

PAKKA: Eine kleine Schweizer Firma hat mit importierten Cashewkernen aus fairem und ökologischem Anbau Erfolg

Harte Schale, weicher Kern aus fairem Handel

Das kleine Schweizer Unternehmen Pakka importiert Cashewkerne aus Indien. Dabei legen die beiden Firmengründer viel Wert auf Ökologie und Soziales. Die indischen Kleinbauern profitieren davon.

SUSANNE MEIER

«Samichlaus du liebe Ma, lass mer Nüsse und Bire da» – in der Advents- und Weihnachtszeit gehören Nüsse einfach dazu. Neben den allgegenwärtigen Erdnüssen und den Baumnüssen werden auch Cashewkerne immer bekannter. Die edlen, halbmondförmigen Energiespender wachsen allerdings wie die Erdnüsse und die meisten konsumierten Baumnüsse nicht in der Schweiz, sondern werden importiert.

Nüsse und Früchte

Seit 2006 ist die kleine Schweizer Firma Pakka AG in diesem Geschäft tätig. Pakka heisst in der indischen Sprache Hindi so viel wie «reif, solide, bodenständig». Hinter den Gründern von Pakka, dem Agronom Balz Strasser und dem Forstingenieur Ueli Baruffol, steht heute ein fünfköpfiges Team in Zürich und Indien. Hinter Pakka stehen aber auch über 7000 Kleinbauernfamilien und 370 Angestellte von fünf lokalen Handelspartnern, deren Einkommen zumindest zu einem Teil von Pakka abhängt. Sie produzieren und verarbeiten Cashews, Macadamia, Pfeffer, Ingwer und weitere Gewürze, Kakao oder getrocknete Früchte wie Physalis, Mangos, Bananen und Weinbeeren in Indien, Afrika und Südamerika.

Cashew statt Kautschuk

Es gibt Kenner, die behaupten, dass die besten Cashewkerne der Welt aus Indien stammen. Genauer gesagt aus Kerala, dem dank vielen Wasserquellen und Flüssen grünen Staat Indiens im hügeligen Hinterland. Der Cashewanbau ist dort traditionell verankert, in den letzten Jahren haben allerdings immer mehr Landbesitzer die Bäume gerodet und durch rentablere Kautschukplantagen ersetzt. Mit garantierten Abnahmepreisen und fairem Handel sollen sie dazu bewegen werden, die in Europa begehrten Kerne weiter anzubauen.

Dieses Ziel hat auch die Organisation «Fair Trade Alliance Kerala», in der sich mittlerweile 3500 biologisch produzierende Kleinbauern zusammenschlossen haben. Bis in einigen Jahren sollen die Absatzkanäle der Organisation so ausgebaut sein, dass die Ernte von 10000 Bauern vermarktet werden kann. Viele dieser Produzenten besitzen nur einige wenige Cashewbäume. An ihnen reifen eigentümliche, birnenförmige Früchte, die Äpfel genannt werden. Am unteren Ende der Äpfel hängt eine einzelne Nuss, die von einer harten Schale umgeben ist. Eigentümlicherweise erreicht diese ihre fertige Grösse, bevor der Apfel ausgewachsen ist. Das Fruchtfleisch ist zwar essbar, wird aber kaum verwendet. Die Kerne hingegen lassen die Kleinbauern der «Fair Trade



Unter jedem Cashew-Äpfel hängt nur eine einzelne Nuss.



Die Nüsse werden am Sammelplatz zum Trocknen ausgelegt.



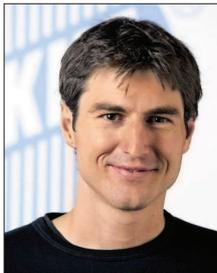
Bauern sammeln die reifen Früchte ihrer Bäume.



Geknackt werden die Roh-Cashews in Handarbeit.



Die Haut wird mit dem Messer entfernt. (Bilder: Pakka AG)



Ueli Baruffol.



Mit Pfeffer (l.) und Meersalz (r.), Sortiment im Barständer.



