

Fredys Mission in Afrika

«Gipfelkönig» Fredy Hiestand hilft «Ananaskönig» Johann Dähler, seine verlorenen Plantagen in der Elfenbeinküste wiederaufzubauen. In neuartigen Mischkulturen produziert der Backwarenponier biologische Lebensmittel, darunter Kakao für seine Schokogipfel. Von Philipp Gut (Text und Bilder)

Stundenlang fliegen wir über die Wüste, die mal bräunlich, mal rötlich schimmert, gemasert ist, gewellt wie der Sand im Meer, dunkle Flecken markieren die Schatten vereinzelter Wolken. Dann wird die Erde grüner, und als wir in Abidjan – Millionenstadt am Atlantik, altes koloniales Zentrum der Franzosen – aus dem Airbus steigen, sind wir in den Tropen, 33 Grad, die trockenen Schleimhäute atmen erleichtert die feuchte Luft. Johann Dähler und sein Chauffeur, der einige Brocken Schweizerdeutsch spricht («Huere Siech»), holen uns ab. Nach einer Nacht im Hotel fahren wir am nächsten Morgen ins Landesinnere, vorbei an einem Denkmal für Bundesrat Paul Chaudet, der hier einst zusammen mit Félix Houphouët-Boigny, dem langjährigen Präsidenten der Elfenbeinküste, die Autobahn Richtung Norden einweihete. Schweizer Firmen haben die Strasse gebaut. Sie ist noch heute in tadellosem Zustand.

Nach knapp zwei Stunden Fahrt biegen wir einige Kilometer nach der Stadt Tiassalé auf Dählers Farm ein, «Swiss Tropical Fruit» markiert eine Tafel, ein Wächter öffnet das grüne Tor. Als wir aus dem Auto steigen, grosser Bahnhof: Die Stadtmusik von Tiassalé intoniert die ivoirische und die schweizerische Nationalhymne, die Mitarbeiter winken zur Begrüssung, das Kader steht Spalier. Etwas abseits kleben Dutzende Kinder unter einem grossen Baum wie ein Schwarm von Schwämmen.

Die Feier beschliesst ein Gottesdienst, einer der besonderen Art: Links sitzen die Christen in den Bänken, rechts die Muslime auf dem Teppich. Das Gotteshaus – nicht Kirche, nicht Moschee, sondern beides zugleich – ist der Stolz der Einheimischen. Ein katholischer und ein protes-

Durch Bürgerkrieg, wirtschaftliche Unbill, menschliche Tücke verlor er alles: Plantagen, Häuser, Heimat.

tantischer Pfarrer sowie ein Imam danken ihrem Gott – und sie danken vor allem dafür, dass er Fredy geschickt hat. Alfred «Fredy» Hiestand.

Die Geschichte, die auf diesen Seiten erzählt wird, hat wenn nichts Göttliches, so doch etwas Märchenhaftes: Es ist die Geschichte zweier Könige, die Geschichte von «Ananaskönig» Johann Dähler und von «Gipfelkönig» Fredy Hiestand. Dähler, bekannt geworden durch

mehrere Dokumentarfilme des Schweizer Fernsehens, war einst der grösste Ananas-Exporteur des Landes; durch Bürgerkrieg, wirtschaftliche Unbill, menschliche Tücke verlor er alles: Plantagen, Häuser, Heimat. Denn hier an der Elfenbeinküste lebte der Bauer und Unternehmer mit thurgauisch-appenzellischen Wurzeln seit Jahrzehnten, hier wurden seine Kinder geboren, hier arbeitete er sich von der Hilfskraft zum Grossgrundbesitzer hoch.

Im April 2000 musste Dähler mit seiner Familie Hals über Kopf fliehen, die lange als westafrikanischer Musterstaat geltende Côte d'Ivoire versank in Kämpfen und Chaos, sie warfen das Land um Jahre zurück. Vorübergehend regierten zwei Präsidenten gleichzeitig. Mit der Eidgenossenschaft und der Direktion



Hoffnung: Bio-Wald auf Dählers Farm an der Elfenbeinküste.

für Entwicklung und Zusammenarbeit (Deza) liegt Dähler noch immer im Clinch, wegen eines vertraglich zugesicherten, aber nicht bezahlten Kredits, dessen Ausbleiben ihm den Schnauf nahm. Dähler plant sogar einen Spielfilm über sein Leben. Der grosse Mathias Gnädinger, jetzt tot, wollte die Hauptrolle übernehmen.

Doch mit Dähler geht es wieder aufwärts – und hier kommt der andere König ins Spiel, Gipfelkönig Hiestand. Dieser hat Dähler mit Millionen unter die Arme gegriffen und ihn gerettet, gleich zweimal. