



**S**chnell bahnt sich Bakari Mshamata seinen Weg durch das Dickicht des Gewürzwaldes. Männer folgen ihm. Die Luft ist feucht, der Boden weich. Die Männer müssen aufpassen, nicht zu stürzen. Bei der Ernte, wenn die Bauern Eimer und Hölzer tragen, ist der Gang besonders schwer. Doch Mshamatas Schritte sind geübt, er kennt die Pfade. Bis zu acht Stunden läuft er täglich durch den Wald.

Wo der Pfeffer wächst, wie man Nelken erntet und Zimt trocknet, das weiß er seit seiner Kindheit. Die Familie des Bauern lebt seit Generationen von der Landwirtschaft. Schon sein Großvater hat Gewürze angebaut, sein Vater, und bald werden es auch Mshamatas Kinder tun. Im Grundschulalter lernen die Jungen von ihren Vätern die ersten Grundlagen. Wenn sie mit der Arbeit auf der Gewürzfarm beginnen, sind sie selten älter als 15 Jahre. „Es ist unsere Identität“, sagt Mshamata. Er sagt aber auch: „Eine andere Möglichkeit haben wir nicht.“

Sansibar, die Inselgruppe im Indischen Ozean, etwa 35 Kilometer vom Festland Tansanias entfernt, ist die Heimat zahlreicher exotischer Gewürze. Die Bedingungen für den Anbau sind ideal: Es ist warm und feucht, wie in einem Dampfbad. Das gilt vor allem für Mshamatas Heimat Pemba, die „grüne Insel“.

Etwas mehr als 400 000 Einwohner leben auf der zweitgrößten Insel des Archipels. „Ich kenne hier kaum jemanden, der nichts mit Gewürzen zu tun hat“, sagt Farooq Mussa, als er in seinem kleinen Bus über die Straßen Pembas fährt. Der Manager – Sonnenbrille, gegelte Haare, Lederschuhe – stammt von

# Wo der Bio-Pfeffer wächst

**Sansibar ist ein guter Ort für Landwirtschaft. Wäre nur nicht die schlechte Regierung. Ein Unternehmen aus dem Westen will mit Ökoprodukten helfen.**

### Handarbeit: Nach der Ernte werden die Gewürznelken sortiert

der Hauptinsel Unguja. Natürlich sind es die Gewürze, die ihn an diesem Vormittag nach Pemba treiben, in die Wälder von Mshamata und den anderen Farmern. Regelmäßig besucht er sie in ihrem Dorf, sieht nach dem Rechten und holt Bestellungen ab. Am Fenster ziehen Bananenstauden und Palmen vorbei, hin und wieder sieht man eine Kuh am Straßenrand grasen. „Wo sonst hat man noch so viel Natur?“, fragt Mussa.

Einst hat der Sultan von Oman beschlossen, diese Wildnis für sich zu nutzen. Zweihundert Jahre sind seither vergangen. Er brachte die Nelke von Indonesien nach Sansibar, und seine Rechnung ging auf: Es dauerte wenige Jahrzehnte, bis sich die kleine Inselgruppe zu einem wichtigen Drehkreuz entwickelt hatte. Für den Handel mit Gewürzen, aber auch mit Menschen. Etwa 40 Farmen hatte Said ibn Sultan errichtet, den Großteil auf Pemba. Tausende Sklaven ließ er darauf für sich schuften. Das Geschäft mit den Nelken wurde fortan zum Garant für den Reichtum derer, die ihn steuerten. Alle andere spürten wenig davon.

Doch die Zeiten, in denen der Sansibar-Archipel der größten Nelkenhändler auf der Welt war, sind lange vorüber. Inzwischen liegt die Inselgruppe auf der Rangliste der Exportländer abgeschlagen hinter Madagaskar und Indonesien. Abermals hat sich der Handel mit dem Gewürz zur Machtfrage entwickelt. Seit Ende der sechziger Jahre kontrolliert die staatliche „Zanzibar Spice Trading Corporation“ (ZSTC) den Export. Jede einzelne Nelke gehört im Grunde dem Präsidenten.

Gewürzbauern wie Mshamata sind dazu gezwungen, ihre Nelken zu festgelegten Preisen an die staatliche Organisation zu verkaufen. Eine Alternative haben sie nicht. 80 Prozent des Exportpreises erhalten die Farmer nach offiziellen Angaben der ZSTC, der Rest fließt in die Kassen der Regierung. Statistiken des Londoner Tropical Development and Research Institutes legen jedoch nahe, dass der Staat oft erheblich mehr Geld abschöpft. Dazu kommt, dass die Konkurrenz aus Asien und Madagaskar ihre Ware günstiger anbietet. Die Folge: Seit den siebziger Jahren ist der Nelkenexport Sansibars um etwa 80 Prozent gesunken. Dabei steigt die globale Nachfrage.

