



Die Grenze zum Tiger-Reservat (oben) passiert Bühler mit einer Sondererlaubnis. Auf der örtlichen Kardamombörse (Mitte) wird das Gewürz gehandelt. Prinz Charles, ebenfalls Ökobauer, besuchte Bühler 2013 daheim

Auf halbem Weg versperrt eine Schranke den Weg. Nur wegen seiner Sondergenehmigung gewähren die Parkwächter Bühlers Wagen die Durchfahrt. Das pfefferreiche Dschungelareal, das sich von 900 bis über 2000 Höhenmeter erhebt, gilt als eines der artenreichsten Naturreservate des Subkontinents. Rund 2000 verschiedene Pflanzen, über 300 Vogel- und 62 Säugetierarten leben hier. Größte Attraktion sind die geschätzten 1000 Waldelefanten und die etwa 40 im Gebiet umherstreifenden Tiger.

Der Empfang in der Dschungelsiedlung ist herzlich. Überschwänglich begrüßt die Dorfvorsteherin Saroja Rudolf Bühler. Sie sei so froh, dass Mr Bühler ihnen über all die Jahre die Treue gehalten hat. Rund 70 Familien könnten vom Verkauf des Pfeffers und anderer Gewürze leben. Niemand müsse mehr in Bambushütten hausen. Es gebe jetzt befestigte Straßen, auf denen ein

Bus die Kinder in die 13 Kilometer entfernte Schule fahren kann.

Vieles sei unverhofft gut gelaufen, sagt Bühler. Er fand vor Ort verlässliche Partner und konnte mit Geld deutscher Spender ein Gemeindezentrum mit Kindergarten finanzieren. Inzwischen werden im Projektgebiet jedes Jahr etwa zwölf Tonnen Pfeffer gesammelt, gereinigt, getrocknet, handverlesen, in Säcke verpackt, versiegelt und per Lastwagen und Schiffscontainer direkt zum Sonnenhof in Wolpertshausen transportiert – ohne Zwischenhandel. Etwa die Hälfte geht in die Wurstherstellung der

DER GEWÜRZANBAU: DAS GEGENTEIL VON MONOKULTUR

Erzeugergemeinschaft, der Rest wird verkauft. Für die Qualitätskontrolle der Verarbeitungsprozesse und der Produkte sorgt das international anerkannte deutsche Zertifizierungsinstitut Lacon, das seit 2003 auch eine Zweigstelle in Indien hat. „Durch die Vermeidung von Zwischenhandel sind wir in der Lage, den Bauern einen garantierten Aufschlag von mindestens 50 Prozent auf den aktuellen Marktpreis zu bezahlen“, erklärt Bühler.

Auf dem geschotterten Hof vor dem in strahlendem Magenta gestrichenen Lehmziegelhaus der Dorfvorsteherin Saroja stehen zehn Plastikhocker bereit. Auf einem Tisch sind Reisfladen mit einem fruchtig-scharfen Mus aus Maniok und zerstoßenem grünen Pfeffer und frisch geerntete Bananen aus dem Garten für die Gäste angerichtet. Die Diskussion über die Solartrockner kommt nach dem Austausch von Höflichkeit rasch an einen schwierigen Punkt. Obwohl Rudolf Bühler erklärt, dass er die Kosten für das Material und den Aufbau übernehmen wird, zieren sich die drei anwesenden Vertreter der Forstbehörde und äußern zurückhaltend, dass es schwierig werde, geeignete Flächen zu finden. „Die Dinge kommen hier meist schleppend in Gang“, kommentiert Bühler gelassen, „doch mit etwas Zeit findet sich auch meist eine Lösung.“

Nach Verabschiedung der mürrischen Amtsträger führt Sarojas Mann Thankappan die Besucher durch die Pfefferkulturen. An den dornigen Stämmen von drei bis vier Meter hohen Korallenbäumen winden sich die Pfefferranken wie Efeu empor, dicht übersät von kleinen glänzend grünen Fruchtrispen. Männer auf Bambusleitern pflücken die noch nicht ganz