Balz Strasser.

schlossen haben. Bis in einigen Jahren sollen die Absatzkanäle der Organisation so ausgebaut sein, dass die Ernte von 10000 Bauern vermarktet werden kann. Viele dieser Produzenten besitzen nur einige wenige Cashewbäume. An ihnen reifen eigentümliche, birnenförmige Früchte, die Äpfel genannt werden. Am unteren Ende der Äpfel hängt eine einzelne Nuss, die von einer harten Schale umgeben ist. Eigentümlicherweise erreicht diese ihre fertige Grösse, bevor der Apfel ausgewachsen ist. Das Fruchtfleisch ist zwar essbar, wird aber kaum verwendet. Die Kerne hingegen lassen die Kleinbauern der «Fair Trade

schlossen haben. Bis in einigen Jahren sollen die Absatzkanäle der Organisation so ausgebaut sein, dass die Ernte von 10000 Bauern vermarktet werden kann. Viele dieser Produzenten besitzen nur einige wenige Cashewbäume. An ihnen reifen eigentümliche, birnenförmige Früchte, die Äpfel genannt werden. Am unteren Ende der Äpfel hängt eine einzelne Nuss, die von einer harten Schale umgeben ist. Eigentümlicherweise erreicht diese ihre fertige Grösse, bevor der Apfel ausgewachsen ist. Das Fruchtfleisch ist zwar essbar, wird aber kaum verwendet. Die Kerne hingegen lassen die Kleinbauern der «Fair Trade

schlossen haben. Bis in einigen Jahren sollen die Absatzkanäle der Organisation so ausgebaut sein, dass die Ernte von 10000 Bauern vermarktet werden kann. Viele dieser Produzenten besitzen nur einige wenige Cashewbäume. An ihnen reifen eigentümliche, birnenförmige Früchte, die Äpfel genannt werden. Am unteren Ende der Äpfel hängt eine einzelne Nuss, die von einer harten Schale umgeben ist. Eigentümlicherweise erreicht diese ihre fertige Grösse, bevor der Apfel ausgewachsen ist. Das Fruchtfleisch ist zwar essbar, wird aber kaum verwendet. Die Kerne hingegen lassen die Kleinbauern der «Fair Trade

schlossen haben. Bis in einigen Jahren sollen die Absatzkanäle der Organisation so ausgebaut sein, dass die Ernte von 10000 Bauern vermarktet werden kann. Viele dieser Produzenten besitzen nur einige wenige Cashewbäume. An ihnen reifen eigentümliche, birnenförmige Früchte, die Äpfel genannt werden. Am unteren Ende der Äpfel hängt eine einzelne Nuss, die von einer harten Schale umgeben ist. Eigentümlicherweise erreicht diese ihre fertige Grösse, bevor der Apfel ausgewachsen ist. Das Fruchtfleisch ist zwar essbar, wird aber kaum verwendet. Die Kerne hingegen lassen die Kleinbauern der «Fair Trade

Alliance Kerala» trocken und tragen sie dann sackweise auf den Schultern oder auf dem Kopf zu einem der Sammelplätze. Dort werden die Früchte des Cashewbaums kontrolliert und gewogen, und die Bauern erhalten ihr Geld bar auf die Hand.

In der Cashew-Verarbeitungsfabrik werden die rohen Nüsse an der Sonne ausgebreitet und abermals getrocknet. Damit sie einfacher zu knacken sind werden die Roh-Cashews kurz erhitzt und wieder abgekühlt.

Knacken ist Handarbeit

Erst jetzt wird die harte Schale der Nuss geknackt, der Kern sorgfältig von seiner Haut befreit und nach Grösse und Qualität sortiert. Aus vier Kilo Rohnüssen lässt sich ein Kilo Kerne gewinnen. Auch die Fabrik ist Teil der Kette für fairen Handel, die Angestellten profitieren von gerechten Löhnen, von besseren Arbeitsbedingungen und von Wertschätzung. Diese Wertschätzung ist oberstes Ziel auch von Pakka, der kleinen Schweizer Firma, die die Kerne in verschiedenen Aromen vertreibt.

Auf ihre Geschäftsidee kamen Balz Strasser und Ueli Baruffol nach der Doktorarbeit von Strasser, die ihn nach Indien brachte. Die beiden Zürcher, die als Jungunternehmer 2005 bei null begannen, stellten von Anfang an höchste soziale und ökologische Anforderungen an ihre Produkte. Wo Pakka draufsteht, sollte auch ein biologisch angebautes und fair gehandeltes Produkt drin sein. Pakka garantiert den Kleinbauern einen fixen Abnahmepreis, um sie vor den Preisschwankungen auf dem Weltmarkt zu schützen. In der Schweiz arbeitet Pakka zudem mit mehreren Behindertenwerkstätten zusammen, die Nüsse und Trockenfrüchte verpacken oder die Verkaufständer produzieren.

Risiko hat sich gelohnt

Obwohl die beiden Unternehmer den Absatz am Anfang nicht einschätzen konnten, waren sie überzeugt von der Qualität ihrer Nüsse, die sie in Bio- und Reformhäusern, Feinkostgeschäften und über die Gastronomie vertreiben. Mittlerweile sind auch diese von der Qualität überzeugt, 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.

