

# Hingehen, wo der Pfeffer wächst

Kooperation mit indischen Gewürzanbauern floriert – Ein deutsches Institut kontrolliert die Qualität

1200 Kleinbauern im südindischen Ursprungsland des Pfeffers verdienen ihren Lebensunterhalt damit, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall natürlich angebaute Gewürze zu verkaufen. Ein Beispiel für eine Entwicklungspartnerschaft, die allen nutzt.

WILHELM HÖLKEMEIER

„Ich bin ein Hohenloher Bauer“, sagt Rudolf Bühler, wenn er nach seinem Beruf gefragt wird. Dass das etwas untertrieben ist, offenbart sich schon beim Betreten des Büros in seinem „Sonnenhof“ im 1800-Einwohner-Dorf Wolpertshausen zwischen Schwäbisch Hall und Crailsheim. Denn weniger die stolze Sammlung von Pokalen für prämierte Zuchtsauen, als vielmehr die moderne Ausstattung mit Kommunikationstechnik und Bildschirmarbeitsplätzen vermittelt den Eindruck, dass es sich hier schon um einen sehr umtriebigen Bauern handeln muss.

Bühler, der seinen kahlgeschorenen Schädel gern unter einem breitkrempigen Hut versteckt, ist eher ein vielseitiger Agrarmanager: Von der Zucht über die Mast, Schlachtung bis zur Vermarktung hält er die ganze Wertschöpfungskette in einer Hand, in der die meisten Landwirte heute nur noch ein sehr kleines und schwaches Glied sind.

Die fast 1000 Bauern in der von Bühler 1988 gegründeten und seither geleiteten Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verfügen heute über ihren eigenen Schlachthof. Sie verkaufen Fleisch und Wurst in Eigenregie auf Märkten in Stuttgart und Schwäbisch Hall, beliefern etliche Metzgereien

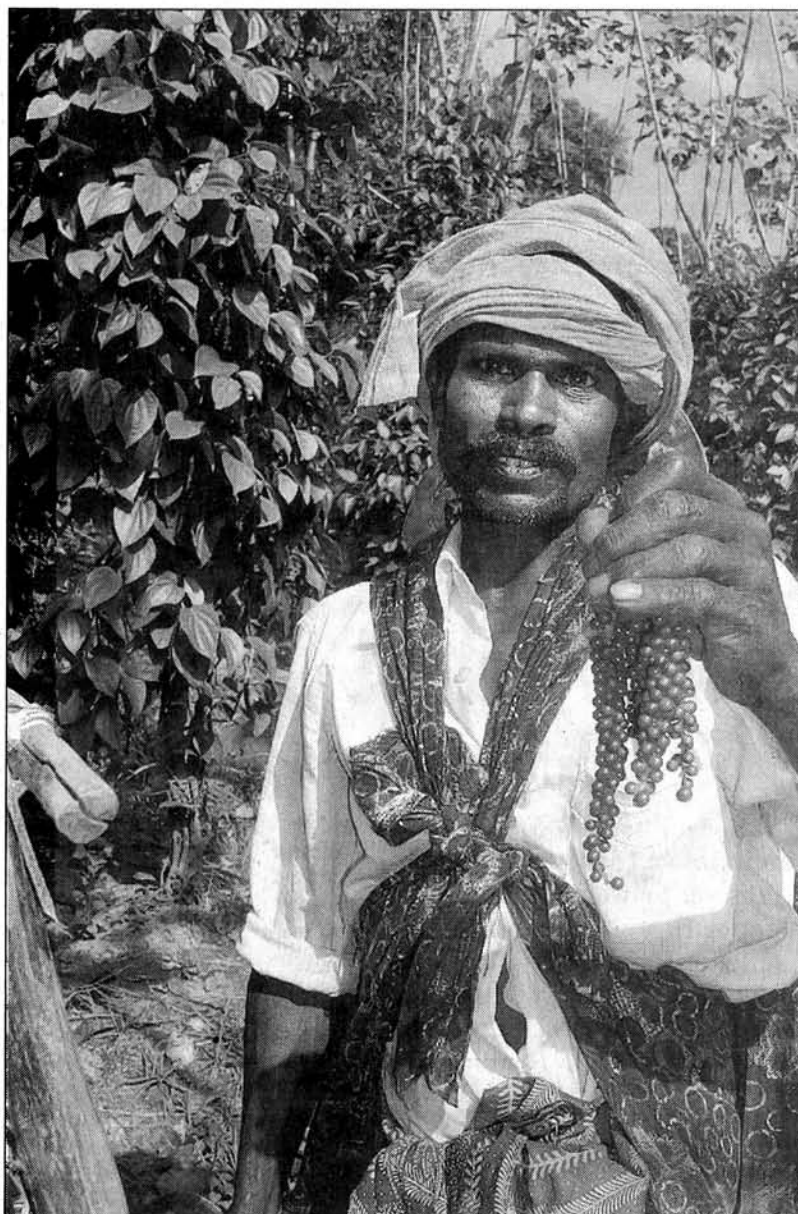
und Restaurants und verköstigen auch schon mal die Schickeria im Käferzelt auf dem Münchner Oktoberfest mit Schinken oder „Rippel vom Hällischen Schwein mit Barbecue-Sauce“.

