



Rudolf Bühler

Gründer Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Ecoland-Verband

Ein Video zu den „Seeds of Hope“

Projekten sehen Sie hier: <https://vimeo.com/127503824>

Verantwortung für eine gerechtere Welt

Seeds of Hope

„Seeds of Hope“ oder die Saat der Hoffnung steht für ökologische Gewürzprojekte, die der deutsche Biobauer Rudolf Bühler mithilfe von Projektfinanzierung der Deutschen Entwicklungsgesellschaft (DEG) in Kerala, Zanzibar und Serbien mit den dortigen Kleinbauern und indigenen Volksgruppen eingerichtet hat und nachhaltig betreibt. Leitbild ist hierbei der Gedanke, den benachteiligten Völkern vor Ort in ihrem eigenen sozio-kulturellen Umfeld Perspektiven zu geben durch Partnerschaft auf Augenhöhe mit Bauernorganisationen hier in Deutschland, insbesondere der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Ecoland.

Das Grundprinzip der „Seeds of Hope“-Projekte sieht stets vor, dass sich zunächst die Bauern vor Ort nach dem Prinzip des solidarischen Wirtschaftens in einer Erzeugergemeinschaft organisieren und dann gemeinsam und mit Hilfe des Projekts die Ressourcen und Potentiale ihrer Heimatregion entwickeln und „in Wert setzen“.

In den Projektstandorten sind dies die örtlich vorkommenden Gewürze aus traditionellen aromatischen Sorten: in Kerala Pfeffer, Kardamon, Cumin, Piment, Ingwer oder Muskatnuß, in Zanzibar Zimt, Nelken, Vanille oder roten Pfeffer, in Serbien Chillies, Paprikapfeffer, Mohn, Braunsenf oder Sojabohnen und in Hohenloher Bauernhöfen wird Koriander, Kümmel, Gelbsenf oder Fenchel angebaut, ebenso mit traditionellen heimischen Sorten.

Rudolf Bühler vor Ort in Sansibar mit einheimischen Kleinbauern

Das „in Wert setzen“ geschieht zunächst über die Einführung des ökologischen Landbaus und begleitender Einrichtung von lokaler Zertifizierung in Kooperation mit dem deutschen Zertifizierungsinstitut Lacon. Parallel werden Aus- und Fortbildung eingerichtet mit Fokus auf ökologische Anbaumethoden, Nacherntemaßnahmen und Qualitätsmanagement. Dies mit Unterstützung von eigens entwickelten Ecoland-Solar-trocknern die mit Photovoltaik betrieben werden.

Gewürze haben die Kleinbauern in diesen Regionen schon seit alters her angebaut, doch selten haben sie für ihre Ernte den gerechten Anteil an ihren Erzeugnissen erhalten. Früher waren sie die Landarbeiter oder Sklaven, später wurden sie durch „Middlemen“ um ihren gerechten Lohn gebracht. Heute sind konventionelle Gewürze die Sache einiger weniger internationaler Konzerne, die im großen Stil abschöpfen. Die Anbauer bleiben in Armut und rechtlos.

Durch die Partnerschaften zwischen den deutschen Bauern und Kleinbauern im Süden, welche in Kerala nun schon seit 15 Jahren andauern, haben die dortigen indigenen Völker nun einen gesicherten Absatz und garantierte Preise welche 50-100 Prozent über dem Weltmarktpreis liegen. Ohne Zwischenhandel kommen die so gewonnenen Naturgewürze nach Deutschland in die neu eingerichtete Gewürzmanufaktur auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen. Hier werden sie aufbereitet und gehen an ausgewählte Kunden im Öko-Markt. Ein gutes Drittel der Ernten bleibt im Hause der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: hier werden größere Mengen an echten aromatischen Naturgewürzen für die Bio- und Demeter-Wursterzeugung benötigt.

Derzeitig befinden sich die Projekte in Erweiterung vom ökologischen auf den bio-dynamischen Landbau unter wissenschaftlicher Begleitung des Demeter-Forschungsringes und Demeter International.

