

natur+kosmos

FEBRUAR 2007

natur+kosmos

SONDERDRUCK

PROJEKT ZUKUNFT

Pfeffer - Scharfes aus Indien

Ein Plädoyer für natürliche Gewürze aus ökologischem Anbau. Traditionelle Sorten bieten ein unverfälschtes Geschmackserlebnis und bereichern unsere Esskultur.

Pfeffer- Scharfes aus Indien

Im Dschungel des Peryar Nationalparks werden alte Pfeffersorten ökologisch angebaut. Das bringt den Einheimischen Geld und unterstützt den Erhalt eines einzigartigen Tierschutzgebietes. Nicht zuletzt schmeckt der sorgfältig kultivierte Pfeffer besser.

Text: Rüdiger Braun • Fotos: Salim Pushpanath

Wahrscheinlich gibt es nirgendwo sonst eine solch hohe Dichte an Gewürzläden wie entlang der Hauptstraße von Kumily. Mit metergroßer Leuchtreklame wirbt sogar ein „Spice-Supermarkt“. Die kaum überschaubare Auswahl an getrockneten Pflanzenteilen, Pülverchen und Tinkturen parfümiert die Luft mit einer anregenden, orientalischen Duftmischung. Der Ort in den Kardamom-Bergen, bekannter unter dem Namen „Spice-Village“, ist das touristische Zentrum der Gewürzbauregion im Herzen des südindischen Bundesstaats Kerala. Das gebirgige, dicht bewaldete Hinterland der sagenumwobenen Malabarküste Keralas, an der seit vielen Jahrhunderten Kaufleute ihre Schiffe mit Gewürzladungen füllten, gilt als Ursprungsland des Pfeffers. Für den Agraringenieur und früheren Entwicklungshelfer Rudolf Bühler war das der entscheidende Grund, weshalb er auf der Suche nach hochwertigen, widerstandsfähigen Pfefferpflanzen vor fünf Jahren erstmals in dieses Gebiet kam. Er hoffte,



noch alte Sorten zu finden, die über ein besonders edles Aroma verfügen und die sich durch eine natürliche Resistenz gegen Schädlinge besonders gut zum Ökoanbau eignen.

Der Vollblutbiobauer setzte in den vergangenen Jahren bereits Maßstäbe bei der artgerechten Haltung von Schweinen und Rindern. Er gründete die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, der sich inzwischen 960 Bauern angeschlossen haben. Er rettete das Schwäbisch-Hällische Schwein vor dem Aussterben, vermarktete die stämmigen, schwarz-weiß gescheckten Tiere erfolgreich als „Gourmetschweine“, rettete den vor der Schließung bedrohten lokalen Haller Schlachthof für die Infrastruktur der Region und eröffnete eine Ladenkette, in der Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung und andere regionale Produkte angeboten werden.

„Alles aus einer Hand“ ist Bühlers

Devise, damit jeder Schritt im Herstellungsprozess optimal kontrolliert werden kann – vom Viehfutter bis zur fertigen Wurst. Die Gewürze waren dabei lange eine

→



Das Projekt

IM JAHR 2001 WURDE DIE Ecoland Herbs & Spices GmbH gegründet. Das Unternehmen mit Sitz im württembergischen Wolpertshausen bei Schwäbisch Hall arbeitet seither mit indischen Erzeugergemeinschaften zusammen. Mitten in der Urwäldern des indischen Periyar-Tigerreservats bauen sie Kräuter und Gewürze von außergewöhnlicher Qualität und nach strengen ökologischen Richtlinien an. Die ausschließlich bäuerlichen Familienbetriebe und Kleinbauernkooperativen sind nicht nur durch Abnahmegarantien abgesichert, sie bekommen inzwischen auch einen Zuschlag von 50 Prozent auf den Marktpreis. Angebaut wurden zunächst ausschließlich traditionelle Pfeffersorten. In kleineren Mengen werden auch Kardamom, Muskat, Nelken und Vanille geliefert. In diesem Jahr sollen Chili, Zimt und Piment hinzukommen. Mittlerweile sind drei europäische Standorte in den Bergen Montenegros, in der serbischen Provinz Vojvodina und im württembergischen Hohenlohe hinzugekommen. Das Ziel: die wichtigsten Gewürze und Küchenkräuter in Bioqualität zu erzeugen. Im Frühjahr soll in Deutschland ein Kampagne starten, die das Bewusstsein für hochwertige Bio-kräuter und -gewürze schärfen soll.



