

Der Motor



Rudolf Bühler (hier mit dem Vorsteher des Dorfes Palikully) hat den Gewürzhandel von Wolpertshausen aus angetrieben.

Die Ernte



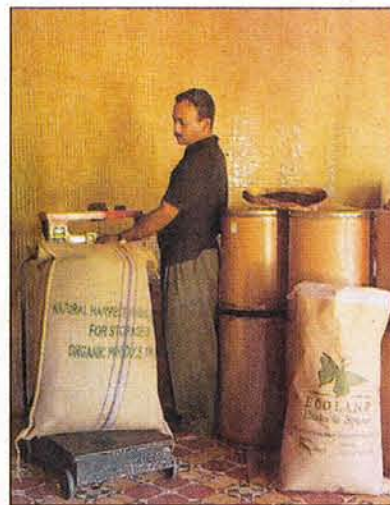
Ein Bauer pflückt Pfeffer von der Kletterpflanze, die sich höher als 20 Meter an Wirtsbäumen hochrankt.

Der Pfeffer



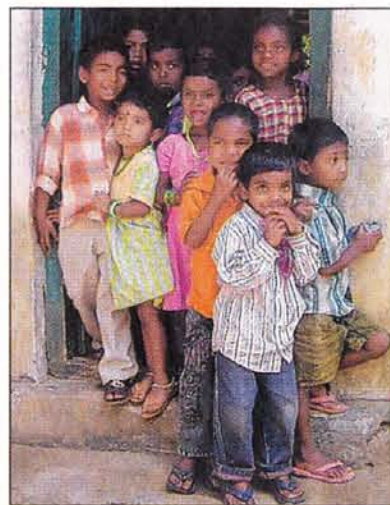
Wird in der Regel grün geerntet und dann getrocknet. Pfeffer ist das Basisgewürz in Fleischprodukten.

Die Garantie



Für die Reise nach Hohenlohe kommt der Pfeffer in Pappfässer, mit Garantie ohne chemische Konservierung.

Die Zukunft



Kinderreichtum, in Indien Zukunftsgarantie. Der Ecoland-Sozialfonds fördert die Schule der Waldbauernkinder.

Bühler meint:

„Chemie weg!“ – das reicht nicht

„Es reicht mir nicht, einfach die Chemie wegzulassen. Ein Naturprodukt ist für mich mehr. Dazu gehören alte, aromatische Sorten, die bekannte Herkunft, die traditionelle Herstellung, der soziale Aspekt des fairen Handels.“

Mehr als Bio

„Das englische Wort organic sagt mehr als unser Begriff Bio. Unter Bio kann man zu viel verstehen, was nicht einer ökologischen Anbau- und Produktionsweise entspricht.“

Kultur der Gewürze

„Wir haben mit der Bäuerlichen den Begriff der artgerechten Tierhaltung, das dazu gehörende Denken und die Normen eingeführt. Jetzt ist es mir ein persönliches Anliegen, die Kultur der Gewürze wieder einzuführen und zu pflegen, vor allem bei den Fleischerzeugnissen.“

Markt entwickeln

„Ich verfolge natürlich auch den Zweck, dass sich für solche Produkte ein Markt entwickelt, der sich rechnet.“

Das Lieblingsgericht

„Mein Lieblingsgericht? Natürlich Pfeffersteak vom bœuf de Hohenlohe.“



Obermeister Siegfried Hespelt:

Jeder Metzger würzt auf seine Art

■ Pfeffer ist ein Grundgewürz. In fast jeder Wurst ist Pfeffer. Man muß sehr differenziert damit umgehen. Es gibt sehr große Unterschiede beim Pfeffer. Bei zertifizierten Erzeugern und Händlern hat man eine Reinheitsgarantie. Das bezieht sich auf alle Gewürze. Sie sollen frei sein von Zusatzstoffen. Jeder Metzger hat seine eigenen Bezugsquellen - und seine eigene Art zu würzen. Unser Pfeffer ist nicht schlechter als der von Bühlers Einkäufen. Aber ich begrüße es, dass durch den Haller Handel die Erzeuger in Indien einen faireren Preis bekommen als auf den herkömmlichen Auktionen.

