

Sonderdruck aus 81/2014

bioPress

**Naturgewürze:
Ökologisch & Fair**

**Bio-Gewürze aus
Sansibar**



Projekt: Naturgewürze

Ökologisch & Fair - direkt von Erzeugern



Rudolf Bühler
mit Ehefrau Cristina

Ecoland Herbs & Spices steht auf einem Schild an der Vorderfront des ehemaligen Wirtschaftsgebäude des Sonnenhofes in Wolpertshausen. Rudolf Bühler, der Bauer vom Sonnenhof, und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) hat hier auf einer Fläche von 1.800 Quadratmeter eine Gewürzmanufaktur eingerichtet. 1988 hat Bühler die BESH zur Rettung des fast ausgestorbenen Schwäbisch Hällischen Schweins ins Leben gerufen. Auf der Suche nach hochwertigen Gewürzen hat Bühler Projekte im In- und Ausland realisiert.



Rudolf Bühler gründete 2001 Ecoland Herbs & Spices, welche inzwischen biologische Gewürzprojekte in Indien, Serbien, Sansibar und Hohenlohe betreibt. Der BESH-Vorsitzende und Inhaber von Ecoland Herbs & Spices hat dort Entwicklungshilfeprojekte in Public-Private-Partnership (PPP) initiiert. In der Anfangsphase werden die Projekte von der Deutschen Investitions- und Entwicklungshilfegesellschaft (DEG) drei Jahre mit finanziert.

Das Konzept heißt Kleinbauern schließen sich zusammen, um einen Marktzugang zu bekommen. Angebaut werden alte samenfeste Sorten, die selbst nachgezogen werden. Dadurch entfallen die jährlichen Kosten für das Saatgut der modernen Hybridsorten. Die alten Sorten sind zudem aromatischer und widerstandsfähiger als die ertragreicheren Neuzüchtungen.

Das Prinzip From Field To Fork (vom Acker auf den Teller) verbessert die Wertschöpfung. Die Bauern bekommen einen besseren Preis, der 50 bis 100 Prozent über dem Weltmarkt-Niveau liegt. Die Kleinbauern im Tropengürtel sind Selbstversorger. Erst Cash Crops (Marktfrüchte) für den Export schaffen ein Einkommen, das über das Existenz-Minimum hinausgeht. Der Einzelhandel in Deutschland wiederum bekommt ein faires Produkt mit Herkunft, das anonymer Massenware qualitativ überlegen ist.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist mit ihrer Wurstproduktion ein Großverbraucher von Gewürzen. „Wir haben damals für unsere eigene Wurst nach richtig guten Gewürzen gesucht“, erinnert sich Bühler. Sie waren nicht auf dem Markt, deshalb schuf er eigene Anbauprojekte.



Pfeffer aus dem Tigerreservat

Im Jahr 2002 war Bühler in Südindien, dort wo der Pfeffer wächst, als Agrarberater im Einsatz und stieß in den Bergen von Kerala auf Ureinwohner, die Gewürze anbauten. Er gründete eine Erzeugergruppe nach dem Vorbild der BESH. „Der Gewürzanbau in Indien begann damals als Passion“, blickt Bühler zurück.

Im Periyar-Tigerreservat kultivieren die Bauern alte Pfeffer-Sorten wie Karimunda und Devamunda auf traditionelle Weise. 1.200 Bauern sind Partner von Ecoland Herbs & Spices. Urwaldpfeffer ist das Hauptprodukt.



„Aktuell absolvieren zwei Studenten ihr Praktikum: Zwei Monate Vorbereitung, dann drei Monate in den Auslandsprojekten und danach ein Monat aufarbeiten.“



Der Werksverkauf (ganz li.) ist attraktiv gestaltet. Im Lager trifft Ware aus Sansibar ein (ganz o.). Proben von den Nelken und dem Zimt werden für die Qualitätskontrolle entnommen (o.). Der grüne Pfeffer ist gefriergetrocknet, die Farbe vom schwarzen Pfeffer kommt durch die Sontrocknung, geschält wird daraus der weiße Pfeffer. Die vierte Sorte ist eine Mischung und im Vordergrund frischer Pfeffer in Lake (Bild Mitte). Pfefferpflücker aus Kerala in Indien (li.)



