

Die Königin der Gewürze

In Kerala, einem Bundesstaat im Südwesten Indiens, wird an den Hängen des Westghats-Gebirges Kardamom angebaut. Der Global Nature Fund (GNF) begleitet hier Aktivitäten zum Schutz der Biologischen Vielfalt.

■ ein Bericht von Tobias Ludes



In Südkindien bezeichnet man Kardamom als Königin der Gewürze. Wie Safran oder Vanille wird er zu hohen Preisen angeboten. Seine Kapseln enthalten Samen mit süß-scharfem Geschmack.



Kochi ist eine Stadt im Süden Indiens, im bevölkerungsreichen Bundesstaat Kerala, der eine besonders große Artenvielfalt aufweist. In den Bergen an der Westküste ist der Gewürz-anbau weit verbreitet. Hier wird Kardamom auf Kleinflächen angebaut. Die „Königin der Gewürze“ ist wertvoll, wenn sie die richtige Qualität hat. Doch die Makellosigkeit hat einen hohen Preis: Kardamom wird mehrmals im Monat mit Insektiziden behandelt, um Fraßspuren auf den begehrten Kapsel-früchten zu vermeiden. Mit fatalen Folgen: Die Gifte töten auch Bestäubungsinsekten des kostbaren Ingwergewächses. Da immer weniger Honigbienen und Wildbestäuber in den Kulturen leben, sind die Erträge in den

letzten Jahren zurückgegangen. Zudem überschreiten die Pestizid-rückstände im Kardamom immer öfter die zulässigen Richtwerte. Deshalb können die Produzenten die Produkte nicht gut absetzen.

Hier setzt das Vorhaben „Private Business Action for Biodiversity“ an. In Zusammenarbeit mit dem GNF wurden Leitfäden zur Erstellung von sogenannten „Biodiversity Action Plans (BAPs)“ entwickelt, die bei der Planung, Umsetzung und Nachverfolgung von Maßnahmen zum Schutz der Biologischen Vielfalt helfen. Ein Experten-Team schult Beraterinnen und Berater indischer Unternehmen und Standardorganisationen darin, solche Pläne zu erarbeiten und an-

zuwenden. Ziel ist es, in Indien den Anbau von Gewürzen – ob Pfeffer, Kardamom, Muskat, Zimt oder Chili – umweltfreundlicher zu gestalten. Verringerter Pestizideinsatz, Erosionsbekämpfung und der Anbau in Mischkulturen tragen essenziell dazu bei, dass ökologische Strukturen erhalten bleiben.

Ein zentraler Teil der Schulung rund um die BAPs war das Seminar in Kochi. Im November 2018 trafen hier unterschiedlichste Gruppen zusammen, um über einen umweltfreundlicheren Anbau von Gewürzen zu sprechen. Die Idee: den

Fotos: GNF (l), kolestikovsevg/Fotolia (r), Agjun Singh Kulkarni (CC BY-SA 2.0)/wikimedia (o)

Die Projektarbeit des Global Nature Fund wird unterstützt von:





In den Westghats werden Tee und Gewürze angebaut.

Im Auftrag des:



Biodiversity Action Plan mit Maßnahmen zum Schutz der Biologischen Vielfalt versehen, die zur Region passen und auf breite Akzeptanz treffen. Die Diskussion nahm schnell Fahrt auf und die lokalen Gewürzexperten entwickelten zahlreiche Methoden, von denen sowohl Landwirtschaft als auch Umwelt profitieren.

Die Pläne wurden in Indien gut angenommen. Derzeit ist der GNF zusammen mit der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) im Dialog mit weiteren Unternehmen, Standards und der indischen Politik, um dieses Vorgehen in der Region im großen Stil anzuwenden. Potenziale und der lokale Wille, umweltfreundliche Anbaumaßnahmen im Gewürzanbau zu verbreiten, sind gegeben.

Was wir in Indien erleben, ist ein globales Problem. Der Bericht des Weltbiodiversitätsrates vom Mai 2019 belegt dies mit Zahlen: Zwischen 235 und 577 Milliarden US-Dollar jährlicher Ernteertrag sind durch den Verlust von Insekten gefährdet. Die Degradierung der Böden hat bereits zu einem Verlust der Produktivität auf 23 Prozent der globalen Landfläche geführt.

Das Projekt „Private Business Action for Biodiversity“ erprobt erfolgsversprechende Methoden und Instrumente zur Förderung biodiversitätsfreundlicher Produktion und Vermarktung in Indien, Mexiko und Brasilien. Es wird von der GIZ im Auftrag des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit umgesetzt. (tl,cf)

Umweltbewusstes Reisen

Die nachhaltigeren Urlaubssouvenirs

Traumhafte Sandstrände und fantastisches Wetter passen leider nicht in den Koffer – Souvenirs hingegen schon. Doch manche sind bedenklich.



Die Verkäufer wissen, womit sie Urlauber locken können. Reisende können dadurch vieles kaufen, das gesetzlich nicht erlaubt ist: Produkte aus Elfenbein, Haifischzähnen, Korallen, Krokodil- und Schlangeneder oder Gegenstände aus tropischem Holz. Viele tierische und pflanzliche Produkte sind durch das Washingtoner Artenschutzübereinkommen CITES und nationale Gesetze streng geschützt. So wird die Souvenirjagd für Touristen spätestens beim Zoll schnell zum Verhängnis.

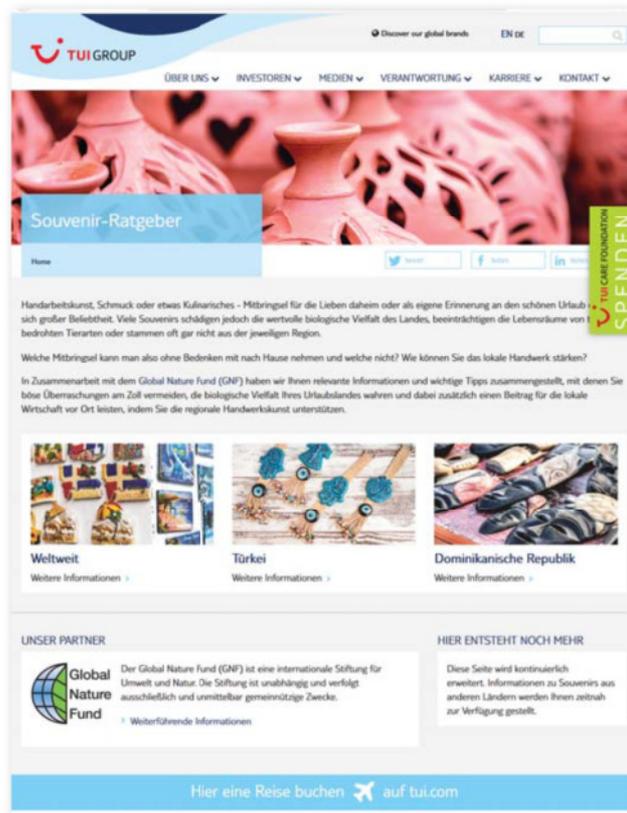
Zusammen mit der TUI Group hat der Global Nature Fund deshalb einen Online-Souvenir-Ratgeber erstellt. Der GNF will die Biodiversität vor der Ausbeutung schützen und TUI die Gäste vor schlechten Erfahrungen. Eingebettet in das Internetangebot

der TUI empfiehlt der Souvenir-Ratgeber besonders Produkte, die für das Land und die Kultur typisch sind. Rum aus der Karibik, Gewürze aus Nordafrika, bunte Stoffe aus Südasien und der spanische Fächer Abanico sind Beispiele dafür. Dazu zeigt der Online-Ratgeber, was Reisende weltweit meiden sollten. Für die Dominikanische Republik, wo der GNF zusammen mit der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) ein Projekt für mehr Biologische Vielfalt im Tourismus durchführt, gibt es eigene Empfehlungen. Ratgeber für weitere Länder sind in Planung und demnächst online. (ts)

Projektpartner:



Förderer:



Den Online-Ratgeber für geeignete Souvenirs ist auf der Internetseite von TUI Group zu finden.