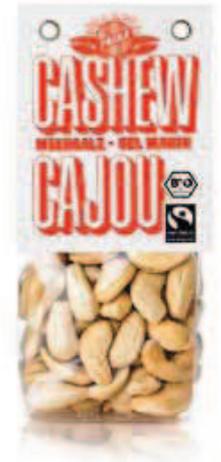


Die Nuss-Spezialisten von Pakka

FAIRER HANDEL AUF ALLEN STUFEN_ «Pakka» ist Hindi und heisst «von guter Qualität», «echt», «authentisch». Nach diesen Grundsätzen lebt auch das junge Zürcher Fairtrade-Unternehmen, das sich den Namen Pakka gegeben hat und vor allem mit Bio-Nüssen handelt.



In der indischen Fairtrade-Kooperative werden Cashew-Nüsse verarbeitet.



Fotos: zgg

// Balz Strasser brachte die Idee von einem längeren Indienaufenthalt im Rahmen seiner Dissertation zurück nach Zürich: Eigentlich könnte man die schmackhaften Cashew-Nüsse als Bioprodukte in einer nachhaltig organisierten Produktions-, Verarbeitungs- und Verkaufskette importieren und hier verkaufen. Die Idee fand auch in seiner Familie Anklang. Schwager Ueli Baruffol liess sich begeistern. Am heimischen Tisch wurden die ersten Lieferungen abgepackt und danach unter die Leute gebracht.

Die Idee trug rasch Früchte. Heute arbeiten sechs Personen für Pakka, und 2011 sind in Indien inzwischen 4000 Bauernfamilien der Fairtrade-Kooperative angeschlossen. Pakka allein hat ihnen 120 Tonnen Nüsse abgekauft. Dahinter steht eine konsequente und verantwortungsbewusste Aufbauarbeit. Pakka sucht den direkten Kontakt mit den Produzenten, leistet Vorfinanzierungen und arbeitet mit Entwicklungshilfeorganisationen und NGOs zusammen.

Partnerschaften pflegen

Der Anbau von Cashew-Nüssen in Indien ist das grösste von inzwischen zahlreichen Pakka-Projekten: Aus Kolumbien werden tropische Trockenfrüchte importiert, aus dem afrikanischen Burkina Faso getrocknete Mangos und aus Kenia Macadamia-Nüsse. «Wir stecken viel Energie und Zeit in den Aufbau und in die Pflege all dieser Partnerschaften mit Produzenten und Exporteuren aus dem Süden», kommentiert Simone Sidler, zuständig für Finanzen und Grosshandelskunden. «Die so entstehenden Handelsbeziehungen gehen weit über konventionelle Handelsverträge hi-

naus.» Bis zu dreimal pro Jahr sind die Pakka-Leute vor Ort, um die Geschäfte weiterzuentwickeln, aber auch um Produzenten und Abnehmer miteinander zu vernetzen. Pakka lebt so dem nach, was das Hindi-Wort «pakka» meint. Ursprünglich bedeutete es «gekocht», «reif» oder «solid». Heute wird in Indien etwas als «pakka» bezeichnet, wenn es von sehr guter Qualität, «echt» und «authentisch» ist.

Rasch grosse Kunden gefunden

Der Markt hat auf die Fairtrade-Kette erfreulich reagiert. Rasch konnte das junge Unternehmen grosse Industriekunden als Abnehmer gewinnen. Heute werden zahlreiche Produzenten und Händler beliefert, die die Nüsse und Früchte weiterverarbeiten, abpacken und unter eigenem Namen verkaufen. Das Handelsgeschäft ist inzwischen das wichtigste Standbein, und Pakka hat Kunden in mehreren europäischen Ländern. Dabei gelten die hohen Fairtrade-Standards des Max-Havelaar-Labels. Man trifft die Pakka-Snacks immer häufiger an. Vor allem in den Szenelokalitäten der Zürcher Stadtkreise 4 und 5. «Weil wir uns dort selbst auch bewegen, lagen diese Verkaufskanäle nahe», so Simone Sidler.

Pakka hat ein breites Sortiment aufgebaut – Nüsse stehen dabei im Zentrum. «Hier kennen wir uns aus», sagt Simone Sidler. Die Cashew-Nüsse gibt es als Eigenmarken-Produkte geröstet und ungeröstet, gewürzt mit Meersalz, Malabar-Pfeffer, Curry, Chili und einer Provençale-Mischung. Pakka lässt auch mit Schokolade überzogene Cashews und Mandeln sowie karamellisierte Mandeln (aus Palästina) verarbeiten. Es gibt «Studentenfutter», getrocknete Physalis, Ananas, Bananen

und Mangos. Zwei verschiedene Pfeffer-Varianten in Blechbüchsen gehören ebenso zum Sortiment wie zwei Sorten Olivenöl aus Palästina, das von Canaan Fair Trade – ebenfalls ein Fairtrade-Unternehmen – stammt.

Zusammenarbeit mit Kleinbetrieben

Verarbeitet werden die unter der eigenen Marke verkauften Produkte in kleinen Schweizer Betrieben. Man habe absichtlich eine traditionelle Rösterei mit viel handwerklichem Können ausgesucht, berichten die Pakka-Leute. Verpackt und versandt werden die Produkte in einer Behindertenwerkstatt. Auch hier will man den sozialen, ökologischen und ethischen Wirtschaftsgedanken nachleben. «Klar, es muss am Schluss finanziell aufgehen», fügt Simone Sidler an. Entsprechend wichtig sei es, auf den Mehrwert der Produkte durch deren Fairtrade- und Bio-Zertifizierung hinzuweisen.

Pakka hat wegen der Vorfinanzierung der Ernten einen hohen Kapitalbedarf. Die ABS hilft seit Mitte 2011 mit einem Förderkredit über 300 000 Franken wesentlich mit, dass diese Geschäfte mit den Ländern des Südens stabil und gerecht abgewickelt werden. Das Geld ist lange gebunden, denn die Cashew-Nüsse werden nur einmal pro Jahr geerntet und dann über die nachfolgenden zwölf Monate produziert, das heisst sortiert, per Schiff in die Schweiz geliefert, geröstet und weiterverarbeitet. Pakkas Investorenbasis hat sich mit dem Wachstum des Unternehmens aber auch laufend verbreitert und besteht heute neben der ABS aus Stiftungen, sozial orientierten Investoren und Privaten.

Gerade im Finanzierungsbereich habe man sehr viel dazugelernt. Weil sich das Geschäftsvolumen in den letzten Jahren jeweils verdoppelt hat, galt es, professionelle Strukturen aufzubauen. Und ständig überlegt man in Zürich, wie es weitergehen kann. Die Verarbeitung vermehrt in die Produzenteländer auslagern? Neue Absatzkanäle suchen? Welche Zertifizierungen sind nötig? Es gibt noch viel zu tun. Nicht zuletzt wird man sich gelegentlich auch neue Büros suchen müssen, denn noch arbeitet Pakka in einer Wohnung, und man braucht mehr Platz. _//

René Hornung | hornung@pressebuero-sg.ch