An fünf neu geschaffenen Arbeitsplätzen wird per Hand abgefüllt (o.). Für die Qualitätsprüfung gibt es ein eigenes kleines Labor (re.o.). Vom Speicher im Obergeschoss werden Trockner und Mühle befüllt (re.). Die Gewürzinsel im Regionalmarkt ist weit über das Einzugsgebiet hinaus bekannt.

Paprika aus Telecka

Paprikapulver ist das zweitwichtigste Gewürz auf dem Markt. Die Suche nach dem besten Paprika auf der Welt führte Rudolf Bühler 2004 nach Serbien in das Dorf Telecka in der Region Vojvodina. Dort gründete der Bio-Bauer aus Hohenlohe Ecoland Serbien. 35 Bauern in Telecka haben auf biologischen Anbau umgestellt. Etwa eine Tonne getrocknetes Paprikapulver holt ein Bio-Landwirt aus einem Hektar Anbaufläche heraus. Dafür bekommt er von Herbs & Spices 10 Euro pro Kilo überwiesen. „Die Kleinbauern können dort mit ihrem guten Boden und ihrer Hände Arbeit ein gutes Jahreseinkommen erzielen“, betont Bühler.

Echt Hällischer Senf

In Hohenlohe hat Rudolf Bühler 2005 den Gewürzanbau wiederbelebt. Der Agraringenieur hat nach alten Sorten ge-

sucht und für den Erhaltungsanbau nach EU-Recht eintragen lassen. Jetzt blüht wieder gelber Senf, Koriander und Kümmel auf Hohenloher Feldern.

Senf gehört zur Wurst wie der Punkt aufs i und ist ein traditionelles deutsches Würzmittel. Der Rohstoff kommt aber mittlerweile nicht mehr aus Deutschland, sondern aus Billigimporten und die Herstellung ist industrialisiert. In den vergangenen Jahren haben kleine Senfereien die Tradition wiederbelebt. In der Remstaler Senfmühle lässt die Bäuerliche ihre acht Bio-Sorten im Glas herstellen. Im Gewürzsortiment von Herbs & Spices sind Senfkörner und -Mehl erhältlich.

Verarbeitung in der eigenen Manufaktur

Im Speicher auf dem Sonnenhof lagern die wertvollen Gewürze in übereinander gestapelten Säcken. Der Duft von Zimt und Nelke erfüllt die Luft. Ohne Hochregale und Gabelstapler entsteht eine ursprüngliche Atmosphäre. Vom Speicher werden die Gewürze nach unten in die Mühle geschüttet. Dort werden sie vermahlen, gemischt und abgepackt. An fünf Arbeitsplätzen kann per Hand abgefüllt werden. Eine Abfüllmaschine steht ebenfalls zur Verfügung. „Durch unsere eigene Manufaktur sind wir auch der ideale Dienstleister für Private Labels“, sagt Bühler.

Herbs & Spices vermarktet im Einzelhandel, im Außer-Haus-Markt und bei Metzger. Rund ein Drittel der Menge ist Eigenbedarf für die Wurst-Herstellung des Mutterunternehmens BESH.

Auch in den eigenen Verkaufsstellen der Bäuerlichen in Schwäbisch Hall und Stuttgart sind die Gewürze zu finden. Im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen an der A6 sind die Naturprodukte in einer Gewürzinsel breit in Szene ge-



setzt. In einer Gewürzmühle können sich die Kunden vom Marktpersonal die Körner mahlen lassen. „Die Kunden kommen aus Freiburg, München und Nürnberg hierher, um bei uns einzukaufen. Die Gewürze laufen hier sehr, sehr gut“, teilt Bühlers Ehefrau Cristina mit. Alle Projekte befinden sich in Umstellung auf Demeter. Die Marke Unsere Naturgewürze ist für die Vertriebschiene Metzger-Fachgeschäfte und Feinkost konzipiert. Für den Außer-Haus-Markt gibt es Großgebilde.

Neu im Sortiment sind die Bio-Gewürzmischungen ohne Füll- und Zusatzstoffe für Metzger. Wichtige Produkte wie Brat-, Saiten- (Wiener), Leberwurst und Pressack werden abgedeckt. Produktentwickler Dieter Mayer hat eine Rekordzahl an Goldmedaillen für seine Bio-Wurst bei den DLG-Prüfungen eingeheimst. Die ausgeklügelten Mischungen des Meistermetzgers sind die Grundlage für die Auszeichnungen. Herzhafter Wurst in der Tradition der Hohenloher Hausmetzger kommt dabei heraus.

