

„Geh doch dorthin, wo der Pfeffer wächst.“ ANJ A MATTHES
hat's getan und vertreibt erstklassigen, fair gehandelten Pfeffer

Das Gold Asiens

Text NINA NOLTE



Pfefferpflücker
bei der Arbeit



Oben: der Kampot River im Süden Kambodschas. In der Provinz Kampot wird seit Jahrhunderten Pfeffer angebaut, der zu den besten der Welt gehört. Unten: Die roten Beeren werden in Handarbeit aussortiert



Frisch, grün, zitronig, scharf. Eine Spur Karamell und ein Hauch von Sommer und Sonne. So schmeckt "Kampot Rouge", ein kambodschanischer Roter Pfeffer, der einzigartig ist auf der Welt. Dass wir ihn schmecken können, haben wir unter anderem Anja Matthes zu verdanken. Sie entdeckte ihn auf ihren Reisen durch Südostasien vor rund zehn Jahren in einer Straßenküche in der Kleinstadt Kampot im Süden Kambodschas. "Ich war fasziniert von seiner Geschmacksvielfalt. Da tat sich ein ganzes Universum an Aromen auf, wie ich es in Deutschland, ja eigentlich in ganz Europa, so noch nie geschmeckt habe." Zurück in Berlin beschließt die Marketingfrau, diesen Pfeffer nach Deutschland zu bringen. Ihre Idee: Verkauf von hochwertigen Pfeffersorten aus aller Welt, fair gehandelt, direkt vom Erzeuger. Ein Jahr später war ihr Shop „Pure Pepper“ online.

Seitdem reist Anja Matthes regelmäßig dorthin, wo der Pfeffer wächst. Nach Sri Lanka, Nepal, Indonesien, Indien und immer wieder nach Kambodscha zu Kleinbauern, die seit Generationen das Gewürz anbauen. Sie lebt mit ihnen, hilft bei der Ernte und erst danach entscheidet sie, ob sie deren Pfeffer in ihr Sortiment aufnimmt. „Ich besuche alle Farmen persönlich, denn ich möchte ein Verständnis dafür bekommen, was die Menschen tun. Und ich will sichergehen, dass die Bauern davon leben können und die Produktion wirklich nachhaltig ist.“ Dafür zahlt sie den Erzeugern auch vorab vereinbarte höhere Preise und geht eine langfristige Partnerschaft ein.

Ob grün, rot oder schwarz: Alle Pfefferarten wachsen rispenartig am selben Strauch, dem Piper nigrum – einer Kletterpflanze, die bis zu zehn Meter hoch wird. Die unterschiedlichen Farben und ihr



Fair, frisch, sortenrein. Das ist die Geschäftsphilosophie von „Pure Pepper“. Inzwischen hat Anja Matthes 16 Sorten aus acht Ländern in ihr Sortiment aufgenommen

Geschmack entsprechen ihrem Reifegrad und der Verarbeitung. Bei der Ernte sind viele Beeren noch grün, andere bereits orange oder rot. Werden alle zusammen in der Sonne getrocknet, setzt ein Fermentierungsprozess ein und die Beeren werden zu dem schwarzen Pfeffer wie wir ihn kennen. Für grünen Pfeffer werden die noch grünen Beeren aussortiert und bei sehr hohen Temperaturen in Öfen getrocknet. Somit fermentieren sie nicht, bewahren ihre Farbe und ihren milden Geschmack. Dank der kürzeren Reifezeit ist grüner Pfeffer nicht so scharf wie schwarzer. Auch für den sehr seltenen und kostbaren roten Pfeffer müssen die entsprechenden Beeren direkt nach der Ernte sortiert werden. Diese Arbeit erledigen in der Regel die Frauen. Allerdings bleibt ihnen nur wenig Zeit, da die vollreifen, tiefroten Früchte besonders empfindlich und leicht verderblich sind. Der Aufwand und das Risiko der Verderblichkeit sind so hoch, dass nur noch wenige Pfefferbauern den roten Pfeffer verarbeiten.

Auf der Suche nach neuen Sorten ist Anja Matthes regelmäßig in Asien unterwegs. Die letzten zwei Jahre verbrachte sie mit ihrer Familie in Nepal. Von Katmandu aus bereiste sie das Land, besuchte Exporteure und Pfefferbauern. Und fand einen neuen Schatz: den „Timut Pfeffer“, eine wilde Variante des „Szechuan-Pfeffer“,

der in der nepalesischen Küche vor allem für Currys und Pickles verwendet wird. „Timut Pfeffer“ wirkt leicht betäubend, schmeckt fruchtig und erinnert an Grapefruit und Litschi. Im Osten Nepals stößt sie auf den „Siltimur“, ebenfalls ein wilder Pfeffer, kaum scharf, mit dem Aroma von Zitronengras.

Aus Vietnam, dem weltweit größten Pfeffer-Importeur, bezieht Anja Matthes keine Ware. „Von hier stammen oft hybride Sorten, die optimiert wurden, um mehr Ertrag zu bringen und geschmacklich meist sehr langweilig sind.“ Die Pflanze wird dort unter Einsatz von Pestiziden auf großen Bewirtschaftungen angebaut und landet dann als Haushaltspfeffer in unseren Küchenregalen. Worauf sollte man beim Kauf achten? „Auf das Herkunftsland schauen, damit vermeidet man schon mal Mischungen, deren Beeren unterschiedlich alt sind und aus verschiedenen Ländern stammen. Optimal ist es, wenn auch das Erntejahr vermerkt ist, was allerdings nur selten vorkommt. Und die Verpackung ist wichtig, denn kaufe ich Pfeffer im durchsichtigen Glas, hat er vermutlich schon wichtige Stoffe verloren. Licht bekommt dem Pfeffer nicht gut.“

Bei Pure Pepper kommt nicht Masse, sondern Klasse in die ultravioletten, lichtabsorbierenden Pfeffergläser. Ein Trekkingcode legt das Erntejahr offen, liefert per Datenbank Infos zum Herkunftsbetrieb bis hin zu Bildern der Produzenten und deren Familien. In ihrer eigenen Küche hat Anja Matthes die meisten Gewürze verbannt, bis auf Öl, Essig, Oregano und sechs ihrer Pfeffersorten. Ihr Tipp: Ein kleine Prise „Kampot Noir“ aufs Butterbrot oder in die Pastasauce und den „Kampot Rouge“ für Tomate-Mozzarella.

Oben: Eine Pfefferrispe mit noch grünen und schon vollreifen, roten Beeren. Unten: Anja Matthes und ein Pfefferbauer aus Kampot, Kambodscha