### Die Staatswirtschaft funktioniert nicht

Der Staat ist mitverantwortlich. „Der relativ hohe Nelkenexportpreis ist politisch bedingt“, sagt Raphael Flury. Er ist Geschäftsführer des Gewürzunternehmens Zanj Spice, für das auch Farooq Mussa unterwegs ist. Die Gewürzbranche sei intransparent und von Monopolen beherrscht, meint Flury. Die Zwischenhändler gelten zudem als Problem, weil sie dafür sorgen, dass die Preise auf dem Weg vom Farmer zum Abnehmer absurdum getrieben werden.

Wie kann es gelingen, die eingefahrenen Strukturen aufzubrechen? Flury setzt auf einen Ansatz, der auf den ersten Blick wenig originell erscheint. Er bringt den Gewürzbauern den biologischen Anbau näher. Dadurch locken höhere Erlöse. Die Annahme: Wenn die Qualität stimmt, dann könnte der Archipel auf dem Weltmarkt auch wieder interessanter werden. Vor allem in Europa und Nordamerika sieht er Potential. Denn dort wächst die Nachfrage nach Bio-Produkten. Auf Sansibar glich dieser Ansatz vor sechs Jahren noch einer

Revolution. Damals gründeten der Hamburger Michael Haentjes und der Entwicklungshelfer Friedemann Gille das Unternehmen Zanj Spice. „Die jahrhundertealte Tradition des Gewürzbaus auf Sansibar mag romantisch klingen“, sagt Flury. In der Landwirtschaft bedeute Tradition häufig aber vor allem eines: Stagnation. Was Farmer wie Mshamata leisten, sei deshalb Pionierarbeit.

Inzwischen stehen 25 Gewürzbauern aus Pemba bei Zanj Spice unter Vertrag. Allesamt haben sie sich von einer deutschen Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. Der Weg dorthin war nicht immer einfach, erzählt Geschäftsführer Flury: „Selbst bei einer Produktion in den natürlichen Wäldern stellen die Tücken des Alltags Kontaminierungsquellen dar.“ Bevor Mshamata und die anderen Bauern das Gütesiegel erhalten konnten, mussten sie ihre Arbeitsweise zum Teil ändern; das Wissen ihrer Familien überdenken.

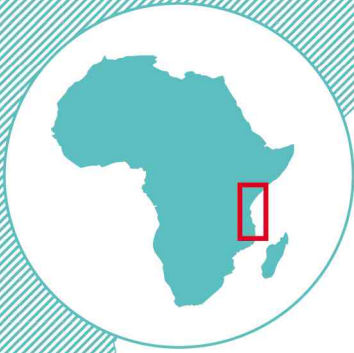
Die Gewürze wie üblich am Wegesrand und in den Häusern zu trocknen, das kam nicht mehr in Frage. Im Kampf gegen Malaria lässt die Regierung die Innenwände der Steinbauten regelmäßig mit Pestiziden besprühen. Die Krankheit ist auf der Inselgruppe nahezu eliminiert. Die Bauern hat der Einsatz der Gifte jedoch vor eine Herausforderung gestellt: Wohin mit ihren wertvollen Gewürzen, wenn diese frei von Pestiziden bleiben sollen?

Auf Pemba hält Mussa seinen Wagen an. Der schlanke Mann läuft vorbei an bröckelnden Häuschen, Bananenstauden und einem Gewächshaus, hin zu einem neuen Lager. „Hier sind die Gewürze vor Abgasen und Gift geschützt“, erklärt er. Vor dem Gebäude haben die Farmer Strohmatte ausgelegt, in der Mittagssonne lassen sie Zimtrinde darauf trocknen. Der Blick der Bauern geht immer wieder gen Himmel. Wolken ziehen auf. Wenn es regnet, müssen sie schnell reagieren. Ein kurzer Schauer könnte die Ernte ruinieren.

