

## Good to know

Die geografische Lage Kambodschas sorgt für ideale Bedingungen für den Pfefferanbau – seefeucht, mit viel Wind. Traditionell wird der Pfeffer mit der Hand gepflückt und an der Sonne getrocknet.



# Wo meine Seele leuchtet

*Wie kann ich fühlen, was mein Herz mir sagt? Anja Matthes weiß es nicht. In ihr ist eine Sehnsucht – doch: wonach? Bis sie auf einer Asienreise eine Welt entdeckt, die sie verändert, sie verzaubert.*  
**IN KAMBODSCHA FINDET ANJA EINE HEIMAT FÜR IHRE SEELE UND GANZ NEBENBEI AUCH EINE NEUE AUFGABE ...**



Alle Pfeffersorten werden von derselben Pflanze gewonnen. Da die Körner unterschiedlich schnell reifen, müssen sie Tag für Tag immer wieder begutachtet werden.



## Good to know

Seit Jahrhunderten wird Kampot-Pfeffer ohne den Einsatz von Maschinen geerntet. So wird die hohe Qualität des Gewürzes gesichert. Denn die Beeren werden unterschiedlich reif. Von Generation zu Generation wird das Wissen um die richtige Pfefferernte weitergegeben.



**W**enn ich der Luft eine Farbe geben könnte, wäre es ein lachendes Orange. Sie ist hier so warm und erdig. Voller Temperament. Zugleich aber auch zart und still. Und süß – vom Duft der tropischen Blüten. Schon beim Einatmen spüre ich, dass etwas mit mir geschieht. Mein Körpergefühl wird ein anderes, ich bin leichter, kann mich fallen lassen. Einfach sein. Vor mir dehnen sich die Reisfelder bis zum Horizont; da und dort ragen Palmen oder Pagoden aus dem Grün. Ein Bauer wäscht seine Büffel im knietiefen Wasser. Am Straßenrand trocknet Reis auf Bastmatten in der Sonne. In Kambodscha bin ich zum ersten Mal mir selbst begegnet. Da war etwas, das klar vor mir lag. Ich sah, wonach ich suchte, fühlte, was ich von ganzem Herzen wollte.

### EINE TIEFE SEHNSUCHT

Bis dahin lebte ich mein Leben in Frankfurt am Main. Ich mochte meinen Job im Marketing. Hatte eine schöne Wohnung. Tolle Freunde. In meiner Freizeit gingen wir zusammen joggen. Essen. Tanzen. Feiern. Ich spielte in einer Theatergruppe. Und doch empfand ich eine tiefe Sehnsucht. Wonach – das wusste ich nicht. Aber der Wunsch, ihr zu folgen, wurde immer mächtiger. Dem wollte ich Raum geben. Ich kündigte, machte eine Abschiedsparty am Main und stieg ins Flugzeug nach Bangkok. Drei Monate wollte ich Asien erkunden. Allein. In Thailand begann ich zu meditieren. Da waren fantastische Tage am Strand. Aber die Städte, sie kamen mir hektisch vor. Voll. Laut. Stickig. Dann landete ich in einer völlig anderen Welt: in Kambodscha. Alles erschien mir ursprünglicher. Wahrhaftiger. Irgendwie versunken. Fernab der Zeit. Überall dieses besondere Lächeln, das von innen kommt. Und eben diese wunderbare Luft. In einem Imbiss bestellte ich am ersten Abend „Fisch traditionell“. Das hieß: mit Pfeffersauce. Ein solches Ge-

schmackserlebnis hatte ich noch nie. Diese Sauce, sie schmeckte nach Limetten; frisch, fruchtig und schön scharf. Ich wusste gar nicht, dass Pfeffer so schmecken kann. Himmlisch!