IMPRESSUM

Schweizer Bauer

mit SCHWEIZER HANDELS-BÖRSE

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft

Herausgeber: Verlags-AG «Schweizer Bauer»

Verlag: Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»

Postfach, Dammweg 9, 3001 Bern

Geschäftsführer: Rudolf Haudenschild

Leiter Werbemarkt: Daniel Banga

Leiter Lesermarkt: Thomas Wälti

Redaktion

Rudolf Haudenschild (rh), Chefredaktor; Mike Bauert (bau),

stv. Chefredaktor; Markt; Robert Alder (ral), Regionen & Gemein-

den; Reto Blunier (blu), Markt, Regionen & Gemeinden; Daniel Etter (det), Agrarpolitik; Pamela Fehrenbach (pam),

Land & Leute; Jacqueline Graber (jgr), Regionen & Gemein-

den; Daniel Salzmann (sal), Agrarpolitik; Susanne Meier (sum),

Feld & Stall; Anita Neuenschwander (ane), Haus & Familie; Heinz Röthlisberger (röt), Produktion, Landtechnik,

Extra; Elisabeth Schär (es), Sekretariat, Agenda; Stephan Schmidlin (schm), Landtechnik; Markus Spuhler (spu),

Feld & Stall; Marcel Wipfli (wipf), Feld & Stall.

Kontakt: Redaktion «Schweizer Bauer», Dammweg 9,

Postfach 8135, 3001 Bern, Telefon 031 330 34 44, Fax

031 330 33 95, E-Mail: redaktion@schweizerbauer.ch;

www.schweizerbauer.ch Samuel Krähenbühl (sam),

Redaktionsleiter, stv. Produktion.

www.schweizerbauer-hofladen.ch

Ombudsmann: Ignaz Staub, Postfach, 837, CH-6330 Cham 1

Insertate

Insertionspreise: pro 1-spaltige Millimeterzeile (27 mm

breit) Annoncen Fr. 1.63/mm, Grossauflage Fr. 1.88/mm;

Rubriken Fr. 1.33/mm zuzüglich 7,6% MWST. Der vollständige

Tarif ist bei unten stehender Adresse erhältlich.

Kontakt: Espace Media AG, Anzeigen «Schweizer Bauer»,

Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern; Telefon 031 330 30 16,

Fax 031 330 30 57; E-Mail: insertate@schweizerbauer.ch;

Kundenberatung: Daniel Banga, Andreas Schwab, Daniel

Sempach; Anzeigen-Service: Irene Heynen (Teamleiterin),

Barbara Gusset, Claudia Heynen (Tel. 031 330 30 16).

Abonnement

12 Monate Fr. 179.–, 6 Monate Fr. 103.–, 3 Mte. Fr. 63.–,

Einzelnummer Fr. 2.00 (inkl. 2,4% MWST)

Kontakt (Bestellung, Adressänderung, Umleitung):

Schweizer Bauer, Contact Center, Dammweg 9,

Postfach, 3001 Bern; Telefon 0844 10 20 30,

Fax 0844 40 50 60; Mail: abo@schweizerbauer.ch

oder direkt auf www.schweizerbauer.ch

Auflage

31 302 Exemplare: Total verkaufte Auflage;

WEMF/SW-beglaubigt (Basis 2009/10)

34 000 Exemplare: Druckauflage

58 500 Exemplare: monatliche Grossauflage

ISSN 1420-0546

Für unverlangt eingesandte Beiträge wird jede Haftung abgelehnt. Alle

Texte, Bilder, Illustrationen und Inserate dürfen von Dritten ausserhalb des

Eigengebrauchs nicht ohne Einwilligung des Verlags kopiert oder in ir-

gendeiner Form weiterverwendet oder zugänglich gemacht werden; zu-

lässig ist die ausschliessliche Verwendung in Schule und Ausbildung.

Schweizer Mitglied EUROFARM

INFO IM ABONNEMENT

Ich möchte den Schweizer Bauer jeden Mittwoch und Samstag in meinem Briefkasten. Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

1 Jahr Fr. 179.–* (€9003,8)

½ Jahr Fr. 103.–* (€9002,2)

3 Wochen gratis zur Probe (€9009,1)

* inkl. 2,4% Mehrwertsteuer

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon-Nr.

SBCA 1001 / 213-30-1-10

Bitte ausschneiden und einsenden an: Schweizer Bauer, Contact Center, Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern