



# Wo der beste Pfeffer wächst

In den Bergen Keralas werden Gewürze wieder traditionell angebaut: ohne Gift und ohne Kunstdünger. Für die Bauern ist das ein Gewinn

VON RÜDIGER BRAUN



Die Reise zum Pfeffer dauert lang und ist sehr heiß. 14 Stunden geht es mit dem Geländewagen durch den indischen Bundesstaat Kerala, vom Süden in den Norden die Route führt zunächst entlang der dicht besiedelten Malabarküste, wo die Städte ineinanderzufließen scheinen, ohne Anfang, ohne Ende. Kerala bedeutet so viel wie »Land der Palmen«, und jedes Jahr pilgern Tausende von Touristen aus aller Welt an seine weißen Sandstrände. Erst als die Route wegführt von der Küste in das bergige Hinterland, sinken die Temperaturen von knapp 40 auf angenehme 25 Grad. Die Landschaft wird sanfter, grüner, vielfältiger. Es geht durch Teeplantagen, vorbei an kleinbäuerlichen Feldern, durch dichten Urwald.

Das Ziel dieser Reise ist der Distrikt Wayanad, genauer

gesagt, der

Gewürzgarten

des indischen Botanikers Biju

Joseph. Biju ist

ein kleiner, drahtiger

Mann mit mächtigem

schwarzem Schnauzbart. Ein

glücklicher Mann, wie er

selbst sagt. Denn in seinem Garten hege er einen ganz besonderen Schatz: Rund 400 Arten exotischer Heilpflanzen züchtet er in seinem Reich, und er kann zu jeder Pflanze eine Geschichte erzählen. So sei die zerriebene Rinde des Echten Zimtbaums nicht nur ein begehrtes Gewürz, sondern werde in der indischen





Das Gelände der »Arche des Pfeffers« im Nordosten Keralas

Volksmedizin schon lange gegen Blähungen und andere Verdauungsbeschwerden eingesetzt. Mehrere Studien in westlichen Labors hätten dem Zimt inzwischen sogar offizielle bescheinigt, dass er bei der Behandlung der Zuckerkrankheit den Blutzucker senke.

Die Kletterpflanze, die sich an einem etwa zehn Meter hohen Zimtbaum wild verknotet emporrankt, sei eine besondere Kostbarkeit, sagt Biju, sie sei ein Mondsamengewächs. „*Coscinium fenestratum*“ steht auf einem grünen Schild. Die Art ist vom Aussterben bedroht und deshalb streng geschützt. In der ayurvedischen Medizin gilt sie als vielseitiges Heilmittel. »Wurzeln und Rinde lassen sich ebenso nutzen wie Blätter und Früchte«, erklärt der Heilpflanzenexperte. »Man behandelt damit Diabetes, Geschwüre, Herpes und sogar Schlangenbisse.«

Und noch ein weiteres Projekt lässt Biju keine Ruhe: In den vergangenen Monaten haben er und zwei Mitarbeiter unzählige Bauern in den abgelegenen Dörfern aufgesucht und nach alten Pfeffersorten befragt. Die drei Pflanzensammler wollen eine »Arche des Pfeffers« aufbauen, ein Refugium, in dem sämtliche indische Pfeffersorten kultiviert werden sollen. 64 unterschiedliche Varianten haben sie bereits im Norden Keralas gefunden. Erst kürzlich entdeckte er mit Hilfe einer alten Bauersfrau oben in den Bergen in über 1.200 Metern Höhe eine kleinblättrige Sorte. Sie gedeiht selbst bei Temperaturen um die

Null Grad und besitzt ein besonderes wehrauchartiges Aroma. Fünf Stunden quälte Biju sich mit einem Geländewagen durch Regenwald über Schlaglochpisten hoch in die sogenannten Westghats, vorbei an Baumriesen und Waldelefanten.

Seine Funde setzt Biju erst einmal in Komposterde, dann untersucht er sie genau, beschreibt, sortiert, beschriftet, bevor er die Setzlinge in einem frisch umgebrochenen Garten an vier Meter hohe, säulenartige Rankgitter pflanzt. Gemeinsam mit Wissenschaftler von der Mahatma-Gandhi-Universität in Kottayam will er nun nach und nach die Inhaltsstoffe und die genetischen Besonderheiten der einzelnen Pfeffersorten bestimmen. Alles, was dazu an Wissen zu finden ist, in Büchern wie im Internet, will Biju Joseph sammeln und in einem Archiv aufbewahren.



Botaniker Biju Joseph und Gewürzhändler Rudolf Bühler (r.) wollen gemeinsam alte und seltene Pfeffersorten retten

#### Die Bauern erzielen höhere Preise

Dass der Botaniker sein Projekt so zielstrebig verfolgen kann, liegt auch an Rudolf Bühler, einem Biobauern und Gewürzhändler aus Deutschland. Seit etwa 15 Jahren importiert Bühler jene ökologisch angebaute Naturgewürze aus Kerala, die er für die Herstellung seiner Biowurst in Schwäbisch Hall benötigt. »Die Bauern produzieren auf traditionelle Weise hochwertige, heimische Gewürze in kleinen naturnahen Gärten, rein ökologisch, ohne Kunstdünger und Pestizide«, sagt Bühler. »Wir sorgen dafür, dass sie dafür ein

zuverlässiges Einkommen erhalten, von dem sie gut leben können.« Trotz stark steigender Pfefferpreise könne den Bauern ein Zuschlag von mindestens 50 Prozent auf den jeweiligen Weltmarktpreis gezahlt werden. Neben Pfeffer importiert er auch Kardamom, Kurkuma, Piment, Kreuzkümmel, Muskatnuss und Zimt.

