



FOOD HERO

In unserer Reihe Food Heroes stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen. Es sind Landwirte, Köche, Produzenten und Gewürzhändler wie Cleopa Ayo in Tansania, die wir bekannter machen wollen.

Schon vollreif sind die roten Pfefferbeeren und sehr empfindlich. Für schwarzen Pfeffer, mit dem Cleopa Ayo (S. 41) handelt, werden noch grüne Früchte kurz vor der Reife geerntet.



Usambara

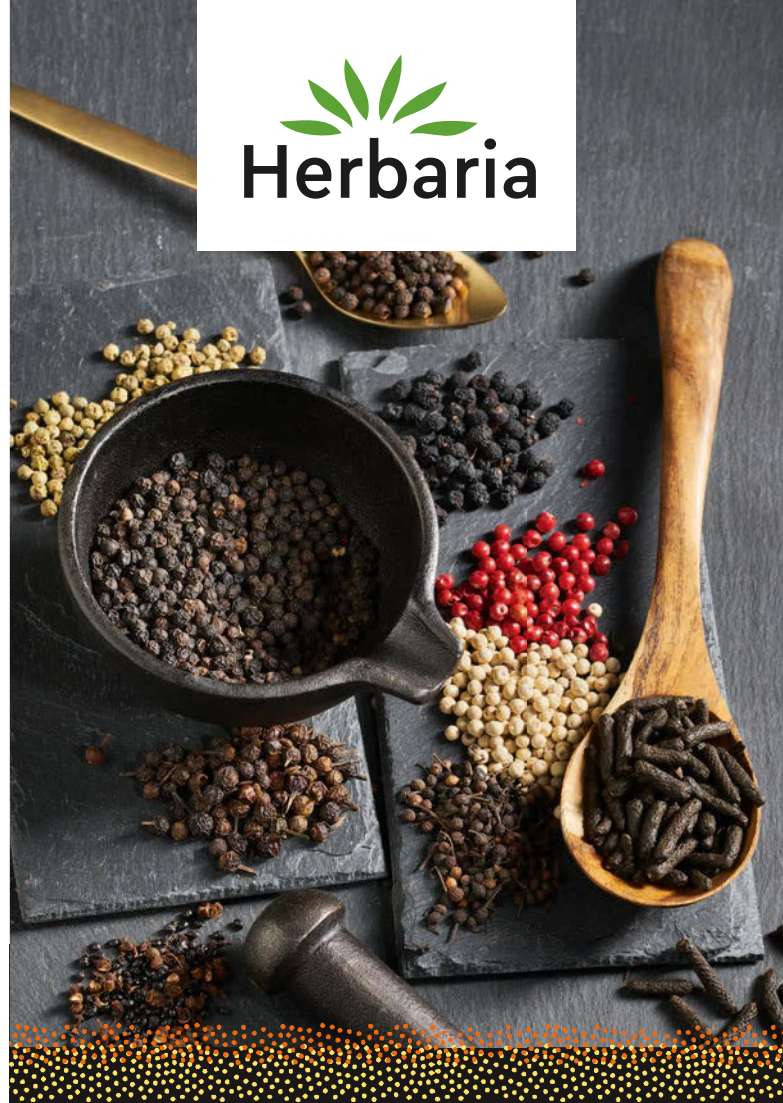
Pfeffer statt Veilchen

Ein »Pfeffersack«, wie die reichen Gewürzhändler früher genannt wurden, ist **Cleopa Ayo** nicht. Die Zeiten, als Pfeffer noch mit Gold aufgewogen wurde, sind vorbei. Aber reich an Erfahrungen im Bio-Anbau ist er allemal. Mit dem umweltverträglichen Anbau und der fairen Vermarktung seines Biopfeffers stärkt er auch das Gemeinwohl. Von **Judith Weibrecht**.

Fotos: Sonnenrotor



Herbaria



Aber der Reihe nach: Ayo lebt in Tansania, wo er auch geboren wurde, und war in früheren Jahren ein erfolgreicher Hotelmanager. Jedoch: »Ende der 90er-Jahre befand ich mich als Generaldirektor eines staatlichen Hotels mitten in einer Krise mit dem Vorstand, da dieser seine Interessen über die des Hotels stellte. Ich kündigte den Job, ohne einen Plan zu haben, wie es weitergehen sollte.«

Dies war der Beginn einer langen Reise, denn er gründete quasi zu Hause in der Küche das Familienunternehmen »GFP Golden Fruit«, das natürliche, hochwertige Brotaufstriche in attraktiven Verpackungen herstellte und an führende Hotels, Restaurants, Supermärkte und Tourismusunternehmen in ganz Tansania verkaufte. Schon immer hatte er sich für Ernährung und Landwirtschaft interessiert und wollte seinen Landsleuten eine Perspektive geben, die er im Tourismus nicht mehr sah. »Tatsächlich liebte ich den Wald und die Natur bereits als Kind und hatte zuerst ein Diplom in Forstwissenschaften und erst danach das Diplom in Hotel- und Tourismus-Management erworben«, so Ayo. Schließlich stieg er zusammen mit seiner Frau Agnes ins Biogewürz-Geschäft ein: In Muheza, mitten in den magischen Usambara-Bergen im Schatten des Kilimanjaro, gründeten die beiden eine Baumschule und bauten Gewürzpflanzen an, unter anderem Pfeffer – und das wurde zur Leidenschaft.