reifen Beeren und sammeln sie in umgehängten Baumwolltüchern. Sorgfältig getrocknet wird aus ihnen der begehrte schwarze Pfeffer werden. Die Lichtungen, die die Bauern dem Urwald in mehreren fußballfeldgroßen Parzellen abgetrotzt haben, gleichen eher großen tropischen Gärten als landwirtschaftlichen Flächen. Zwischen den Pfefferpflanzungen gedeiht ein buntes Biotop aus Papayabäumen, Bananenstauden, Maniok, Süßkartoffeln, Kaffeesträuchern und anderen Nutzpflanzen wie Kardamomstauden, Muskatnussbäumen oder Vanille, das Gegenteil von Monokultur. Ein fast drei Meter tiefer Graben und Dornengestrüpp rund um die Siedlung sollen vor allem Elefanten und Gaur abhalten, mächtige, bis zu einer Tonne schwere Wildrinder. Die Tiger seien eigentlich keine große Bedrohung, sagt Thankappan stoisch, „die schnappen sich nur gelegentlich einen unserer Hunde“.

Die positiven Erfahrungen im Periyar-Nationalpark haben Rudolf Bühler ermutigt, seine Unternehmung Schritt für Schritt auszubauen. So kam im Norden Keralas ein weiteres Projektgebiet hinzu. Dort haben sich mit Unterstützung der katholischen Kirche etwa 14 000 Kleinbauern in der Wayanad Social Service Society zusammengeschlossen, die eine moderne Fabrik zur Verarbeitung und Verpackung von Gewürzen gebaut hat. Bühler hat im vergangenen Jahr einen Großteil seiner exotischen Naturgewürze von dort bezogen, insgesamt fast 180 Tonnen. In Sansibar, Serbien und daheim in Deutschland kamen weitere Projekte und Anbauflächen für Ökogewürze hinzu.

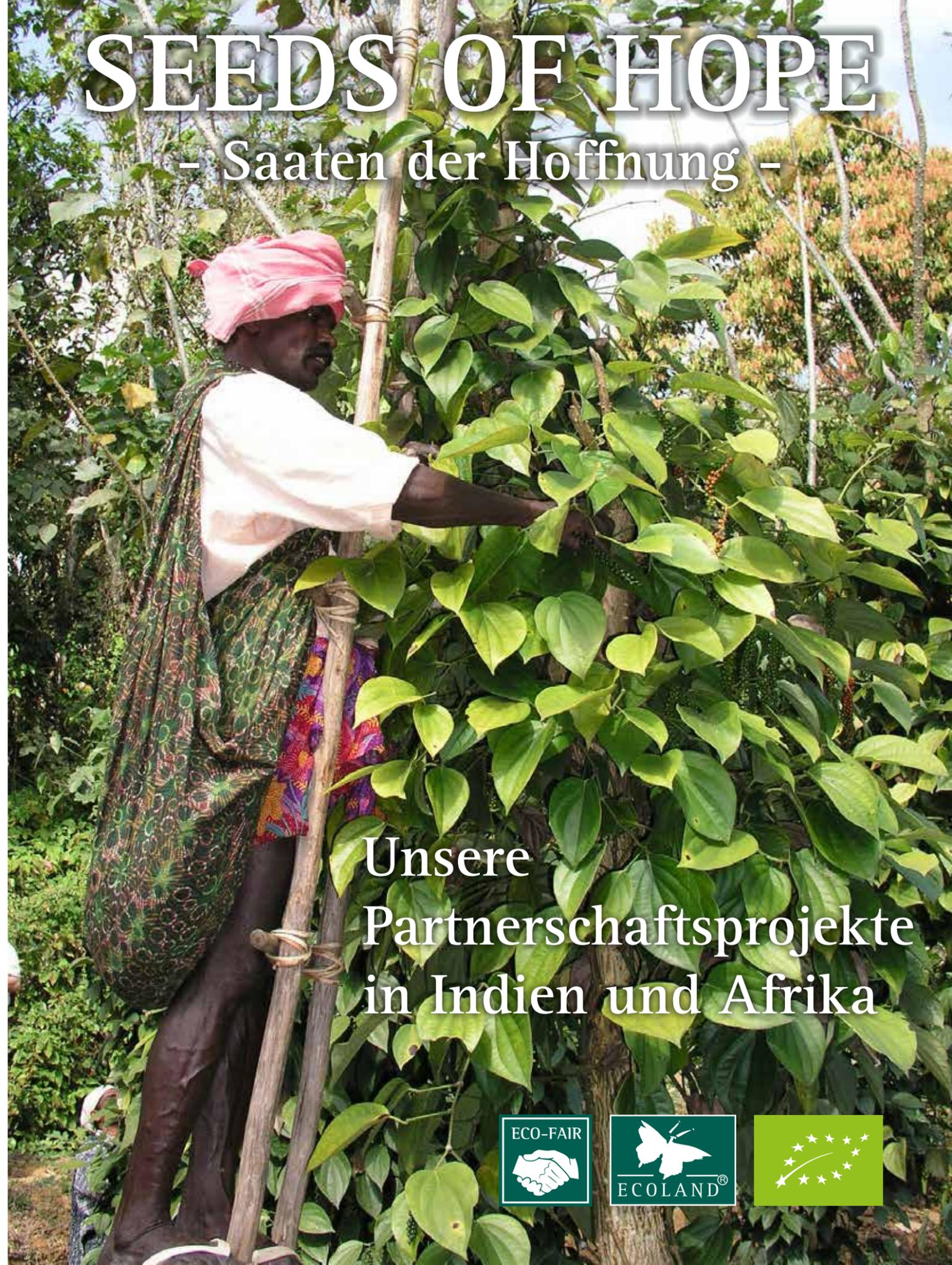
Dem Hohenloher Bauern, Gewürzhändler im Nebenberuf und Entwicklungshelfer aus Leidenschaft, ist es nebenbei gelungen, eine Kooperation zwischen der Mahatma Gandhi Universität in Kottayam und dem Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel anzubahnen. Indische Studenten können sich künftig in Deutschland in ökologischem Landbau weiterbilden, während deutsche Studenten das Potenzial der Biolandwirtschaft in Indien ausloten sollen.

