

Kipepeo - das Geschenk von oben

Siegfried Hermann und seine Mission

von Anne Welsing (alle Fotos: Anne Welsing oder Kipepeo)



Kipepeo- das heißt „Schmetterling“ in Kisuaheli - der Verkehrssprache in Ostafrika, - und so heißt Siegfried Hermanns 1999 gegründete Importfirma für fair gehandelte Biofrüchte mit Sitz im baden-württembergischen Neuffen: Kipepeo bio & fair GmbH. Dass einmal Ananas, Bananen und Papaya seine Mission werden würden, konnte er als junger Mann nicht ahnen.

Mittlerweile bringt Kipepeo pro Woche bis zu 10 Tonnen frische Früchte sowie Trockenfrüchte über Großhändler in deutsche Naturkostläden und Biomärkte.

Vor kurzem stand Siegfried Hermann wieder mal einen ganzen Samstag lang in einem heimischen Biosupermarkt in Stuttgart-Feuerbach und ließ Kunden die frischen Ananas aus Uganda kosten. Die waren erst ein paar Tage zuvor fast voll reif im Süden geerntet worden. Jeder, der die saftig-süßen appetitlich-gelben Stückchen probiert, ist begeistert vom Geschmack- und fasziniert vom sozialen Engagement, das hinter Kipepeo steht. Siegfried Hermann lebt es: „*Die Arbeit jetzt mache ich sehr gerne, weil ich einen Sinn dahinter sehe!*“

Auf nach Tansania

Mit derselben Begeisterung und Überzeugung arbeitete Siegfried Hermann schon einmal in der Region – 14 Jahre lang war er evangelischer Gemeinédiakon und kümmerte sich vor allem um Jugendliche. Immer schon hatte ihn aber auch die Missionstätigkeit außerhalb Europas interessiert. 1990 – mit Ende 30 - sagten sich er und seine Frau, von Beruf Krankenschwester: Jetzt oder nie - und bekamen von der VEM (Vereinte Evangelische Mission) in Wuppertal den Auftrag für zwei dreijährige Aufenthalte in Tansania – Ostafrika. Nach intensivem Englischkurs in Großbritannien und sechs Monaten Kisuaheli-

Sprachschulung im Zentrum Tansanias kamen sie nach Karagwe – in einen Distrikt im Nordwesten, fast an der Grenze zu Uganda und Ruanda.

Tolle Früchte vom Markt

Der schwarze Kontinent war für beide neu, und die armseligen Lebensverhältnisse der meist von der Hand in den Mund lebenden Bauernfamilien waren für sie erst einmal gewöhnungsbedürftig. Siegfried Hermann wohnte mit seiner Frau in einem Lehrer-Wohnhaus einer Sekundarschule, wo sie beide bald auch unterrichteten. Er war der einzige weiße Mitarbeiter in einer großen lutherischen Gemeinde. In den sechs Jahren in Tansania bekamen sie drei Mädchen und einen Jungen, sie gewöhnten sich an das einfache Leben und lernten die Menschen schätzen – und ihre landwirtschaftlichen Produkte, vor allem die tollen Früchte, die sie auf den lokalen Märkten sehr günstig bekamen. Besucher aus Europa waren jedes Mal begeistert: „*Die müsste man auch in Deutschland haben!*“ Doch zu der Zeit fand er die Idee völlig abwegig, Früchte aus der abgelegenen Region nach Deutschland zu exportieren.



Afrikanische Kleinbauern: Viele leben von der Hand in den Mund

Wie es den Farmern und ihren Familien erging, bekam Siegfried Hermann hautnah mit. Er besuchte sie als Gemeindepastor und war oft im Gespräch mit ihnen: Viele konnten kaum von dem leben, was sie anbauten, geschweige denn, die Schulgelder für ihre Kinder bezahlen. Die meisten hatten weder Strom noch fließendes Wasser. Frauen und Mädchen mussten und müssen es vielerorts immer noch weit entfernt jeden Tag aus schmutzigen Quellen holen. Viele Farmer bauten Kaffee an – den konnten sie wenigstens für einen guten Preis an ihre Genossenschaft verkaufen – bis zur großen Krise Mitte der 90er Jahre.

