



Kurier  
8305 Dietlikon  
044/ 834 08 58  
www.dietlikon.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 7'800  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 034.040  
Abo-Nr.: 3005122  
Seite: 1  
Fläche: 71'751 mm<sup>2</sup>

Die erfolgreiche Dietliker Jungunternehmerin Karin Keil lebt den Fairtrade-Gedanken

## Mit Gewürzen und Saucen den Markt erobert

Zuerst war es ihr Hobby, inzwischen ist es Karin Keils Beruf geworden. Seit fünf Jahren importiert und vermarktet sie erfolgreich Gewürze und Saucen aus Südafrika. Damit bereichert sie nicht nur den Schweizer Markt, sondern trägt gleichzeitig zu besseren Lebensbedingungen für Dutzende von südafrikanischen Familien bei.



Karin Keil mit ihren südafrikanischen Fairtrade-Produkten, umgeben von Original-Kunstgegenständen aus dem Herkunftsland. (Foto rm)

An die erste Begegnung mit Südafrika erinnert sich die Dietlikerin Karin Keil noch sehr gut, wenn auch in negativem Sinne. Als Zwölfjährige besuchte sie ihren ausgewanderten älteren Bruder und erlebte einen Kulturschock. Zu jener Zeit herrschte noch die Apartheid, und was sie zu sehen und zu hören bekam, tönt noch heute unglaublich. Trotzdem besuchte sie ihren Bruder in den folgenden Jahren regelmässig und lernte so Südafrika immer besser kennen. Vor 14 Jahren ist sie dann an den Winterthurer Afro-Pfingsten auf einen Stand gestossen, der nebst anderen Produkten auch Gewürze aus Süd-

afrika im Sortiment hatte. Sie wurde eine regelmässige Kundin an diesem Stand, bis 2011 die Standbetreiberin den Verkauf der Gewürze einstellte.

### Der Amtsschimmel wieherte

Auf ihre geliebten Ukuva iAfrica-Gewürze in Zukunft verzichten zu müssen, war für Karin Keil undenkbar. Also entschloss sie sich – sie war als kaufmännische Angestellte tätig – selber aktiv zu werden. Sie wollte dafür sorgen, dass diese Produkte weiterhin in der Schweiz erhältlich sind. Die erste Bestellung im Herbst 2011, die sie bei einem Zwischenhändler in Eng-

land orderte, umfasste eine halbe Palette mit einem Warenwert von knapp 3000 Franken. Der Import dieser und auch der folgenden Lieferungen erfolgte problemlos. Vor drei Jahren ergänzte Karin Keil die Bestellung mit 100 Kilogramm handgeerntetem Khoisan-Salz. «Das Khoisan-Salz ist eines der fünf besten Meersalze der Welt, was die Menge der Spurenelemente und des Kalziums betrifft. Ausserdem enthält es natürliches Jod und wird natürlich geerntet und aufbereitet», schwärmt sie. Bei der Verzollung in Basel kam dann die Ernüchterung. Dem Spediteur fiel das



Kurier  
8305 Dietlikon  
044/ 834 08 58  
www.dietlikon.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 7'800  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 034.040  
Abo-Nr.: 3005122  
Seite: 1  
Fläche: 71'751 mm<sup>2</sup>

Salz auf und er machte sie darauf aufmerksam, dass dafür eine Einfuhrbewilligung benötigt wird, gilt doch in der Schweiz noch immer das Salzregal. Dieses behält den Handel mit Salzen jeder Art – vom Speisesalz über Industriesalze bis zum Streusalz für den Winterdienst – der Schweizer Salinen AG vor, verpflichtet diese im Gegenzug aber, die Salzversorgung der Schweiz sicher zu stellen.

Auf das umgehend eingereichte Gesuch teilte der Monopolist ihr mit, es gebe keine Bewilligung und sie müsse das Salz an den Lieferanten zurücksenden. So schnell gab sich Karin Keil aber nicht geschlagen. Sie drohte, an die Öffentlichkeit zu gehen und siehe da, sie erhielt die Einfuhrbewilligung doch noch, verbunden mit einer Busse von einhundert Franken. Nach dieser Erfahrung holt sie die Importbewilligung für das Khoisan-Fleur de Sel und das grobkörnige Khoisan-Salz immer rechtzeitig ein. Für feines Speisesalz erhält sie jedoch weiterhin keine Bewilligung.

### Steht Fairtrade drauf, ist Fairtrade drin

Dass diese Aussage auf ihre Produkte zutrifft, dafür legt Karin Keil die Hand ins Feuer. «Fairtrade ist mehr als der Kleber auf der Banane», hält sie mit Nachdruck fest. Da der Umweg über England nicht nur

kompliziert war, sondern die Produkte unnötigerweise verteuerte, suchte sie einen anderen Weg. Dies auch, weil sich der Geschäftsverkehr mit dem englischen Partner je länger desto schwieriger gestaltete. Über Bekannte einer Arbeitskollegin, die in Kapstadt wohnt, kam sie mit Turqle Trading, einem auf Fairtrade und Ethical Food spezialisierten Handelsunternehmen in Kontakt. Die seit vielen Jahren WFTO-zertifizierte Turqle Trading

kannte die von ihr gesuchten Produkte und war bereit, deren Vermarktung zu übernehmen. Nach zwölfjährigem Unterbruch besuch-

te Karin Keil 2013 erstmals wieder Südafrika und fand ein völlig anderes Land vor. Sie bekam Gelegenheit, die verschiedenen Betriebsstätten, in denen die Gewürze und Saucen angebaut, produziert und verpackt werden, zu besuchen. Es handelt sich um selbstständige, meist familiengeführte Betriebe, von denen jeder das macht, was er gut kann, sei es zum Beispiel die Chiliproduktion oder der Anbau von Süsskartoffeln.

### Afrika wahrnehmen

Der Name Ukuva iAfrica, unter dem diese Produkte auf den Markt gelangen, heisst sinngemäss «wahrnehmen von Afrika mit allen Sinnen». Insgesamt arbeiten in den Unternehmen, deren Produkte Turqle Trading vermarktet, an die 500 Personen, welche so einen sicheren Job mit einem fairen Lohn haben. Dazu gehören auch Menschen mit einer Behinderung, die in einer geschützten Werkstatt die Produkte verpacken und dekorieren. Turqle Trading kommt aber auch für das Schulgeld für die Kinder der in den Produktionsbetrieben Beschäftigten auf und bietet allen Mitarbeitenden Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in verschiedenen Bereichen an. Auch das ist ein Teil von Fairtrade.

Die Ukuva iAfrica-Produkte sind alle WFTO (World Fair Trade Organization) zertifiziert und tragen das Fairtrade-Gütesiegel. Karin Keil bemüht sich zurzeit um die zusätzliche Zertifizierung der Produkte durch Swiss Fair Trade. Das Besondere an diesen Gewürzen und Saucen ist gemäss Keil, dass sie natürlich sind und keine Geschmacksverstärker oder andere Zusätze enthalten. Sie sind zudem äusserst vielseitig einsetzbar, nicht nur für exotische Gerichte.

### Ein Container mit Gewürzen

Vor wenigen Tagen ist die bisher grösste Lieferung, ein Container mit 13 Paletten und Waren mit einem Gesamtgewicht von 5,8 Ton-

nen eingetroffen. Dafür ist im Keller des Elternhauses in Dietlikon, in welchem Karin Keil seit einigen Jahren wieder lebt, kein Platz. Deshalb hat sie schon vor einiger Zeit

einen Lagerraum gemietet. Die Ware wird verkaufsfertig angeliefert. Auch die auf Keils Anregung kreierten Geschenkpackungen mit verschiedenen Gewürzen oder Saucen, darunter ein Gewürzset für Fondue und Raclette, kommen fertig aus Südafrika. Wünscht ein Grossabnehmer Ukuva iAfrica-Produkte mit seinem Firmenlogo auf der Verpackung, wird auch dieses bereits in Südafrika angebracht. «Nur so wird das Ziel erreicht, am Produktionsort Arbeitsplätze mit fairem Lohn zu schaffen», begründet Karin Keil dieses Vorgehen. Ende Juni dieses Jahres hat sie ihre Arbeitsstelle aufgegeben und ist seither zu 100 Prozent Unternehmerin, womit das anfängliche Hobby zu ihrem Beruf geworden ist.

### Wichtiges Weihnachtsgeschäft

Angesichts des momentan grossen Lagers ist Karin Keil zuversichtlich, über genügend Ware für das Weihnachtsgeschäft zu verfügen. Sie selber betreibt gemeinsam mit dem Helvetas Fairshop im Zürcher Wienachtsdorf auf dem Sechseläutenplatz das «House of Fairtrade». Während der Dauer des Marktes, das heisst vom 24. November bis 23. Dezember, ist sie tagtäglich von 11 bis 22 Uhr, sonntags bis 20 Uhr, am Stand präsent. Auch am traditionellen Winterthurer Weihnachtsmarkt – kleine Märkte, wie den in Dietlikon, kann Karin Keil aus personellen und organisatorischen Gründen nicht besuchen – steht seit dem 23. November ein Verkaufstand mit Ukuva iAfrica-Produkten. Darüber hinaus erwartet sie von ihren regelmässigen Kunden, dazu zählen der Helvetas Fairshop,

Gewürz- und Delikatessengeschäfte in verschiedenen Regionen der Schweiz, Marktfahrer und die sehr erfolgreichen Shops im Zürcher

Datum: 15.12.2016

# Kurier



Kurier  
8305 Dietlikon  
044/ 834 08 58  
www.dietlikon.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 7'800  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 034.040  
Abo-Nr.: 3005122  
Seite: 1  
Fläche: 71'751 mm<sup>2</sup>

Zoo, in der Vorweihnachtszeit eine erhöhte Nachfrage. Für Privatkunden betreibt sie zudem einen Online-Shop ([www.ukuva.ch](http://www.ukuva.ch)). Die Claro Fair Trade AG, welche die Claro-Läden in der ganzen Schweiz beliefert, erhält die Ware palettweise direkt aus Südafrika. Hier wirkt Keil als Agentin.

Zurzeit arbeiten Absolventen des Schweizerischen Institutes für Betriebsökonomie SIB an einer Ar-

beit, welche die Positionierung, die Kundenakquisition und das Marketing der Einzelfirma Ukuva iAfrica Karin Keil zum Inhalt hat. Davon verspricht sie sich wertvolle Inputs für eine Markterweiterung. Sie besucht regelmässig Fachmessen für Wiederverkäufer und Märkte, die sich direkt an die Endverbraucher richten. Dabei muss sie nicht selten gegen Vorurteile kämpfen, befürchten die Leute doch, dass Produkte

aus Südafrika hygienisch nicht einwandfrei sein oder schädliche Inhaltsstoffe enthalten könnten. Mit ihrem Charme und ihrer Überzeugungskraft gelingt es ihr jedoch schnell, diese Bedenken zu zerstreuen.

*Ruedi Muffler*