Rudolf Bühler, Gründer von Ecoland, mitten im Pfeffer-Anbaugebiet



Ein Bauer im Dorf Palliyakkudy bei der Pfefferernte. Um die Schulter trägt er ein einfaches Tuch als Sammelsack

Kennzahlen

Ecoland Herbs & Spices GmbH:

Umsatz 2005: 220 000 Euro
Angestellte Mitarbeiter: 4
Vertragsbauern: In Indien: 1200, in Vojvodina: 35, in Hohenlohe: 25, in Montenegro: 18
Anbaufläche: 180 Hektar
Hauptumsatzträger: Pfeffer
Ertrag 2003: 1,6 Tonnen
Ertrag 2004: 6,5 Tonnen
Ertrag 2005: 18 Tonnen
Ertrag 2006: 40 Tonnen
 Hinzu kommen kleinere Mengen Kardamon, Muskat, Nelken, Zimt, Vanille sowie Mittelmeer- und heimische Kräuter

Schwachstelle. „Es ist nicht einfach, echte Spitzenqualität aus chemiefreiem, biologischen Anbau zu beziehen“, klagt Rudolf Bühler. Ökologisch einwandreier Kardamom sei beispielsweise nicht zu bekommen. Und der Pfeffermarkt werde von billigem Pfeffer aus Vietnam dominiert, „der unter Einsatz von Pestiziden und Dünger aus schnell wachsenden Hybridsorten erzeugt und mit Bestrahlung durch radioaktives Kobalt haltbar gemacht wird“.

Bühler fand die gesuchten alten Pfeffersorten, die so klingende Namen tragen wie „Karimunda“ oder „Devamunda“. Und er fand in dem indischen Hotelier und Ökotourismusveranstalter Jose Dominic einen idealen Projektpartner. Denn dieser verfügt über gute Kontakte zu den Ureinwohnerstämmen, die nahe Kumily in der Pufferzone des Periyar-Tigerreservats leben und die Gewürze in traditionellen Mischkulturen und ohne Chemikalien anbauen.

Beide Seiten waren sich rasch einig: Auf deutscher Seite entstand die Vertriebsfirma „Ecoland Herbs and Spices“, auf indischer Seite die Erzeugergemeinschaft „Natural Harvest“, die eng mit der Nationalparkverwaltung des Periyar-Wildschutzgebiets zusammenarbeitet. Das Projekt, das sich ökologischen Anbau und fairen Handel auf die Fahnen geschrieben hat, wurde während der dreijährigen Startphase von der Deutschen Investitions- und Entwicklungsgesellschaft (DEG) unterstützt. Die DEG übernahm die Hälfte der rund 400 000 Euro Investitionskosten. Ein externes Zertifizierungsinstitut garantiert die Qualität.

Nur etwa 40 Minuten dauert die Fahrt mit dem Geländewagen von Kumily ins Projektgebiet zur Siedlung Vallakkadavu. Auf halbem Weg versperrt eine Schranke den Durchgang. Ein rundes Schild mit einem

mächtigen Tigerkopf markiert die Grenze des 777 Quadratkilometer großen Periyar-Tigerreservats. Nur mit Sondergenehmigung gewähren die Wächter Einlass in den westlichen Teil des Parks, in dem ausschließlich Angehörige ehemaliger Nomadenstämme von und mit dem Wald leben. Die östliche Hälfte ist

Billige, schnell wachsende Hybridsorten aus Vietnam dominieren den Pfeffermarkt

ein Naturschutzreservat, zu dem nur Nationalparkmitarbeiter und Wissenschaftler Zugang haben. Etwa 50 Quadratkilometer im Norden des weitverzweigten Periyar-Stausees, der im Zentrum des Gebiets liegt, sind für touristische Zwecke reserviert.

Das dicht bewaldete Dschungelareal gilt als eines der schönsten und artenreichsten Naturreserve Indiens. 2000 Pflanzenarten, über 320 Vogel- und 62 Säugetierarten kommen darin vor. Größte Attraktion sind die 55 umherstreifenden Tiger, die man aber nur äußerst selten zu Gesicht bekommt.

