

# Mehr als Satz & Pfeffer

Von süßlich über frisch-zitronig bis brennend-scharf: Gewürze lassen sich vielfältig einsetzen und verleihen so manchen Gerichten das gewisse Etwas. Doch beim Gewürzanbau und -handel ist noch viel Luft nach oben, was Nachhaltigkeit und faire Arbeitsbedingungen angeht.



## Anbau und Handel

# Faszinierende Vielfalt mit Schattenseiten

Gewürze verfeinern nicht nur viele Gerichte, sondern mischten einst die Weltpolitik auf und galten als Statussymbol. Und schon immer rankten sich zahlreiche Mythen um diese paradiesischen Pflanzen. **Naomi Bosch** ist ihnen auf den Grund gegangen und hat außerdem viel Wissenswertes zur Herkunft und Herstellung guter Gewürze zusammengetragen.

**1953** während der Krönungsfeierlichkeiten von Queen Elizabeth in London, zieht Agus Salim die Blicke der feinen Gesellschaft auf sich. Denn der geladene Vertreter der indonesischen Regierung zündet sich eine Zigarette an, die einen ungewöhnlich würzigen Duft verströmt – die sogenannte Kretek enthält neben Tabak auch geschrotete Gewürznelken. Als Prinz Philipp ihn fragt, was er da rauche, antwortet er: »Eure Exzellenz, was ich hier rauche, ist der Grund, weshalb der Westen die Welt erobert hat.«

Ob die Geschichte wirklich stimmt, sei dahingestellt. Aber Fakt ist: Viele Ereignisse der Weltgeschichte hängen tatsächlich mit Gewürzen zusammen. Erste Routen für den Gewürzhandel führten arabische Kaufleute schon in der Pharaonenzeit über Karawanenrouten ins antike Rom und nach Griechenland. Viele Gewürze waren so wertvoll, dass sie als Statussymbole galten. Ihr hoher Preis machte sie zu weltweit begehrten Handels- und Schmuggelprodukten. Die Sehnsucht nach der wertvollen Ware war groß.

Und das blieb auch noch lange Zeit so. Den Luxus von Nelken, Zimt, Pfeffer, Kardamom, Ingwer, Muskat & Co. konnten sich in Europa nur gehobeneren Klassen leisten. Im Jahr 1393 beispielsweise war ein Pfund Muskatnuss sieben Ochsen wert. Im Konkurrenzkampf um Gewürze wurden Kriege geführt und Schiffsflootten ausgeschiedet, die Pfeffer, Nelken, Muskat, Vanille,

Kardamom und Zimt nach Europa bringen sollten. »Keine andere Handelsware hat so sehr dazu beigetragen, Ost und West, Süd und Nord zu verbinden, wie die Gewürze. Gewürze bilden damit die älteste und am tiefsten reichende Wurzel der Weltwirtschaft. Weil Nelken nur auf den kleinen Inseln der nördlichen Molukken wachsen und Zimt nur auf Sri Lanka, waren zahllose Schiffe auf den Weltmeeren unterwegs, nur um diese wertvollen Gewächse zu besorgen«, schreibt Thomas Reinertsen Berg in seinem Buch »Die Geschichte der Gewürze«. Er verschweigt aber nicht, dass die europäische Gier nach Gewürzen in vielen Anbauländern zu ungeheuren Grausamkeiten führte und die sklavische Ausbeutung der lokalen Bevölkerung und Ökosysteme befeuerte.

Heute sind Gewürze durch die Liberalisierung des Handels und den Schmuggel von Pflanzen in andere Regionen zur Massenware geworden. Doch von ihrer Faszination haben sie nichts verloren. Das hat natürlich mit den verschiedenen Geschmacksrichtungen von süßlich bis brennend-scharf zu tun und den vielfältigen Möglichkeiten, die Würzmittel in der Küche einzusetzen. Mit Gewürzen sind der Fantasie beim Kochen keine Grenzen gesetzt. Sie verfeinern auch die einfachsten Speisen und geben vielen Gerichten das gewisse Etwas. Was wäre eine Sauce Béchamel ohne Muskat, Rotkohl ohne Nelken oder Glühwein ohne Zimt? Vielleicht ebenso bedeutend ist der anziehende Duft von Gewürzen – Gerüche werden in unserem Gehirn im selben Bereich wie



## In jeder Hinsicht wertvoll: fair gehandelte Vanille

Emotionen verarbeitet, deshalb gehen sie uns so nah.

Nicht zu unterschätzen ist sicher auch ihre heilende, gesundheitsfördernde Wirkung. Gewürze können beruhigend, anregend, verdauungsfördernd oder keimhemmend wirken. Anis, Fenchel oder Kümmel zählen zu den altbekannten Hausmitteln bei Erkältungen und Magen-Darm-Problemen. Schon die älteste indische Heilkunst berichtet von der wunderbaren Heilkraft der Gewürze. In Europa glaubte man im 16. Jahrhundert, dass eine mit Nelken gespickte Orange sogar vor der gefürchteten Pest schütze. Manche Gewürze waren als Aphrodisiakum geschätzt und steigerten angeblich die Fruchtbarkeit. Darüber hinaus galten sie über Kulturen und Religionen hinweg als heilig. In Fernost wurden »von der Geburt bis zum Tod und über alle sozialen Schichten hinweg Gewürze verwendet, um bei alltäglichen und heiligen Anlässen für eine feierliche Atmosphäre zu sorgen«, so Thomas Reinertsen Berg. Weil die Gewürze zu uns aus dem Osten kamen, glaubte man im Mittelalter in Europa, dass Gewürzpflanzen ihren Ursprung im Garten Eden hatten.

### Geschmack aus unterschiedlichsten Pflanzenteilen

Doch Gewürz ist nicht gleich Gewürz. Während wir Gewürze heute meist in getrockneter und gemahlener Form als Pulver kennen, sind die aromatischen Stoffe ganz unterschiedlichen Ursprungs. Vanille ist eine Kapsel Frucht einer Orchidee, Nelken sind Knospen, die gepflückt werden, bevor die Blüte aufgeht, die Muskatnuss ist ein Kern, Ingwer eine Wurzel, Pfeffer eine Beere, Kardamom ein Samen und Zimt eine Rinde. Gemeinsam haben sie, dass sie im Gegensatz zu Kräutern, die meist frisch genutzt werden, getrocknet werden – mit Ausnahme von frischem Ingwer.

Von der Pflanze zum fertigen Gewürz in unserem Küchenschrank ist es nach wie vor ein weiter Weg. Die meisten Gewürze gedeihen in tropischen Regionen und werden dort angebaut, denn sie brauchen, denn sie brauchen zur Bildung der gewünschten Aromen viel Sonne und Wärme. Der weltweite Handel mit Gewürzen hat derzeit ein Volumen von rund 10 Milliarden Euro. Am meisten wird mit Pfeffer, Vanille und Ingwer gehandelt. Haupt-Exporteure von Gewürzen sind Indien, China und Vietnam. Dabei trägt die Produktion von Gewürzen zum Lebensunterhalt vieler kleinbäuerlicher Familien im globalen Süden bei. Etwa 90 Prozent der Gewürze werden von Kleinbäuer\*innen kultiviert. Diese

Egal, wie weit die Technologie fortschreitet, die Natur ersetzen kann sie nicht. So enthalten Vanilleschoten zum Beispiel neben Vanillin rund 200 aromaaktive Substanzen, die gemeinsam das runde, warme, exotische Dufterlebnis echter Vanille bilden. Das synthetische Vanillin hingegen enthält nur eine Duftkomponente. Die Vanillepflanze ist eine Orchidee, die nur an ihrem mittelamerikanischen Ursprung von heimischen Kolibriarten bestäubt werden kann. Wird sie woanders angebaut, muss jede Blüte mühsam von Hand bestäubt werden, damit daraus später die Kapsel Frucht entstehen kann. Nach der Ernte müssen die Schoten in zeitaufwändiger Handarbeit mit Heißwasser behandelt, fermentiert und getrocknet werden.

»Rapunzel« ist eines der Unternehmen, die den intensiven Arbeitsaufwand der Vanille-Produktion angemessen zu entlohnen sucht. So bietet es seinem Hand-in-Hand-Partner Vaniacom eine langfristige, stabile Handelsbeziehung sowie eine Fairtrade-Prämie. Vaniacom produziert auf den Komoren-Inseln in Mischkultur Bio-Bourbon Vanille und zahlt den Mitarbeitenden ein überdurchschnittliches Einkommen. In einem Land, in dem viele die Landwirtschaft nicht mehr als attraktiv ansehen und aus Armut die Auswanderung suchen, bietet sich so wieder eine Perspektive.

➔ [www.rapunzel.de/vaniacom.html](http://www.rapunzel.de/vaniacom.html)

bewirtschaften meist weniger als zwei Hektar Land und rotieren den Anbau von Gewürzen mit anderen Feldfrüchten. Allerdings leiden sie unter schwankenden Weltmarktpreisen. Der Marktpreis liegt häufig sogar unter den Produktionskosten.

Wie beim Kaffee und Kakao ist beim Gewürzanbau und -handel noch viel Luft nach oben, was Nachhaltigkeit und faire Arbeitsbedingungen anbetrifft. Einige wenige große Unternehmen dominieren heute den Weltmarkt für Gewürze. Entsprechend mächtig sind diese Konzerne. Ein großer Teil der Wertschöpfung findet nicht bei den Produzent\*innen statt: Die Rohware wird importiert und erst später vermahlen, weiterverarbeitet und verpackt. Die anbauenden Familienbetriebe bekommen in den seltensten Fällen mehr als zehn Prozent des Betrags, für den die Gewürze am Ende verkauft werden.

### Echt, fair und unverfälscht

Viele Gewürze werden konventionell angebaut, wobei oft große Mengen an mineralischem Dünger und Pestiziden verwendet werden. Glücklicherweise wächst der Markt für ökologisch angebaute Gewürze, die kontrolliert und rückverfolgbar sind. Edgar Wolter von »Spirit of Spice« erklärt: »Alle unsere Gewürze werden von unseren Lieferanten und einem unabhängigen Lebensmittellabor sehr umfangreich auf Belastungen jeglicher Art untersucht – Bakterien, Pilze und bis zu 450 Pestizidarten.« Die familiär geführte Manufaktur in Willich am Niederrhein steht regelmäßig

für Besichtigungen offen, denn transparentes Handeln ist dem Gewürze-Hersteller sehr wichtig. Auch der Bio-Gewürze-Hersteller »Herbaria« setzt auf Transparenz und lässt sich nach dem EU-Standard für Umweltmanagement EMASplus unabhängig zertifizieren – einem anspruchsvollen Nachhaltigkeitsmanagementsystem, das die Bereiche Ökologie, Ökonomie und Soziales verbindet. »Es ist uns wichtig, in möglichst allen Bereichen unseres Unternehmens nachhaltig, umweltbewusst und fair zu handeln«, heißt es bei Herbaria. Es werde stets versucht, immer von den Erzeuger\*innen selbst zu kaufen, um ihnen direkt und ohne Abschläge die Erträge zukommen zu lassen und so auch weltweit die Wertschöpfung in der jeweiligen Region zu fördern.

Der österreichische Gewürz-, Kräuter- und Teehändler »Sonmentor« legt ebenfalls Wert auf ökologischen Anbau und eine faire Miteinander, das nicht an der Landesgrenze aufhört. Das Unternehmen beschreibt seine Philosophie so: »Der biologische Anbau schon die Böden und setzt beste Voraussetzungen für langfristige, fruchtbare Ernten. Unsere Produkte werden von Hand geerntet und vor Ort weiterverarbeitet. Das schafft Arbeitsplätze auch in ländlichen Regionen und sichert die Existenz vieler Bauernfamilien – über mehrere Generationen hinweg. Durch den direkten Handel erhalten unsere Produzentinnen und Produzenten faire Preise für ihre Produkte – mit einem 0,00 prozentigem Risiko auf Preisspekulationen oder Zwischenhandel.«

