



Öko-Pfeffer aus dem Tigerreservat Biodiversitätsschutz und Armutsbekämpfung durch nachhaltigen Pfefferanbau im Urwaldgebiet

Die Herausforderung Ökologisch angebaute, nachhaltig verarbeitete Gewürze haben bislang in Deutschland nur einen geringen Marktanteil. Vielfach ist etwa Pfeffer von minderer Qualität und kommt, ebenso wie andere Gewürze, nur nach vorheriger Bestrahlung in den Handel, damit die Bildung von Aflatoxinen vermieden wird. Dabei könnte, die nach Nachhaltigkeitskriterien zertifizierte Wildsammlung von Gewürzen, und ergänzend deren nachhaltiger Anbau, helfen, den Menschen in den verschiedenen Herkunftsländern der Gewürze eine Perspektive zu geben und gleichzeitig natürliche Lebensgrundlagen mit der reichhaltigen Flora und Fauna zu schützen.

Das Projekt Das von NatureLife-International unterstützte Projekt „Öko-Pfeffer aus dem Urwald“ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und der dort gegründeten Initiative „Ecoland Herbs & Spices“ hat im Dialog mit der Deutschen Investitions- und Entwicklungsgesellschaft (DEG) zum Ziel, modellhaft eine nachhaltige Produktion und Vermarktungsstrategie für Öko-Pfeffer und andere Gewürze aufzubauen. Neben Pfeffer gehören auch Ingwer und Paprika zur Produktpalette.

Im Südwestindischen Bundesstaat Kerala wurde in Kooperation mit den Regionalbehörden und ethnischen Minderheiten im Periyar Nationalpark ein Projekt zum Anbau und zur zertifizierten Wildsammlung von hochwertigem Öko-Pfeffer aufgebaut. Der Nationalpark umfasst insgesamt 770 km² und ist u.a. Reservat für bedrohte Tierarten wie Tiger, Indischer Elefant und dem Wildrind Gaur. Die bergige Region ist Teil der sogenannten Westernghats, einer Küstengebirgsformation im Westen Südindiens. Bislang sind 120 Tribals-Familien in das Projekt integriert. Einerseits wird Pfeffer in den Monsunwaldgebieten wild gesammelt; andererseits auf kleinen Urwaldlichtungen an Trägerbäumen (vorwiegend *Erythrina* sp.) hochgezogen. Als Beitrag für fairen Handel und zur Sicherung ihrer Lebensgrundlagen erhalten die Kleinbauern zu den jeweiligen Markt- Tagespreisen für den Pfeffer einen 50%igen Aufschlag. Um die Gammabestrahlung unnötig zu machen, erfolgt die Trocknung mit Hilfe eines sogenannten „solaren Tunnelrockners“, der an der Universität Hohenheim (Institut für Agrartechnik in den Tropen und Subtropen) entwickelt wurde.

Von jedem Kilogramm in Deutschland vermarkteten Pfeffer geht 1 Euro in einen Spezialfond, aus welchem Kindergärten, Grundschulen und andere Infrastrukturmaßnahmen in den Dörfern ebenso wie Kultureinrichtungen finanziell unterstützt werden.



Projektziele im Einzelnen

- Minoritätenförderung durch Zusammenarbeit mit den Tribals
- Biodiversitätsschutz durch angepasste Waldnutzung
- Armutsbekämpfung durch „Fair Trade“
- Lebensmittel- und Ernährungsförderung durch organischen Anbau zertifizierter Lebensmittelzusatzstoffe
- Wissenstransfer durch Etablierung von Zertifizierungsmethoden nach europäischem und deutschem Standard zum ökologischen Landbau
- Sozialförderung durch Bildungs- und Kulturförderung

Als nächster Schritt ist die Ergänzung des Projekts im Bereich ayurvedischer Pflanzen vorgesehen.

NatureLife-International
Stiftung für Umwelt, Bildung und Nachhaltigkeit
Bahnhofstr. 35
71638 Ludwigsburg
Telefon +49-(0)7141/92 03 21
Telefax +49-(0)7141/90 11 83
info@naturelife-international.org
www.naturelife-international.org