„Seeds of Hope“, Saat der Hoffnung, nennt Rudolf Bühler sein Fair-Trade-Konzept, das Kleinbauern in die Lage versetzen soll, ihre regionaltypischen Qualitätsprodukte so zu vermarkten, dass sie gut davon leben können. Es ist dabei, sich zu einem internationalen Modellprojekt zu entwickeln: Anfang Februar wird Bühler es vor der Kommission für soziale Entwicklung im Hauptquartier der Vereinten Nationen in New York vorstellen. ✪

FOTOS: RUDIGER BRAUN (2); DPA/PICTURE ALLIANCE

SEEDS OF HOPE

- Saaten der Hoffnung -



Unsere Partnerschaftsprojekte in Indien und Afrika



2800-0320-10000-Kod6

NACHHALTIGKEIT

BIOPFEFFER AUS DEM TIGER-RESERVAT

Tropische Gewürze aus fairem Ökoanbau zu beschaffen ist eine Herausforderung. Der Landbau-pionier Rudolf Bühler hat sie angenommen

Von Rüdiger Braun

Dort, wo der Pfeffer wächst, erstreckt sich das Reich der mächtigen Raubkatzen – in der Gegend um Kumily, einer Kleinstadt in den Kardamombergen am Rand des südindischen Periyar-Tiger-Reservats. Wohl nirgendwo auf der Welt finden sich so viele und vielfältige Gewürzgeschäfte wie hier. Das Angebot reicht vom bunten Plastiktütchen behangenen Kiosk bis zum geräumigen „Spice-Supermarket“, der angefüllt ist mit wunderbaren Duftnoten, die schon das Schnuppern zum Erlebnis machen. In dem bergigen, teils dicht bewaldeten, teils von Plantagen durchzogenen Hinterland der Malabarküste liegt die Ursprungsregion von *Piper nigrum*, dem Pfeffer. Die Region ist seit Jahrhunderten das Zentrum des indischen Gewürzbaus.

Den Biobauern Rudolf Bühler zog es vor 17 Jahren zum ersten Mal in den Landstrich. Bühler, ein Streiter für ökologischen Anbau und beste Qualität auf dem Tisch, hoffte, alte Pfeffersorten zu finden. Ein besonders intensives und edles Aroma zeichnet sie aus. Und gerade sie, so ahnte er, müssten durch ihre natürliche Widerstandskraft gegen Schädlinge besonders gut ohne Chemie gedeihen. Obendrein, das war und ist Bühler und seinen Kunden wichtig, sollte in Zeiten beschleunigter Globalisierung ein faires Geschäft angebahnt werden. Und zwar, wie er sagt, „zu Bedingungen, die den lokalen Bauern ein gutes Auskommen ermöglichen und gleichzeitig kaufmännisch sinnvoll sind“.

