



Naturgewürze vom Ursprung



den Projekten angelieferte Gewürze verarbeitet. Alle Gewürze werden in der hofeigenen Manufaktur eingelagert, weiter verarbeitet und zum Verkauf abgefüllt -komplett in Handarbeit. 150 Tonnen sind es pro Jahr; die frisch gemahlen und zum Teil gemischt werden, unter anderem nach den Rezepten der Hausmetzgereien. Denn ein Drittel der Gewürze wandert direkt in die Wurstprodukte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein der BESH. Der Rest kommt in den Handel, unter anderem in die eigenen Märkte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft.

Die ökologisch angebauten Naturgewürze tragen so dazu bei, dass es den Mitgliedern der Kooperativen in Indien, Serbien und auf Sansibar besser geht, sie faire Löhne erhalten und auch Frauen zeitweise arbeiten und ihr eigenes Geld verdienen können. Dass sie ihre Rechte behalten im globalen Markt und ihre Kultur gestärkt wird. Und dass die alten aromatischen Gewürzsorten erhalten werden und hierzulande erhältlich sind. Einen Schritt hin zu einer gerechteren Welt zu machen, das ist für Rudolf Bühler der tiefere Sinn seiner Gewürzprojekte -und Hoffnung zu säen, Seeds of Hope auszubringen.

Er ist längst noch nicht am Ende seiner Bemühungen. Seit zwei Jahren ist Bühler in Ghana unterwegs, auf der Suche nach ursprünglichen Gewürzen und Pflanzen wie Gemüse-Ingwer, Kurkuma und Kakao. Und nach Interessierten für eine neue Kooperative. •

➔ www.ecoland-hs.de

Unsere Naturgewürze online kaufen: shop.ecoland-hs.de



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



Anbauregion Kerala/Indien
Projekt mit 1200 Familien im Naturschutzreservat Lake Periyar. Pfeffer, Kardamon, Cumin, Ingwer, u.v.a.m.



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



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



FOOD HERO

In unserer Reihe Food Hero stellen wir Menschen und Betriebe vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen – diesmal Rudolf Bühler und das von ihm gegründete Unternehmen Ecoland Herbs & Spices.

Anfangs ging es vor allem um die Wurst und deren Geschmack. 1988 gründete Rudolf Bühler die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), um alte, traditionsreiche und robuste Landtierrassen aus der Region vor dem Aussterben zu retten und ihnen wieder eine Zukunft zu geben. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein, das Boeuf de Hohenlohe und das Hohenloher Lamm werden inzwischen von rund 1500 Mitgliedsbetrieben wieder artgerecht aufgezogen, mit regionalem Grünfütter, ohne Wachstumsförderer oder gentechnisch verändertes Getreide.

Doch für die Herstellung von Fleischerzeugnissen wie Wurst und Wurstkonserven brauchen die Metzgereien und Manufakturen auch gute Gewürze. »In den 1960er und 1970er Jahren haben die Hausmetzgereien nur mit Salz und echten, guten Naturgewürzen gearbeitet«, erinnert sich Bühler. Inzwischen sei es schwer, diese in einer ausgezeichneten Qualität zu bekommen. »98 Prozent der Gewürze auf dem Markt sind Industrieware, bestrahlt gegen Keime und mit einem geringen Anteil an ätherischen Ölen.« Meist sind es auf hohen Ertrag gezüchtete Hybridsorten, die aber anfällig für Krankheiten sind und deshalb nur mit Pestizideinsatz und Kunstdünger angebaut werden können.

Ein Schritt hin zu einer gerechteren Welt

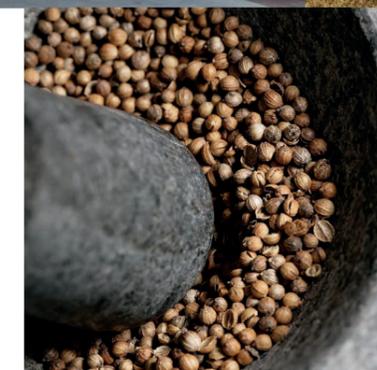
Die Sonnenhof-Gewürzmanufaktur des Unternehmens Ecoland Herbs & Spices in Wolpertshausen verarbeitet Naturgewürze in Bioqualität von alten aromatischen Sorten, die aus Kooperativen in Indien, Sansibar und Serbien sowie von Betrieben aus dem heimischen Hohenlohe stammen. Dabei geht es nicht nur um eine außergewöhnliche Qualität, sondern auch um faire Löhne, und eine Partnerschaft auf Augenhöhe. Von **Karin Wiemer**.



