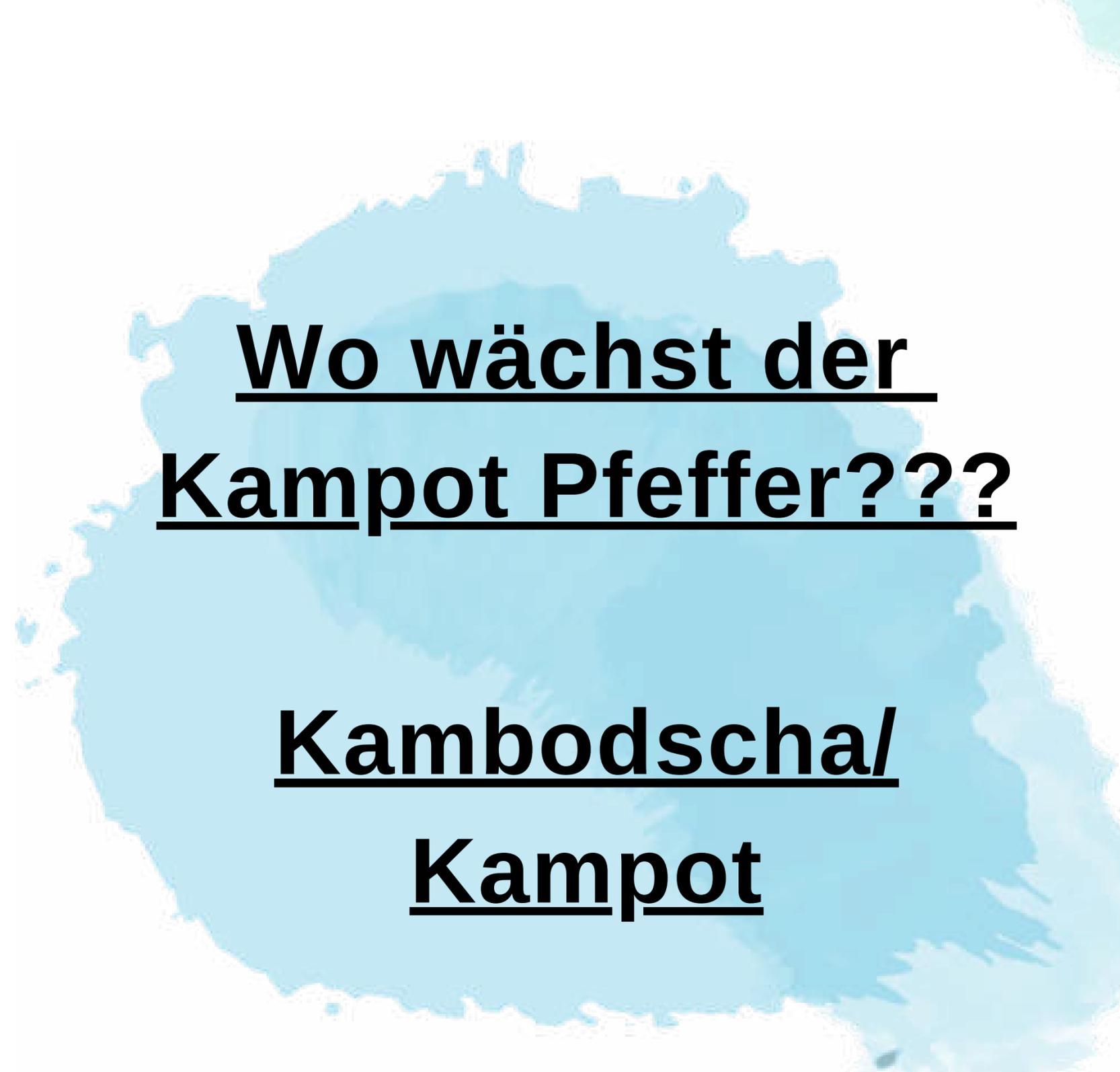


Reise dahin, wo unsere Raritäten Pfeffer wachsen

Eine Präsentation von Susan Bohn



A watercolor-style map of Cambodia is centered on the page. The map is rendered in shades of light blue and cyan, with a dark blue outline of the country's borders. The background features soft, abstract watercolor washes in various shades of green and blue, creating a textured, artistic effect.

Wo wächst der
Kampot Pfeffer???

