

Onkel Ong wartet dort schon auf sie. Das Trockenhaus sieht aus wie eine Art Gewürzgarage. Unter einem fahrbaren Dach liegen Abertausende von Pfefferdolden. Als Onkel Ong das Dach zurückschiebt, bleibt Emmi vor Staunen der Mund offen stehen: schwarzer Pfeffer – tatsächlich, der Pfeffer ist schwarz! Und knochenhart! Wie zuhause! „Woher kommt dieser Pfeffer?“, fragt Emmi aufgeregt. Onkel Ong und seine Nichte schauen sich an. Lay Ling beginnt zu erklären: „Das sind die gleichen Beeren wie die, die wir dort oben ernten. Wir bringen die geernteten frischen und damit grünen Beeren hierher. Die grünen Pfefferbeeren werden hier von der Sonne getrocknet. Regnet es, schieben wir die Dächer zu, damit der Pfeffer nicht nass wird und fault. Durch die trockene Hitze werden die grünen Pfefferbeeren trocken und färben sich schwarz.“



Uncle Ong is already waiting for them there. The drying house looks like a type of spice garage. Under a mobile roof lie thousands and thousands of pepper fruit spikes. When uncle Ong pushes the roof back, Emmi's mouth stays open in astonishment: black pepper – really, the pepper is black! And rock-hard! Just like at home!

“Where does this pepper come from?” asks Emmi excitedly. Uncle Ong and his niece look at each other. Lay Ling starts to explain: “These are the same berries as the ones we harvest up there. We bring the harvested fresh berries, which are green, here.

The green pepper berries are dried here by the sun. If it rains, we close the roofs so that the pepper can't get wet and rot. The dry heat dries the green pepper berries and they turn a black colour.”