Bühlers Initiative hat der Rasse des schwarz-weiß gescheckten Schwäbisch-Hällischen Landschweins mit markantem Rüssel und robuster Konstitution das Überleben gesichert. „Die gäbe es sonst nur noch in der Wilhelma“, ist er überzeugt. Inzwischen werden auch Rinder und Schafe aus dem Hohenlohischen vermarktet. Zur Philosophie der Regionalität gehört, dass nur eigenes Futter aus ökologischem Anbau verwendet und Gentechnik abgelehnt wird.

Nur bei Pfeffer, Muskat, Nelken und Kardamom, also den Gewürzen, die der Wurst erst den richtigen geschmacklichen Pfiff geben, hatte der Vollblutbauer Bühler immer das Gefühl, ein schwaches Glied in seiner Verwertungskette zu haben. „Der Gewürzmarkt ist völlig verkommen“, klagt er. Denn mit Pestiziden und Dünger behandelte Hybridsorten, zur Verbesserung der Haltbarkeit radioaktiv bestrahlt, sind dort gang und gäbe. Selbst der Markt für Bio-Gewürze ist ziemlich unübersichtlich.

## Im Tigerreservat

Bühler beschloss, selbst dorthin zu gehen, wo der Pfeffer wächst. Zugute kam ihm, dass er nach seiner Ausbildung zum Agraringenieur einige Jahre in der Entwicklungshilfe gearbeitet hat, ehe er 1984 den seit 1378 von der Familie bewohnten Hof vom Vater übernehmen konnte. So nutzte er vor sechs Jahren den Auftrag einer privaten Entwicklungshilfeorganisation in Stuttgart, ein Gutachten für ein Vorhaben in Indien zu erstellen, auch in eigener Sache.



Im Ursprungsland des Pfeffers: Ein traditionell gekleideter einheimischer Pflücker mit einer Rispe reifer Beeren. Das Gewürz wächst an efeuartigen Kletterpflanzen, die bis zu zehn Meter hoch an Bäumen emporranken. FOTOS: B. SCHLAUCH

Der 54-Jährige besuchte das Ursprungsland des Pfeffers, den hügeligen, dichten Tropenwald im Hinterland der Küste Keralas im Süden Indiens. Hier war vor Jahrhunderten der Ausgangspunkt einer der berühmten Gewürzstraßen durch den Orient. Schon die alten Römer liebten sich von hier Pfeffer liefern.

Das vom Staat unter Naturschutz gestellte und streng kontrollierte Periyar-Tigerreservat gilt als eines der schönsten und artenreichsten Gebiete Indiens. Seit Jahrhunderten werden dort von den „Tribals“ (Ureinwohnern) ursprüngliche, sehr aromatische und widerstandsfähige Pfeffersorten mit klangvollen Namen wie „Karimunda“ oder „Devamunda“ in Mischkulturen ohne Chernieinsatz angebaut.

Zwischen Bühler und den Tribals, die bis dahin ihre kleinen Er-

nten gegen schlechte Bezahlung an den Großhandel verramschten, entwickelte sich nun rasch eine für beide Seiten vorteilhafte Partnerschaft. Die von Bühler gegründete Vertriebsfirma „Ecoland Herbs & Spices“ garantierte den Erzeugern den Absatz zum fairen Preis, diese verpflichteten sich zum ökologischen Anbau in enger Zusammenarbeit mit der indischen Nationalparkverwaltung.

