

Produzentenportrait:

Gewürzmischungen und Saucen von Turqle Trading in Südafrika

Ein entwicklungsfähiges Unternehmen mit nachhaltigen Arbeitsplätzen zu schaffen: Das war das Ziel von Pieter Swart und Rain Morgan, als sie 1997 Turqle Trading in Kapstadt gründeten.

Südafrika hat seit einem Jahrzehnt kaum wirtschaftliches Wachstum zu verzeichnen. 50 Prozent der Bevölkerung ist jünger als 25 Jahre und die Hälfte der jungen Menschen ist arbeitslos. Auch nach der Abschaffung der Apartheid sind *Coloureds* und Schwarze im wirtschaftlichen Bereich und im Bildungssektor weiterhin benachteiligt. Ein Teufelskreis, denn es fehlen Fachkräfte und die Produktivität ist niedrig. Die Corona-Pandemie hat diese Situation noch verschärft. Daher will Turqle Trading die lokale Wertschöpfung erhöhen und zukunftsfähige Arbeitsplätze in Südafrika schaffen. Mit gezielten Aus- und Weiterbildungsprogrammen bietet die Organisation den Menschen berufliche Perspektiven.



Abfüllung der Chili-Saucen bei Fynbos.
Quelle: Fynbos

Die Marketing- und Exportorganisation unterstützt kleine und mittelständische Betriebe bei der Herstellung und fairen Vermarktung exportfertiger Lebensmittel. Insgesamt arbeiten in zehn unabhängigen Produktionsstätten in der Region Western Cape mehr als 700 feste Mitarbeiter*innen, davon ca. 70 Prozent Frauen. Turqle entwickelt die Rezepturen und Produktdesigns und übernimmt die Kommunikation mit den Händlern im In- und Ausland. Qualität steht dabei an erster Stelle, denn für den Import verarbeiteter Lebensmittel in die EU

gibt es eine Reihe von Regeln zur Lebensmittelsicherheit zu erfüllen, was strenge Qualitätskontrollen erfordert. Den Großteil der Produkte exportiert Turqle Trading unter den Markennamen *Cape Treasures* und *Ukuva iAfrika* an verschiedene Fair-Handels-Organisationen in Europa sowie unter den Handelsmarken von El Puente und Fair Trade Original (Niederlande). Innerhalb Südafrikas verkauft die Organisation unter anderem über einen eigenen online-Shop. Turqle Trading möchte auch den lokalen Absatz steigern, um die Abhängigkeit vom Exportmarkt zu verringern.

Fair vom Feld bis zum Teller

Die verschiedenen Produzentengruppen stellen Gewürzmischungen, Kräutersalze, Dips, Saucen, Essige und Öle her. Die Betriebe sind dabei sehr unterschiedlich aufgestellt. Teils verfügen sie über große, moderne Anlagen, teils produzieren sie in sehr kleinen und einfachen Produktionsstätten. Die Basis für alle Produkte sind frische regionale Gemüse, Kräuter und Gewürze. Das Salz für alle Gewürzmöhlen stammt von Khoisan Natural Salt, einem Fair Trade Produzenten für Meersalz. Gewürze, die in Südafrika nicht wachsen, werden importiert (z. B. Fairtrade zertifizierter Pfeffer aus Indien). Auch die Flaschen, Label und Kartons stammen aus Südafrika. Die Tätigkeiten der Mitarbeiter*innen reichen von Gemüseanbau über Verarbeitung und Qualitätsmanagement bis hin zu Verpackung. Daher bieten die Betriebe von einfachen Arbeiten für Ungelernte bis zu spezialisierten Tätigkeiten für Fachkräfte für Lebensmittelverarbeitung eine große Bandbreite an beruflichen Möglichkeiten.

Turqle Trading wählt die Unternehmen für die Zusammenarbeit nach der Qualität der Lebensmittel und ihrem Engagement für den Fairen Handel aus. Dabei setzt Turqle Trading auf langfristige Kooperationen. Um die Kriterien der World Fair Trade Organisation (WFTO) zu erfüllen, gibt es jährliche Begutachtungen mit jedem Produktionsbetrieb, bei denen auch Kriterien wie Umweltschutz und Gemeinschaft eine Rolle spielen. Auf Nachfrage erhalten die Produzentengruppen bis zu 50 Prozent zinsfreie Vorfinanzierung.

