



Bildnachweis: © Raffinessen.ch GmbH

Roter und schwarzer Kampotpfeffer trocknet in der Sonne Kambodschas. Auf der «Swiss Farm» wird so gut wie alles in Handarbeit erledigt.

# PFEFFER FÜR DIE SCHWEIZ

**In Kambodscha betreiben Khom Phy und die Berner Gewürzagentur Raffinessen.ch mit der «Swiss Farm» ein aussergewöhnliches Anbauprojekt: Jahrgangs-Kampotpfeffer aus fairer biologischer Produktion.**

**W**as haben die Star-  
köche und -köchinnen Ivo Adam,  
Tanja Grandits und Meta Hildebrand  
gemeinsam? Sie alle schwärmen für den  
kambodschanischen Jahrgangspfeffer  
des Projekts «Goût du Terroir». Dabei  
handelt es sich tatsächlich um eine  
Unternehmung, die ihresgleichen sucht.  
Alles fing damit an, dass Khom Phy im  
Jahr 2010 ein Grundstück erwarb in  
Kampot, Kambodscha, dem Land, das  
er als 12-Jähriger wegen der Kriegs-  
wirren der roten Khmer verliess. We-  
gen des Kampotpfeffers kehrte Khom,  
der heute zusammen mit seiner Fami-  
lie in der Schweiz lebt, zurück. Das war  
in vielerlei Hinsicht ein Wagnis: «Zu  
dieser Zeit lohnte sich der Pfefferan-  
bau kaum, der Markt lag am Boden», so

Khom. Der Wunsch, seine Landsleute  
mit einem nachhaltigen Projekt zu un-  
terstützen, war jedoch stärker.  
Unterstützung fand Khom über einen  
gemeinsamen Freund bei Markus  
Lehmann, Geschäftsführer der Berner  
Gewürzagentur Raffinessen.ch. «Das  
Vorhaben hat uns auf Anhieb begeis-  
tert», so Lehmann. Das Projekt «Goût  
du Terroir» war geboren. Die Plantage,  
die «Swiss Farm», liegt logischerwei-  
se in der Kampot-Region ( das stellt die  
weltweit geschützte Herkunftsbezeich-  
nung sicher), beschäftigt acht Festan-  
gestellte und während der Pflanzungs-  
und Erntezeit bis zu 40 Saisoniers.  
Die Arbeitsbedingungen sind vorbild-  
lich: Ein fairer Lohn, eine kostenlose  
Unterkunft und Verpflegung sowie be-

zahlter Urlaub. Das Ziel ist klar – lang-  
fristige und sichere Arbeitsplätze durch  
nachhaltigen und ökologischen Anbau.  
Der Pfeffer (rund 6000 Pflanzen sind es  
mittlerweile) wächst unter freiem Him-  
mel und wird nur mit natürlichen Mit-  
teln produziert. Das heisst auch, ohne  
künstliche Dünger und chemische Stoffe  
wie Pestizide, etwa gegen Termiten.  
Dagegen gebe es ein einfaches Mittel,  
wie Lehmann erzählt: Hühner! «Wir  
mussten lediglich die Termitenhügel  
aufbrechen, die Hühner erledigten den  
Rest.» 2016 war der erste Jahrgangs-  
pfeffer, etwa zwei Tonnen, bereit für  
den Export in die Schweiz. Tatsächlich  
hat jeder Pfefferjahrgang seine eigenen  
Charakteristiken: Wie viel regnet es?  
Wie lange dauern die Trockenperioden?  
Wann sind die Pfefferbeeren im opti-  
malen Reifezustand? Das alles ist von  
Jahr zu Jahr verschieden. Bei normalen  
Wachstumsphasen und Witterungs-  
verhältnissen beginnt die Ernte Ende  
März und dauert bis Mitte Juni. An-  
schliessend wird der Pfeffer blanchiert,  
getrocknet und vakuumiert. Bisher ist  
der begehrte Pfeffer online und im Di-  
rektverkauf bei ausgewählten Händlern  
erhältlich. Ganz wichtig dabei: Der  
Zwischenhandel fällt weg. «Das schafft  
Nähe», so Markus Lehmann, «Man  
weiss, wo die Produkte herkommen.»  
Das bringe eigentlich nur Vorteile, wie  
bessere Preise für Kunden und Produ-  
zenten, keine unnötigen Lieferwege  
und damit eine viel bessere Ökobilanz.

Noch ist Kampotpfeffer eher eine  
seltene Delikatesse, ein Nischenpro-  
dukt. Das erklärt sich auch daraus, dass  
der «Champagner» unter den Pfeffer-  
sorten, will man sein volles aromati-



Sie stehen hinter dem Projekt «Goût du Terroir»: Markus Lehmann (links) und Khom Phy (rechts).

ches Potenzial entfalten, sich nicht für billige Massenproduktion eignet. Die schweren, mineralischen Lehmböden von Kampot sowie die klimatischen Bedingungen machen es möglich, den Pfeffer wesentlich länger an der Pflanze ausreifen zu lassen als bei «herkömmlichen» Pfefferarten. Bei «Goût du Terroir» gibt es grundsätzlich nur roten und schwarzen Kampotpfeffer. Weissen Kampotpfeffer gibt es nur dann, wenn rote Pfefferfrüchte verletzt sind und deshalb die Haut abgezogen werden muss. In der Massenproduktion würde der Pfeffer mehrere Tage in Wasser eingeweicht und von Schale und Fruchtfleisch befreit. Der weisse Kampot der «Swiss Farm» ist in der Aromatik puristisch (scharf, frische

Zitrone, Muskatblüte und Zedernholz) und im Gegensatz zu herkömmlichen Produktionen frei von den oft auftretenden muffigen Fehltonen. Grünen Pfeffer sucht man hingegen vergeblich. Das hat ökologische Gründe: Für dessen Produktion werden unreif geerntete Früchte in einer Essig-Salz-Lösung konserviert und in Gläser abgefüllt. «Wir müssten die schweren Glasbehälter umständlich verpacken und in die Schweiz transportieren. Das ist ökologisch nicht sinnvoll», so Lehmann. Für den schwarzen Pfeffer erntet man die Früchte kurz vor der Reife (sie sind dann grün-gelb), ein Enzym im Fruchtfleisch lässt den Pfeffer während der Sontrocknung fermentieren, sodass er schwarz wird.

Die grösste Sorgfalt erfordert der rote Pfeffer: Während der Erntezeit pflücken die Arbeiter die ausgereiften roten Früchte täglich mit grösster Vorsicht von Hand, denn man darf die empfindliche Haut auf keinen Fall beschädigen. Nach dem Blanchieren trocknen die Körner an der Sonne. Das Ausreifen erhöht den Zuckeranteil im Fruchtfleisch und äussert sich schliesslich in süsslich-fruchtigen Noten, was den roten Kampotpfeffer auch zu einer idealen Komponente in Desserts macht, etwa zu dunkler Schokolade, zu Glace oder auch als Botanical im Gin. «Die Möglichkeiten sind praktisch unbegrenzt.» ❁