

Wo der Pfeffer wächst

Jedes Jahr werden in Deutschland pro Kopf etwa 340 Gramm Pfeffer konsumiert – mehr als jedes andere Gewürz. Doch wissen Sie auch, wo der Pfeffer herkommt und wie er angebaut wird?

Pfeffer war jahrhundertlang das teuerste Gewürz der Welt und schon in der Antike bekannt. Er stammt ursprünglich aus Indien, wird mittlerweile jedoch in vielen tropischen Regionen angebaut; heute vor allem in Äthiopien, Vietnam und Brasilien. Weltweit wurden 2019 circa 1,1 Millionen Tonnen Pfeffer produziert. Deutschland importierte allein 2019 rund 34 000 Tonnen.

Buntes Gewürz

Da Pfeffer ein Naturprodukt ist, entscheiden die Anbauregion, der Boden, die klimatischen Bedingungen, die Verwendung von Dünger, die Erntezeit und die Weiterverarbeitungsschritte über den Geschmack und das Aroma. Die mehrjährige Pflanze

wird meist drei bis fünf Meter hoch gehalten. Sie hat runde, zunächst grüne, dann gelbe bis rote Beeren und eine Nutzungsdauer von rund 20 Jahren. Geerntet wird meistens von Hand, da eine maschinelle Ernte die feinen Beeren beschädigen könnte. Schwarzer Pfeffer besteht aus den unreif geernteten und ungeschälten Früchten, die in der Sonne getrocknet werden, bis sie sich schwarz verfärben. Der weiße Pfeffer wird aus den reifen Früchten in einem aufwendigen Herstellungsverfahren durch Abtrennung der roten Fruchthülle gewonnen.

Nicht immer grün

Der konventionelle Anbau von Pfeffer hat oft negative ökologische Auswirkungen. Als Rankpflanze benötigt Pfeffer nicht nur Anbaufläche, für die oft umliegender tropischer Wald abgeholzt wird,



► **Der WWF empfiehlt, beim Kauf von Pfeffer auf eine Bio-Zertifizierung zu achten sowie auf zusätzliche Zertifizierungen, die soziale Standards sowie Kriterien zum Landnutzungswandel und Wasserverbrauch beinhalten.**

In seinen Projektgebieten, wie hier in Kambodscha, schult der WWF die Pfefferbäuerinnen und -bauern in den neuen umweltschonenden Anbaumethoden.

sondern auch Pfähle, an denen er emporrankt. Hierfür werden oft illegal abgeholzte Baumstämme verwendet. In einer Studie hat der WWF ermittelt, dass für einen Hektar Pfefferanbau bis zu 2000 Rankpfähle benötigt werden. Dafür werden rund sieben Hektar Waldfläche zerstört.

Zur Schädlingsbekämpfung kommen zudem oft zu viele und falsch angewendete Pestizide zum Einsatz, die erhebliche Auswirkungen auf den Boden, den Wasserhaushalt und die Artenvielfalt haben. Ganz zu schweigen von den gesundheitlichen Risiken für die Bäuerinnen und Bauern. Durch ineffiziente Bewässerungsmethoden gehen außerdem bis zu 70 Prozent des verwendeten Wassers verloren. Da Pfeffer meist manuell geerntet wird, wird auch immer wieder über soziale Missstände in Form von schlechten Arbeitsbedingungen und Bezahlungsmethoden auf größeren Plantagen berichtet. Der WWF arbeitet in Kambodscha und Malaysia mit Kleinbäuerinnen und Kleinbauern an nachhaltigen Anbaumethoden für Pfeffer. In beiden Ländern hat sich infolge steigender Pfefferpreise der Anbau in den vergangenen Jahren intensiviert.

„Lebende Pfosten“ in Kambodscha

In der kambodschanischen Region Mondulkiri unterstützt der WWF die Bäuerinnen und Bauern dabei, von gerodeten Holzpfählen auf gepflanzte

„lebende Pfosten“ („living poles“) umzustellen, um der illegalen Entwaldung der dortigen Trockenwälder in den Schutzgebieten Srepok und Phnom Prich Einhalt zu gebieten.

Im Rahmen eines vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung geförderten Projekts wird die Pflanzung von einheimischen Baumarten als Rankstämme erforscht und erprobt. An denen haben die Pfefferpflanzen nicht nur einen festeren Halt als an den mit der Zeit verrottenden Stämmen. Sie spenden dem Pfeffer auch den benötigten Schatten und sind dabei kein Nährstoffkonkurrent. Im Gegenteil: Die Rankstämme verbessern die Bodenfruchtbarkeit, schützen das Klima durch CO₂-Bindung und tragen zur Artenvielfalt bei. Hinzu kommen ökonomische Vorteile, da die Blätter als Futter für die Viehzucht dienen und das Holz später in der Möbelverarbeitung genutzt werden kann.

In Zusammenarbeit mit einer europäischen Gewürzfirma wurde für einige Bäuerinnen und Bauern eine Schulungsreise nach Vietnam organisiert, um nachhaltige Anbaupraktiken kennenzulernen. Insgesamt wurden in der Projektregion bisher mithilfe des WWF 130 Bäuerinnen und Bauern geschult und umweltfreundlicher Pfeffer auf einer Pilotfläche von circa 15 Hektar angebaut. Zudem wurden wassersparende Tröpfchenbe-

wässerungssysteme für die Jungpflanzen installiert.

Nachhaltiger Pfeffer in Malaysia

Auch im malaysischen Sarawak auf Borneo hat der WWF ein Pilotprojekt initiiert, um die Bäuerinnen und Bauern beim nachhaltigen Anbau des Pfeffers zu unterstützen. Gefördert wird es durch das Bundesumweltministerium im Rahmen der Internationalen Klimaschutzinitiative. In Trainings lernen die Bäuerinnen und Bauern der Gemeinden Rumah Dagum und Rumah Peter, wie sie Pfeffer nachhaltig anbauen und beispielsweise auf gebrauchte Pfähle umsteigen sowie chemischen Dünger durch Kompost ersetzen können. Das

stärkt die Bodenfruchtbarkeit. Darüber hinaus reduziert diese Umstellung nicht nur die Wasserverschmutzung, sondern bindet auch Kohlenstoff im Boden, was zur Bekämpfung der Klimakrise beiträgt. Den Bäuerinnen und Bauern wird auch gezeigt, wie sie zwischen den Pfefferpflanzen andere Kulturen anbauen können. Das schafft zusätzliches Einkommen und fördert die Artenvielfalt.

All das hilft einerseits den Gemeinden, ihre Lebensgrundlage zu sichern, indem die Widerstandsfähigkeit der Pfefferpflanzen gestärkt wird. Und es hilft auch dem Ökosystem, das unter anderem der Lebensraum für Orang-Utans ist.

Victoria Müller und Kristin Meyer, WWF



Heimische Baumarten als lebende Rankhilfe für den Pfeffer zu verwenden, hat viele Vorteile – für den Boden, den Pfeffer und die Produzent:innen.