



Die Gesichter hinter Pakka GmbH: Balz Strasser (links im Bild), Christina Bosshard und Ueli Baruffol. (Andrea Huber-Stutz)

Männedorf Jungunternehmer handeln mit Fair-Trade-Cashew-Nüssen

Auf die Cashew-Nuss gekommen

Im August 2006 haben Ueli Baruffol und Balz Strasser den ersten Container mit südindischen Cashews importiert – und starteten damit ihr eigenes Fair-Trade-Unternehmen rund um die Nuss.

Andrea Kucera

In 30-Gramm-Packungen liegen sie in verschiedenen Zürcher Bars auf, entweder rot beschriftet mit Meersalz oder grün beschriftet mit Pfeffer. In 140-Gramm-Packungen und nature kann man sie zudem in ausgewählten Comestibles-Läden kaufen: die gerösteten Cashew-Nüsse der Firma Pakka. Hinter dem Label mit dem fremdländischen Namen verbirgt sich die Geschichte von zwei jungen Schweizern, die vor zwei Jahren ihr eigenes Fair-Trade-Unternehmen gegründet haben.

Mit diesem mutigen Schritt begann für Ueli Baruffol aus Männedorf und für den Zürcher Balz Strasser ein neuer Lebensabschnitt als Jungunternehmer – ein herausforderndes und gleichzeitig bereicherndes Unterfangen.

Nicht nur Geschäftspartner

«Wir würden ein zweites Mal genau gleich handeln», bringen die beiden ihre Überzeugung zum Ausdruck, damals den richtigen Weg eingeschlagen zu haben. Der Firmengründung vorausgegangen war ein einjähriger Forschungsaufenthalt Strassers für seine Dissertation im südindischen Bundesstaat Kerala. Die Begegnung mit Cashew-Bauern brachte ihn auf die Idee, diesen zu einem Markt-

zugang in Europa zu verhelfen. Zurück in der Schweiz konnte Strasser mit seinen Kostproben nicht nur die ersten Importeure für seine Fair Trade Cashews gewinnen, sondern überzeugte auch auf Anhieb Freund Ueli Baruffol. Nach einer gemeinsamen Reise ins Anbaugelände im Frühling 2006 stand ihr Entschluss fest – Pakka GmbH wurde im Juni 2006 gegründet. Die beiden Jungunternehmer wollten aber nicht nur Grosshändler beliefern, sondern die Cashews auch zu einem eigenen Produkt verarbeiten. In der Nähe von Bern fanden sie dafür eine geeignete Rösterei, welche die Nüsse nach 100-jähriger Tradition von Hand röstete. Von Beginn weg stand damit neben dem Fair Trade auch die hochwertige Verarbeitung des Produkts im Vordergrund. Für den definitiven Startschuss fehlten nur noch die Cashews selbst – zwei Tonnen waren bestellt –, die schliesslich im August 2006 eintrafen. «Damit wurde uns endgültig klar, dass wir etwas aus der Idee machen mussten, nicht zuletzt, da diese Investition für uns auch eine grosse finanzielle Belastung bedeutete», erinnert sich Strasser.

Pakka oder gut gemacht

Beide Männer standen Mitte 2006 am Anfang ihrer beruflichen Laufbahn. Strasser als Doktor der Geografie und Baruffol als diplomierter Forstingenieur. Kennen gelernt hatten sich die beiden Naturwissenschaftler aber nicht etwa durch das Studium, sondern über ihre Freundinnen, zwei Schwestern, mit denen sie mittlerweile verheiratet sind und eine Familie gegründet haben. Die beiden sind damit nicht nur Geschäftspartner und Freunde, sondern auch Schwager.

Pakka kann also durchaus als Familienunternehmen bezeichnet werden,

wiederholt sind auch Ehefrauen, Schwägerinnen und Eltern in das Projekt involviert. Als Beispiel nennt Baruffol den ersten Marktauftritt von Pakka an der Gourmesse im Oktober 2006, wo sie vor Messebeginn mit der ganzen Familie bis in die frühen Morgenstunden mit dem Etikettieren der Packungen beschäftigt gewesen seien.