Der strenge Naturschutz kollidierte anfangs immer wieder mit den Interessen der Ureinwohner. In den 80er-Jahren versuchte die indische Regierung in der Region die von Wanderfeldbau lebenden Waldnomaden sesshaft zu machen und wies ihnen fest umgrenzte Reservate zu. Dort müssen sie seither ihren Lebensunterhalt als Kleinbauern durch den Anbau von Gewürzen und das Sammeln von Waldhonig verdienen. „Ohne diese drastische Maßnahme hätten sich Wilderei und illegaler Holzeinschlag für neue Ackerflächen nicht stoppen lassen“, beteuert

Cem Omanakuttan, der als Beamter der Parkverwaltung für die Belange der Stammesgruppen zuständig ist. Doch er wisse, dass viele Familien von den geringen Einnahmen allein nicht leben konnten. Erst seit dem Ecoland-Projekt laufe glücklicherweise vieles besser. Die Menschen bekamen Abnahmegarantien für ihre Produkte und ein deutlich höheres Einkommen.

Das sieht auch Thankappan, der Dorfvorsteher von Vallakkadavu. Überschwänglich begrüßt der kleine drahtige Mann seinen Gast Rudolf Bühler, der sich zu Beginn der Ernte über den Zustand der Pfefferkulturen informieren will. Der Pfeffer sei in diesem Jahr besonders kräftig und üppig gewachsen, erzählt Thankappan. Kein einziges Mal habe es Befall durch Schädlinge gegeben. Das freue ihn besonders, sagt er lachend, weil es ja dieses Jahr auch mehr Geld gebe. „Für die sorgfältig handverlesene Ware bezahlte Ecoland bisher 25 Prozent Zuschlag auf den gängigen Marktpreis. Dieser Bonus wird jetzt, nach der erfolgreichen Testphase, verdoppelt“, bestätigt Bühler. Außerdem fließen zehn Cent pro Kilogramm Pfeffer in einen Sozialfonds, den die Naturparkbehörde verwaltet und beispielsweise für die Ausstattung von Schulen, Kinder-

→



Aus dem Hinterland Keralas bezogen schon die Römer ihren Pfeffer. Im Periyar-Tigerreservat wird er heute in Bioqualität angebaut.

INTERVIEW



Rudolf Bühler gründete die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Herr Bühler, Sie sind als Retter des Schwäbisch-Hällischen Schweins bekannt. Was brachte Sie dazu, in Erzeugung und fairen Handel von Ökogewürzen einzusteigen?

Zum einen, weil natürliche Gewürze das Produkt Biofleisch sinnvoll ergänzen. Zum andern, weil wir im Sinne einer bewussteren Esskultur von Geschmacksverstärkern und künstlichen Zusatzstoffen wegkommen müssen. Weg von der Chemie, zurück zu natürlichen Gewürzen und Kräutern, die bei uns kaum noch unverfälscht und unbehandelt zu bekommen sind. Nicht nur weil die künstlichen Stoffe bei vielen Menschen Allergien verursachen, sondern weil die natürlichen Gewürze mehr Geschmackserlebnis und damit mehr Lebensqualität bringen.

Wie unterscheidet sich ökologisch angebauter Kerala-Pfeffer von herkömmlichem Pfeffer?

Wer einmal in eines unsere neu entwickelten Pappfässer, gefüllt mit schwarzem Pfeffer aus ökologischem Anbau, hineingerochen hat,

**„Wir wollen eine Bewusstere Esskultur“
Rudolf Bühler plädiert für eine Renaissance natürlicher Gewürze.**

will von sonstigem Pfeffer nichts mehr wissen. Der an der Sonne getrocknete Pfeffer aus dem Tigerreservat stammt von traditionellen, besonders aromatischen Sorten. Er ist nicht einfach nur scharf, sondern besitzt einen charakteristischen fruchtigen Geschmack. Beste Qualität kann über fünf Prozent ätherische Öle enthalten, also doppelt so viel wie bei konventionellem Hybridpfeffer. Selbst wenn es übertrieben klingt: Bei Pfeffer sollte künftig wie bei Tee, Kaffee oder Wein nach der Herkunft, der Lage und sogar nach dem Jahrgang unterschieden werden. Denn auch beim Pfeffer fallen nicht alle Jahrgänge gleich aus und besitzen ein typisches Aroma.