### DAS GOLD ASIENS

Ich erfuhr, dass hier seit Jahrhunderten ein weltweit einmaliger Pfeffer wächst: Er ist rot. Einst galt er als das Gold Asiens, bis er in Vergessenheit geriet... Sein unvergleichlicher Geschmack wurde in den nächsten Wochen mein ständiger Begleiter. In einer Garküche der Hauptstadt Phnom Penh ebenso wie am Angkor Wat, von dem ich schon so viel gehört hatte. Und dann fehlten mir doch die Worte, als ich die grimmigen Blicke der steinernen Dämonen wahrnahm, die mich über die Brücke zum Eingangstor begleiteten. Dämonen und Götter, kam mir in den Sinn, Gut und Böse stehen in Kambodscha eng beieinander. Da war der jahrelange Bürgerkrieg, die Herrschaft der Roten Khmer. Vielleicht gehen die Menschen deshalb so besonnen und voller Ruhe durch ihren Alltag. Am frühen Morgen war ich noch allein – mit dem Streichkonzert der Zikaden. Vor mir ragte ein Gebirgsmassiv aus verwittertem Sandstein empor; der vom Urwald freigelegte Bayon-Tempel. Riesige Buddha-Gesichter schauen dort von den vier Türmen; Restauratoren haben ihnen ihr rätselhaftes Lächeln zurückgegeben. Ein Radfahrer fuhr vorüber, wir lächelten uns zu. Ich bewunderte meterlange Reliefs. Und unzählige Säulen. An jeder entdeckte ich die steinernen Tempeltänzerinnen – verwittert von der Zeit, von Sonne und Wind. Andere Tempel sind umschlungen von den Baumriesen; Lianen sprießen aus allen Fugen und sprengen das Mauerwerk. Ich vermochte mir kaum vorzustellen, wie an diesem Ort im Dschungel vor Jahrtausenden eine einzigartige Hochkultur entstand. Wie geniale Bewässerungssysteme vier Reisern im Jahr möglich machten und den Grundstock für einen unermesslichen Reichtum schufen. Wie



*Good to know*  
 Kampot-Pfeffer gibt es in Rot, Weiß und Schwarz. Der rote Pfeffer ist der kostbarste Schatz. Denn er wird erst geerntet, wenn die Pfefferbeeren am reifsten sind – und birgt so ein Risiko für die Bauern.



Auf den „Elefantenbergen“ wächst der Pfeffer besonders gut, da hier optimales Klima für den Anbau herrscht.



Kunst, Wissenschaft und Handel florieren. Bis dieses Reich zerfiel und die Khmer-Kultur versank. Diese zeitliche Dimension tatsächlich zu verstehen, das wollte mir irgendwie nicht gelingen. Dagegen habe ich nirgendwo sonst eine Natur wie am Angkor Wat erlebt. Eine Natur, die nur eines sagt: „Ich wachse, ich wachse, ich wachse...“ Dieses Tropengrün sucht sich seinen Weg. Unermüdllich. Umhüllt, was dabei stört. Deckt zu, was herausragt. Kann meine Seele das eines Tages vielleicht auch? In Kambodscha fühlte es sich erstmals an, als ob die Antwort „ja“ heißen könnte...

**WUNDER DER NATUR**

In Kampot dann, im Süden des Landes, begegnete er mir wieder: der Pfeffer. Morgens auf dem Markt leuchtete er aus den Bastkörben: in Grün, Schwarz – und Rot. Wir kamen ins Gespräch, die Händlerin Srey und ich. Ich erfuhr, dass der Pfeffer dank seiner ätherischen Öle sowie seines Scharfstoffes Piperin ein echtes Bio-Wunder ist. Ich hatte ihn vollkommen unterschätzt – und begriff langsam, dass das, was in Kantinen oder Restaurants im Streuer auf den Tischen steht, nichts mit richtigem Pfeffer zu tun hat. Der nämlich räumt den Körper auf – auf ganz natürliche Weise. Forscher konnten belegen, dass Pfeffer die Verdauung anregt, entgiftet und bei Erkältung hilft. Dass er durchblutungsfördernd und entzündungshemmend wirkt.

**VOM SEGEN DES KLIMAS**

Srey ließ mich den Pfeffer riechen, die Körner über meine Hände rollen. Außerhalb der Stadt hat ihre Familie eine kleine Plantage mit drei Feldern, baut seit Generationen Pfeffer an. Srey lud mich ein. Wir fuhren mit dem Mofa, starteten am Kampot-Fluss. Schon ein paar Minuten später war die Stadtgrenze erreicht. Wir rumpelten über unbestigte Sandpisten – rotbraune, staubige Pfade. Vorbei an Reisfeldern in hellem Grün, an Häusern, die auf Stelzen standen. Hunde dösten im Schatten. Es ging hinauf in die Hügel. „Elefantenberge“, nennen sie die Einheimischen. Der höchste Gipfel misst 1081 Meter. „Hier gedeiht der Pfeffer besonders gut“, er-

zählte Srey. „Denn die Luft trägt einen Hauch Salz vom fernen Meer hierher, die Böden sind mineralhaltig. Die Hügel stoppen den Wind; es regnet häufig und ist immer warm. Das lieben die Pfefferpflanzen.“ Sreys Familie hat mehrere Hundert Büsche. Sie klettern an Holzpfehlen bis zu fünf Meter hoch. Ihre Rispen sind besetzt mit grünen Perlen. Alle Pfeffersorten übrigens werden von derselben Pflanze gewonnen. Da die Körner unterschiedlich schnell reifen, müssen sie Tag für Tag immer