Anton Großinsky



Bio-Gewürze aus Sansibar

BESH setzt den entwicklungspolitischen Ansatz fort

In Stone Town, der Hauptstadt der Insel Sansibar, hat das Landwirtschaftsministerium des Mutterlandes Tansania eine Niederlassung am Rande eines belebten Marktes. Dort findet der Besucher ein Büro des Lacon Instituts aus Offenburg. Ramadhan Othman sitzt am Schreibtisch an seinem Laptop. Er spricht Deutsch, hat in Bonn Agrarwissenschaften studiert und sich bei Lacon und bei der BESH in die EU-Verordnung eingearbeitet. Jetzt kontrolliert Othman auf Sansibar, der Geburtsinsel von Freddy Mercury, die Bio-Bauern.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) aus Baden-Württemberg hat 2013 ein Gewürzprojekt in Sansibar ins Leben gerufen. Ecoland Herbs & Spices, die Gewürztochter der BESH-Gruppe, führt das Projekt durch. In Indien, Serbien und Hohenlohe baut die Erzeugergemeinschaft schon Gewürze an. Nun ist Vorsitzender Rudolf Bühler nach Ost-Afrika gegangen. Einmal im Jahr begibt sich eine Delegation aus Schwäbisch Hall auf die ostafrikanische Insel, um den Anbau in Augenschein zu nehmen. Vorsitzender Rudolf Bühler, Verkaufsleiter Werner Vogelmann, Produktentwickler Dieter Mayer und der technische Leiter Fritz Hessenthaler nahmen das Projekt in Augenschein. Mit einer Gruppe von 15 Bauern wollte die BESH beginnen. 21 sind es aktuell und einige stehen auf der Warteliste. „Das Interesse bei den Kleinbauern ist wirklich groß“, stellt Bühler fest. Das ent-

wicklungspolitische Ziel lautet: Die Gewürze in Wert zu setzen durch einen Marktzugang außerhalb des globalen Rohstoffhandels mit Agrargütern. „Den direkten Marktzugang bekommen sie in Deutschland über Ecoland Herbs & Spices und erzielen bessere Einkommen“, betont Bühler.

Die Gewürz-Nelken sind berühmt

Die Nelken, eines der wichtigsten Gewürze, haben Bühler nach Sansibar gelockt. Einst war Sansibar Hochburg des Anbaus dieses tropischen Gewürzes. 80 Prozent der weltweiten Erzeugung kamen vor 50 Jahren von der Insel. Nach der Unabhängigkeit verlor die Pflanze ihre überragende wirtschaftliche Bedeutung. Die Nelke stammt ursprünglich von den Molukken, einer indonesischen Insel. Die Araber haben die Gewürzpflanze auf Sansibar eingeführt.

Auf Sansibar geht die Sonne innerhalb von 30 Minuten unter (o.). Die Sansibar-Bauern lernen bei einer ersten Schulung Demeter kennen. Auch Rudolf Bühler wird nachdenklich beim Fühlen der Demeter-Erde, deren Eigenschaften jeder an den Proben in der Hand spüren kann. (o.).





Ali Foum ist der Vorsitzende der Erzeugergruppe. Mit seinem profunden Wissen über die Flora beantwortet er alle Fragen. Er zeigt stolz eine Vielzahl an Setzlingen, die aus eigener Aufzucht stammen. Bild Mitte: Rudolf Bühler (3. v.re.) beim Sansibar-Besuch im Kreis der Bio-Kleinbauern.

Auf Nelken erhebt der Staat Tansania eine Steuer. Das akzeptiert Rudolf Bühler nicht. „Das Geld soll komplett den Bauern zu Gute kommen“, meint der Mann aus Hohenlohe. Auf die anderen Gewürze gibt es diese Abgabe nicht. Kidichi, ein Landstrich im Herzen der Insel, 25 Kilometer nordöstlich der Hauptstadt ist das Gewürz-Anbaugebiet. Von der asphaltierten Hauptstraße geht es in einen unbefestigten mit dem Auto schwer befahrbaren Feldweg. Es ist Regenzeit. Pfützen und Matsch erschweren das Vorwärtkommen. Drei Acres (1,2 Hektar) Land haben die Bauern im Schnitt. Soviel hat jeder nach der Unabhängigkeit 1964 vor 50 Jahren von der Regierung bekommen. Zuvor waren sie Landarbeiter auf den Plantagen der Araber. Das Land ist eingetragen. Die Bauern haben verbriefte Rechte.