Zwei der zehn Unternehmen, die mit Turqle Trading kooperieren, sind:

Fynbos Foods in Malmesbury ist spezialisiert auf Chilis: Auf den Feldern direkt neben der Produktionshalle wachsen zwölf verschiedene Sorten von mild bis extra scharf. Die Chilischoten werden vor Ort getrocknet, geräuchert und mit regionalem frischem Gemüse zu Saucen und Gewürzmischungen verarbeitet. Die Herstellung vom Anbau bis zur Abfüllung erfordert viel Handarbeit, sichert aber auch größtmögliche Wertschöpfung. Das Fynbos-Team legt großen Wert auf ökologische Anbaumethoden und produziert bereits fast CO₂-neutral. Für ihre Produkte verwenden sie keine Füll-, Konservierungs- oder Farbstoffe.



Farmarbeiterin bei der Chili-Ernte. Quelle: Fynbos

St. Louis in Kapstadt: Tony Buteux, ein ehemaliger Spitzenkoch, gründete die Firma 2014. Sein Ziel war es, kreative Kochkunst und berufliche Perspektiven für junge Menschen zu verbinden.



Laodicea Okkers. Quelle: St. Louis

Die Firma hat heute 21 Mitarbeiter*innen, die vor allem Würzsaucen herstellen. Das junge Team arbeitet sehr motiviert, denn Angestellte werden gezielt gefördert, um ihre Potentiale und Fähigkeiten zu erweitern.

Laodicea Okkers begann bei St. Louis als Angestellte in der Lebensmittelkontrolle. Sie absolvierte erfolgreich mehrere Fortbildungen und ist nun im Alter von 28 Jahren bereits in der Leitung des Qualitätsmanagements und der Kundenbetreuung. Sie ist stolz darauf, mit ihren neuen Kompetenzen zum Erfolg der Firma beizutragen.

Der Fair Trade Trust: Weiter mit Bildung

Turqle Trading zahlt für jedes Produkt 2,5 Prozent des Exportpreises in den Fair Trade Trust ein. Die Stiftung wurde gegründet, um den Arbeiter*innen und ihren Familien einen besseren Zugang zu Bildung zu eröffnen. Der Fonds, in den auch El Puente einzahlt, finanziert vor allem die Schulgebühren für die Kinder der Angestellten und ermöglicht ihnen, auch an außerschulischen Aktivitäten wie Sport- oder Theatergruppen teilzunehmen.

Die verbleibenden Mittel werden für Schulungen in den Produktionsstätten eingesetzt. Die Mitarbeiter*innen fragen diese Angebote stark nach, denn sie haben großes Interesse daran, ihre

Fähigkeiten und Kompetenzen zu erweitern. Die Stiftung vergibt an Mitarbeiter*innen und ihre Kinder zudem Stipendien für berufliche Weiterbildung und weiterführende Schulen. Dies ermöglichte bereits einigen Kindern den Besuch einer Universität.

Lucinda Fortuin arbeitet beim Kooperationspartner Cape Herbs & Spices in der Produktion der Gewürzmischungen. Ihre Pläne für die Zukunft: *Als meine Tochter sagte, sie möchte Ärztin werden fragte ich sie: Weißt du, wie lange man dafür studieren muss? Und sie antwortete: „Ungefähr sieben Jahre. Also wirst du viel Geld brauchen, damit ich studieren kann!“ Und sie ist selbst erst sieben Jahre alt! Ich habe zu ihr gesagt: Ok, wir werden sehen, was wir erreichen können.*

„Die Wirtschaft muss umdenken und sich an finanziellem UND sozialem Gewinn orientieren.“ (Pieter Swart, Gründer von Turqle Trading)


Fairer Handel sollte nach dem Verständnis von Turqle Trading nicht nur von den Produzent*innen im globalen Süden zu den Konsument*innen im globalen Norden verlaufen. Fairer Handel sollte auch nicht unbedingt nur „armen Produzent*innen“ zugutekommen, denn Arbeitslosigkeit und diskriminierende, prekäre Arbeitsverhältnisse betrachtet Turqle Trading als ein weltweites Problem. Turqle möchte zu einem menschlicheren Handel und Arbeitsmarkt beitragen und faire, nicht ausbeuterische Arbeit und gerechte Gewinnverteilung ermöglichen. Denn jede*r habe das Recht auf ein existenzsicherndes Einkommen.


Eines der wichtigsten Instrumente, die Wirtschaft fairer zu gestalten, ist für Turqle Trading der Export regalfertiger, verarbeiteter Produkte. Wird z. B. Fairtrade-Pfeffer aus Indien direkt nach Europa exportiert und dort verarbeitet und verpackt, verbleibt nur ein geringer Anteil des Verkaufspreises im globalen Süden. Turqle importiert fair gehandelten Pfeffer aus Indien, verarbeitet ihn in Südafrika und exportiert die Produkte nach Europa. So teilen sich Süd und Nord die Wertschöpfung und insgesamt ca. 40 Prozent des Verkaufserlöses bleibt in Ländern des globalen Südens.