Gourmet geht über Bio

Inzwischen ist in den Geschäftsalltag etwas mehr Routine eingekkehrt. Seit kurzem verfügt Pakka über ein eigenes Büro, und Anfang Mai konnte das Team um eine dritte Person erweitert werden. Zusammen arbeiten Ueli Baruffol, Balz Strasser und Christina Bosshard daran, ihren Namen immer weiteren Kreisen bekannt zu machen: «Pakka», das auf Hindi soviel wie «gut gemacht» bedeutet, stehe einerseits für die hochwertige Qualität und Verarbeitung der Nüsse, erläutert Strasser die Wahl des Firmennamens und damit die Philosophie, die diesem zugrunde liegt. Von der Ernte über das Schalen, Sortieren, Rösten und Verpacken der Cashews in einer Behindertenwerkstatt, erfolgten alle Produktionsschritte in Handarbeit. Ab Herbst dieses Jahres tragen die Nüsse überdies die Bio-Zertifizierung.

«Pakka» steht andererseits auch für die guten und fairen Geschäftspartnerschaften, die auf dem persönlichen Kontakt zwischen Pakka und den indischen Produzenten sowie den Max-Havelaar-Richtlinien beruhen. Dazu gehört die Garantie eines Mindestpreises, unabhängig von möglichen Schwankungen des Weltmarkt-Preises.

Obwohl für Baruffol und Strasser Bio und Fair Trade höchste Priorität geniessen, muss ihr Produkt in erster Linie geschmacklich überzeugen: «Die Leute

sollen unsere Nüsse kaufen, weil sie sich etwas Feines gönnen wollen und nicht nur, weil sie Gutes tun möchten», führt Strasser aus. «Wir möchten den Leuten zeigen, dass gute Qualität, Bio und Fair Trade zusammengehören. Das macht ein Produkt nachhaltig.» Dieser Grundphilosophie folgend planten sie, ihr Sortiment laufend auszubauen, ergänzt Baruffol. Im Herbst 2008 ist es erstmals soweit: Neben den Salz- und Pfeffernüssen kommen weitere Gewürzmischungen auf den Markt. An mit Schokolade überzogenen Cashews wird zurzeit getüfelt.

Nach zwei herausfordernden ersten Firmenjahren sind den beiden Jungunternehmern die Cashews also bei weitem nicht verleidet. Im Gegenteil: Baruffol und Strasser haben sich inzwischen entschieden, 100 Prozent auf Pakka zu setzen. Nachdem Baruffol bereits im April letzten Jahres seinen Job bei der Consulting-Firma Ecofact gekündigt hatte, zog Strasser ein Jahr später nach und gab seine Stelle bei Helvetas auf. «Dieser Schritt in die Selbständigkeit brauchte Mut, nicht zuletzt, da ich eine super Stelle hatte», sagt der Vater von zwei Kleinkindern. «Aber meine Energie und Leidenschaft gehören zurzeit eindeutig Pakka.»

Durch die erhöhte Präsenzzeit und das eigene Büro komme nach der turbulenten ersten Zeit vermehrt Grundsätzliches zur Sprache, und nicht nur, was am nächsten Tag anstehe, sagt Baruffol. Weil die berufliche Doppelbelastung wegfallen, hätten sie wieder mehr Zeit für ihre Familien, ergänzt Strasser. Dies entspreche letztlich auch der Firmenphilosophie: «Man kann schliesslich nur glaubwürdig auf Nachhaltigkeit setzen, wenn man dabei auch an sich selbst und die Familie denkt.»

E-Mail an die Redaktion

Die Redaktion der «Zürichsee-Zeitung» nimmt Texte, Leserbriefe und digitale Bilder gerne per E-Mail entgegen. Elektronische Post wird an die Adresse redstaefa@zsz.ch gesandt. Inserate können an staefa@publicitas.ch übermittelt werden. (zsz)

Küsnacht Erstes tauchendes Auto der Welt zum ersten Mal im Fernsehen

Küsnachter Visionär heute bei «Aeschbacher»

Der Küsnachter Autovisionär Frank M. Rinderknecht kommt mit sQuba, dem ersten tauchenden Auto der Welt, heute Abend bei «Aeschbacher» (22.20 Uhr, SF1) in die Labor-Bar. Frank M. Rinderknecht entwickelt in seiner Werkstatt in Zumikon abenteuerliche Prototypen (es stand in dieser Zeitung): Au-

tos, die über Wasser fahren, solche, die unter Wasser fahren und andere mit durchsichtiger Karosserie.