Auf den mit Zäunen und Grenzsteinen voneinander getrennten Farmen wachsen hohe, alles überragende und schattenspendende Kokospal-

Nelken werden von Hand verlesen (u.). Gemeinsam mit den Verleserinnen wird die Qualität begutachtet (re. u.), der Produktentwickler Dieter Mayer (li. v.) ist von der Qualität begeistert. Ecoland Herbs & Spices verfügt über eine breite Palette an Gewürzen aus eigenen Anbauprojekten (re.u.).



men. Mango, Jack-Frucht, Orangen, Pomelo, Bananen, Avocados, Kaffee und Maniok pflanzen die Bauern. Hühner und ein Rind halten die meisten ebenfalls. Die Landwirte sind Selbstversorger; der Überschuss wird auf dem lokalen Markt verkauft.

Cash Crops braucht der Bauer

Die Hütten und Häuser sind bescheiden. Für ein materiell besseres Leben brauchen die Bauern Cash Crops. Früchte, die auf dem Weltmarkt gefragt sind und Geld bringen. Das sind auf Sansibar Gewürze: Zitronengras wächst unten am Boden. An Bäumchen rinkt sich der Pfeffer und die Vanille empor. An Büschen wächst das Sansibar-Gewürz Nummer eins: die Nelke. Die Rinde der Zimt-Bäume ist zum Teil abgeschält und wird zu Stange oder Pulver verarbeitet. „Phantastisch, was hier mit wenigen Mitteln geleistet wird“, begeistert sich BESH-Verkaufsleiter Werner Vogelmann.

Die Bauern verwenden alte Sorten und vermehren ihr Saatgut selbst. „Bei den Gewürzen auf Sansibar gibt es keine Hybridsorten“, teilt Ali Foum, Vorsitzender der Bio-Bauern mit. Die alten Sorten sind den modernen Hybriden überlegen. Sie sind widerstandsfähiger gegen Krankheiten und haben mehr Würzkraft. Der Gehalt an ätherischen Ölen im Pfeffer ist bei alten Sorten doppelt so hoch als bei neuen Züchtungen. Durch die eigene Vermarktung kann Herbs & Spices die Werte zu den Kunden transportieren und in einen besseren Preis umsetzen.



Für die erste Zertifizierung reiste Lacon 2013 aus Deutschland an. Der Kontrolleur traf nirgendwo auf Agrar-Chemikalien noch auf Spritzen, mit denen sie hätten ausgebracht werden können. Da ist noch nichts mechanisiert. Auf dem Feld zeigt ein Bauer Hacke, Spaten und ein Haumesser. Bei sich trägt er permanent sein Buschmesser. „Die Bauern arbeiten seit vielen Generationen ökologisch. Wir bringen die Zertifizierung. Das sichert Zukunft, damit die Menschen nicht abwandern müssen in die Stadt. Wir streben eine Praxis nach Demeter an“, erklärt Bühler.

Demeter-Zertifizierung angestrebt

Reto Ingold aus der Schweiz ist Berater bei Demeter International. „Ich sehe eine sehr gute Basis für biodynamische Landwirtschaft“, sagt Ingold. Der Demeter-Berater erläutert den Bauern, wie mit den Präparaten die Fruchtbarkeit der nährstoffarmen tropischen Böden verbessert werden kann und die Reife unterstützt wird. Die Bauern sind aufgeschlossen gegenüber der Arbeitsweise und neugierig auf dieses neue Wissen, wie Natur funktioniert. „Demeter ist die höchste Qualitätsstufe. Da wollen wir hin“, sagt Rudolf Bühler. Bio-dynamische Nelken aus dem besten Anbaugebiet ist die Perspektive für Qualitätswurst in Hohenlohe. Nördlich der Hauptinsel liegt Pemba. Die Nachbarinsel gehört politisch zu Sansibar. Eine Flugstunde mit der Propellermaschine ist Pemba entfernt. Dort war das traditionelle Hauptanbaugebiet für Nelken. 1001 organic, ein junges Unternehmen aus Hamburg, betreibt auf Pemba mit einer Er-

