



Faire Gewürzkultur

Bester Pfeffer für die Wurst

Gewürze verfeinern unsere Speisen, verwöhnen den Gaumen und erregen unsere Sinne. Früher wurde Pfeffer in Gold aufgewogen. Nelken, Zimt und Safran waren Statussymbole und so kostbar wie Diamanten. Heute sind sie meist Billigprodukte, aber nicht immer. Rudolph Bühler importiert Biopfeffer aus Kerala in Südindien und ist bei der Ernte einmal im Jahr dabei. **Hannelore Figus** hat ihn begleitet.

Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts war der Normalbürger hierzulande mit Pfeffer und Salz zufrieden. Andere Gewürze benutzte man kaum. Erst das flächendeckende Transportwesen sorgte für den Einzug exotischer Gewürze in unsere Küchen- und Supermarktregale. Heute sind sie zwar für alle erschwinglich, aber zur anonymen Massenware geworden, »billig eingekauft in Entwicklungsländern, mit Pestiziden verseucht, radioaktiv bestrahlt, um gegen Schimmel und Insektenbefall geschützt und um länger haltbar zu sein. Containerweise werden sie aus Asien und aus aller Welt in den Freihandelshäfen gelagert und verkauft, für den Verbraucher nicht mehr nachvollziehbar, woher sie stammen«, darüber sinniert Rudolf Bühler gerne, wenn er am alten Pfefferhafen von Cochin sitzt und den Sonnenuntergang hinter den chinesischen Fischernetzen genießt.

Die Hafenstadt Cochin an der südindischen Malabarküste war und ist ein Zentrum des Gewürzhandels. Rudolf Bühler, der Retter des Schwäbisch-Hällischen Schweins reist jedes Jahr zur Zeit der Pfefferernte nach Südindien, um für die Wurstwaren und Produkte aus dem »Mohrenköpfe«, wie der Kosenamen für die alte Schweinerasse aus dem Hohenloher Land heißt, feinsten Pfeffer und Gewürze zu importieren. Denn, so der Schweinezüchter und Gründer der BESH (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall), »für a guade Wurscht brauch't's unverfälschte Gewürze«. Die besten sind gerade gut genug. Rudolf Bühler hat schon vor einiger Zeit seine Liebe zu den duftenden Zugaben für die Schwäbisch-Hällischen Fleisch- und Wurstprodukte entdeckt. Kümmel, Koriander und Senf bauen die Hohenloher inzwischen vor der eigenen Haustür an. Paprika, Knoblauch und Mittelmeergewürze beziehen sie von Kleinbauern aus der Vovjovina in Serbien und aus Montenegro. Aber Pfeffer, Kardamom und andere exotische Gewürze importiert die Tochtergesellschaft der BESH, Ecoland Herbs&Spices, von Kleinbauern und Eingeborenenstämmen aus den Westghats im südindischen Bundesstaat Kerala.

Wie der Schwabe nach Indien kam

Wenn der »Herr der Gewürze« im Tropenanzug in der Pfefferplantage steht, doziert er gerne über die Anbau- und Klimabedingungen für seinen Lieblingspfeffer: »An den

Westghats, dem Gebirgszug, der sich an der Westseite bis an die Südspitze des indischen Kontinents erstreckt, regnen sich die vom Meer aufsteigenden Wolken ab und sorgen für das feuchte, warme Klima. Denn der Pfeffer mag's feucht und warm«. Bühler schaut den Bauern zu, wie sie mit einfachen Bambusleitern in die Bäume klettern und die Pfefferrispen in ihre zu Säcken zusammengebundenen Dhotis fallen lassen. Wie Efeu ranken sich die Pfefferpflanzen an 10 bis 15 Meter hohen Bäumen hoch. Stachelige Korallenbäume, aber auch Jackfrucht-Bäume sind beliebte Rankhilfen für den Pfeffer, der seit Jahrhunderten hier, in über tausend Metern Höhe, im tropischen Regenwald von Hand geerntet wird.

