



Wie ein Schweizer Unternehmen damit auch Frauen in Indien unterstützt.

Ein Luxusprodukt, welches biologisch angebaut wurde, ein gesunder und leckerer Snack für zwischendurch ist, einfach zu handhaben und aufzubewahren ist und auch noch für ein gutes Gewissen sorgt, so etwas gibt es doch nicht, meinen Sie? Schwer gefehlt.

Text: Astrid Niedermeier | Fotos: Pakka

In verschiedenen Geschmacksrichtungen geröstete Cashewnüsse sowie Mischungen und Trockenfrüchte der Schweizer Firma Pakka versorgen uns mit Fruchtzucker, Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren, während wir ein exquisites Geschmackserlebnis geniessen. Die gesunden Snacks kleckern nicht, schmelzen nicht im Auto und sie krümeln nicht. Sie sind also ideal für unterwegs. Und was es mit dem guten Gewissen auf sich hat, das erfahren Sie hier:

Balz Strasser, seines Zeichens Agrarökonom ging dorthin, wo der Pfeffer wächst, in den südindischen Bundesstaat Kerala nämlich, um für seine Promotion über den Kautschuk-Anbau in Indien Daten zu erheben. Dabei kam er auch mit anderen landwirtschaftlichen Produkten dieser Gegend in Kontakt. Neben Kautschuk, Reis, Tapioka und Kokosnüssen wachsen in Kerala wie gesagt Pfeffer und Cashewkerne. Balz Strasser war schnell von der skurrilen Cashewfrucht angetan und von der besonderen Qualität, die diese Nüsse in Kerala haben. Biologisch gesehen sind Cashewkerne keine Nüsse. An dem ca. 12 m hohen, immergrünen Kashubaum wachsen orange-rote „Kaschu-Äpfel“ mit einem nierenförmigen Fortsatz an der Unterseite. Der so genannte Apfel ist nämlich eine Scheinfrucht, aus der in Indien Saft oder Konfitüre gewonnen wird. Die eigentliche Frucht ist der Fortsatz, den Einheimische als Elefantenlaus bezeichnen. Sie enthält einen Kern, der weltweit als Cashewnuss beliebt ist.

Zurück in der Schweiz steckte Balz Strasser seinen Freund, den Forstingenieur Ueli Baruffol, mit seiner Begeisterung für die Cashews aus Kerala an und schliesslich entstand die Idee mit den gesunden

und wohlschmeckenden Nüssen Handel zu treiben. Denn Cashews sind reich an der essentiellen Aminosäure Tryptophan. Sie sind ein ebenso leckerer, wie vernünftiger Snack für zwischendurch.

Durch seine akademische Prädisposition war es für Balz Strasser nicht nur wichtig mit Früchten aus biologischem Anbau zu handeln, sondern den Bauern und Verarbeitern faire Preise für die Ware zu zahlen, damit die Menschen, die das Gut produzieren auch lebenswerte Arbeitsbedingungen vorfinden. So entstand Pakka. In Indien bedeutet „pakka“ Qualität, etwas ist gut, ausgereift, durchdacht – eine runde Sache eben. Neben Cashews vertreibt Pakka mittlerweile auch Pfeffer, Kakao und Trockenfrüchte, die aus Afrika und Südamerika kommen. Die Pakka-Idee besteht darin, die komplette Wertschöpfungskette zu betreuen, die Ware vom Ursprung bis zum Endverbraucher zu begleiten. Neben der Marke Pakka gibt es auch noch das Private Labelling, den Handel mit Rohware und die Pakka Services. Dabei handelt es sich um interne Dienstleistungen, wie z.B. neue Rohstoffe zu identifizieren, konkrete Projekte zu betreuen, Abläufe zu optimieren, zu strukturieren und auch zu finanzieren. So kooperiert das Schweizer Unternehmen inzwischen weltweit mit zehn Exporteuren. Fast alle seien bereits FLO-zertifiziert (Fairtrade Labelling Organizations), berichtet man uns, aber natürlich begleite man Partnerbetriebe auch auf diesem Weg und unterstütze dieses, für Pakka so entscheidende Ziel zu erreichen.

„Fairtrade ist das grosse Thema bei uns“, sagt Ariane Mellenthin, Marketingverantwortliche bei Pakka. „Das Bio-Siegel, das haben wir