*„An den Pfeffer musst du glauben – es ist wie mit dir selbst. Wie du verlangt auch der Pfeffer sehr viel Zeit. Erfahrung. Fingerspitzengefühl. Er lässt sich letztendlich nicht beeinflussen“, hatte Srey gesagt.*

wieder begutachtet werden; manches Korn wird eher, manches später geerntet. Alles hier ist mühevoller Handarbeit. Und jede Ernte fällt anders aus“, sagte Srey. Wie beim Wein, dachte ich. „Du hast die gleiche Pflanze, doch die Größe der Körner, ihr Duft variieren. Weil Götter und Dämonen ihr Spiel stets aufs Neue spielen; mal mehr Regen, mal mehr Sonne schicken...“

**MAN SAGT, DER PFEFFER REINIGT DIE SEELE**

Ich war fasziniert. Abends saß ich in einem der Lokale am Kampot-Fluss. Sah, wie der Horizont golden strahlte, ehe er ein zartes Violett annahm. Mir kam Srey in den Sinn. Die ersten drei Jahre trägt die Pflanze keine Früchte, hatte sie ge-

sagt. „An den Pfeffer musst du glauben – es ist wie mit dir selbst. Wie du verlangt auch der Pfeffer sehr viel Zeit. Erfahrung. Fingerspitzengefühl. Er lässt sich letztendlich nicht beeinflussen: Gegen die Launen der Natur bist du machtlos...“ Das war der Moment, in dem ich mich mit anderen Augen sah. In dem ich wusste, dass meine Seele ihren Weg gefunden hatte, egal, wie viele Hindernisse ihr begegnen würden. Ich kann gar nicht mehr sagen, wann genau in mir diese Idee mit dem Pfeffer wirklich gereift ist. Aber ich wusste: Er würde mir das geben, was ich vermisst hatte – Balance. Ich wollte diesen wundervollen Menschen helfen, Kleinbauern wie Sreys Familie. Indem ich ihnen faire Preise zahle – und ihren aromatischen Pfeffer bei uns anbiete. Nein, ich wollte keine Aussteigerin werden und in Asien mein Glück versuchen. Ich hatte immer mein Rückflugticket in der Tasche. Kambodscha lehrte mich eines: Wenn ich die Füße fest auf dem Boden habe, kann ich meinen Kopf in die Wolken stecken. Meine innere Waage ist seitdem im Gleichgewicht. Ich bin in Deutschland zu Hause, fahre aber regelmäßig nach Kambodscha. Beides zusammen, das bin ich. Ich fühle mich heute viel wacher. Verspüre mehr Freude und Spaß. In Kambodscha sagt man, Pfeffer reinige die Seele. Ja, er hat eine ganz besondere Magie, so viel steht fest. Wenn ich in Kambodscha bin, leuchtet meine Seele: orange.

**MEHR INFORMATIONEN**

Anja Matthes lebt heute in Berlin. In ihrem Onlineshop vertreibt sie grünen, schwarzen, roten und weißen Kampot-Pfeffer: [www.purepepper.de](http://www.purepepper.de). Der seltene rote Pfeffer wird geerntet, wenn die Beere am reifsten ist. Er hat eine rosarote bis rostbraune Farbe, ein fruchtiges Aroma nach vollreifen Hagebutten und Berberitzen. Er ist nicht zu verwechseln mit den rosafarbenen Körnern, die oft Bestandteil von Gewürzmischungen sind: Diese wachsen an einer südamerikanischen Baumpflanze, die nicht zu den Pfefferpflanzen zählt. Diese Veranstalter bieten vielfältige Kambodscha-Reisen an: [www.lotus-travel.com](http://www.lotus-travel.com), [www.lernidee.de](http://www.lernidee.de) ●

TEXT AUFGEZEICHNET VON SYLVIA NAUSE-MEIER FOTOS ALAMY; ADOBE STOCK; GETTY IMAGES; LUKE DUGGEBY/REDUX/LAIF; ANJA MATTHES/WWW.PUREPEPPER.DE (4); MARDY SUONG PHOTOGRAPHY; SENG MAHAVENTURE PHOTOGRAPHY