zeuger-Gruppe ebenfalls Bio-Gewürzanbau. Mit dem deutschen Friedemann Gille ist 1001 permanent auf Sansibar vertreten. Die BESH arbeitet mit 1001 organic zusammen. Die Hanseaten verfügen über ein Lagerhaus, und teilen es sich mit den Schwäbisch Hallern. Dort werden die Gewürze getrocknet, sortiert und verpackt.

1001 nutzt ein leer stehendes Gebäude „Das war früher eine komplette staatliche Gewürz-Verarbeitung, die aus Entwicklungshilfe finanziert wurde, aber pleite ging. Rein staatliche Programme scheitern meistens“, weiß Othman. Das Gewürzprojekt von Ecoland Herbs & Spices in Sansibar wird von der DEG (Deutsche Entwicklungsgesellschaft) gefördert in einer PPP, einer Public-Private-Partnership. Frauen sortieren gerade Nelken in Handarbeit. Das geht nicht maschinell. Die Delegation aus Deutschland schaut sich die Nelken an. Dieter Mayer, Metzgermeister und Produktentwickler der BESH, ist von der Qualität der Nelken beeindruckt: „Ich habe noch nie so schöne Nelken gese-

hen. Die sind groß und aromatisch. Auch der Zimt hat ein feines Aroma“, sagt Gewürz-Kenner Mayer.

Mayer lobt die Nelken

Mayer braucht für die herkömmliche und biologische Wurst-Produktion der BESH eine Menge Gewürze: „40 bis 50 Kilo Nelken kommen bei uns jede Woche in die Wurst“, teilt Mayer mit. Viel Pfeffer wird gebraucht. Das Back-Gewürz Zimt setzt er etwa bei Blutwurst ein. Das macht den Unterschied aus zwischen einer gewöhnlichen und einer feinen Kochwurst. „Nelken und Zimt tragen zur Haltbarkeit bei. Wir brauchen solche Gewürze, weil wir ohne Nitritpökelsalz arbeiten“, verrät der Wurstmacher. Also machen die Gewürze auch lebensmitteltechnisch einen Sinn, weil sie antibakteriell wirken.

„Die Hälfte unserer Gewürze aus eigenem Anbau verbrauchen wir selbst. Die andere Hälfte vermarkten wir“, so Bühler. Metzgereien, Restaurants, Großküchen, die eigenen Verkaufsstellen der BESH und der qualitätsorientierte Handel werden beliefert. Für die Ecoland Herbs & Spices wurde eine Range mit fairen Gewürzen entwickelt. Beim Export der Gewürze nach Deutschland kooperieren BESH und 1001organic ebenfalls. 1001 wickelt die Ausfuhr ab. Die Gewürze gehen per Container in den Hamburger Hafen und von dort per LKW in die Gewürzmühle von Ecoland Herbs & Spices in Wolpertshausen bei Schwäbisch Hall. Hier wird auch die Ware von 1001 verarbeitet und verpackt. So haben beide Seiten einen Vorteil.

Anton Großkinsky





Naturgewürze vom Ursprung



Anbauregion Kerala/Indien
 Projekt mit 1200 Ureinwohnerfamilien
 im Naturschutzreservat Lake Periyar.
 Pfeffer schwarz, weiß, grün, in Lake,
 Kardamon, Cumin, Ingwer, Cassia Zimt,
 Curry-Leaves u.v.a.m.



**Anbauregion
 Vojvodina/Serbien**
 Projekt mit 32 Bauern. Paprikapulver
 edelsüß und rosenscharf, Soja,
 Mohn, Braunsenf u.a.



**Anbauregion
 Hohenlohe**
 15 Ecoland Erzeugerbetriebe mit
 Gelbsenf, Koriander, Leinsaat,
 Kümmel, Fenchel,
 Majoran u.a.



**Anbauregion
 Sansibar/Afrika**
 Projekt mit 28 Kleinbauern & Tribals
 Nelken, Zimt, Vanille, Muskat,
 Muskatblüte, Piment u.a

