



Wo der Pfeffer wächst

In der indischen Hafenstadt Kochi wird der Verfall genüsslich zelebriert

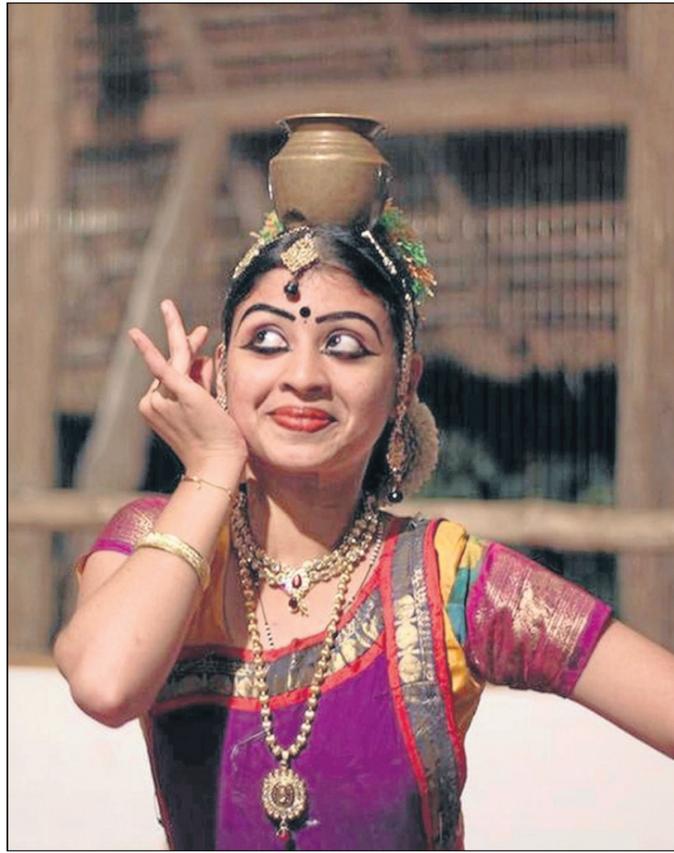
VON SVEN SCHNEIDER

Jesse Xavier ist enttäuscht. Menschen aus aller Welt ziehen arglos an ihrem Arbeitsplatz vorbei. Kaum ein Passant interessiert sich für das senfgelbe Haus in der Jews Street in Mattancherry, in dem die Inderin mit dem orange-farbenen Sari seit 34 Jahren arbeitet. Das Schild unter dem dreieckigen Vordach mit der Aufschrift Pepper Exchange ist nahezu bedeutungslos geworden.

Dabei war das noch vor wenigen Jahrzehnten komplett anders. „Als ich hier anfing, hatten wir immer viel Besuch“, formuliert es Jesse bescheiden. Das 1957 eingeweihte Auktionshaus, das als einziges weltweit ausschließlich mit Pfeffer handelt, zog Händler aus Nah und Fern magisch an. Bis zu 32 Farmer und Großhändler gleichzeitig saßen damals in Jesses heutigem Büro und feilschten lautstark um aromatische Qualitäten und Raritäten. Unter den Augen der kleinen Ganesha-Statue auf ihrem Schrein neben der Eingangstür wurden bis zu 2000 Tonnen Pfeffer täglich umgeschlagen, ruhig sei es nie gewesen, meint die 57-Jährige. Ein Spektakel, das auch viele Touristen und sogar gekrönte Häupter mitverfolgen wollten: Selbst Englands Queen Elizabeth II. machte dem Auktionshaus bei einem Staatsbesuch 1997 ihre Aufwartung.

Diese Zeiten aber sind vorbei, unwiderruflich. Längst wird der Handel auf elektronischem Weg abgewickelt, anstelle von wildem Geschrei hallt lediglich ein stetes Klicken durch den Raum, wenn Jesse und ihre Kollegen die tagesaktuellen Pfefferpreise in die vergilbte Tastatur der Computer hämmern. Auf Ganesha, dem hinduistischen Schutzpatron aller Kaufleute, liegt eine dicke Staubschicht.

Die legendäre Pfefferbörse darbt, man kann ihr beim Sterben zusehen. Dabei waren die Fehler, die dazu führten, hausgemacht. Die Beschränkung auf nur ein Gewürz erwies sich ab den 80er Jahren als nicht mehr zeitgemäß. Die Kundschaft verlangte nach anderen Aromen wie Kardamom, Ingwer, Muskat oder Vanille, die aber bei der Pfefferbörse nicht erhältlich waren. Die Händler wandten sich lieber an andere Umschlagplätze mit einem entsprechenden Warenkorb, die Umsätze gingen stark zurück.



Wohlgemut im Überfluss: Kaum ein Küchenfan und Hobbykoch, der sich nicht von der Gewürzvielfalt der Kontore Kochis begeistern lässt. Auf den Märkten in der Stadt Ernakulam zeigt Südindien seinen vegetarischen Reichtum. Verfall mit Charme: Die meisten Gebäude der Princes Street stehen bereits seit Jahrhunderten und verströmen den Geist der Kolonialgeschichte.

FOTOS: SVEN SCHNEIDER

Kochi

Lage: Kochi liegt etwa mittig an der Küste von Kerala in Indien.

Anreise: Es gibt derzeit **keine Direktverbindungen** von Deutschland aus, Umsteigen ist Pflicht. Beispiele: Mit Lufthansa via Mumbai, Poona oder Bengaluru nach Kochi, mit Qatar Airways via Doha nach Kochi, mit Air India via Delhi nach Kochi. **Reizvolle Alternative für Abenteuerlustige:** Mit Qatar via Doha nach Goa und von dort mit dem **Zug direkt an der Küste entlang nach Ernakulam**, von dort weiter mit Bus, Taxi oder Rikscha nach Fort Cochin.