Das war für Siegfried Hermann eine Schlüsselerfahrung: Der internationale Kaffeepreis fiel ins Bodenlose. Die Bauern bekamen nur Quittungen über die angelieferten Mengen, auf das Bargeld aberwarteten sie und wurden immer wieder vertröstet – und schließlich hieß es: Das Geld ist weg. Korruption kam noch dazu. „Die Männer und Frauen haben wirklich geweint!“ Sie mussten die Kaffeesträucher herausreißen und bauten an, was sie wenigstens essen konnten. Das bewegte Siegfried Hermann - Glaube und Mission waren ihm wichtig: „Aber es ging um die Frage, wie diese für die Kleinbauern in die Praxis umgesetzt werden könnten.“ Da kam auch er an Grenzen.

Alternative: Ein Projekt, das sich selbst trägt

1997 hieß es Abschied nehmen von Land und Leuten, die er lieben gelernt hatte. Zurück in Deutschland suchte er eine neue Aufgabe und erinnerte sich an die Idee, die er damals für aussichtslos gehalten hatte. Nicht zuletzt durch die Kaffeekrise hatte er sich aber immer gefragt, ob es nicht möglich wäre, etwas aufzubauen, das die Bauern von der so genannten Cash Crop Kaffee - der einzigen „verkäuflichen Ernte“-unabhängig macht. Es müsste ein sich selbst tragendes Projekt sein, das nicht wie so viele andere auf Spenden angewiesen ist: „*Und vielleicht könnte man ja was mit diesen Früchten aufbauen.*“

Er stellte sich – unterstützt von seiner Familie – erst mal auf eine Durststrecke ein, die viel privates Geld und ehrenamtliche Arbeit erforderte. Aber die Idee wurde Wirklichkeit. Schnell war klar, dass er nicht in Tansania beginnen konnte, dort gab es noch keine bio- und fairtrade-zertifizierte Ware – und nur die kam für ihn in Frage. Zufällig begegnete er in Uganda einem Schweizer, der bereits ein ähnliches Projekt aufgebaut hatte und das schon vom Institut für Marktökologie IMO zertifiziert war. Siegfried Hermann wurde Teilhaber der ugandischen Firma und gründete 1999 Kipepeo als Importfirma für die Biofrüchte, die von Kampala aus mit Linienmaschinen nach Europa geflogen wurden.



Schwarz wie die Afrikaner

Er erinnert sich noch an eine der ersten Lieferungen im frostigen Dezember 1999: Am Stuttgarter Flughafen stand sie – die erste Sendung mit 500 Kilogramm. Er öffnete sie: „*Ananas und Passionsfrüchte - die Bananen – allesamt schwarz wie die Afrikaner!*“ Die empfindlichen Exoten hatten beim Zwischenstopp in Paris offenbar Minusgrade abbekommen. Inzwischen landen die Früchte längst direkt in Frankfurt und werden just in time in die Zentrallager der Bio-Großhändler gebracht - in etwa fünf Tagen vom Feld auf den Teller.

In Tansania: Trocken-Ananas für den Export

Kunden akquirierte Siegfried Hermann per Telefon und auf der BioFach – es lief gut an. Er besuchte die Farmer in Uganda öfters und machte Abstecher in den Nordwesten Tansanias. Tatsächlich war schnell klar, dass sie die Früchte von dort nicht frisch exportieren können. So plante er mit Freunden eine Anlage zum Trocknen der Früchte und investierte eine Menge. Versuche mit Solar- und Hybridtrocknung brachten kein gutes Ergebnis, weil die Trockenananas-Stücke braun wurden. Schließlich kauften sie ein Stück Land und bauten mit deutschen Krediten eine kleine Verarbeitungsanlage, die nach europäischen Hygienestandards arbeitet. Zusammen mit Experten verbesserten sie die Verfahrenstechnik.

Die Trockenöfen werden jetzt mit Strom betrieben, der aber ganz aus Wasserkraft stammt. Die Ananasstückchen sehen fast wie frisch aus, denn sie behalten durch die schonende Trocknung bei höchstens 41 Grad warmer Luft über 20 bis 22 Stunden ihre tolle gelbe Farbe. Inzwischen werden auch Apfelbananen-, Papaya- und Jackfruit-Stückchen getrocknet.