Wie es dazu kam, dass sich ein schwäbischer Landwirt jedes Jahr persönlich für die Pfefferernte interessiert? Ganz einfach: Bevor Rudolf Bühler den elterlichen Hof in Wolpertshausen übernahm, war der gelernte Agraringenieur und Agrarsoziologe als Entwicklungshelfer in Afrika und Asien tätig. Diesen Beruf hat er nie ganz aufgegeben und wurde immer wieder engagiert, wenn es darum ging, neue Projekte zu entwickeln oder Expertisen zu erstellen. So rief ihn 2001 eine Stuttgarter NGO-Organisation in die Pfefferberge von Kerala. Dort sollte den Ureinwohnern des Periyar Nationalparks zu einem besseren Einkommen und menschenwürdigeren Lebensbedingungen verholfen werden. Der Nationalpark ist eines der schönsten Tierreservate, wo die letzten Tiger Indiens Zuflucht gesucht haben und viele seltene Tier- und Vogelarten leben. Er ist aber auch seit jeher die Heimat von Nomadenstämmen, die Jahrhunderte von und mit dem Wald hier lebten. Doch mit dem Ausbau des Nationalparks hat man sie zur Sesshaftigkeit gezwungen und mit vielen Verboten belegt: Sie durften den Wald nicht mehr roden und kein kostbares Sandelholz mehr schlagen und verkaufen. Was ihnen blieb war der Pfefferanbau und das Sammeln von wildem Pfeffer.

Früher, erzählt Bühler, bevor es das Projekt gab, wurden die Stämme häufig betrogen: »Fliegende Händler sind an den Rand des Gebiets gekommen, haben Vorkasse gemacht, den Pfeffer abgeholt und dann nichts mehr bezahlt.« Die acht Stämme in diesem Gebiet hatten weder Schulen für ihre Kinder noch konnten sie sich Häuser für ihre Familien leisten. Das war die Ausgangssituation, die er 2001 antraf.



Bei der Pfefferernte: Rudolf Bühler mit der Autorin und Geschäftspartnern am Eingang des Peryar Nationalparks (oben links). Der Dhoti, ein traditionelles indisches Kleidungsstück, dient als Pfeffersack (unten links). Abendstimmung im alten Hafen von Cochin (rechts).

Sein Vorschlag zur Verbesserung der Situation: das Stammesgebiet biozertifizieren, aufwerten und den Ureinwohnern damit einen höheren Preis für ihre Gewürze und eine sichere Abnahme garantieren. Gerne erzählt Rudolf Bühler die Geschichte, als er seinen Vorschlag dem Gremium vor Ort unterbreitet: »Der Chairman des Komitees hat dann gesagt: toller Vorschlag, aber wer kommt und kauft uns das – where are the buyers, die den besseren Preis zahlen und garantieren, dass das Geld im Urwald ankommt?« Der Entschluss war relativ schnell gefasst: »Wir brauchen ja auch Gewürze für die BESH, o.k. wenn sich keiner findet, dann mache ich das. Ich will nicht nur reden wie der Blinde vom Licht, sondern etwas tun«, sagte er und seither blüht der Pfefferhandel zwischen Kerala und dem Hohenloher Land.

Grüne, schwarze & weiße Beeren

Die Ernte beginnt im Dezember und dauert bis Mitte Februar. »Nur vollreife Beeren werden gepflückt«, betont Rudolf Bühler, »es wäre falsch, die gesamte Pflanze auf einmal abzuernten, dann hätte man mindere Qualität«. Also klettern die Pfefferbauern immer wieder in ihre Bäume, um die sattgrünen, später roten, Pfefferbeeren zu ernten. Der grüne Pfeffer wird in Salzlake oder Kokosessig eingelegt, dadurch wird er konserviert und behält seine grüne Farbe. Er ist am wenigsten scharf. Schwarzer Pfeffer darf weder zu jung, noch zu reif geerntet werden, kurz bevor die Pfefferbeere

eine rote Farbe bekommen. Dann trocknen sie in der Sonne, bis sie hart und schwarz, scharf und aromatisch sind und ein Drittel ihres Gewichts verloren haben. Die Herstellung von weißem Pfeffer ist komplizierter: Zunächst werden die vollreifen roten Beeren geerntet, durch längeres Wässern, Einlegen und heißen Dampf wird die Schale entfernt. Es entstehen weiße Beeren, die noch trocknen müssen. Nach indischem Brauch dient der schwarze Pfeffer dazu, Speisen Schärfe zu geben, der grüne Pfeffer wird für Pickles verwendet und der weiße Pfeffer kommt als Würze auf den Tisch. Der Hohenloher Biobauer setzt andere Prioritäten: »Den weißen Pfeffer will man eigentlich für Leberwurst, für Lyoner oder für Weißwurst, damit man die schwarzen Körnchen nicht sieht.« So hat jede Nation ihre Präferenzen.

Ginge es nach Rudolf Bühler, sollte auch der Pfeffer nach Herkunft und Jahrgang klassifiziert angeboten werden, »wie Wein und gute Schokolade«, sagt er. Sein Credo für eine bewusste Esskultur: »Gute Produkte verdienen gute Gewürze, ohne Zusatzstoffe, ohne Rückstände und von nachvollziehbarer Herkunft.«