Sehen Sie besondere Abnehmer für Ihre Gewürze?

Die gehobene Gastronomie beispielsweise. Sie muss begreifen, dass besondere Geschmackserlebnisse helfen, sich von der Massengastronomie zu unterscheiden.

In der Vergangenheit gab es bei der Untersuchung von Gewürzen immer wieder Probleme. Kardamom oder Chilli waren mit Pestiziden belastet, Paprikapulver enthielten große Mengen krebserregender Pilzgifte, was von unsachgemäßer Trocknung und Lagerung herrührt. In eini-

gen Currymischungen wurden sogar synthetische Farbstoffe nachgewiesen. Die meisten Verbraucher scheint das jedoch nicht groß zu erschüttern.

Es fehlt das Bewusstsein für gute Würze. Denn der Gewürzmarkt ist völlig verkommen. Es gibt keinerlei Herkunftsnachweis und damit auch kein vernünftiges Qualitätsmanagement. Der Pfefferhandel verläuft weitgehend anonym. In den letzten 20 Jahren wurden die reinen Gewürze immer mehr durch Gewürzmischungen ersetzt, die häufig mit Füllstoffen, synthetischen Aromen oder Geschmacksverstärkern versetzt sind. Außerdem werden in aller Regel die Gewürze mit radioaktivem Material bestrahlt, um Mikroorganismen abzutöten. Das ist eine Katastrophe, aber die gängige Praxis. Echtes Naturgewürz in guter Qualität ist dagegen immer schwieriger zu bekommen.



gärten oder Krankenstationen im Projektgebiet verwendet.

Stolz führt der Dorfchef durch die Siedlung, in der 65 Familien mit 240 Menschen leben. An den dornigen Stämmen von drei bis vier Meter hohen Korallenbäumen winden sich die Pfefferranken wie Efeu empor, dicht übersät mit kleinen glänzend grünen Fruchtrispen. Die Lichtung, die die Kleinbauern dem Urwald in mehreren fußballfeldgroßen Teilen abgetrotzt haben, gleicht eher einem großen Garten Eden als einer landwirtschaftlichen Fläche. Zwischen den Pfefferpflanzungen wächst ein buntes Gemisch aus Papayabäumen, Bananenstauden, Maniok, Süßkartoffeln und anderen Nutzpflanzen wie Muskatnuss oder Vanille.

Der bescheidene Wohlstand, der hier Einzug gehalten hat, ist gut an dem

hellblau gestrichenen Lehmziegelhaus von Bauer Cobalen zu erkennen: Es hat zwei Wohnräume und eine Küche, ist mit soliden Dachziegeln gedeckt und trägt seit kurzem eine kleine Solarzelle, die Strom für das Radio und zum Aufladen der Ak-

Billige, schnell wachsende Hybridsorten aus Vietnam dominieren den Pfeffermarkt

kus liefert. „Obwohl wir jetzt solch ein schönes Haus haben“, scherzt die Bäuerin, „schläft mein Mann im Moment nur da draußen.“ Sie zeigt auf eine provisorisch zusammen gezimmerte Hütte inmitten des Süß-

kartoffelfeldes. „Er hat Angst, dass Wildschweine und Affen die Ernte plündern.“ Denn anders als Waldelefanten lassen sich diese lästigen Feinschmecker nicht von dem drei Meter tiefen Schutzgraben abschrecken, der die Siedlung umgibt.

Letztlich schützt nur die Ernte vor den Tieren. Bei Pfeffer beginnt sie Ende November und endet Anfang März. Mit Hilfe von Bambusleitern pflücken die Bauern den ganzen Tag die Rispen von den bis zu vier Meter hohen Pfefferranken. Das ganze Tal ist dann durchzogen vom scharfwürzigen Pfefferduft.