Kambodscha/
Kampot



kleine Pfefferge- schichte

- Pfeffer wird seit dem 13. Jahrhundert in Kampot angebaut
- Hochphase 3.500 Tonnen unter französischer Kolonialherrschaft
- Pfefferplantagen in Kampot wurden während der Herrschaft der Roten Khmer zerstört, Besitzunterlagen im Katasteramt vernichtet
- heute gibt es noch etwa 340 Farmer Pfeffer Farmer in der Region
- Mit 3,3% Marktanteil ist das Anbaugebiet für Kampot Pfeffer eines der kleinsten Anbaugebiete für Pfeffer weltweit.
- 2024 wurden ca. 100 79 Tonnen exportiert 85% davon nach Europa

Pepper Association

Der Anbau, die Pflege und Weiterverarbeitung der herkunftsgeschützten Kampot-Pfeffer werden von der Vereinigung KPPA (Kampot Pepper Promotion Association) kontrolliert. Sie ist für die Einhaltung der Spezifikationen und die Qualitätskontrolle der Bezeichnung Kampot-Pfeffer verantwortlich. Die KPPA gibt die Regeln für die Gestaltung und Bewirtschaftung einer Plantage vor: eine natürliche und nachhaltige Anbauweise ohne Zugabe von Düngemitteln oder nicht-natürlichen Pestiziden. Auch der Ernteprozess, die Trocknung und das manuelle Sortieren der Körner sind in diesen Spezifikationen aufgelistet. Die Umsetzung dieser Anforderungen macht Kampot-Pfeffer zu einem außergewöhnlichen Produkt mit charakteristischen Aromen.

Die 120 Farmer

Die französische NGO vor Ort unterstützt 120 regionale Farmer in der Region Kampot, indem sie ihre hochwertigen Produkte auf internationalen Märkten einführt. Die Kleinbetriebe/ Familienbetriebe bewirtschaften ihre Pfeffer-Plantagen nachhaltig mit manuellen Techniken und unter biologischen Kriterien. Dadurch entsteht ein nachhaltig angebauter, hochwertiger Pfeffer, der nur in begrenzter Menge verfügbar ist. Die NGO garantiert den Farmern die Abnahme der gesamten Ernte mit 100% Vorfinanzierung. Das bedeutet faire und sichere Einkommen und den Erhalt des traditionellen Know-Hows in der Pfeffer Landwirtschaft der Region Kampot.





kleine Region

- ca. 600.000 Einwohner
- knapp 5.000 qkm, ca. doppelt so groß, wie das Saarland
- liegt im Süden des Landes in Meernähe
- Besonderheit: Laterit Böden perfekt für Pfeffer
- **Single Origin** Pfeffer ----> aus einer einzigen Region

optimale Anbaubedingungen für hochwertigen Pfeffer

- schwere, lehmige und mineralienreiche Laterit-Böden (durch hohen Eisengehalt rote Färbung)
- feucht-warmes Küstenklima durch die Meernähe

PGI/ herkunfts- geschützt

Kampot Pfeffer darf nur aus der Region Kampot kommen und ist streng herkunftsgeschützt (wie bei uns z.B. Champagner) die KPPA (Kampot Pepper Promotion Association) kontrolliert das bei der Ausfuhr und durch regelmäßige Kontrollen der Farmer

