

## Die Ecoland Gewürz-Projekte

Seit mehreren Jahren arbeitet die Ecoland Herbs & Spices GmbH schon an dem ehrgeizigen Projekt, sowohl Feinschmeckern als auch allen gesundheitsbewussten Verbrauchern Kräuter und Gewürze von ganz außergewöhnlicher Qualität anbieten zu können.



In vier völlig unterschiedlichen Klimazonen der Welt wurden lokale Erzeugergruppen gegründet, die exklusiv für die Ecoland Herbs & Spices GmbH die jeweils heimischen Gewürze in der bestmöglichen Qualität ökologisch anbauen. Es handelt sich ausschließlich um bäuerliche Familienbetriebe und Kleinbauernkooperativen, die in weitgehend unberührten Regionen,

fernab der großen Industriezentren, Kräuter und Gewürze nach alten traditionellen Methoden anbauen und aufbereiten.

Für den Anbau werden ausschließlich die aromatischen, traditionellen Landsorten verwendet, die ansonsten oftmals vom Aussterben bedroht sind. Die Erntemengen sind bei diesen traditionellen Sorten geringer, dafür sind aber die Gehalte an Geschmacks- und Aromastoffen in der Regel sehr viel höher. Ein Teil der Kräuter und Gewürze wird auch aus natürlichen Wildbeständen gesammelt, weil sie ein viel intensiveres Aroma besitzen, als die angebauten Gewürze. Sowohl beim Anbau als auch bei der weiteren Aufbereitung wird auf jeglichen Einsatz von Chemikalien verzichtet. Die Gewürze werden nach der Trocknung und Aufbereitung vollkommen naturbelassen in Fässer und Säcke abgefüllt und anschließend ohne jeden Zwischenhandel direkt nach Deutschland transportiert.

Natürlich achten wir darauf, dass unsere Anbauer für ihre hochwertigen Produkte auch vernünftige Preise erhalten, die weit über den üblichen Weltmarktpreisen liegen.

Die tropischen Gewürze wie Pfeffer, Kardamom, Nelken, Ingwer, Kurkuma und Vanille werden von der indischen Erzeugergruppe in den Urwäldern Keralas angebaut. Es handelt sich um verschiedene Ureinwohnerstämme, die in großen Naturreservaten leben und seit Generationen traditionellen Gewürzanbau betreiben. Sie besitzen ihre eigenen,



ursprünglich aus dem Dschungel stammende Sorten und bauen diese in kleinen Gewürzgärten im Urwald an.

Das zweite Projekt befindet sich in einem kleinen Dorf im Norden der autonomen Region Vojvodina. Hier baut eine Kleinbauernkooperative hauptsächlich Paprika und Knoblauch an. Dieses Projekt befindet sich

noch in Umstellung auf ökologischen Landbau. Diese Bauern gehören der ungarischen Minderheit an und stellen ihr Paprikapulver noch ganz auf traditionelle Art und Weise her. So werden z.B. die handgepflückten und -verlesenen Paprikaschoten nur ganz langsam getrocknet, um das volle Aroma der Paprikaschoten zu bewahren. Anschließend werden die getrockneten Schoten, je nach Bedarf immer frisch, vier mal auf einer traditionellen Steinmühle gemahlen. Auf diese Art und Weise erhält man ein Paprikapulver von ganz außergewöhnlicher Geschmacksintensität.

Die Mittelmeergewürze wie z.B. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren werden von einer Gruppe Kräutersammler in den Bergen Montenegros aus bio-zertifizierten Wildbeständen gesammelt. Ergänzend wird eine Kleinbauernkooperative in Montenegro diejenigen Bio-Kräuter und -Gewürze anbauen, die aus der Wildsammlung nicht zur Verfügung stehen, wie z.B. Basilikum, Estragon und Rosmarin.



