

Lübecks schärfste Adresse

Chili & Paprika sind die Gemüse des Jahres 2015. Angelika Fernandes Costa macht daraus würzig-feurige Pasten, Chutneys, Vinaigretten.

Von Petra Haase

So könnte eine 500 000-Euro-Frage bei Günther Jauch lauten: In welcher Einheit wird die Schärfe von Chili gemessen: a: Scotree, b: Scofield, c: Scoville, d: Scosee. In dieser Situation wäre es hilfreich, Angelika Fernandes Costa als Telefonjoker zu haben. Denn man könnte einloggen, wenn sie c sagt. Die Schärfe wird in Scoville-Einheiten angegeben.

Die Lübeckerin kennt sich aus mit dem scharfen Gemüse, das in diesem Jahr ganz besonders im Rampenlicht steht. Denn – tara – der „Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt“ hat Paprika und ihre kleine Schwester, die Chili, zum Gemüse des Jahres gekürt. Denn: „Sie bereichern unsere Küche durch ihre bunte Farbenpracht, ihren scharfen Geschmack und sehr hohen Vitamin-Gehalt. Dieses Kulturgut muss bewahrt, aber auch behutsam weiterentwickelt werden.“

Das hat Angelika Fernandes Costa sich schon lange zur Aufgabe gemacht. Bei ihren Reisen durch Indien, Mexiko und Portugal hat sie mit ihrem Mann, dem früheren Kulturattaché des portugiesischen Generalkonsulats in Hamburg, José Antonio Fernandes Costa, ihre Liebe zu den Schoten entdeckt. Zuerst fing er an, Pasten zu kochen, dann begann Angelika, unterschiedliche Kreationen auszuprobieren. Zum Hausgebrauch. Und für Freunde. Die waren begeistert.

Alle Rohstoffe kommen aus kleinen Betrieben in Portugal

Und so probierte die Lübeckerin seit 2010 neben ihrer Arbeit als Arzthelferin immer weiter, zuerst zu Hause, seit einem Jahr in einem kleinen Laden in der Fischergrube. Und da findet man inzwischen die herrlichsten Kreationen: Chili-Ingwer-Feigen-Waldhonig-Paste, Chili-Aprikosen-Knoblauch-Grappa-Honig-Paste, grüne Chili-Mango-Kokos-Paste, Portwein-Feigen-Vin-

aigrette, Grüntee-Ananas-Minze Vinaigrette. Außerdem verschiedene Salze, Chutneys, Essige, Öle.

Sinnlich, feurig, scharf – so beschreibt sie selbst ihre Manufaktur, und irgendwie ist alles hier sinnlich: Die fröhlich, freundliche Frau, die Art, wie sie Zutaten mischt und wie sie voller Leidenschaft von den Produzenten erzählt. Es sind handverlesene kleine Betriebe in Portugal, die ökologisch arbeiten und von deren Qualität sich die Costas regelmäßig überzeugen.

In diesem Jahr ist Angelika Fernandes Costa in Rente gegangen – und legt mit ihrer Manufaktur „Pimenta-pipiri“ nun richtig los. Sie kocht und verkauft in ihrer Lübecker Manufaktur in der Fischergrube, feste Öffnungszeiten gibt es allerdings nicht. Wer kaufen möchte, muss sich vorher anmelden. Sie bietet auch Verkostungen im Laden oder bei Kunden zu Hause an und plant portugiesische Kochkurse. Ansonsten verkauft sie online ihre Pasten, Salze, Öle, Weine, „denn ich möchte mich nicht fest binden und Zeit zum Reisen haben“.

Um noch einmal auf die Schärfe zu kommen. Die Scoville-Skala reicht von praktisch null für Paprika bis zu 350 000 für Habaneros. Die „Trinidad moruga scorpion“, momentan die schärfste Chili der Welt, bringt es auf satte zwei Millionen Einheiten! Angelika Fernandes Costas arbeitet mit Chilis der Schärfe sechs. Aber auch die können für Tränen-Alarm sorgen.



In ihrer Manufaktur in der Lübecker Fischergrube produziert Angelika Fernandes Costa feurige Dressings und Pasten.



Chilis putzen, dann mit Kakao, Honig und Salz in den Mixer – und die fertige Paste in Gläser füllen. Wer davon kostet, sollte den Mund nicht zu voll nehmen – Verbrennungsgefahr!

Feurige Fakten

Die ältesten Nachweise der Nutzung von Chilis datieren auf etwa 5000 bis 7000 v. Chr. in Mexiko.

Aus nur fünf Arten hat der Mensch über 2000 Chili- und Paprikasorten gezüchtet.

Für die Schärfe ist der Inhaltsstoff Capsaicin verantwortlich. Das Brennen beim Kontakt mit Capsaicin kommt durch Einwirkung auf jene Nervenendungen zustande, die normalerweise den Wärmereiz aufnehmen. Capsaicin führt zu einer relativ lang anhaltenden Desensibilisierung dieser Nerven (nicht der Geschmacksnerven).

Zum „Löschen“ bloß nicht Wasser, Bier, Säfte und Limonade nehmen, denn Capsaicin ist nicht wasser-, sondern fettlöslich. Also lieber Milch, Eismilch und Joghurt trinken, wenn es mal so scharf war.