Für den Zimt ist Mussa an diesem Tag jedoch nicht nach Pemba gereist. Auch nicht für die Nelken. Er versammelt die Farmer im Lager. Einer nach dem anderen reicht ihm ein kleines Bündel mit schwarzen Vanilleschoten. Die launische Königin der Gewürze gedeiht auf der Insel hervorragend und ist begehrt wie nie. Nachdem ein Zyklon im vergangenen Jahr auf den Anbauflächen des Hauptproduzenten Madagaskar gewütet hat, ist das Gewürz rar. Dementsprechend hoch ist der Wert der Vanille. „Der Aufwand ist enorm“, sagt Mussa, während er die schwarzen Schoten wiegt, er grinst dabei verschwörerisch, „aber er lohnt sich.“

**Auf Stroh gelegt:  
Ein Bauer auf  
Pemba lässt  
Zimtrinde trocknen**





### Pemba

Die Insel ist die kleinere der beiden Hauptinseln des Sansibar-Archipels, die zu Tansania gehören, aber halbautonom sind. Pemba ist 67 Kilometer lang und 22 Kilometer breit und damit knapp größer als Rügen. 410 000 Menschen wohnen auf der Insel. Fast alle sind Muslime. Hauptewerb ist die Landwirtschaft. Es gibt nur wenig Tourismus. Vor 55 Jahren wurden die Inseln von den britischen Kolonialherren unabhängig und die Herrschaft der Sultane endete.



Ein Projekt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung, gefördert durch das European Journalism Centre über das Programm „Innovationen im Entwicklungsjournalismus“.  
faz.net/feedtheworld

Der Anbau der Gewürze bringt Herausforderungen mit sich, zum Teil lebensgefährliche. Bei der Nelkenernte müssen die Farmer auf die Bäume klettern, um die Blütenstämme mit der Hand zu pflücken – in Höhen von bis zu 20 Metern. Jedes Jahr verletzen sich Farmer dabei, einige mit schweren Folgen. Ob sie Angst vor solchen Unfällen haben? Mshamata zuckt mit den Schultern und lächelt verlegen. Für ihn ist es ein Risiko, das die Arbeit mit Gewürzen nun mal mit sich bringt. Der Kardamom wiederum wird noch vor der Ernte häufig von Affen gefressen. Zurück bleiben nur die leeren Fruchthülsen. Den Bauern sind die Hände gebunden. Die Tiere seien von der Regierung geschützt, erzählt Mshamata. Für Probleme wie diese hat auch Geschäftsführer Flury noch keine Lösung gefunden. Er sagt: „Es ist natürlich, es ist wunderschön – und es ist sehr ineffizient.“

### Vom Backpacker zum Plantagenmanager

Als Backpacker ist Flury während seines Jurastudiums zum ersten Mal nach Ostafrika gekommen, vom Schweizer Hörsaal in das Management einer Kaffeefarm in Tansania. Nach einigen Wochen ist er in seine Heimat zurückgekehrt, hat seinen Abschluss gemacht und eine Zeit lang für eine Schweizer Kanzlei gearbeitet. Interessant sei sein Alltag damals gewesen, herausfordernd. Dennoch hat er nicht lange gezögert, als die Gründer von Zanj Spice ihm angeboten haben, das Unternehmen im fernen Sansibar fortan zu leiten. „Es ist sehr schön, sich mit so emotionalen Produkten wie Gewürzen zu beschäftigen“, sagt Flury, der 28 Jahre alt ist. Seit zwei Jahren lebt er nun in Sansibar-Stadt. Von seinem Büro, in einem Gebäude im alten Stadtkern von Stonetown, verkauft er die Gewürze an zahlungskräftige Kunden aus Europa und Nordamerika.

Die Gewürzbranche der Insel scheint langsam in Fahrt zu kommen. „Auf Sansibar geht der Bio-Boom los“, sagt Flury. Die Bauern können ihr Einkommen durch den Bio-Anbau um 40 bis 60 Prozent steigern, auch weil das Unternehmen einen besseren Nelkenpreis für die Farmer aushandeln konnte und zudem die Behandlungskosten bei einem Unfall während der Ernte übernimmt.

Die Regierung Sansibars hat das Potential erkannt, das der organische Anbau mit sich bringt. Einige Farmer, deren Gewürze sie bezieht, hat die Zanzibar Spice Trading Corporation schon zertifizieren lassen – von derselben deutschen Öko-Kontrollstelle wie Zanj Spice. „Wir sind oft einen Schritt voraus, werden aber auch sehr schnell wieder kopiert“, sagt Flury. Wenn das Unternehmen etwa ein neues Produkt einführt, dauert es nicht lange, bis sich auch die ZSTC für eben dieses interessiert. Die Exportmenge der Nelken hat sich nach Angaben der Regierung beinahe verdoppelt, von knapp 3700 Tonnen im Jahr 2016 auf mehr als 7000 Tonnen 2017.

Der Gewürzbauer Mshamata blickt betont gelassen in die Zukunft, so wie es viele Sansibarier tun. „Hakuna matata“, den Spruch hört man auf der Insel immer wieder. Es gibt keine Probleme. In einigen Jahren sollen auch seine Kinder auf der Farm arbeiten. Wie er werden sie stundenlang durch die Wälder ziehen, die Gewürze ernten und sie beim Trocknen vor dem Regen schützen.

Annika Brohm, Sansibar