Das Offenburger Zertifizierungsinstitut Lacon wurde gewonnen, in Indien Zweigstellen zu betreiben, die Qualitätskontrollen vorzunehmen und das Bio-Zertifikat zu erteilen. Denn nur vor Ort geprüfte und ausgezeichnete Ware darf in der Europäischen Union unter dem Bio-Siegel verkauft werden.

Bühler fand auch einen lokalen Partner mit guten Kontakten zu den

Tribals, der sich um den reibungslosen Transport der Gewürze nach Cochin kümmert. Aus der alten Hafenstadt am indischen Ozean wird der Pfeffer für die Hohenloher Wurst im Container per Schiff nach Hamburg, von dort auf Schienen nach Stuttgart geliefert. Das Projekt war so überzeugend, dass die Anfangsinvestition von 400 000 Euro zur Hälfte von der Deutschen Investitions- und Entwicklungshilfegesellschaft (DEG) übernommen wurde.

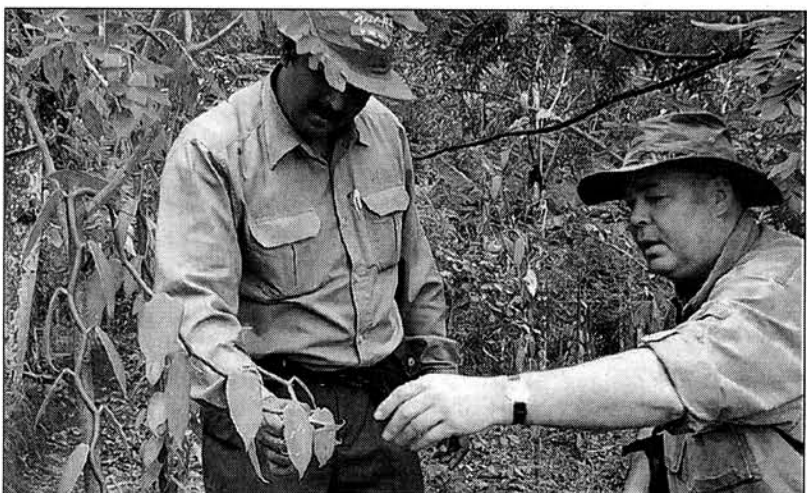
## Fonds für Schulen

Mittlerweile bedarf es solcher staatlichen Hilfe nicht mehr. Aus anfänglichen eineinhalb Tonnen sind mittlerweile 50 Tonnen Pfeffer geworden: Neben den handelsüblichen, in aufwendiger Reinigungsprozedur gewonnenen weißen Körnern die sonnengetrockneten schwarzen, aber auch unreif geerntete grüne und vollreife, leicht verderbliche rote Körner. Dazu kleine Mengen Kardamom, Muskat, Piment und Nelken, auch Zimt und Vanille gehören bereits zum Programm.

1200 in acht Genossenschaften organisierte indische Vertragsbauern haben bereits Abnahmegarantien von Bühlers „Ecoland“ für ihre Ernte. Ihre Entlohnung lag zu Beginn um 25, jetzt bereits um bis zu 50 Prozent über dem Weltmarktpreis für Pfeffer, der etwa 2,80 Euro pro Kilogramm beträgt. Zehn weitere Cent pro Kilo fließen in einen staatlich verwalteten Fonds, aus dem in der Anbauregion soziale Projekte wie Kindergärten, Schulen und Krankenstationen unterstützt werden.

Bühler, der zweimal pro Jahr seine Partner in Indien besucht und sich ein Bild von der Ernte macht, stellt zufrieden fest, dass sich bescheidener Wohlstand ausbreitet, dass die einfachen Holzhütten allmählich stabilen Lehmziegelhäusern weichen.

In Wolpertshausen ist inzwischen eine alte Scheune gleich neben Bühlers „Sonnenhof“ zum exotisch duftenden Gewürzlager und Verpackungszentrum geworden. Nach dem indischen Vorbild hat er jetzt auch begonnen, in kleinsten Anfängen in Mazedonien, der serbischen Provinz Vojvodina und Montenegro Bauern für den Anbau von Paprika und Mittelmeerkräutern zu gewinnen. Sogar im Hohenlohischen werden bereits heimische Gewürze wie Koriander und Senfkörner in Bio-Qualität für „Ecoland“ gezogen. „Du musst als Landwirt heute schon über die Miste hinausschauen“, kommentiert Bauer Bühler seine würzige Initiative.



Rudolf Bühler (rechts) begutachtet mit einem Einheimischen eine Vanillepflanze.