Der vierte Standort befindet sich in Süddeutschland, im Hohenloher Land, wo Eco-

land-Bauern bei uns heimischen Kräuter und Gewürze anbauen. Von hier kommen Gewürze wie Kümmel, Koriander und Gelbsenf. Der Anbau von Kräutern wie Thymian, Majoran und Petersilie ist geplant. Auch hier werden beim Anbau die aromatischen, traditionellen Landsorten verwendet, soweit sie noch vorhanden sind.

Gemeinsam produzieren diese Erzeugergruppen die ganze Palette all jener Kräuter und Gewürze, die in Deutschland geschätzt und begehrt sind. Nur durch diesen weltweiten Verbund von Bauernkooperativen wird es überhaupt erst möglich, direkt vom Erzeuger ein so umfangreiches Kräuter- und Gewürzsoriment, das in Verantwortung für Mensch und Natur produziert wird, anzubieten.



## Lake Periyar Urwald-Pfeffer handgepflückt

Der Gourmetpfeffer aus den Urwäldern Südindiens

Seit jeher gilt indischer Pfeffer als der beste der Welt. In Indien wiederum ist der Pfeffer aus den Western Ghats als der mit dem feinsten und edelsten Aroma bekannt. Diese bis zu 2700m hohe Gebirgskette verläuft entlang der südindischen Malabar-Küste im Bundesstaat Kerala, früher wie heute auch Pfefferküste genannt. Im Zentrum der Western Ghats befindet sich der Lake Periyar Nationalpark, der berühmt ist für seine unglaubliche Artenvielfalt. Wildlebende Elefanten, Tiger, Leoparden und Büffel sind dort keine Seltenheit. Inmitten des Nationalparks wird dieser einzigartige Pfeffer von den dort ansässigen Ureinwohnern, die noch in Stammesgemeinschaften leben, nach den Ecoland Bio-Richtlinien ohne jeglichen Einsatz von Chemikalien angebaut. Es werden ausschließlich die aromatischen, traditionellen Pfeffersorten verwendet, die ansonsten vom Aussterben bedroht sind.



Die Erntemengen sind nicht sehr groß, dafür ist das Aroma dieses Pfeffers unglaublich intensiv. Dieses einzigartige Produkt hat durch seinen außerordentlich hohen Gehalt an ätherischen Ölen ein besonders edles Aroma und einen sehr feinen Geschmack. Korn für Korn von Hand gepflückt und in der Sonne getrocknet, wird der Pfeffer völlig naturbelassen in Fässer gefüllt und ohne jeden Zwischenhandel direkt nach Deutschland verschifft. Da die verschiedenen Jahrgänge nicht miteinander vermischt werden, schmeckt jeder Jahrgang ein wenig anders, ähnlich wie wir das beim Wein kennen. Aufgrund seiner Reinheit und Rückstandsfreiheit ist dieser Pfeffer als Naturheilmittel in der Ayurveda-Medizin geeignet. Für diesen Gourmet-Pfeffer erhalten die Stammesgemeinschaften von Ecoland Herbs & Spices einen garantierten Mehrpreis von bis zu 50% über dem handelsüblichen Marktpreis.



Mit dem Kauf dieses Pfeffers unterstützen Sie direkt diese Stammesgemeinschaften und den Bau von Kindergärten, Schulen und Krankenstationen in deren Gebiet. Das Projekt wird im Rahmen der Entwicklungshilfe durch die Deutsche Entwicklungsgesellschaft, Bonn gefördert.

Lake Periyar Urwald-Pfeffer ist erhältlich als schwarzer, weißer und grüner Pfeffer. Weitere Gourmet-Gewürze aus diesem Projekt sind Ingwer, wilder Kardamom, Kurkuma, Gewürznelken, Vanille und der wildgesammelte Lake Periyar Gewürzhonig.

# Kräuter und Gewürze

aus ökologischem Anbau

- fairer Handel -



ECOLAND®  
Herbs & Spices  
GmbH

Haller Str. 20 · 74549 Wolpertshausen · Tel. (07904) 97 97 -0 · Fax. -29  
Email: [biogewuerze@ecoland.de](mailto:biogewuerze@ecoland.de) · Internet: [www.ecoland.de](http://www.ecoland.de)