und das ist uns auch sehr wichtig, aber es soll auch den Menschen gut gehen, die die Nüsse erzeugen. Und darum braucht es den fairen Handel.“ Diese Menschen sind einerseits die Bauernfamilien, die die Kaschubäume kultivieren und andererseits die Leute, welche die Früchte weiterverarbeiten. In der südindischen Stadt Kollam, dem Zentrum der Cashew-Verarbeitung sind in 400 Manufakturen insgesamt 200'000 Personen damit beschäftigt Cashew-Kerne für den Grosshandel zu verarbeiten. 90% davon sind Frauen. Einlieferung, Trocknung der Rohware und Logistik sind klassische Männeraufgaben; die kleinen Arbeitsschritte hingegen, schälen, säubern und nach Grössen sortieren, werden ausschliesslich von Frauen in Handarbeit erledigt. Die Arbeitsbedingungen in konventionellen Manufakturen machen die Arbeiterinnen über kurz oder lang krank. Hier hocken sie auf dem Boden und schlagen mit Steinen die Schalen auf. Durch die Erschütterung über Jahre hinweg werden Hände und Arme der Frauen taub. Die Haut an ihren Händen wird durch das in der Schale enthaltene, stark reizende, toxische Öl Cardol nachhaltig geschädigt. Stundenlang auf dem Boden zu sitzen ist nicht nur unangenehm, wenn zum Beispiel die Beine einschlafen, sondern belastet auch den Rücken, das kennen wir alle aus eigener Erfahrung. „In unseren Partner-Betrieben tragen die Mitarbeiterinnen Handschuhe, haben einen richtigen Arbeitsplatz mit vernünftiger Sitzposition und benützen eine Vorrichtung zum Ablösen der Schale“, erklärt Ariane Mellenthin. „Ein wesentlicher Unterschied, über den die Firmengründer Ueli und Balz, wenn sie von ihren Reisen zu unseren Vertragspartnern zurückkommen berichten, besteht jedoch in der Wertschätzung, die den Mitarbeitern entgegengebracht wird. Das ist eine völlig andere Unternehmenskultur, die in diesem Betrieb gepflegt wird.“

Die Fairtrade Labelling Organisation International, kurz FLO, setzt internationale Standards und Mindestpreise im fairen Handel. Diese Mindestpreise liegen über den regulären Welthandelspreisen und unterliegen nicht den Schwankungen des Welthandels. Sie ermöglichen den Produzenten, langfristig zu planen. Gerade in Hinblick auf die Lebensbedingungen der Familien an den Produktionsstandorten ist das wichtig, denn wenn Wohl und Wehe der Familie, oder sogar der ganzen Dorfgemeinschaft von der Ernte oder anderen, nicht beeinflussbaren Faktoren abhänge, wäre eine langfristige Lebensplanung kaum möglich. Unter der Perspektivlosigkeit leidet die Bildung des Individuen, das ganze soziale Gefüge eben. Fair Trade setzt auf langfristige Handelsbeziehungen und menschenwürdige Arbeitsbedingungen. Zur



Überwachung der Handelskette werden unabhängige Kontrollorgane beauftragt. Die Einhaltung der Arbeitsbedingungen in den Manufakturen wird vom Staat Kerala überprüft. Fairer Handel garantiert den Produzenten einen Mindestpreis für den Rohstoff. Fairtrade-Mindestlöhne für die Arbeiter in den Cashewmanufakturen gibt es allerdings nicht. Faire Preise gibt es nur für die Rohstoffe. „Wir haben uns daher ganz bewusst einen Verarbeiter gesucht, der in puncto Arbeitsbedingungen und Lohn einen sehr guten Standard setzt“, versichert Ariane Mellenthin.

Ein Teil der mittels fairem Handel erwirtschafteten Erträge fliesst in einen Fonds, der konkrete Projekte fördert. „Das sind zum Beispiel Bildungsprojekte oder medizinische Projekte, die der Dorfgemeinschaft nützen. Pakka kooperiert mit der Fairtrade Alliance Kerala, welche gut strukturiert vorgeht, um gezielt Verbesserungen für die Menschen zu erreichen.“

Manch ein Bauer in Indien rodet nämlich seinen Kaschubaum Hain um Platz für die rentablere Kautschuk-Produktion zu schaffen. Sie erinnern sich, das war der Ausgangspunkt, über den Herr Strasser zu den Nüsschen kam. Auch hier engagiert sich Pakka und motiviert durch sein Abnahme-Engagement die Landwirte, den traditionsreichen Cashew-Anbau weiterhin zu betreiben. Kaschubäume wachsen in der Regel in naturnahen Mischkulturen, wohingegen Kautschuk in Monokulturen angebaut wird. Auch das ist ein Beitrag zur Nachhaltigkeit.

„Unsere Ware kommt mit dem Schiff, wir achten darauf, dass auch der Transport umweltschonend vonstattengeht“, berichtet die sympathische Marketing-Expertin und lässt keinen Zweifel daran, dass man sich bei Pakka über jeden einzelnen Schritt Gedanken gemacht hat. „Wir haben keine Lagerhaltung für Rohware in der Schweiz. Einmal hier angekommen werden die Nüsse schonend und ganz ohne Öl geröstet, mit Gewürzen oder neuerdings auch mit feinsten Bio-Schokolade veredelt, um dann unverzüglich an Handel und Verbraucher ausgeliefert zu werden.“

Viele Cashews, die in Kerala verarbeitet werden, stammen aus Afrika: Um eine kontinuierliche Auslastung der Verarbeitungsbetriebe sicherzustellen, werden Rohnüsse aus anderen Anbaugebieten importiert. Pakka jedoch handelt ausschliesslich mit indischer Ware. „Das sind die feinsten“, erklärt Ariane Mellenthin stolz.

Vielleicht hat die geneigte Leserin auch schon mal ein Pakka-Produkt auf einem unserer Events geknabbert und erinnert sich jetzt daran? Wir wollten Ihnen jedenfalls weder den Genuss noch die interessante Initiative, die vielen Frauen eine lebenswerte Perspektive bietet, vorenthalten. «