Andere Unternehmen setzen besonders auf Sortenvielfalt. Denn nur ein vielfältiges, artenreiches Lebensmittelsystem hat auf Dauer Zukunft. Und Vielfalt schmeckt – das beweist zum Beispiel das Paprikapulver, das aus der Sorte Tap de Cortí gewonnen wird. Die Sorte war auf ihrer Heimat, den Balearen, fast ausgestorben. 2009 setzte sich die Slow-Food-Bewegung vor Ort für den Wiederanbau der autochthonen balearischen Sorte ein. Dank des Engagements der ehemaligen balearischen Slow-Food-Vorsitzenden, Maria Solivellas, wird die Sorte dort wieder nach traditionellen, biologischen Anbaumethoden angebaut. Zudem kommt die alte Paprikasorte bestens mit Dauerhitze und Trockenheit klar. Die sächsische Manufaktur »Direkt vom Feld« bezieht Tap de Cortí direkt vom Bio-Landwirt Joan Adrover auf Mallorca, der die Schoten nicht nur anbaut, sondern bis zum fertigen Pulver verarbeitet.

## Manchmal ist mehr drin als draufsteht

Leider werden Gewürze auch weiterhin gepanscht. Gemahlener Ziegelstein in Paprikapulver, Kreide in Knoblauchpulver, getrockneter Eselmist und Heu in Chilipulver – all das sind dokumentierte Fälle, auch wenn sie nicht die Regel sind. 2021 wurde eine EU-weite Studie zur Echtheit von Kräutern und Gewürzen durchgeführt. Im Fokus der Analysen standen sechs Kräuter und Gewürze: Kreuzkümmel, Kurkuma, Oregano, Paprika oder Chili, Pfeffer und Safran. Bei 17 Prozent der untersuchten Proben (323 von 1 885) bestand der Verdacht einer Fälschung. Auffällig waren Oregano-Produkte (48 %), die häufig mit Blättern des Olivenbaums gestreckt waren. Beim Pfeffer wurden 17 Prozent der Proben beanstandet, gefolgt von Kreuzkümmel (14 %), Kurkuma (11 %), Safran (11 %) und Paprika oder Chili (6 %). Die meisten Proben enthielten nicht deklariertes Pflanzenmaterial – etwa Koriander im Kreuzkümmel oder Färberdistel in teurem Safran.

Auch in einem anderen Teil Spaniens zeigte sich, dass viel traditionelles Wissen verloren geht, wenn der Anbau alter Sorten zum Erliegen kommt. So wurde in der Region Jiloca seit über 1 000 Jahren Safran angebaut. Als der Preis durch minderwertige Imitationen verfiel, wurde der Anbau unwirtschaftlich, von den ehemals mehreren hundert Produzent\*innen in Jiloca sind sieben geblieben. 2004 rief Slow Food gemeinsam mit dem Museo del Azafrán ein Presidio ins Leben, um eine Plattform für spanischen Safran zu schaffen. Roman Hund von »Dinses Culinarium« erzählt: »Unser Produzent José Maria Plumed hat sich dieses kulinarischen Erbes angenommen und wir vermarkten mit ihm gemeinsam diese Rarität, um damit den Anbau für die spanischen Kleinbauern wieder attraktiver zu gestalten.« Denn für den Gewürzhersteller bedeutet die Unterstützung des Slow-Food-Gedankens vor allem eines: »Den Produkten und Produzenten eine Plattform zu bieten und sie durch Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen.« ●

Viel Wissenswertes zu Kräutern und Gewürzen kann in der Online-Wissensdatenbank Slowpedia nachgelesen werden:

➔ <https://slowpedia.slowfood.de>



### BUCHTIPP

Thomas Reinertsen Berg:  
**Die Geschichte der Gewürze.**  
Genuss, Gier und Globalisierung,  
Haupt Verlag 2023,  
360 Seiten, 38 Euro.