



Wissenschaftler, die zu Unternehmern wurden: Balz Strasser (links) und Ueli Baruffol mit ihren Cashewnüssen.

FRANCO BOTTINI

Wenn fairer Handel keine Knacknuss ist

Pakka importiert indische Cashewnüsse und ist die Fair-Trade-Marke zweier Zürcher Jungunternehmer

Für seine Dissertation war Balz Strasser nach Indien gereist. Mit nach Hause nahm er neue Erkenntnisse – und ein Päckchen Cashewnüsse. Als Ueli Baruffol davon kostete, wurden die Freunde zu Geschäftspartnern. Ein Fair-Trade-Unternehmen nahm seinen Anfang.

Er hatte nie nach der zündenden Idee für eine eigene Firma gesucht. Balz Strasser war zu sehr Wissenschaftler, als dass er mit dem Sprung in die Selbständigkeit liebäugelte. Nach seinem Studium an der ETH war der Agronom als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Departement für Geografie an der Universität Zürich tätig. Darauf folgten Engagements in Forschungsprojekten mit Schwerpunkt auf Entwicklungs- und Umweltfragen. 2002 reiste Strasser für seine Dissertation im Bereich der Humangeografie das erste Mal nach Indien. Kautschuk-Bauern waren Gegenstand seiner Studie – bald aber noch viel mehr: Freundschaften entstanden, und fortan zog es Strasser immer wieder zurück in die Bauernhöfe Keralas. Als der Zürcher in der Malabar-Region, wo Indiens schwarzer Pfeffer wächst, bei einem Bauern das erste Mal Cashewnüsse kostete, «kam auf einmal die Idee, damit ein Geschäft zu machen». Strasser kaufte Nüsse und brachte sie nach Hause.

Gute Resonanz

Mit seiner Begeisterung für den einzigartigen Geschmack der Nüsse blieb er nicht allein. Der Elan seines Kollegen Ueli Baruffol trug dazu bei, dass Nägel mit Köpfen gemacht wurden: Man wollte für Fair-Trade-Nüsse aus Malabar Vertriebskanäle in Europa suchen. Auf Agrarmessen warben die Zürcher um die Gunst grosser Importeure, die das Produkt der südindischen Kleinbauern in ihr Sortiment aufnehmen sollten. Sie selbst fungierten als Vermittlungsstelle. Muster-

sendungen gingen an Engros-Händler in ganz Europa. Das Produkt stiess auf gute Resonanz, was Strasser und Baruffol zu einem weiteren Schritt ermutigte: Sie stiegen mit einer eigenen Marke selbst in den Detailhandel ein. Im Juni 2006 gründeten der Agronom und der Forstingenieur die Pakka GmbH.

Entwicklungshilfe für Kleinbauern

«Pakka» bedeutet auf Hindi reif, solid und von guter Qualität. «Pakka» seien auch ihre Handelsbeziehungen, sagen Strasser und Baruffol – Geschäfte, die für alle beteiligten Partner profitabel sind. Die indischen Produzenten der Pakka-Cashewnüsse sind Lizenznehmer von FLO (Fairtrade Labelling Organizations International). Die Institution legt die Standards für «Fairtrade»-zertifizierte Produkte fest und ist die weltweite Dachorganisation für Hersteller-Netzwerke. Sie inspiziert und zertifiziert Produzentengruppen, die Bauern- und Arbeiterfamilien aus über 50 Ländern umfassen. Das Netzwerk in Kerala zählt rund 2500 Bauern – gut 1000 von ihnen produzieren Cashewnüsse. Es sind kleine Betriebe, die den Weltmarktpreisen nicht standhalten könnten. 454 Gramm gelten als Masseinheit für ein «Pfund» Cashewnüsse. Fairer Handel garantiert den Bauernfamilien eine Entschädigung von 30 Prozent über dem durchschnittlichen Weltmarktpreis, der bei US-\$ 2.20 pro Pfund liegt. Ein fixes Salär schützt die Produzenten vor Einnahmeverlusten, die durch Schwankungen des Weltmarktpreises entstehen können.

Der Pfeffer, der den Pakka-Nüssen ihre Würze gibt, unterliegt denselben Produktionsstandards. Die gute Sache hat ihren Preis: 24 Franken kostet das halbe Kilogramm Pakka-Cashews. Die Unternehmer wissen um die Kostspieligkeit der Gaumenfreude. Es liegt an der vielen Handarbeit: Von der Ernte bis in den Beutel passieren die Cashewnüsse gut 16 Verarbeitungsstationen. Sie müssen von Hand geerntet und geschält werden.

Ein maschinelles Verfahren ist nicht möglich, weil Bitterstoffe aus der Schale die Nuss verderben könnten. Sparmöglichkeiten böten einzig die Arbeiterlöhne. Hier wolle man jedoch keine Kompromisse machen, sagt Balz Strasser. Pakka lebe von der Idee des fairen Geschäfts und sei ein Nischenprodukt. «Und eine Delikatesse», sagt er, «ist etwas, was man sich gönnt.» Sein Geschäftspartner Ueli Baruffol argumentiert als Feinschmecker: «Es ist wie beim Wein», resümiert er. «Hat man einmal guten getrunken, will man keinen schlechten mehr.»

Vom improvisierten Heimbüro zur Firma

In seiner jungen Laufbahn verbuchte Pakka beachtliche Erfolge. In schweizweit rund 40 Delikatessengeschäften, Cafés und Bars liegen die gesalzenen und gepfefferten Cashewnüsse auf. Nachdem man 2006 eine kleine Rösterei im Schweizer Mittelland gefunden hatte – dort wird das Produkt verfeinert –, traf die erste Ladung Cashewnüsse ein. Bescheidene zwei Tonnen, die so schnell über die Schweizer Theken gingen, dass alsbald neun weitere folgten.