Das Gewürzprojekt, an dem insgesamt acht Dorfgemeinschaften beteiligt sind, hat nicht nur die wirtschaftliche, sondern auch die soziale Situation verbessert. Das führt eine Initiative im Dorf Palliyakkudy vor

Dorfchef Thankappan aus Vallakkadavu (l.), Rudolf Bühler (Mitte) und der Bauer Cobalen in einem Feld von wildem Kardamom.

Fertig für die Reise:
Die Indischen Erzeuger
lieferten 2006
40 Tonnen Bio-Pfeffer
nach Deutschland.



Kostbares Gewürz aus den Tropen

Jährlich werden 280 000 Tonnen Pfeffer erzeugt.
Doch der ökologische Anteil ist noch
verschwindend gering.

Das Hinterland der südindischen Malabarküste gilt als das Ursprungsgebiet des Pfeffers (*Piper nigrum*). Schon das antike Rom bezog Pfeffer aus dieser Region. Im Mittelalter wurde das kostbare Gewürz zeitweilig mit Gold aufgewogen – ein Grund, warum Christoph Kolumbus einen möglichst kurzen Seeweg nach Indien suchte. Die holzige Kletterpflanze wächst normalerweise wie Efeu an Bäumen empor, kann rund zehn Meter hoch und bis zu 40 Jahre alt werden. Sie braucht tropische Temperaturen, Halbschatten und eine lange Regenzeit. Pfefferpflanzen entwickeln hängende, rispenartige Fruchtstände. Die größten Anbauländer sind Indien, Indonesien, Malaysia, Vietnam und Brasilien. Auf einer Anbaufläche von über 350 000 Hektar werden jährlich über 280 000 Tonnen Pfeffer geerntet. Noch ist der Bioanteil verschwindend gering. Schwarzer, weißer, grüner und roter Pfeffer werden aus der gleichen Pflanze hergestellt: **Grüner Pfeffer** wird unreif geerntet, kurz in Wasser erhitzt und in Salzlake oder Kokosessig eingelegt. Er hat die schwächste Schärfe, ist aber sehr aromatisch. **Schwarzer Pfeffer** darf weder zu jung, noch zu reif sein. Sobald die Früchte eine hellgrüne bis gelbliche Farbe aufweisen, besitzen sie das beste Aroma. Sie trocknen in der Sonne, bis aus ihnen die harten schwarzbraunen Körner werden. Er ist nicht ganz so scharf wie **weißer Pfeffer**, dafür aromatischer. Weißer Pfeffer ist am schärfsten. Er wird aus vollreifen, roten Beeren durch eine aufwändige Prozedur gewonnen. Die Früchte kommen sofort nach der Ernte in einen Stoffsack und werden mehrere Tage in Quellwasser gelegt. Die rote Haut weicht auf und wird mechanisch abgerieben. Dann folgt eine kurze Dampfbehandlung und schließlich die Trocknung der weißen Körner. **Roten Pfeffer** findet man selten im Handel. Er ist schwer zu konservieren, weil er leicht verdirbt. Es gibt ihn entweder eingelegt in Salzlake oder getrocknet. Damit er beim Trocknen die rote Farbe behält, wird er mit Schwefel behandelt. Er gleicht in Aroma und Schärfe schwarzem Pfeffer, schmeckt aber noch süßlich.

Augen. Dort hat die ehemalige Dorf-
vorsteherin Saroja ein Tanzensemble
aufgebaut, das die alten Riten und
Gesänge ihres Stammes wiederbe-
lebt. Die Gruppe, die sich überwie-
gend aus Jugendlichen zusammen-
setzt, ist inzwischen weit über die
Region hinaus bekannt und wurde
mehrfach ausgezeichnet. „Lange
Zeit hat sich in Palliyakkudy kaum
einer für unsere Tradition interes-
siert“, erzählt die 38-jährige Mut-
ter dreier Kinder, „die Leute waren
entmutigt, es wurde viel getrunken,
ständig fehlte Geld.“ Das Ecoland-
Projekt gibt vielen neue Hoffnung.
„Doch richtig stolz“, sagt sie mit
humorvollem Funkeln in den Augen,
„machen uns unsere Tänzer!“

Mehr zum Thema:

INTERNET:
www.ecoland.de
www.besh.de

KONTAKT:
Ecoland Herbs & Spices
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel.: (07904) 97 97-0