Bühler ist 66 Jahre alt, früher hat er einmal als Entwicklungshelfer gearbeitet. Auch deshalb versuchte er von Beginn an, das Gewürzgeschäft mit der »Hilfe zur Selbsthilfe« für die indischen Bauern zu verbinden.

Bei einer seiner zahlreichen Reisen nach Kerala, entstand schließlich die Idee zu der »Arche des Pfeffers«, deren Anschubfinanzierung Bühler ebenfalls bereitstellte. »Ich will die historischen indigenen Pfeffersorten vor dem Aussterben bewahren«, sagt Bühler., »denn auch in Indien, dem Ursprung des Pfeffers, werden heutzutage fast nur noch Hybriden angebaut wie in Vietnam, Indonesien oder Brasilien, wo dann unter erheblichem Einsatz von Kunstdünger und Pestiziden ein Massenprodukt erzeugt wird.« Diesen Trend gibt es auch in Indien. Doch die Ursprungsregion des Pfeffers, das bergige Hinterland der Malabarküste in Kerala, hat aufgrund seiner weitgehend kleinbäuerlichen Struktur bislang eine große Vielfalt bewahrt. Hier gibt es noch den besonders großbeerigen, nussig schmeckenden Tellicherry-Pfeffer, die besonders öl-

reiche Variante Balankotta oder die langsam wachsenden, fruchtig aromatischen Sorten wie Devamunda und Karimunda.

Die Unterschiede bei der Form, Größe und Farbe der Blätter oder beim Aussehen der Blüten und der Fruchtrispen sind oft nur mit geschultem Auge erkennbar. Wertvoll ist aber ohnehin vor allem das, was in den Pflanzen steckt: Manche Sorten sind besonders widerstandsfähig gegen bestimmte Krankheiten, andere vertragen große Höhenlagen und Temperaturen nahe des Nullpunktes oder besitzen besonders wertvolle Inhaltsstoffe. »Die traditionellen Sorten dienten nicht nur als Gewürz«, sagt Rudolf Bühler, »sondern wegen ihrer unterschiedlichen Eigenschaften auch als Heilmittel in der ayurvedischen Medizin. Jede Sorte hat unterschiedliche Wirkungen auf den Organismus und einen eigenen medizinischen Wert.«

Das Grundstück, auf dem der Botanische Garten und die Pfeffer-Arche angesiedelt sind, gehört zur Wayanad Social Service Society, einer sozialen Einrichtung der Caritas Indien. Rund 17.000 Kleinbauernfamilien in der Umgebung des Städtchens Mananthavady unterstützt die lokale katholischen Kirche mit dieser Organisation, und zwar unabhängig von ihrer Religionszugehörigkeit. Denn egal ob Hindu, Muslim oder Christ – alle Bauern hier haben die gleichen Probleme. Besonders



Urwaldschule im Projektgebiet Vanivjal, Western Ghats: Zum Schutz der Schülerinnen aus dem umliegenden Urwald und der LehrerInnen wurde ein Elefantengraben rund um die Schule mit Community-Center angelegt.

leiden sie unter der unzuverlässigen Versorgung mit Wasser und unter dem vielen Müll, den keiner beseitigt.

Die Gewürze der Kleinbauern werden in einer hochmodernen Fabrik gereinigt, verarbeitet und verpackt. In einem Labor untersuchen Mitarbeiter den Ölgehalt der Ware oder eine mögliche Verunreinigung der Rohstoffe durch Bakterien oder Schimmelpilze. Nur die Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel übernimmt ein externes Institut. So viel Kontrolle muss sein.

Sorgen bereitet dem Chef der Einrichtung, Pater Bijo Thomas Karukappally, vor allem die Finanzierung der Fabrik. 14 Prozent Zinsen muss er für einen hohen Kredit an indische

Banken bezahlen. Das frisst den anfänglichen Ertrag fast auf. »Auf diese Weise beuten Finanzmärkte arme Länder in der Dritten Welt aus«, sagt Bühler: »Niedrigzinsen bei uns im Westen, hohe Zinsen in Entwicklungsländern. Da ist klar, wohin das Geld letztlich fließt.« Er hat deshalb einen günstigen Förderkredit der deutschen Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) bzw. der DEG in Köln vermittelt. Doch dieser deckt nur einen Teil der Investitionen ab.

Bühler glaubt dennoch an den Erfolg des Projekts. Das Potenzial sei groß: »Die Verbraucher entdecken gerade erst den Wert gesunder Gewürze aus fairem, biologischen Anbau.«



In der Sonnenhof-Gewürzmanufaktur auf dem Sonnenhof werden die Naturgewürze aus den Projektgebieten gemahlen und sortenrein oder als Mischung von Hand abgefüllt.



Unsere Naturgewürze online kaufen:  
[shop.ecoland-hs.de](http://shop.ecoland-hs.de)