Partnerschaft mit »Sonnentor«

2010 traf er während der Biofach in Nürnberg auf der Suche nach potenziellen Partnern das Team von Johannes Gutmann. Der Gründer der Marke »Sonnentor« leitet die österreichische Firma, die Gewürze, Kräuter und Tees aus biologischem Anbau vertreibt. Es entstand eine wunderbare Freundschaft, denn die beiden stellten fest, dass sie ein paar wichtige Werte teilen: Die Liebe zur Natur und zur biologischen Bewirtschaftung sowie die Vision, selbst etwas aufzubauen und zu zeigen, dass es jenseits ausgetretener Pfade auch anders geht. Die »Chemie« hat einfach gestimmt.

Als Gutmann daraufhin nach Tansania kam, mit Ayo fünf Tage lang durch herrliche Landschaften fuhr und herzliche Menschen

Die Farben des guten Geschmacks

Arten erhalten, sozial verträglich und nachhaltig anbauen.



Trio Noir – eine elegante schwarze Pfefferkomposition aus drei verschiedenen Sorten

Scharfer Pfeffer von der indischen Malabar-Küste stammt von der Wayanad Social Service Society (WSSS), einem eingetragenen gemeinnützigen Verein für Sozialökonomie.

Kleinbäuerliche Bauern aus der Region Kandy in Sri Lanka erhalten Mischkulturen durch den Anbau von unterschiedlichen Anteilen Pfeffer, Muskatnüsse, Zimt und Nelken.

Seit 2004 besteht die Zusammenarbeit mit den Tansaniabauern aus den Distrikten Muheza und Morogoro, die regional, großbeerige Pfeffersorten anbauen.

Herbaria – Ihr Pfefferspezialist

www.herbaria.com



Erhältlich im Naturkost- und Einzelhandel, Reformhaus oder online:

Scannen+Bestellen





traf, war der Grundstein für eine Partnerschaft auf Augenhöhe gelegt, die nun bereits ins elfte Jahr geht. Die Leute von »Sonnentor« waren sofort überzeugt von der Qualität der Produkte, und Ayo gefiel und gefällt, »dass sie die Beziehung zum Menschen in den Vordergrund stellen und nicht nur auf das Produkt schauen. Man pflegt die gute Zusammenarbeit und verbessert das Leben der Farmer, indem man einen fairen Preis zahlt.«

Bio aus Tansania

Auf 1800 Meter Höhe wachsen die Pfefferpflänzchen in einer mit 95 Prozent sehr hohen Luftfeuchtigkeit. Beschattet von hohen Bäumen gedeihen sie in der überbordenden Natur des Urwalds – inmitten einer der artenreichsten Regionen der Welt. »Es ist wunderschön, wie sich der Pfeffer über Kokospalmen hochrankt und darunter der Kardamom wächst«, erzählt Gutmann von

seinen Eindrücken vor Ort. Dafür wird nicht gerodet und keinerlei Chemie oder Dünger verwendet, nur Mulch, denn der Boden selbst sei schon sehr fruchtbar und perfekt für die biologische Landwirtschaft. Allerdings leben die Bäuerinnen und Bauern, die den Pfeffer anbauen, weit verstreut überall in der Region. Die Besuche bei ihnen, Rat und Tat, Unterstützung und Koordination, all das ist Ayo's Aufgabe. Auch für die Zertifizierung der Bioprodukte übernimmt er die komplette Verantwortung.

Schwierige Transportwege

Um die mehr als 600 Familien, die mitten in den uralten Regenwäldern leben und dort auf ihren kleinen Landparzellen Bananen und Kokosnüsse für den Eigenbedarf sowie Biopfeffer für »Sonnentor« anbauen, kümmern sich Ayo, seine Frau Agnes und die Field Officers. Dort hinzukommen ist nicht einfach: Per Motorrad geht es über holprige Wegstrecken und manchmal stundenlang zu Fuß. Vor Ort stehen sie den Familien beratend bei und helfen bei Fragen zu Anbau, Ernte und Trocknung. Schließlich soll gute Bioqualität entstehen, weshalb Ayo auch im Hinblick auf die Qualitätssicherung sorgfältig schult. Oft muss der Transport der Rohware in kleinen Mengen per Moped erfolgen – oder die Frauen transportieren 60 Kilogramm schwere Behälter auf dem Kopf bis zu einem befahrbaren Weg. Eine logistische Herausforderung.

Im zentralen Betrieb in Muheza kümmern sich dann inklusive der Saisonarbeiter 50 Menschen um die weitere Aufbereitung und nochmalige Trocknung des Pfeffers. Nach einer weiteren Qualitätskontrolle geht der Biopfeffer auf die Reise nach Österreich zu Sonnentor, wo die Qualität abschließend überprüft wird, und kommt von da aus in den Handel. Als »Bio-Pfeffer schwarz« mit scharfem, harzigem und erdigem Geschmack steht er dann im Ladenregal, es gibt ihn ganz oder gemahlen. Gepfefferte Preise wie einst im Mittelalter sind dafür aber nicht zu zahlen. Im Gegenteil ist es so, dass er aufgrund seiner hohen Qualität eine einzigartige, intensive Schärfe hat und man ihn sparsam verwenden kann. Auch dies ist ein Stück Nachhaltigkeit.

Erst wenn die afrikanischen Pfefferbeeren in Bioqualität getrocknet und sorgfältig geprüft wurden, kann die Reise nach Europa losgehen.

Gemeinwohl durch Gewürzanbau

»Wegen der Freundlichkeit der Menschen und der schönen Natur in den Produktionsdörfern«, antwortet Cleopa Ayo auf die Frage, warum er tut, was er tut. Doch es geht ihm um mehr: Die Kleinbauern bauen hochwertige Gewürze an, werden aber von vielen Händlern ausgebeutet, die zu niedrige Preise zahlen und ihnen keinen Absatzmarkt garantieren. Dies biete keinerlei Anreiz, auf Qualität zu setzen. »Das Potenzial der Pflanzen würde so nicht optimiert und kein Wert geschaffen. Dies wäre also unterm Strich ein Verlust für die Bauern, da für höhere Qualität ja auch höhere Preise bezahlt würden.«

Es geht ihm darum, dauerhafte Handelsbeziehungen aufzubauen und den Gewürzanbau für alte und junge Landwirte attraktiv zu machen. Der Schlüssel liege darin, die Verarbeitung der Ernte und die Vorbereitung für den Export in die Nähe der Bauern zu bringen. So wurden in einem Dorf inmitten des Anbaugebiets Verarbeitungs- und Lagereinrichtungen errichtet. Der gesamte Prozess des Kaufs, der Verarbeitung und des Transports ist sichtbar, sodass sich die Bauern als Teil des Ganzen fühlen und stolz auf ihre Ernte sind. Außerdem werden sie dank der engen Beziehung zu »Sonnentor« mit besseren Preisen und garantierten Absatzmöglichkeiten für ihre wertvollen Gewürze belohnt.

Pläne für die Zukunft? Natürlich will Cleopa Ayo die Produktion steigern und expandieren. Dabei ist mehr als nur Pfeffer im Spiel: »Wir wollen auch im Hinblick auf die Schulbildung helfen, die Kinder und Jugendlichen auf Abschlussprüfungen vorbereiten und in den Gemeinden Brunnen bauen. Mit anderen Worten: Der Community etwas zurückgeben.« Das Projekt hat tatsächlich Auswirkungen auf das Gemeinwohl und die Lebensgrundlage der Bewohner der gesamten Gegend, denn Ayo und »Sonnentor« helfen auch finanziell: Die beteiligten Familien haben ein sicheres Einkommen, bezahlt wird mehr als branchenüblich. Mama Sophia beispielsweise, eine der Bäuerinnen, konnte sich nun eine neue Küche leisten und ein Solarpaneel aufs Dach bauen.

Eine Erfolgsstory also für alle Beteiligten. Für die Produzierenden vor Ort ein besseres Leben durch Biopfeffer-Anbau, an dem Ayo und Sonnentor direkt beteiligt sind – und für uns Kunden das Wissen, dieses Projekt zu unterstützen, wenn wir nicht zum Billig-Gewürz im Supermarktregal greifen, sondern zu Cleopa Ayos' Top-Qualität. ●

➔ www.sonnentor.com/pfeffer
➔ www.sonnentor.com/tansania

„Ich benutze keinen anderen Pfeffer mehr. Diese Aromatik habe ich vorher noch nie erlebt.“

HELMUT GOTE

WDR Radiokoch, Autor & Genussexperte



KAMPOT PFEFFER

TRÄGT MÜHELOS GANZE GERICHTE

MIT DEM CODE
SLOWPEPPER
versandkostenfrei
und mit 10 % Rabatt im
Onlineshop bestellen.
(gültig bis 01.06.2022)

Beste Qualität | Bestes Aroma | Fair & Ehrlich

Unsere Auslese besticht durch höchste Aromaqualität. „Premium Selection“ kann nur erreicht werden, wenn Boden, Klima, Bepflanzungsdichte, Düngung, Bewässerung, Sonnenschutz, sorgfältige Trocknung und die händische Selektion makelloser Körner stimmen.

Spitzenqualität von stolzen Kleinbauern.



JETZT BESTELLEN

www.hennesfinest.com
contact@hennesfinest.com
0221 - 30069911



PREMIUM SELECTION
Certified by Farmlink

