

Turqle Trading - Khoisan

Turqle Trading ist 1997 mit dem Ziel gegründet worden, ein entwicklungsfähiges Handelsunternehmen aufzubauen, das nach den Prinzipien des Fairen Handels arbeitet. Heute ist sie eine Marketing- und Exportorganisation, die mit über 10 unabhängigen Produzentengruppen zusammenarbeitet.

Etwa 68% der Mitglieder dieser Gruppen sind Frauen, die maßgeblich zum Unterhalt ihrer Familie beitragen. Die Tätigkeiten der Produzenten reichen von Anbau über Verarbeitung bis hin zu einfachen Arbeiten für Ungelernte. Die Organisation selbst beschäftigt vier Angestellte im Vertrieb und Export. Turqle Trading arbeitet mit selbstständig organisierten Gruppen von Kleinproduzenten zusammen. Wachstum durch Handel, Verantwortung, Transparenz und Zukunftsfähigkeit gehören zu den entscheidenden Kriterien der Organisation. Die Mission Turqle Tradings ist eine nachhaltige Beschaffung von Arbeitsplätzen zur Verbesserung der Lebenssituation von so vielen Menschen wie möglich, besonders in den von Armut geprägten Bezirken. Hier will die Organisation mit gezielten Aus- und Weiterbildungsprogrammen den Einheimischen eine Perspektive geben, ihren Lebensunterhalt selbst finanzieren zu können.

In den verschiedenen Produzentengruppen werden Kräuter- und Gewürzmischungen, Kräutersalze, Kochsauce und Tapenaden, Essig und Öle u. v. m. hergestellt. Die dafür benötigten Zutaten stammen zum Teil aus eigenem Anbau, der Rest wird zugekauft. Auf Nachfrage erhalten die Produzentengruppen bis zu 50% zinsfreie Vorfinanzierung. 5% des Umsatzes zahlt die Organisation in einen Fairhandelsfonds, der den

Produzentengruppen für soziale Investitionen sowie für Entwicklungsprojekte zur Verfügung steht. In der Zusammenarbeit mit den Produzentengruppen setzt Turqle Trading auf langfristige Kooperationen und hält sich an die Grundsätze der regelmäßigen Bestellungen und pünktlichen Bezahlung, der direkten und offenen Kommunikation sowie an klare Strukturen. Eine dieser Kooperationen besteht zu Khoisan.

/bilder/bilderindex/7/

sa1_Turqle_Trading1_web.jpg

Produzentengruppe Khoisan

betreibt Salzgewinnung aus Meerwasser. In unmittelbarer Nähe zum Ozean wird eine hochkonzentrierte Salzlauge, mit einem Salzgehalt, der etwa dreimal so hoch ist, wie in normalem Meerwasser, gefiltert durch mineralhaltige Gesteinsschichten nach oben gepumpt und in großen Becken gesammelt. Abhängig vom Wetter verbleibt diese Lauge mehrere Wochen lang in verschiedenen Becken, während das Wasser in der Sonne nach und nach verdunstet. Langsam bilden sich die schneeweißen, reinen Salzkristalle heraus. Die beste Qualität erhält man, wenn das Salz umgehend verwertet wird. Über Nacht hat sich jedes Mal wieder eine Salzkruste gebildet, die die Produzenten in den Becken täglich aufs Neue vorsichtig per Hand abschöpfen. Anschließend trocknen die Salzkristalle noch ein wenig nach. Im Werk wird das Salz einer Qualitätskontrolle unterzogen und dann gesiebt, um die verschiedenen großen Kristalle voneinander zu trennen. Handgeschöpftes natürliches Meersalz ist in seiner Qualität dem Maschinengeernteten, künstlich Getrockneten und grob Verarbeiteten weit voraus.

Produkte von Turqle Trading finden Sie bei EL PUENTE mit dem Projektcode sa1.