Eine Freundschaft mit Pep

Im Dschungel hat Rudolf Bühler ehemalige Waldnomaden als ökologische Partner. Nur Qualität bringt vollen Geschmack der Gewürze – und für Bauern faire Preise

CLAUS DETJEN

Der Dorfvorsteher Thankappan im Dschungel des Tigerreservats Periyar im indischen Bundesstaat Kerala hat keine Sorgen mehr, dass der Pfeffer seiner Bauern zu einem guten Preis verkauft wird. Ihre gesamte Ernte geht nach Wolpertshausen bei Schwäbisch Hall. Vierzig Tonnen des Gewürzes, das Könige früher mit Gold aufwogen, wurden im letzten Jahr von der Malabarküste Südinindiens nach Hohenlohe verschifft. In ökologisch kontrollierter Qualität.

„Die Chemie muss aus den Fleischverarbeitungsprodukten raus“, sagt Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Wolpertshausen. Deshalb ist er in den Gewürzhandel eingestiegen. Er gründete die Ecoland Herbs & Spices GmbH, ebenfalls Sitz Wolpertshausen. Wenn er erzählt, wie er dazu kam, vergräbt er lachend das Gesicht in den Händen. Die Geschichte beginnt, als Bühler, der studierte Bauer vom Sonnenhof, vor mehr als 20 Jahren für das Bonner Ernährungsministerium als Berater in Bangladesh arbeitete. Aus dieser Zeit hat er Beziehungen mit Indien. Eine davon verbindet ihn mit dem Plantagenbesitzer und Hotelier Jose Dominic, heute Präsident der Handelskammer in Cochin, der Millionenstadt mit großem Hafen. Es entstand eine Freundschaft mit Pep - mit Pfeffer.

Was Bühler für die Landwirtschaft umtreibt, schwebt Dominic für den Tourismus vor: Eintracht mit der Natur statt mit der Chemie-Industrie. Ohne Dominic gäbe es den Ökopfeffer aus dem Tigerreservat nicht in der Hällischen Wurst. Er organisierte die Erzeugergemeinschaft „Natural Harvest“ (Natürliche Ernte), die dafür sorgt, dass der Pfeffer und andere Gewürze ohne künstliche Zusätze getrocknet, gereinigt und in 25-Kilo-Pappfässer zum Transport nach Wolpertshausen zubereitet werden.

Die Waldbauern in Vallakadavu, Palikully, Manchival oder anderen Dörfern im Naturschutzgebiet Periyar gehören zu den 1200 Vertragspartnern, die Ecoland Herbs & Spices in den Bergen im Osten Keralas hat, ganz an der Grenze zum Nach-

barstaat Tamil Nadu. Sie zogen früher als Waldnomaden durch die Dschungel. Seit den achtziger Jahren des 20. Jahrhunderts erhielten sie feste Siedlungsplätze in dem fünfzig mal sieben Kilometer großen Reservat. Sie bauen Pfeffer, Muskatnuss, Kardamom, Nelken und andere Gewürze an. Wie die deutschen Schweinemäster waren sie großen Schwankungen der

pflanzungen, Stachelbäumen, an denen Pfeffer wie Efeu hochrankt, Kardamombüschen, Kaffeestauden.

Rund Sechzig Familien und 240 Einwohner zählen Dorf und Stamm in Palikully, mit eigener Sprache, einem Frauenhaus, in das die Frauen in den Tagen ihrer Menstruation mit ihren Kindern ziehen, Kindergarten und nahe gelegener Schule.

Neben den Häusern in der hergebrachten Bauweise – geflochtene Wände aus Bambus und Kokosblättern, Dächern aus Palmzweigen – entstehen kleine Einfamilienhäuser aus Stein. In einem haben sich Termiten mit ihren lehmfarbenen, turmartigen Bauten eingenistet. Die Bewohner entfernen sie nicht. Termiten sind ihnen heilig. Das Haus, das sich Termiten aussuchen, gilt als gesegnet.

Der Dschungel umschließt das Dorf mit Verhauen aus Lianen, krakeligen Ästen, Schoten und Farnen, Blattdeckicht, Stämmen, Wurzeln. Ungeübte Geräusche vibrieren in der Luft; es krächzt, gurr, sirrt, pfeift und zwitschert von Pianissimo bis Forte. Um das Dorf zieht sich ein ein-

halb Meter tiefer und zwei Meter breiter Graben zum Schutz vor den wild im Reservat lebenden Elefanten. Ein Tiger könnte ihn mit einem Satz überspringen. Aber die Tiger leben in einem weit entfernten Wald des Reservats, weiß der Dorfvorsteher.

Die Berge, die sich 1600 km lang östlich der Küste bis zur Südspitze Indiens erstrecken, schaffen in Kerala das Klima, in dem in 800 bis 1400 Meter Höhe Pfeffer, Kardamom, Kaffee und Tee gedeihen. Tee und Kaffee bringen nur mittlere Qualitäten. „Aber der Pfeffer!“, sagen die Gewürzkenner. Er kann es mit den besten Sorten aus den Setshuan-Bergen Chinas aufnehmen.