Medizinisch und ist die Chili von großem Wert für Menschen mit akuten und chronischen Schmerzzuständen. Außerdem hilfreich sind Einreibungen mit Capsaicin-Salben bei Nervenschmerzen, die noch Jahre nach dem Auftreten einer Gürtelrose bestehen können. Die bekannteste Anwendung ist das sogenannte Wärmeplaster (z.B. ABC-Pflaster).

Pimenta-Pipiri – ist portugiesisch und bedeutet Pfeffer und Chili. Die Manufaktur befindet sich in Lübeck in der Fischergrube 82. Kontakt unter Tel. 0451/705248, Infos und Bestellungen unter www.pimenta-pipiri.eu.

„Die Hallig konfrontiert dich mit deinen Stärken und Schwächen“

Matthias Piepgras aus Kiel ist seit sieben Jahren Bürgermeister auf Hooge.

Besser könnte es kaum laufen. Süddeutsche Zeitung, Seite 3. Der Artikel ganzseitig. In der Mitte sein Foto. Dass es ausgerechnet seine Mini-Gemeinde in die überregionale Presse gebracht hat, erfüllt Matthias Piepgras mit Stolz. Auf eine kürzlich ausgeschriebene Stelle fürs Gemeindebüro hatten sich republikweit 30 Männer und Frauen beworben. 30! Bei einer Hallig von etwas über 100 Einwohnern. Das sei ein Erfolg der guten Öffentlichkeitsarbeit, sagt er.

Seit sieben Jahren ist Piepgras Bürgermeister auf Hooge, Höhen und Tiefen hat er erlebt; damals etwa, als sie ihn bei seiner ersten Wahl mit überwältigender Mehrheit zum Bürgermeister ernannten, fünf Jahre später dann der freie Fall nach unten auf 25 Stimmen, und wenn man ihn fragt, ob er glaube, auf Hooge wohlgekommen zu sein, sagt er; „ich denke schon, dass meine Arbeit respektiert wird und in weiten Teilen auch akzeptiert wird. Meine Gegner aber werden meine Gegner bleiben.“

Matthias Piepgras, 59 Jahre, grüner Linker oder Grüner mit SPD-Parteibuch, Vater von zwei Söhnen, studierter Sonderpädagoge, Hobbys: „Kontakte machen“, ist ein Zugezogener. Die Mut-

ter seiner Kinder stammt von Hooge, er selbst ist in Kiel geboren und aufgewachsen, und dass ausgerechnet er nach zehn Jahren Lehrertätigkeit an der Uni einen Burnout erlitt, könnte man Ironie des Schicksals nennen; zuvor hatte er Seminare für Entspannungsgü

gegeben. Er lacht, er lacht viel, er hat Humor. Er ist ein Erzähler. Unprätentiös. Geerdet. Reflektiert. „Die Hallig konfrontiert einen mit seinen Stärken und Schwächen, du musst dich ihnen zwangsläufig stellen“, sagt er. Seine eigenen Schwächen? Oftmals zu wenig Ruhe aufzubringen, „aber je älter ich werde, desto besser geht das“.

Piepgras ist ein Netzwerker, ein Meister im Brückenbauen. Neben seiner ehrenamtlichen Arbeit als Bürgermeister ist er Amtsvorsteher, Vorsitzender der Biosphären Halligen, Vorsitzender Zweckverband Daseinsvorsorge, Vorsitzender des Kommunalunternehmens Häfen, im Vorstand der Aktivregionen, Mitglied des Kreistages. Amtsanhäufung werfen ihm seine Kritiker deswegen vor, es sind dieselben, die sein zum Teil lockeres und unbefangenes Auftreten als Respektlosigkeit oder mangelnde Diplomatie auslegen. „Wenn man

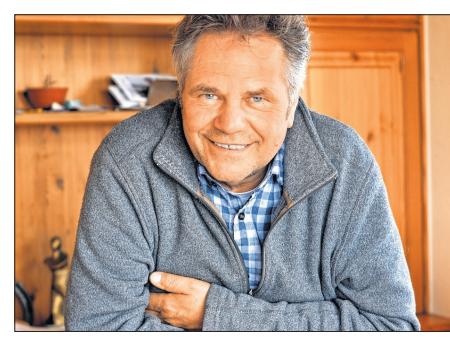
den Leuten einige Rechte beschneidet, ist klar, dass man Gegenwind bekommt. Und dieser Gegenwind ist, das ist typisch für Kleingesellschaften, immer sehr heftig. Wir profitieren einerseits von der Weite, ansonsten ist es auf den Warten sehr, sehr eng“, sagt er.

Er hat einiges erreicht für die Gemeinde. Der Hallig-Taler wurde eingeführt, eine Art Kurabgabe für Tagesgäste, zusätzliche Arbeitsplätze wurden geschaffen, das Projekt Hand-gegen-Koje ist weitgehend auf seine Initiative entstanden. Seine Arbeit ist ein Fulltime-Job. Urlaub bedeutet für ihn, „einfach nur weg zu zusein“. Er hat zwei Telefone. Die nächste Wahl ist in drei Jahren. Wie geht es dann weiter? „Das weiß ich nicht, und ich will es auch nicht wissen. Das Leben lehrt, dass nichts so bleibt wie es ist.“

● **Mehr über das Hallig-Leben** von Autorin Marion Hahnfeldt in ihrem Blog unter www.threemonths.de



Neues
von Hallig Hooge



Bürgermeister Matthias Piepgras (59) – ehrenamtlich und unermüdlich unterwegs.
Foto: Marion Hahnfeldt