Die Concept Cars interpretieren Mobilität neu und sind das Werk eines visionären Menschen, für den nichts unmöglich ist. 30 Jahre nach dem berühmten Filmklassiker «Der Spion, der

mich liebt» hat James-Bond-Fan Frank M. Rinderknecht das tauchende Sportauto Wirklichkeit werden lassen. Nach der Weltpremiere am diesjährigen Automobilsalon in Genf kann der Prototyp sQuba heute Abend erstmals in der Sendung «Aeschbacher» bestaunt werden. (pd)

Mechanische und elektronische Schliesssysteme Neuanlagen, Erweiterungen und Reparaturen.

KABA
Autorisierter Fachpartner

Gardiel
Tel. 044 920 61 00
Uetikon am See

Impressum

164. Jahrgang
Erscheint täglich von Montag bis Samstag.
Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden Erlenbach, Herrliberg, Hombrechtikon, Küsnacht, Männedorf, Meilen, Oetwil am See, Uetikon am See, Stäfa, Zumikon.

Zürichsee Presse AG
Redaktion Zürichsee-Zeitung, Seestr. 86, 8712 Stäfa, Telefon: 044 928 55 55, Fax: 044 928 55 50.
Fax Sport: 044 928 55 70. E-Mail Redaktion: redstaefa@zsz.ch. E-Mail Sport: sport@zsz.ch. Online: www.zsz.ch

Chefredaktion
Chefredaktor: Benjamin Geiger (bg). Stv. Chefredaktoren: Michael Kaspar (mk, Rapperswil), Andreas Schürer (asü)

Zentralredaktion
Dienstrektion: Andreas Schürer (asü, Dienstchef), Seraina Sattler (sat), Martin Steinegger (mst). Gesellschaft: Angela Bernetta (net). Beilagen/Veranstaltungen: Guida Kohler (guk). Redaktionssekretariat: Maya Rüegg (mar), Margrit Zimmermann (mz)

Regionalredaktion rechtes Ufer
Leitung: Christian Dietz-Saluz (dj). Region: Bernd Beck (be), Regine Imholz (rim), Anna Moser (amo), Lucien Scherrer (lsc), Frank Speidel (fsp), Jacqueline Surer (su), Tanja Wäsch (tw). Fotografen: Reto Schneider, Gerda Liniger

Sportredaktion
Sportchef: Peter Hasler (ph). Redaktion: David Bruderer (db, Stv.), Urs Köhle (uk), Martin Müller (müm)

Redaktion «Zürcher Landzeitung» (ZL)
Zürich Land Medien AG, Seestr. 86, 8712 Stäfa, Tel.: 044 928 58 11, Fax: 044 928 58 10. redaktion@zljzeitung.ch
Leitung: Michael Schoenenberger (msc). Zürich: Philippe Klein (pik), Thomas Marth (tma). Inland/Ausland: Philipp Hufschmid (phh), Eveline Rutz (eru), Stefan Schneider (sts). Bundeshaus: Marcello Odermatt (mob). Wirtschaft: Thomas Schär (ths). Kultur: Bernadette Reichlin (rei). Produzent: Martin Prazak (mpr)

Produktion
Produktions-/techn. Leitung: Samuel Bachmann (ba), Telefon 044 928 54 15. E-Mail: sbachmann@zsz.ch. Druck: DZO Druck Oetwil am See AG

Verlag
Zürichsee Presse AG, Seestr. 86, 8712 Stäfa, Telefon: 044 928 51 11, Fax: 044 928 55 20. Verlagsleitung: Barbara Dohner (bd). Abonnement: Telefon: 0848 805 521, Fax: 0848 805 520. E-Mail: abo@zsz.ch. Preis: 308 Fr. / Jahr; 163 Fr. / Halbjahr; 549 Fr. / 2 Jahre

Publicitas AG, Seestr. 79, 8712 Stäfa, Telefon: 044 928 55 11, Fax: 044 928 55 00. Leitung: Jost Kessler. E-Mail: staefa@publicitas.ch. Todeskanzeigen: todesanzeigen@zsz.ch. Online: www.publicitas.ch

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Texten, Bildern und Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

Inhalt

Veranstaltungen	26
Film	27
TV, Radio	32
Wetter	35

Inseraterubriken	
Todesanzeigen	4
Amtliche Anzeigen	9
Veranstaltungsinserate	34
Immobilien	5. Bund
Stellen	5. Bund

Wirtschaft zur Alten Krone Stäfa
www.altekrone.ch

Das exklusive Gourmet-Erlebnis

Spieß-Varianten
direkt an Ihrem Tisch zubereitet!

Familie René Huber-Wallace
Goethestrasse 12, 8712 Stäfa
Tel. 044 926 40 10 (So/Mo geschlossen)