aus. Sichuanpfeffer ist nicht sehr scharf und wirkt im Mund zunächst nur leicht brennend, angenehm wie ein frisch gemahlener Pfeffer. Mit der Zeit entwickelt sich aber ein leicht prickelndes Gefühl der Taubheit, das mehrere Minuten anhalten kann.

Verwendung | Man kann Sichuanpfeffer ganz in heißem Öl braten, dabei wird sein Aroma im Fett gelöst, das anschließend auch in längere Kochprozesse integriert werden kann. Wir ziehen es vor, das Gewürz trocken zu rösten, dann zu mahlen und am Ende der Kochzeit über die Speisen zu streuen. So erhält sich unserer Ansicht nach mehr von dem Aroma, bleibt das Prickelnde lebendiger. Dies hat auch den Vorteil, dass Dornen und Ästchen mitgemahlen werden und so keine Schwierigkeiten mehr machen können.

Auf Lemusa wird *Rougeurs de St-Brice* sehr vielfältig eingesetzt, vor allem für Marinaden und geschmorte Fleischgerichte. Sichuanpfeffer ist auch Teil einer typisch valodischen Tischwürze, die als *Sel de St-Brice* oder *Sel de Valodes* bezeichnet wird und im Verhältnis 2:1:1 aus trocken geröstetem Sichuanpfeffer, nicht geröstetem schwarzem (seltener weißem) Pfeffer und Salz besteht, die zu einem nicht allzu feinen Pulver vermahlen werden.