

Die scharfe Nuss

Vom Land, in dem der Pfeffer wächst, in die Szenebar: Die Jungunternehmer von Pakka brachten das Zürcher Nachtleben auf den Geschmack indischer Cashews.

Von Patrick Kühnis

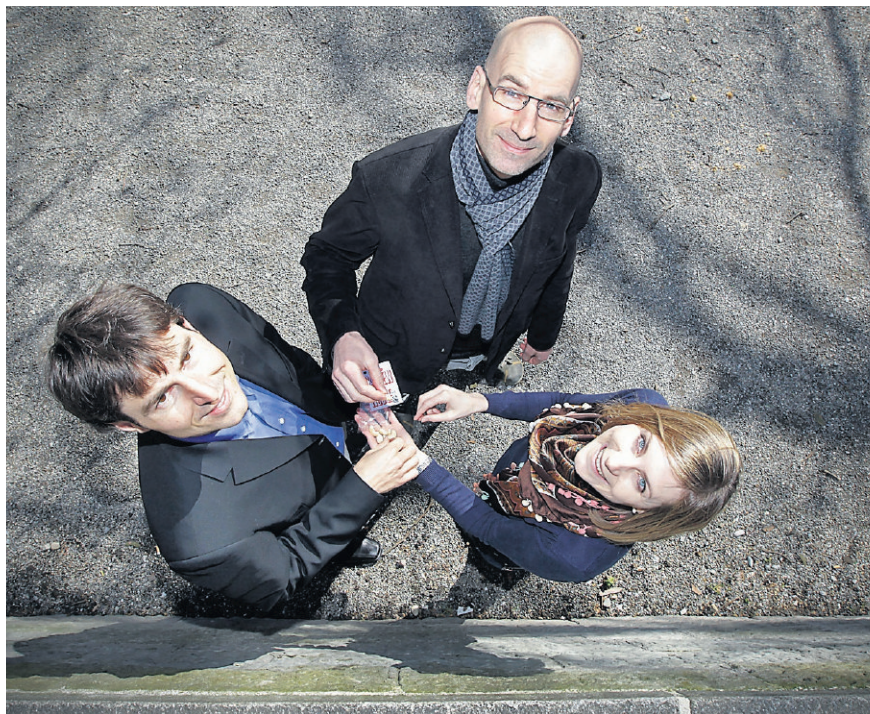
Sie verkehrt genauso im Volkshaus, Restaurant Rosso und der Rio-Bar wie im Kafi Schnaps. Längst ist sie auch in Bern, Basel oder Luzern im Ausgang anzutreffen. Die Rede ist von einer Nuss. Genauer: der Cashew-Nuss von Pakka. Wahlweise schminkt sie sich mit Curry, einem Hauch Meersalz, Kräutern, Pfeffer oder rassigem Chili und wartet am Tresen darauf, zu einem Bier oder guten Glas Wein abgeschleppt zu werden. Und das gleich beutelweise.

Ihren sanften Teint verdankt die Nuss einer schonenden Röstung im Bernbiet, die ohne Öl auskommt. So ist ihr kaum anzusehen, dass sie schon eine lange, aufregende Reise hinter sich hat. Mehr als 8000 Kilometer Luftlinie liegen zwischen den Zürcher Szenebars und den Dörfern des südindischen Kerala, in denen Balz Strasser die Cashews vor acht Jahren aufgespürt hat.

Strasser verschlug es damals für seine ETH-Dissertation mehrmals in die Malabar-Region, in der auch der gleichnamige Pfeffer wächst. Er freundete sich mit Kleinbauern an, die neben Kautschuk Nüsse anpflanzen. Zurück kam der Zürcher mit einem Sack voll dieser Delikatesse – und einer Geschäftsidee: Die Cashewkerne in die Schweiz zu importieren, hier zu veredeln und zu vertreiben. Der Agronom tat sich dafür mit seinem Schwager Ueli Baruffol zusammen, einem studierten Forstingenieur. 2005 gründeten sie ihre Firma Pakka. Ein Hindi-Begriff, der so viel wie «reif, solide und bodenständig» bedeutet.

Eine faire Sache

Die Jungunternehmer begannen bei null. Umso steiler war ihre Lernkurve: «Wir wussten zuerst nicht einmal, wie sich eine Marge zusammensetzt», sagt der heute 35-jährige Baruffol. Zudem



Nuss-Sammler: Ueli Baruffol (l.), Balz Strasser und Simone Sidler. Bild: Nicola Pitaro

hatten sie sich auf ein Produkt spezialisiert, dessen Kultivierung höchst komplex ist. Aus vier Kilogramm Rohnüssen lassen sich gerade einmal ein Kilogramm Cashewkerne gewinnen. 21 Verarbeitungsschritte fallen nach dem Pflücken im indischen Frühling an, bis die Nüsse kunstvoll verpackt auf dem Bartresen landen. Das meiste geschieht in mühsamer Kleinarbeit. So müssen die Nüsse nicht nur geknackt, sondern auch deren Innenhaut von Hand abgeschabt werden. Stück für Stück.

Damit nicht genug. Die beiden Zürcher stellten selber von Anfang an höchste ökologische und soziale Ansprüche an ihre Ware. Baruffol: «Wo Pakka draufsteht, soll ein biologisch an-

«Wir wussten zuerst nicht einmal, wie sich eine Marge zusammensetzt.»

Ueli Baruffol

gebauten und fair gehandeltes Produkt drin sein.» In der Praxis heisst das, dass die Firma den Kleinbauern einen fixen Abnahmepreis garantiert, um sie vor schwankenden Welthandelspreisen zu schützen. Sieben Angestellte beschäftigt Pakka in Zürich. Gleichzeitig verschafft das Jungunternehmen mittlerweile rund 6000 Bauernfamilien in

Asien, Afrika und Lateinamerika eine bessere Lebensgrundlage. In der Schweiz arbeitet Pakka zudem mit mehreren Behindertenwerkstätten zusammen, die Nüsse und Trockenfrüchte verpacken oder die Verkaufsstände für die Beizen basteln.

So viel soziales Unternehmertum hat seinen Preis. «Wir waren überhaupt nicht sicher, ob der Konsument bereit sein würde, sich unser Produkt zu leisten», so Baruffol. Von Anfang an überzeugt war die Firma dafür von der Qualität ihrer Nüsse. Es sei wie beim Wein, sagt der Gründer: Wer einmal eine hochwertige Cashew gekostet habe, der bleibe dabei. «Deshalb haben wir neben Bio- und Reformhäusern immer auch auf Feinkostgeschäfte und die Gastronomie gesetzt.»

Das Risiko hat sich gelohnt. Die Nachfrage steigt. Acht bis zehn Tonnen Cashews pro Jahr setzen die Jungunternehmer inzwischen unter eigenem Namen ab – je zu einem Drittel in Beizen, Läden und übers Internet. Weitere 40 Tonnen werden für den europäischen Grosshandel importiert. Im letzten Dezember hat Pakka zudem das Produktesortiment erweitert und vertreibt jetzt auch Trockenfrüchte, Malabar-Pfeffer und Cashewkerne, die mit edlem Kakao aus der Dominikanischen Republik umhüllt sind.

Der Zoo soll wachsen

Weil auf den Pakka-Verpackungen verschiedene Tiere prangen, nennen die Mitarbeiter ihr Sortiment liebevoll einen Zoo. Die Ökonomin Simone Sidler stiess letztes Jahr zum Fairtrade-Unternehmen, um neue Investoren zu suchen. Denn für die junge Firma ist klar: «Wir wollen weiter wachsen – und unseren Zoo erweitern.»

www.pakka.ch