Der gelb blühende Senf wuchs ebenso wie Koriander und Kümmel früher auf etlichen Feldern in der Region Hohenlohe. Rudolf Bühler konnte einige Betriebe davon überzeugen, die alten Sorten wieder zu kultivieren.

Für Rudolf Bühler ein Grund, 2001 das Unternehmen Ecoland Herbs & Spices zu gründen, und ein Jahr später die Gewürzmanufaktur auf dem familieneigenen Sonnenhof. Denn der Hohenloher Landwirt ist nicht nur ideenreich

und durchsetzungsfähig, er kennt auch die Probleme und Nöte kleinbäuerlicher Betriebe in anderen Teilen der Welt: Bühler ist bereits seit 1978 in der Entwicklungshilfe aktiv, seine »Lehr- und Wanderjahre«, wie er sagt. Bevor er 1984 in Hohenlohe das »Büro für ländliche Regionalentwicklung« gründete, arbeitete er sechs Jahre als Entwicklungshelfer in Afrika, Arabien und Ostindien. Auch später ist er immer wieder mit Gutachtereinsätzen unterwegs im Globalen Süden. Ein Auslöser für die Unternehmensgründung war im Jahr



2000 der Einsatz für eine Nicht-Regierungs-Organisation mit dem Ziel, Urwaldvölkern in Südindien zu einem vernünftigen Auskommen zu verhelfen. Daraus entstand schließlich das Projekt »Seeds of Hope«: »Hier geht es darum, die lokal vorhandenen natürlichen Ressourcen als Bio-Produkte wertzuschätzen und eine feste Abnahme mit guten Preisen zu garantieren, um damit den Kleinbauern ein sicheres Auskommen zu ermöglichen«, erklärt Bühler. »Dafür braucht es Entwicklungsarbeit und -unterstützung vor Ort, einen organisierten Zusammenschluss in Solidargemeinschaften und marktfähige Produkte - und das brauchen wir hier in Hohenlohe genauso.« So entsteht am Ende eine Partnerschaft auf Augenhöhe.

Damals war er unterwegs in den Gewürzbergen, den Western Ghats in Südindien. In den Reservaten im Urwald versorgten sich die bäuerlichen Familien selbst mit Früchten wie Papayas und Süßkartoffeln. Aber sie brauchten auch ein Einkommen. Rudolf Bühler fiel die außergewöhnliche Qualität der dortigen Gewürze auf. Etwas Besonderes, das sich sonst nirgends auf dem Markt fand, sehr aromatisch und handwerklich hergestellt. Es galt, diese »Schätze« zu nutzen und ein Kulturerbe zu erhalten: Pfeffer als wichtigstes Gewürz und »Hauptwährung«, aber auch Kardamom, Piment und Kurkuma gedeihen ausgezeichnet. Und es gibt sie dort noch, die alten traditionellen Sorten. Und so startete das erste Gewürzprojekt in den Gewürzbergen Keralas in Südindien. Dort gründete Rudolf Bühler zunächst eine Genossenschaft, in der sich die Klein-

Muskatnuss, Nelken, Vanille und Zimt aus Sansibar; Pfeffer, Kardamom, Piment und Kurkuma aus Indien; Paprika aus Serbien: Ecoland Herbs & Spices zahlt den Kooperativen für die aromatischen Gewürze einen fairen Preis.

bauern vor Ort nach dem Prinzip des solidarischen Wirtschaftens zusammenschlossen. Anschließend wurden sie für einen ökologischen Landbau nach Demeter-Kriterien geschult, um die Gewürze nach europäischen Standards zertifizieren zu können. Das wertet die Produkte qualitativ weiter auf und verbessert die Marktchancen. »Wir müssen aber auch vor Ort dafür sorgen, dass die alten Sorten erhalten und verwendet werden«, betont der Agraringenieur, »die Regierung gibt aus ihren Versuchsstationen und Verteilcentern nur noch Hybride heraus.« Die Bio-Zertifizierung schließt auch die Lagerung, den Seeweg und Transport bis zur SonnenhofGewürzmanufaktur mit ein.