Heute setzen die Jungunternehmer gut fünf bis sieben Tonnen Nüsse pro Jahr ab. In der Geschichte einer «einzigartigen Nord-Süd-Beziehung» – so bezeichnen sie ihr Engagement – gab es auch Stolpersteine. Mehrwertsteuer, Versicherungsverträge, Zollltarife – alles war Neuland für die Jungunternehmer. Pakka forderte ihre ganze Energie – in der Freizeit, weil den Familienvätern für Lohnauszahlungen zu Anfang nichts übrig blieb. Mittlerweile ist die Zwei-Mann-Gesellschaft in Schwung gekommen: Ueli Baruffol tauschte seine Tätigkeit in einer Consulting-Firma vollständig gegen Pakka ein, und auch Balz Strasser wird sich in absehbarer Zeit nur noch dem jungen Unternehmen widmen. Es soll erweitert werden. Womit, will das Duo noch nicht verraten. Ideen gibt es genug – vor kurzem ist schwarzer Pfeffer aus Malabar eingetroffen.

Lunch

Mittagsrast im Wintergarten

Das «Basilikum» im Universitätsquartier

bai. Nicht nur Studierende, auch neugierige Stadtbewohner sollten einen Rundgang durchs Universitätsquartier unternehmen. Im Dreieck Universitäts-, Sonnegg- und Haldenbachstrasse hat eine erfreuliche Entwicklung stattgefunden. Flanierende werden eine bunte Mischung von Antiquariaten, Boutiquen und Bistros entdecken. Wagemutige verbinden den Spaziergang mit einem Besuch im gruseligen Moulagenmuseum. Liebhaber von Cafés mit besonderem Charme sei ein Abstecher ins «Basilikum» ans Herz gelegt. Hat man es einmal entdeckt, wird man immer wieder gerne in das Lokal mit Blumenladen an der Haldenbachstrasse zurückkehren. Vor neun Jahren hat die Floristin Annina Speerli im eigenen Geschäft nach englischem Vorbild ein Sandwich-Lokal mit Take-away aufgebaut.



Wer des Winters überdrüssig ist, erhält im lindengrün gestrichenen Raum mit den Gartentischen einen Vorgesmack auf den Frühling. Zwischen weissen Rosen, Orchideen und Palmen isst es sich besonders gut. Das liegt auch an den angebotenen Speisen: an der Tagessuppe, den Quiches und nicht zuletzt an den frisch zubereiteten Sandwiches. Bestellt wird an der Theke. Die Kunden bestimmen selbst, womit die Ciabatta, Fladen- oder Vollkorn-Brote belegt werden. Wir wählen ein gewärmtes Tomaten-Fladenbrot, lassen dieses mit Cocktail-Sauce bestreichen und mit Parmesan sowie Pastrami (geräuchertes Rindfleisch aus Italien) belegen. Zudem bestellen wir eine halbe Ciabatta mit Trutenfleisch, Currysauce und Brie. Garniert werden beide Sandwiches mit Rucola und Saison-Salat. Dazu probieren wir das Tagesmenu «Kürbis-Nudeln». Alle drei Gerichte munden vorzüglich, wenn auch die Portion Nudeln etwas klein geraten ist.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist sowieso einzigartig: Mehr als 10 Franken pro Gericht wird man hier nur schwerlich los. Wasser wird gratis gereicht – wir sind ja unter Studenten. Um 12 Uhr 30 ist das Lokal bis zum letzten Platz besetzt; auch in der sogenannten vorlesungsfreien Zeit finden viele ETH- und Uni-Leute den Weg hierher. Es sitzen aber auch Paare in den Mittfünfigern an den Tischen. Man sollte unbedingt vor 13 Uhr 30 kommen, dann sind die Gerichte noch nicht ausverkauft. Enttäuschte können sich mit einem Blumen-Bouquet, Schoggi-Kuchen oder einem Glas Appenzeller «Quöllfrisch» trösten.

Basilikum, Haldenbachstrasse 2, 8006 Zürich. Samstags und sonntags geschlossen.

IN KÜRZE

In Zürich 2 Motorradlenker übersehen. Am Sonntagmittag ist auf dem Mythenquai in Zürich 2 ein 56-jähriger Motorradlenker mit einem Auto kollidiert, dessen 39-jähriger, stadtauswärts fahrender Lenker in den Parkplatz beim Hafen Enge einbiegen wollte. Laut Angaben der Stadtpolizei Zürich war der Motorradlenker um 12 Uhr 18 stadteinwärts gefahren, als er vom abbiegenden Autolenker übersehen wurde.

Holzschlag an der Sihltalstrasse. Die Stadt Zürich muss in den nächsten Tagen aus Sicherheitsgründen im Sihlwald Holz schlagen. Zwar wird in der Naturlandschaft Sihlwald seit 1994 dem natürlichen Wachstum des Gehölzes freier Lauf gelassen. Um die Verkehrssicherheit zu gewährleisten, sind entlang der vielbefahrenen Sihltalstrasse nun aber Eingriffe nötig geworden, wie es in einer Mitteilung heisst. Die Arbeiten im Abschnitt zwischen Langnau am Albis und dem Sihlwald dauern ab heute Montag rund drei Wochen. Autofahrer müssen mit Wartezeiten rechnen.

Gängelei der KMU geht auf keine Kuhhaut:

Die KMU werden heute behindert durch ein unfaires Steuersystem. Betroffen sind 99.7% aller Betriebe. Die Reform stärkt die KMU und sichert so 2 Millionen Arbeitsplätze und Lehrstellen.

FDP
Wir Liberalen.

JA zur KMU-Steuerreform
am 24. Februar!

FDP Schweiz, Postfach, 3001 Bern