Einreise: Deutsche Staatsbürger benötigen ein **Visum**. Es kann vorab online beantragt werden

Beste Reisezeit: Oktober bis März

Veranstalter: 7 Tage Rundreise von Kochi über das **Gewürzangebaugebiet im Peryar-Nationalpark**, die Backwaters bei Allepey zum Strand von Kovallam bietet Dertour an.

Tischler Reisen hat eine 7-Tage-Privat-tour von Kochi über Munnar, den Periyar-Nationalpark und die **Backwaters** im Programm.

Zwar werden laut Jesses Kollegin Veena Bhandary auch heute noch 2000 Tonnen Pfeffer umgeschlagen. Allerdings im gesamten Jahr – viel zu wenig, um das Gebäude und den Betrieb zu sichern.

Das übernehmen mittlerweile Shopbesitzer aus dem Kashmir, die sich in den Räumlichkeiten im Parterre eingemietet haben und somit die Pfefferbörse absichern. Deren Angebot: Souvenirs, Saris oder Schals. „Nichts Besonderes“ klagt Jesse und rümpft die Nase, „das kriegen sie hier in jedem zweiten Geschäft.“ Und kaum haben sie ein Schachbrett oder einen kleinen Sandelholz-Elefanten gekauft, sind sie auch schon wieder weg. Nach oben, in Jesses Büro, kommt kaum jemand.

Was ihrer Meinung nach auch am Gebäude selbst liegt. „Vielleicht sind wir noch nicht alt genug“, sagt Jesse – wohlwissend, dass sich die meisten Besucher eher am morbiden Charme des historischen Stadtteils begeistern. Je tiefer sich der Zahn der Zeit in ein Gemäuer nagt, desto interessanter finden es die Touristen.

Kaum ein Besucher verweilt länger in Ernakulam, dem modernen Zentrum Kochis auf der Festlandseite – ein mit Bankentürmen, Showrooms von internationalen Autoherstellern und glitzernden Malls gesprenkelter Ort. Ernakulam ist Verkehrsknotenpunkt und regionales Verwaltungszentrum, die indische Marine besitzt hier ihren wichtigsten Stützpunkt, und in der Werft werkeln Ingenieure gerade am ersten selbst entwickelten Flugzeugträger des Landes. Hier ist Kerala mondän und modern.

Fort Cochin und Mattancherry bieten das Kontrastprogramm. Für Glitzer sorgt hier nur die Abendsonne auf dem Meer. Kaum ein Haus kommt ohne Risse in der Fassade aus, und in manchen Straßen neigen sich ganze Wohnblocks gefährlich der Straße entgegen. Gottes eigenes Land, so der Werbeslogan von Kerala in der Übersetzung, könnte an dieser Ecke einen neuen Anstrich gebrauchen.

Dabei wird einiges gegen den Verfall getan. Die meisten Gebäude und Attraktionen stehen unter Denkmalschutz und werden mühselig in Stand gesetzt. Nirgends in Indien ist der europäische Einfluss sichtbarer – und älter. Wer beispielsweise in der

1503 erbauten St. Francis Church, dem ältesten christlichen Gotteshaus auf dem Subkontinent, ein Gebet sprechen oder vielleicht das erste Grab Vasco da Gamas besichtigen will, muss nicht fürchten, dass ihm das Dach auf den Kopf fällt. Gerüste, Leitern und Mörtelkellen im Inneren der Kirche zeugen von regen Restaurationsarbeiten. Auch die Kontore portugiesischer, holländischer und britischer Händler haben ihre beste Zeit hinter sich, werden aber regelmäßig ausgebessert.

Oder die berühmten chinesischen Fischernetze, die direkt neben dem Anleger der Fähre zur gegenüberliegenden Insel Vypeen ihre spinnenartigen Arme ausstrecken. Die Konstruktionen sind rund 800 Jahre alt – doch dank neuer Netze und Holzstangen sind sie immer noch in Betrieb. Allabendlich zur Flut lassen kräftige junge Männer die Fangvorrichtungen ins Wasser. Zwar nur mit spärlichem Ertrag, aber darum geht es nicht. Das ist Folklore, Touristen lieben das Spektakel. In dicken Trauben sehen sie zu und genießen hier in der Regel den letzten Eindruck des Tages, kaum jemand flaniert noch in der Dunkelheit durch die Straßen.

Auch Rikschawalla Sameer beendet dann seine Schicht. Der 48-Jährige lenkt sein grün-gelbes Tuk Tuk durch die Gassen und macht noch einmal die bei Touristen beliebte Rundtour. Der Zweitakter knattert vom auf historisch getrimmten Hotel Brunton Boatyard neben den Fischernetzen los, passiert die seit Jahrhunderten komplett unveränderte Princess Street, streift die alte Synagoge aus dem 18. Jahrhundert und endet schließlich in der Bazaar Road, wo selbst Abends der Duft von Zimt, Nelken oder Sternanis schwer in der Luft liegt. „Wer in Kochi Gewürze kaufen will, landet am Ende immer hier“, sagt er und weist mit einer Hand auf die Jahrhunderte alten Kontore der unterschiedlichsten früheren Kolonialherren.

Die heutigen Besitzer haben längst erkannt, dass sie die verfallenden Lagerhäuser nicht auf Hochglanz restaurieren sollten. Dann würden sie nicht mehr ins Gesamtbild passen und die Touristen an anderen Stellen bummeln. „Modern“, sagt Sameer und lässt den Motor seiner betagten Rikscha aufheulen. „modern interessiert hier niemanden.“