Die Ananasstückchen sehen fast wie frisch aus, denn sie behalten durch die schonende Trocknung bei höchstens 41 Grad warmer Luft über 20 bis 22 Stunden ihre tolle gelbe Farbe.

Bio & Fairtrade bitte!



In der Fabrik in Tansania haben viele einen

festen Job gefunden. Und etwa 250 Farmer in der Umgebung bauen die Früchte ökologisch an. In jeder der Farmerfamilien sind es bis zu zehn Personen, die letztlich von Kipepeo profitieren. Sie bekommen das ganze Jahr über einen festen Preis für ihre Ananas und die anderen Produkte – unabhängig vom lokalen Markt. Ein kleiner Laster der Fabrik holt sie direkt bei ihnen am Feld oder Haus ab und die Farmer bekommen sofort ihr Geld. Es gibt darüber hinaus einen Fairhandels-Aufschlag von fünf Prozent auf den Warenwert einer Trockenfruchtlieferung. Er wird auf ein spezielles Bankkonto eingezahlt, gemeinsam mit den Bauern wird entschieden, wofür man es ausgibt.

Mehrwert für den Alltag

Zurück nach Uganda: Siegfried Hermann trennte sich vor knapp zehn Jahren vom Schweizer Partner und gründete in Kampala eine eigene Exportfirma (Biofresh Ltd) – mit neuen Farmern. Er ist der einzige Europäer bei Biofresh Limited, die ansonsten von lokalen Mitarbeitern geführt wird. 200 Farmer im Umkreis von teilweise mehr als 200 Kilometern bauen Ananas und andere Früchte an. Auch hier gibt es den Fairhandels-Aufschlag, von dem in den letzten Jahren nicht nur Regentanks, Fahrräder oder Motorbikes zum lokalen Transport gekauft, sondern auch zum Beispiel Brunnen gebohrt wurden. Und so mancher Kleinbauer bekam ein günstiges Darlehen für den Hausbau.

Da Großhändler und Privatleute gerne Geld geben wollten, um die Lebenssituation der Kleinbauern weiter zu verbessern, hat Kipepeo seit ein paar Jahren auch einen Ableger, den gemeinnützigen Verein „Kipepeo – Entwicklung in Afrika e.V.“ – obwohl Siegfried Hermann ursprünglich keine Spendengelder in das Projekt fließen lassen wollte. Aber er freut sich, wenn er jetzt mit größeren Summen zum Beispiel gleich mehrere Regentanks ordern kann. Übrigens spendete der Biomarkt Organix in Stuttgart-Feuerbach, wo er wie gesagt letztens die Verkostung machte, die Einnahmen aus dem Verkauf der Kipepeo-Früchte komplett dem Verein.



Die letzten beiden Jahre waren für Kipepeo nicht nur wegen der enormen Wechselkursschwankungen sehr schwierig; der Absatz sank zudem durch die Billig-Konkurrenz etwa aus Costa Rica. Während in Mittelamerika hochgezüchtete Sorten von abhängigen Saisonarbeitern für Minilöhne gepflanzt und geerntet werden, sind die Früchte aus Tansania und Uganda echte Unikate. Dort wachsen traditionelle Sorten wie die Smooth Cayenne, die auf den Punkt fast reif geschnitten werden. Eine einzige Ananas kann bis zu 1,7 Kilogramm wiegen und kostet dann über den Groß- und Einzelhandel im Laden zwischen acht und 12 Euro. Das ist nicht billig, aber wer sie kauft, weiß, dass sie immer perfekt schmeckt und er oder sie ein gutes Gewissen dabei haben kann. Siegfried Hermann: „Mit bio und fair ist es uns gelungen, den Kleinbauern Menschenwürde zu verleihen: Sie können sich mit ihrer eigenen Hände Arbeit durchbringen und bekommen einen hervorragenden und ehrlichen Preis für ihre Ware.“ Auf der [diesjährigen BioFach](#) ist er wieder in Kipepeo-Mission unterwegs und hofft auf viele neue Fans frischer (und getrockneter) exotischer Biofrüchte.

Links: www.kipepeo.com & www.biofreshltd.com