Bis so ein Projekt starten kann, bedarf es einiger Vorarbeit. »Man braucht ungefähr ein Jahr Vorlauf und vor allem Menschen, die sich vor Ort für das Projekt begeistern.« Im Vorfeld besucht Bühler Erzeuger*innen, knüpft Kontakte, erklärt die Idee und das Vorgehen. »Rund 20 bis 30 Interessierte sollten es sein, damit eine Kooperative gegründet werden kann, 80 bis 100 Mitglieder sind eine optimale Größe.«

Denn für ihn ist klar: »Die kleinen Betriebe können in der globalisierten Welt nur überleben und eine Perspektive haben, wenn sie wertige Produkte erzeugen und wir ihnen diese korrekt und gut bezahlen.« So bekommen sie für die einmaligen und hocharomatischen Gewürze von Ecoland Herbs & Spices einen garantierten und fairen Preis, der laut Bühler »50 bis 100 Prozent höher ist als der allgemeine Marktpreis.« Rund 1 200 Familien seien es, die durch diese »Partner-

schaft auf Augenhöhe« ein besseres Einkommen haben. »Und wir bekommen beste Gewürze für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft.«

2004 folgte in der Vojvodina in Serbien ein Zusammenschluss von etwa 25 Höfen, die für Ecoland Herbs & Spices Paprika anbauen und daraus Paprikapulver in verschiedenen Varietäten liefern. Zugleich war dies die Einführung des ökologischen Landbaus in Serbien. 2012 kam ein Projekt auf der Insel Sansibar hinzu, früher ein historisches Handelszentrum im Indischen Ozean vor der Küste von Tansania, das arabische Händler schon im 8. Jahrhundert bereisten. Die Bezeichnung »Gewürzinsel« verdankte sie vor allem dem Anbau von Gewürznelken, doch nach der Unabhängigkeit 1964 brach der Anbau und Handel ein. Dank Bühlers Projekt sind dort nun kleine Erzeuger*innen solidarisch organisiert, um neben Nelken auch Zimt, Vanille und Muskatnuss in außergewöhnlicher Qualität für die Hohenloher Gewürzmanufaktur anzubauen. Das Prinzip, in welchen Gegenden die Gewürz-Kooperativen entstehen, ist einfach: »Wir schauen, wo die Gewürze ursprünglich heimisch sind«, erklärt der Geschäftsführer, »an der Küste vor Südindien ist die Wiege des Pfeffers, von Sansibar kamen vor 100 Jahren rund zwei Drittel der Welternte an Nelken.«

Doch auch vor der eigenen Haustüre gab es einiges zu entdecken: In Hohenlohe sind es vor allem Senf, Koriander und Kümmel, die teils schon zur Zeit von Hildegard von Bingen in der Region wuchsen. Daher war es für Rudolf Bühler ein logischer Schritt, auch in der heimischen Region auf die seit Jahrhunderten dort tra-

ditionell kultivierten Pflanzen und Gewürze zu setzen. Besonders Koriander sei im Hohenlohischen weit verbreitet gewesen, alte Sorten »aus den Hohenloher Gärten unserer Landfrauen«. Genauso wie Senf, arttypisch, aber ohne Bitterstoffe. Seit 2005 bauen Hohenloher Bio-Betriebe nun ebenfalls Gewürze für Ecoland an, die dort vor Ort ihre kulturelle Heimat haben und gut wachsen: Kümmel und Kreuzkümmel, Koriander und Dillspitzen, und natürlich Senfpflanzen.

Auf über hundert Hektar werden die alten Landsorten ökologisch angebaut, die sonst oft vom Aussterben bedroht wären, alle bio-zertifiziert und frei von Chemikalien.

Seit 2008 sind »Hohenloher Koriander« und »Hohenloher Senf« im Sortenregister als alte autochthone Landsorten eingetragen. »Unser heimischer Koriander hat einen Anteil von 1,6 bis 1,8 Prozent an ätherischen Ölen«, betont Rudolf Bühler. »Bei der Importware sind es gerade einmal 0,4 Prozent« Was deutlich mache, wie die Gewürzkultur niedergegangen sei, hin zum industriellen Produkt mit wenigen Inhaltsstoffen. Und damit weniger Aroma. Umso wichtiger ist für ihn der Anbau von authentischen Naturgewürzen in Bio-Qualität.

Alle Gewürze für Ecoland Herbs & Spices kommen in Wolpertshausen an. Dort liegt der Sonnenhof, der bereits seit 1378 im Familienbesitz ist - »hier sind wir seit über 600 Jahren die Indigenen«, meint Bühler schmunzelnd. 1984 übernahm er den Hof in 14. Generation vom Vater. Nun werden dort nicht nur Schwäbisch-Hällische Schweine gezüchtet, sondern auch heimische und von