Wird man Pfeffer eines Tages wieder mit Gold aufwiegen? „Nein“, sagt Bühler. Aber gegen die Billigware aus Vietnam, Afrika oder Lateinamerika, die mit Pestiziden behandelt und zur Konservierung radioaktiv bestrahlt wird, will er konsequent mit Qualitätsgarantien antreten. Natürlich gilt dann, was Schwaben schon immer wussten: „Des wird sein Pfeffer koschte“.



Das Dorfleben im Dschungel ist einfach, wie seit Jahrhunderten. Wasser kommt aus Brunnen, Strom, wenn überhaupt, von einer Solarzelle auf dem Palmblätterdach. Hier eine Frau, umgeben von Pfefferpflanzen, beim Abwasch vor ihrem Haus.

Fotos: Detjen, besh

Marktpreise ausgesetzt. Bis der Handel mit Wolpertshausen begann. Ein fairer Handel, wie Bühler betont.

Die Ecoland gibt den Bauern Abnahmegarantien – vorausgesetzt, sie verpflichten sich zum kontrollierten ökologischen Anbau. Für die Standardqualität des Pfeffers zahlt Herbs & Spices ein Viertel über dem Auktionspreis der Groß-einkäufer, für höchste Qualität sogar fünfzig Prozent mehr. Damit nicht genug: Zehn Cent pro Kilo gehen in einen Sozialfonds. Daraus werden in den Dörfern im Dschungel Sozialprojekte gefördert, z. B. Kindergärten oder eine Gruppe Bur-schen und Mädchen, die traditionelle Tänze ihres Stammes auf-führt.

Zwischen Periyar und Wolpertshausen liegen nicht nur 7560 Seemeilen, sondern 2000 Jahre. Im Tiger-Reservat leben die ehemaligen Waldnomaden im Aufbruch aus ihren archaischen Traditionen ins 21. Jahrhundert. In den Lichtungen des Dschungels wuchert zwischen den Häusern dichtes Grün aus Bananen-

So kommt der Pfeffer:

7560 Seemeilen

Der Seeweg der verplombten Container vom indischen Pfefferhafen Cochin bis Hamburg ist 7560 Meilen lang, die Reise dauert 30 bis 32 Tage. Die letzte Etappe nach Wolpertshausen: bis Stuttgart mit der Bahn, von dort mit Lastern. Dann kommen Zöllner von ihrem Außenposten in Kupfer, lösen die Plomben und kontrollieren, ob keine andere Ladung außer Gewürzen in den Containern ist. Zoll erheben sie nicht. Die Einfuhr von Gewürzen aus Indien ist zollfrei.

Über 20 Sorten

Es gibt mehr als 20 Pfeffersorten. Ecoland bevorzugt neben wildem Pfeffer die alten Sorten wegen ihres besonderen Aromas: Kourimunda, Terryunda, Tellymunda. Die Farben des Pfeffers – grün, weiß, schwarz und rot – unterscheiden sich nach dem Reifegrad und der Art der Trocknung.

1,30 Euro pro Kilo

Auktionspreis 2006: 0,78 € pro Kilo. Ecoland zahlt 1,30 € an die Erzeuger. Aus 1 Kilo grünem Pfeffer werden bei der Trocknung ca. 250 g Schwarzer Pfeffer.



Kostprobe – das Rezept

Pfefferkartoffeln

2 EL Sonnenblumenöl
½ TL Kreuzkümmel
10 schwarze Pfefferkörner (zerstoßen)
1 EL frische grüne Pfefferkörner (evtl. aus Salzlake)
1 große Zwiebel, in Scheiben
1 TL Ingwer, klein geschnitten
4 getrocknete rote Chilis
½ TL gemahlene Kurkuma
300 g gewürfelte Kartoffeln
Salz
3 EL Kokosraspeln

Kreuzkümmel und schwarzen Pfeffer im erhitzten Öl 1 Minute rösten, Zwiebel hinzufügen, 4 Minuten dünsten, Ingwer und Chilis hinzugeben, danach Kurkuma und Kartoffeln, mit Salz würzen, mischen, heißes Wasser begeben, damit nichts anbrennt, zugedeckt garen. Kokosraspeln unterrühren. Vor dem Servieren mit grünen Pfefferkörnern bestreuen (Kreuzkümmel: Nicht zu verwechseln mit unserem Kümmel! Kurkuma: färbt die Speisen gelb, wird auch in Curry verwendet).