

Betriebsportrait Pronatec AG

Pionier für nachhaltigen Vollrohrzucker

Süßes aus Öko-Anbau und Fairem Handel ist heute in aller Munde. Wegweisend für diese Entwicklung war unter anderem die Pronatec AG, die seit mehr als 40 Jahren Pionierarbeit leistet. Der erste Vollrohrzucker, der erste Öko-Rohrohrzucker, die erste Fairtrade zertifizierte Öko-Schokolade, der erste Fairtrade zertifizierte Öko-Rohrohrzucker: All diese Produkte haben ihren Ursprung im schweizerischen Winterthur.



Zur Ernte werden die Halme knapp über dem Boden abgeschnitten und ihre Blätter entfernt.

Quelle: Pronatec

Das 1976 gegründete Unternehmen entwickelte damals ein innovatives Trocknungsverfahren, mit dem Vollrohrzucker hergestellt und auf den europäischen Markt gebracht werden konnte. Albert Yersin verfolgte damit das Ziel, einen zahnschonenderen Zucker in Europa einzuführen. Während anderswo noch kaum über Bio geredet wurde, erklärten die Schweizer ökologische und soziale Nachhaltigkeit von vornherein zu ihrem Ziel. Seither schließen sie nicht nur Lieferverträge, bei denen möglichst die ganze Ernte abgenommen wird. Sie bauen auch langfristige Partnerschaften mit Koope-

rativen auf, zahlen bei Bedarf Vorschüsse und übernehmen vor Ort Verantwortung für Mensch und Natur. Ein gutes Beispiel ist das Joint-Venture, das Pronatec 1998 mit La Felsina in Paraguay eingegangen ist: Neben Investitionen in die Produktionsanlagen bekam die Zuckermühle auf diese Weise Zugang zu Bio Know-how und Fairem Handel. Heute ist sie einer der größten Arbeitgeber in Guarambaré südlich von Asunción und beschäftigt in der Hochsaison mehr als 500 Mitarbeiter.

Fair mit Brief und Siegel

Seit 2013 gehört Pronatec zu den Natur-

land Partnern und ließ sich bereits ein Jahr später zusätzlich nach den Naturland Fair Richtlinien zertifizieren. Voll- und Rohrohrzucker sowie Zuckerrohrmelasse von La Felsina waren die ersten Produkte und Rohstoffe, die im Zuge dessen mit dem Naturland Fair Zeichen in den europäischen Lebensmittelhandel und die Nahrungsmittelindustrie kamen. Ihnen folgten Bourbon Vanille Pulver, Samen, Schoten und Extrakt von einer Kooperative im Nordosten Madagaskars. Das erlesene Gewürz wird im Biosphären-Reservat Mananara-Masoala auf ökologische Weise angebaut. Dank Fairem Handel sind die Kleinbauern dort nicht länger auf die schwankenden Weltmarktpreise angewiesen und erhalten sichere Einkommen, von denen ihre Familien leben können. Darüber hinaus bekommen sie eine Fair Prämie, mit der gemeinnützige Projekte finanziert und Maßnahmen zur sozialen Absicherung möglich werden. So wurden zum Beispiel Projekte zur Trinkwasserversorgung oder zum Brückenbau mitfinanziert.

Konsequent umweltbewusst

Damit sich Umwelt- und Lebensbedingungen in den Erzeugerländern auf Dauer verbessern, geht das Engagement von Pronatec weit über die Zahlung angemessener Preise sowie Bio und Fair Prämien hinaus. Das Unternehmen initiiert laufend neue Projekte, unterstützt den Aufbau von Kooperativen, organisiert Ausbildung und Beratung der Kleinbauern im Öko-Anbau und finanziert ihre Bio-Zertifizierung. Die nachhaltige Erzeugung der Rohstoffe ist ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz vor Ort, der von Maßnahmen zur Bodenverbesserung und dem Aufbau von Baumschulen begleitet wird. Aber auch in Winterthur wird daran gearbeitet, den ökologischen Fußabdruck so gut wie möglich zu verringern. Schrittweise wurde auf Öko-Strom umgestellt, umweltfreundliche Alternativen für Karton- und Folienverpackungen gesucht und wo möglich eingeführt, die Logistik wird stetig optimiert, Abfälle werden recycelt und Emissionen laufend über Projekte von myClimate kompensiert.

Nah an den Menschen vor Ort

Die Tatsache, dass Pronatec weitmöglich



Vanilleschoten werden kurz vor der Reife gepflückt und entfalten erst danach ihre Aromen.
Quelle: Pronatec



Natürliche Fermentation färbt die Schoten braun, danach werden sie getrocknet und verlesen. Quelle: Pronatec

ohne Zwischenhändler mit den Kooperativen zusammengearbeitet, kommt dem Wunsch der Konsumenten nach möglichst transparenten Warenflüssen entgegen. Nicht nur die Herkunft der Rohstoffe und ihr Weg in den Handel sind bekannt, sondern auch die Arbeits- und Produktionsbedingungen. Im Unternehmen selbst

bedeutet das aber auch, dass es weniger um Verträge, als vielmehr um zwischenmenschliche Beziehungen geht. Als 2016 schwere Erdbeben die Region Esmeraldas im Norden Ecuadors erschütterten und großen Schaden in der Kooperative Fortaleza del Valle angerichtet haben, war der Verwendungszweck der alljährlichen

Weihnachtsspende klar: Sie diene diesmal dem Wiederaufbau der Häuser und der Infrastruktur zur Kakaoverarbeitung, die von der Cooperative Development Foundation CDF gesteuert wird.

Claudia Mattuschat, freie Journalistin
Martina Romanski, Naturland Zeichen GmbH

ANZEIGE

Gut, sauber und fair. Das Slow Food Magazin

saisonal
innovative Rezeptideen mit saisonalen Zutaten

regional
Reisen für den Genießer

köstlich
Ursula Heinzlmann verkostet Weine und Speisen im „Geschmackslabor“

Testen Sie das Slow Food Magazin 3 Ausgaben lang im günstigen Probeabo!

aktuell
Dossiers zu Lebensmitteln und Ernährung

meinungsstark
Beiträge zu Politik und Gesellschaft

NEU!
Jetzt mit 3 neuen Rubriken:

- Food Hero: Überzeugungstäter für Slow Food im Portrat
- Im Slow Food Check: Lebensmittel unter der Lupe
- Fünf aus Eins - das unendliche Gericht: fünf Gerichte aus einer Grundzutat

Jetzt im Zeitschriftenhandel oder im Abonnement unter www.slow-food-magazin.de

Slow Food
Deutschland e.V.