Der engagierte Landwirt ist bis heute ein umtriebiger Unternehmer geblieben. Mittlerweile leitet der 65-jährige eine Organi-



So rankt der ertterreife Pfeffer. Schwarz wird er erst während der Trocknung

sation mit mehr als 500 Mitarbeitern und über 130 Millionen Euro Jahresumsatz. Die Anfänge waren ausgesprochen bodenständig: Bühler gründete 1988 in der baden-württembergischen Region Hohenlohe mit acht anderen Bauern die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. 1460 bäuerliche Mitgliedsbetriebe vereinigt sie heute – darunter 490 Biobetriebe.

Bühler rettete zunächst die schwäbisch-hällische Schweinerasse vor dem Aussterben – fast wäre sie dem Trend zum industriell gehaltenen Hochleistungs-Borstentier zum Opfer gefallen. Heute gelten die Schwäbisch-Hällischen als „Gourmetschweine“. Dann übernahm er mit seinen Partnern den lokalen Schlachthof und eröffnete eine Ladenkette, in der Fleisch- und Wurstwaren eigener Herstellung und

andere regionale Produkte angeboten werden. „Alles aus einer Hand“ ist die Devise, damit jeder Schritt im Herstellungsprozess kontrolliert werden kann, vom Viehfutter bis zur Wurst. Eine Schwachstelle blieben aber die Gewürze.

Die Verfügbarkeit von ökologisch einwandfreiem Kardamom sei sehr schwierig. Und der Pfeffermarkt werde inzwischen von Vietnam beherrscht. „Dort wird Pfeffer unter Einsatz von Pestiziden und Düngern aus schnell wachsenden Hybridsorten erzeugt und billig auf den Weltmarkt gebracht“, sagt Bühler.

In Kerala dagegen fand er Experten, die ihn auf die Lage der Urwaldnomaden im Tiger-Reservat aufmerksam machten. Die Behörden hatten sie gedrängt, sesshaft zu werden. Nun sollten sie ihren Lebensunterhalt als Kleinbauern durch den Anbau von Gewürzen und das Sammeln von Wildhonig verdienen. Der Handel ihres Urwaldpfeffers mit Zwischenhändlern brachte nur ein unzureichendes und sporadisches Einkommen: Meist wurden sie weit unter Wert bezahlt – oder sogar betrogen. Viele Neubauern betäubten ihre Perspektivlosigkeit mit Alkohol und Cannabis. „Dabei produzieren sie den besten Pfeffer, den man finden kann“, sagt Bühler, „ohne jeglichen Einsatz von Chemie.“ Er entwarf ein hohenlohisch-indisches Kooperationsprojekt für fair-ökologischen Handel.

Im Grunde seines Wesens ist der Agrar-ingenieur, der viele Jahre in der Entwicklungshilfe arbeitete, bis er 1984 den Hof der Eltern in Wolpertshausen übernahm, ein Bauernrebell. Vehement fordert er mehr Unterstützung für Kleinbauern in aller Welt. Eine globale Agrarwende hin zu einer ökologischen, auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Landwirtschaft will er sehen. Und dem Agrarkonzern Monsanto bot er erfolgreich die Stirn, als der ein Patent auf ein Schweinegen beim Europäischen Patentamt anmelden wollte.

Nur etwa 40 Minuten dauert die Fahrt mit dem Geländewagen von Kumily ins Projektgebiet zur Siedlung Vanchivayal. Bühler ist ein weiteres Mal nach Indien gekommen, um mit Bauern und Vertretern der Forstbehörde über den Aufbau neuartiger Solartrockner zu reden: Seit einigen Jahren wird das Wetter unbeständiger. Nun fallen in den Erntemonaten von Dezember bis März immer häufiger überraschende Schauer. Die Pfefferbeeren trocknen nicht recht, Schimmel droht. Kunststofftreibhäuser mit einem von Solarzellen betriebenen Umluftsystem könnten das Problem lösen. ➤

Zu Beginn des Projekts: Bühler mit Pfefferkulturen in Indien im Jahr 2006