Solidarität in der Corona-Krise

Die Kapregion lebt vom Tourismus und vom Weinanbau. Im März 2020 verhängte die südafrikanische Regierung einen Lockdown mit strengen Ausgangssperren, Schulschließungen und Alkoholverbot; Gastronomie und die meisten Geschäfte mussten schließen. Innerhalb weniger Wochen stieg die Arbeitslosenquote von 40 auf 60 Prozent. Durch den Ausfall der Schulspeisung und den Verlust des Einkommens ist die Versorgung mit Lebensmitteln für viele arme Menschen ein akuteres Problem als die Infektionslage.


Da die Produktion von Lebensmitteln als systemrelevant gilt, konnten alle zu Turqle Trading gehörenden Farmen und Betriebe weiterproduzieren, niemand hat dort seinen*ihren Job verloren. Trotzdem sind die Produzent*innen direkt von der Krise betroffen. Einige haben Angehörige verloren und viele Familien haben die Hälfte ihres Einkommens eingebüßt. In dieser Situation zeigt sich die Stärke und Solidarität des Fairen Handels: Da es für die Ärmsten kaum Hilfen von der Regierung gibt, spendete Turqle Trading mit Unterstützung von El Puente an eine lokale Hilfsorganisation, die Schulkinder mit Lebensmitteln versorgt.


 **Zertifizierungen** Turqle Trading ist Mitglied der WFTO; Pieter Swart und Rain Morgan engagieren sich stark in der Organisation, um den Fairen Handel voranzubringen. Durch Fairtrade International und IMO/Fair for Life ist Turqle Trading als Händler, Importeur und Hersteller für Kräuter und Gewürze zertifiziert.


 **Ökologie** Verarbeitet werden vor allem frische regionale Gemüse. Eine Bio-Zertifizierung ist wegen des Ankaufs bei lokalen Kleinbäuer*innen nicht möglich, es werden jedoch ökologische Anbaumethoden gefördert und keine chemischen Düngemittel und Pestizide eingesetzt. Bei den Verpackungen wird so weit wie möglich auf Plastik verzichtet, Abfälle werden recycelt.

 **Frauen** Junge Frauen in Südafrika sind besonders von Arbeitslosigkeit und ausbeuterischer Arbeit betroffen. Alle Produktionsbetriebe haben umfassende Richtlinien zur Gleichstellung und fördern Frauen bewusst auch bei der Besetzung von Führungspositionen.


§ Arbeitsbedingungen Alle Betriebe, die für Turqle Trading produzieren, erfüllen die WFTO-Kriterien. Die meisten Angestellten sind zudem gewerkschaftlich organisiert. Rain Morgan engagiert sich in der WFTO besonders für die Initiative zum existenzsichernden Einkommen.


 **Qualität** Basis für alle Rezepturen sind feldfrische Gemüse. Die Saucen enthalten weniger Zucker als vergleichbare Produkte, es werden keine künstlichen Aromen, Farbstoffe und Rieselhilfen verwendet. Alle Produkte sind vegetarisch bzw. (bis auf die Honig-Senf-Sauce) vegan.


 **Zugang zum Markt** Durch die Beratung und Fortbildungen von Turqle Trading verbessern die Produktionsbetriebe die Produktqualität und ihr Marketing und gewinnen neue Abnehmer in Südafrika. Das Exportgeschäft ist für die kleinen Betriebe nur über die Zusammenarbeit mit Turqle Trading möglich.

 **Bildung** Schul-, Aus- und Weiterbildung stehen im Fokus von Turqle Tradings Engagement. Durch Schulgeld, Stipendien und Trainings erhalten die Mitarbeiter*innen breite Möglichkeiten für persönliche und berufliche Entwicklung.

 **Produkte** Saucen und Dips, Gewürz- und Kräutermischungen, Senf, Essig, Öl

 **Lieferanten**, die Waren von Turqle Trading führen: El Puente, Fair Trade Original (Niederlande)

 Turqle Trading ist bei Instagram: [@turqletrading](https://www.instagram.com/turqletrading), www.turqle.co.za

 In diesem **Video** (Englisch, 7 Min.) geben Mitarbeiter*innen von Cape Herbs & Spices (Hersteller von Gewürzmischungen für Turqle Trading) einen Einblick in ihre Arbeit: <https://www.facebook.com/watch/?v=2739822589562881>

Quellen: Turqle Trading, Fynbos Fine Foods, El Puente