

Der Pfeffer und die gegenwärtige Handelskrise



Anfang 1935 entstand ein großer Krach auf dem Pfeffermarkt. Gerüchte über eine Mißernte dieses kostbaren Gewürzes führten in London zur Gründung eines Syndikats, das alle bestehenden Stocks an sich riß. Aber, da es sich um Falschmeldungen handelte, blieben den Spekulanten Tausende von Tonnen liegen. Die Kurse fielen, einige zwanzig Courtiers der «Mincing Lane» mußten eine «gepfeuerte» Suppe auslöffeln, einige davon gerieten in Falliment, und ein altes und sehr großes Importhaus, «James and Shakespeare», mußte seine Bilanz niederlegen.

Der unentbehrliche «Bruder des Salzes» ist daraufhin zu den Aktualitäten gekommen.

Die Botaniker unterscheiden mehrere hundert Abarten des Pfeffers, aber nur eine einzige zählt für den Gewürzhändler, der *Piper nigrum*, dessen Beeren, geschält oder nicht, unter der Benennung

schwarzer oder weißer Pfeffer in den Handel kommen. Diese Kletterpflanze, die in den Wäldern der Malabarküste und in Trancavore heimisch ist, wird seit Jahren in Indien, Siam, Indochina, den Malaïschen Inseln, auf der Insel Mauritius, in Brasilien, Guatemala und Guyana angebaut. Im 18. Jahrhundert führte der Intendant Poivre dessen Kultur in den französischen Besitzungen Zentralamerikas und den Antillen ein. Heutzutage wird der Pfeffer besonders in Holländisch-Indien angebaut, vor allem aber in den Distrikten Lampong, Atjeh und Palembang (Sumatra), die ausschließlich schwarzen Pfeffer exportieren, und auf der Insel Banka, die weißen Pfeffer produziert. Auf Sumatra stammen die Pflanzungen aus einer frühen Zeit und seit der portugiesischen Herrschaft haben die Malaien nichts an den Anbaumethoden geändert. Auf der Insel Banka hingegen, wo die Chinesen den «*Piper nigrum*» vor etwa 50 Jahren eingeführt haben, geschieht die Kultur nach einem rationelleren und wissenschaftlicheren Verfahren.

Der Pfeffer vermehrt sich leicht durch Samen oder besser noch durch Stecklinge. Die Pflanze Sumatras lassen die Kletterranken einfach um Palmen, Erytrinas oder andere Bäume sich winden, ohne irgendwie den Boden zu düngen oder zu behacken. Auf Banka werden die Stecklinge fein säuberlich mit Pfählen versehen, die von Zeit zu Zeit erneuert werden. Die Erde wird behackt u. reichlich gedüngt. Lehmboden ist dem Pfefferstrauch am zuträglichsten, aber da auf Sumatra die Pflanzungen in verwittertem Basalt liegen, wird der ärm-

liche Boden durch eine Humusschicht verbessert. Auf Banka fehlt diese u. muß durch reichliches Düngen ersetzt werden. Dazu verwenden die Chinesen entweder «bsengkill» oder Kuchen von ölhaltigen Körnern, oder «tana bakar», der gewonnen wird, indem dürres Laub mit Erde bedeckt wird, worauf dasselbe in Brand gesteckt und einige Monate das Feuer sickern gelassen wird.

Je nach dem Klima ergeben die Pflanzungen nach dem dritten oder vierten Jahre eine annehmbare Ernte; den Maximalertrag erhält man im 7. oder 8. Jahr, dann läßt die Ernte nach 15 Jahren allmählich nach. Gewöhnlich wird gegen das 20. Jahr neu gepflanzt. Gemäß den Angaben eines holländischen Spezialisten, K. W. van Gorken aus dem Bezirk Atjeh, dem berühmten Pfefferzentrum von Sumatra, wird der Ertrag eines 5-jährigen Strauches auf 1 kg 200 gr. geschätzt. In Indien soll er geringer sein. In der Tat ergibt sich aus den dortigen Statistiken eine Mittelernte von nur 0,325 kg pro Strauch.

Auf den Antillen sind die Pfefferpflanzen manchmal Nebenpflanzen von andern; besonders läßt man die Ranken an Bäumen emporranken, die den Kakaopflanzungen Schatten spenden. In Hinterindien liegen sie manchmal in der Nähe eines kleinen Bauernhofes; hohe Stöcke dienen als Stütze, während Palmenwäldchen sie vor dem Sturm und der Sonnenhitze schützen.

In allen Tropengegenden wachsen die Stecklinge sehr rasch. Jede Aehre trägt 20 bis 30 Früchte an einem Stengel, die kleinen rundlichen Kirschen ähnlich sehen. An allen Zweigen einer Ranke hängen so zahllose Trauben, deren Beeren sich bei der Reife rot färben. Ein Strauch ergibt in günstigem Boden 2 Ernten im Jahr. Die Javanesen gebrauchen zur Ernte Leitern, von denen aus sie ihre