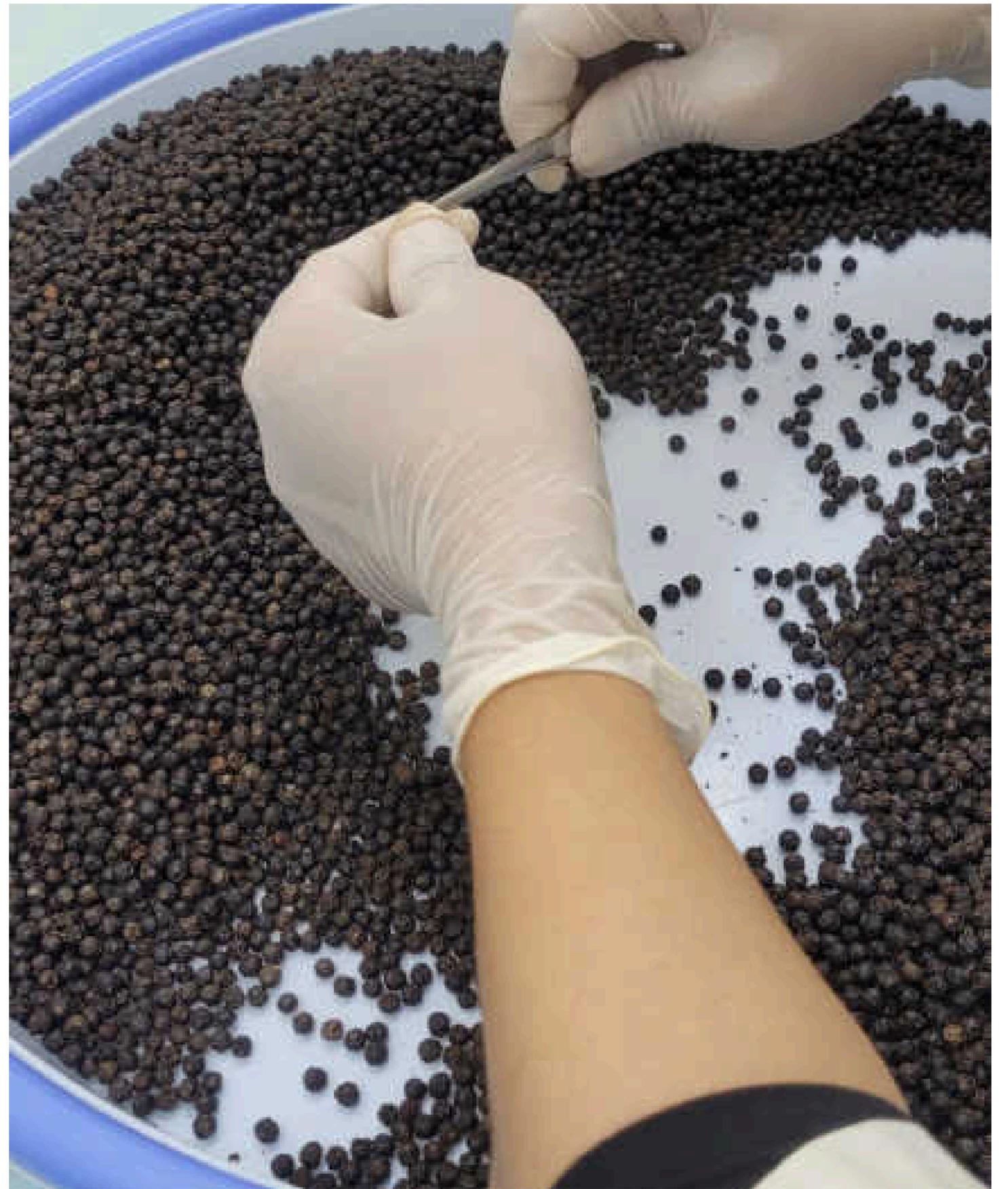


Die 3 Kampot “Musketiere”













NILGIRI PFEFFER

- Pfeffer wird seit 4000 Jahren in Südindien kultiviert, bekannt für geschmacks intensive schwarze Pfeffer
- Mukul bewirtschaftet Plantage in 7. Generation biozertifiziert
- Single Plantation Pfeffer (von einer einzigen Plantage!)
- hohe Bio-Diversität/ viele seltene Vogelarten
- beschäftigt viele Menschen aus der Tribal Population
- Schule für Mitarbeiterkinder
- Lebensmittel-Laden für Mitarbeiter, Milchkühe für Milchversorgung

Coorg Indien Landkarte

- Andere Pflanzmethoden als in Kambodscha:
- Pfeffer wächst an Urwaldbäumen hoch, nicht an Pfählen, dadurch Körner etwas kleiner, weil die Pflanze mehr Kraft braucht
- Geschmack entfaltet beim Mahlen fruchtig-frische Düfte (Zitrusfrüchte, Thymian, Pinie, Eukalyptus).
- Schärfe mit Wumms, die sich wie eine kleine Geschmacksexplosion im Mund ausbreitet. Der Nilgiri Pfeffer eignet sich hervorragend für Gebratenes, Gegrilltes, Fleischgerichte, Bowls und auch für Salate. Am besten schmeckt er frisch gemahlen oder für Braten und lang Gegartes ganz mitkochen. Hervorragend geeignet für Pastagerichte

Video





Warum sollte ich Raritäten Pfeffer kaufen?

- Förderung von Kleinfarmern, Kleinstbetrieben
- Erhalt des traditionellen Know-Hows der Pfeffer Landwirtschaft
- Förderung der Nachhaltigkeit und der Bio Diversität
- kein Massenprodukt
- Außerordentliche Qualität und Geschmack
- handverlesener Pfeffer, viel Handarbeit schafft viele Arbeitsplätze

Preisgestaltung

- Farmer vor Ort bekommen das Doppelte für den Pfeffer und haben die Garantie der 100%igen Vorfinanzierung
- Ernte und gesamte Sortierung Handarbeit
- klimafreundlicher Transport mit Schiffen (pflanzenbasierter grüner Treibstoff)
- Zollgebühren/ Cargoagent
- nachhaltige Umverpackung in Papierröhren/ Kraftpapiertüten, Designerin für Labels/ Flyer/ Marketing
- biozertifizierter professioneller Abfüller
- Geschenkkartons
- Bio-Zertifikat für 2025





DANKE

für Eure Aufmerksamkeit

Jetzt gibt's Pfeffer,

Palmb Blütenzucker und

Fleur de Sel auf die Nase

und die Zunge!

Wir laden ein zum Tasting