

MACADAMIA: Das Schweizer Unternehmen Pakka und die Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft leisten in Kenia Aufbauarbeit

# Königliche Nüsse aus fairem Handel



Auf den treppenstufenartigen Feldern der kenianischen Taita Hills... (Bild: Balz Strasser)

Macadamias gehören zu den edelsten Nüssen. Damit sie auch fair produziert werden können, ist viel Arbeit nötig.

FLORIAN SANDRINI\*

Macadamias gedeihen nicht in der Schweiz. Sie werden in Regionen zwischen dem Äquator und dem 32. Breitengrad mit mindestens 510 mm Niederschlag und Temperaturen von über 10°C angebaut. Die weltweit grössten Anbaugelände befinden sich in Australien, Hawaii und Südafrika, wo die Macadamiaabäume auf Plantagen wachsen.

In den Taita Hills, einem abgelegenen Gebirge im Süden Kenias, werden die Macadamias in kleinerem Stil produziert. Die Bauern vor Ort besitzen oft nur einzelne Bäume, deren riesige Blätterwerke sich wie Dächer über die traditionellen Mischanbaufelder breiten. Die Nüsse sind von herausragender Qualität und für die Kleinbauern als Einkommensquelle bedeutend, da ein ausgewachsener Baum konstant während mehrerer Jahrzehnte 50 Kilogramm Nüsse im Jahr produzieren kann und in den westlichen Ländern eine grosse Nachfrage nach diesen einzigartigen Nüssen besteht.

Von März bis September, wenn die reifen Nüsse auf den Boden fallen, werden diese täglich von Hand eingesammelt und gleich anschliessend aus der aufgeplatzten grünen Hülle gelöst. So kann das Wasser beim Trocknen im Freien pro-

blemlos entweichen. Durch das rasche Trocknen wird die Haltbarkeit auf natürlichem Wege verlängert und die hohe Qualität der Nüsse bleibt erhalten. Später werden die Nüsse an Händler weiterverkauft, die während der Macadamia-Saison regelmässig vorbeischaun.

## Viel Handarbeit

Der lokale Händler, mit welchem die Bauern aus der Taita-Region zusammenarbeiten, heisst Ten Senses Africa Ltd. Ten Senses Africa ist ein Fairtrade-zertifiziertes Unternehmen. Es garantiert den Bauern

neben einem fairen und stabilen Preis auch die Abnahme der gesamten Nussernte. Ten Senses Africa bereitet die Macadamianüsse für den Export nach Europa vor. Die Weiterverarbeitung erfolgt auf traditionelle Weise. Daher ist bis auf das Knacken der «härtesten Nusschale der Welt» alles Handarbeit.

Im ersten Schritt werden die Nüsse getrocknet. Die Trocknungswärme liefern die harten Schalen der geknackten Nüsse, was eine effiziente Verwertung der Rohstoffe möglich macht. Das Trennen der Nüsse aus der



... wachsen die Macadamiaabäume... (Bilder: Florian Sandrini)

Schale, das Aussortieren und die Einteilung nach Nussgrösse ist Handarbeit, welche ausschliesslich von Frauen verrichtet werden. Viele Frauen aus einfachen Verhältnissen und mit minimaler Ausbildung finden bei Ten Senses ein sicheres Einkommen.

Die qualitativ besten Macadamianüsse werden vor Ort vakuumverpackt und finden ihren Weg über die Pakka AG in die Schweiz. Pakka ist ein Zürcher Handelsunternehmen, das auch andere Fairtrade-zertifizierte Nüsse wie Cashews aus Indien vermarktet. Die mehrjährige Erfahrung im Handel und in der Weiterverarbeitung von Nüssen

macht es möglich, dass sich Pakka nun an die Veredlung der Königin der Nüsse heranwagt. Bald werden Macadamias geröstet und gesalzen bei Pakka im Angebot sein. Das Max-Havelaar-Label garantiert, dass die Kriterien des fairen Handels eingehalten werden.

## Erste Genossenschaft

Eine wichtige Voraussetzung für die Fairtrade-Zertifizierung ist, dass sich die Bauern genossenschaftlich organisieren. Die kenianischen Kleinbauern, die in den Taita Hills leben und arbeiten, bilden die weltweit erste Max-Havelaar-zertifizierte Macadamia-Genossenschaft. Sie



... mit ihren edlen Nüssen.

heisst Wamatta und umfasst heute 280 Mitglieder.

Die Zusammenarbeit mit Ten Senses Africa und Pakka hat aus den Kleinbauern unabhängige Produzenten gemacht, die dem Preisdruck der Zwischenhändler nicht mehr schutzlos ausgesetzt sind. Dank dem gesicherten Einkommen sind sie in ihrem Selbstbewusstsein gefestigt und können Investitionen wie beispielsweise in eine Kuh besser planen und tätigen. Auch kleinere Essensfreuden wie etwa die Abwechslung vom traditionellen Ugali (Maismehlnödel) kann sich eine Bauernfamilie nun leisten. Vor allem aber macht die grössere Planungssicherheit wichtige Ausgaben wie zum Beispiel das Schulgeld dauerhaft möglich. Denn Schulbildung muss in Kenia zum grossen Teil privat finanziert werden und ist in den meisten ländlichen Haushalten der grösste Ausgabenposten.

## Neues System

Pakka leistet sowohl bei der Produktion als auch bei der Verarbeitung der Nüsse in Kenia wichtige Unterstützung. Im globalisierten Welthandel werden Qualität und Rückverfolgbarkeit der Nahrungsmittel immer wichtiger. Deshalb kreierte Pakka zusammen mit Ten Senses Africa und der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft SHL eine Praktikumsstelle mit dem Ziel, ein Lebensmittelsicherheitssystem aufzubauen. Seit Februar 2011 ist ein Student der SHL in Kenia vor Ort, der dieses Projekt im Rahmen seiner Bachelorarbeit und des obligatorischen Auslandspraktikums im Studiengang Internationale Landwirtschaft mit seinem Fachwissen unterstützt.



Die Macadamianüsse werden von Hand eingesammelt und im Freien zum Trocknen ausgelegt. Die Produzenten sind genossenschaftlich organisiert.



Die Handarbeit bei der Verarbeitung der Macadamias verrichten Frauen. In Europa werden die Nüsse nach Grösse gehandelt.

\*Der Autor ist Agronomiestudent an der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft SHL, Vertiefungsrichtung Internationale Landwirtschaft. www.pakka.ch

## 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 Werbekommunikation: Andreas Schwab  
Leiter Leserservice: Thomas Wälti

## Redaktion

Rudolf Haudenschild (rh), Chefredaktor; Mike Bauert (bau), stv. Chefredaktor; Markt; Robert Alder (ral), Regionen & Gemeinden; Daniel Etter (det), Agrarpolitik; Pamela Fehrenbach (pam), Land & Leute, Haus & Familie; Jacqueline Graber (jgr), Regionen & Gemeinden; Daniel Salzmann (sal), Agrarpolitik; Susanne Meier (sum), Feld & Stall; Anita Neuschwander (ane), Haus & Familie, Land & Leute; 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; Reto Blunier (blu), stv. Markt. www.schweizerbauer-hofladen.ch

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

## Insertate

Insertionspreise: pro 1-spaltige Millimeterzeile (27 mm breit) Annoncen Fr. 1.65/mm, Grossauflage Fr. 1.90/mm; Rubriken Fr. 1.35/mm zuzüglich 8,0% 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: inserate@schweizerbauer.ch; Kundenberatung: Andreas Schwab, Daniel Sempach; Anzeigen-Service: Irene Heynen (Teamleiterin), Barbara Gusset, Claudia Heynen (Tel. 031 330 30 16).

## Abonnement

12 Monate Fr. 186.–, 6 Monate Fr. 107.–, 3 Mte. Fr. 65.60. Einzelnummer Fr. 2.50 (inkl. 2.5% 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 irgendeiner Form weiterverwendet oder zugänglich gemacht werden; zulässig ist die ausschliessliche Verwendung in Schule und Ausbildung.



## INFO IM ABONNEMENT

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

- 1 Jahr Fr. 186.–\* (€9003.8)  3 Wochen gratis zur Probe (€9009.1)  
 ½ Jahr Fr. 107.–\* (€9002.2) \*inkl. 2,5% 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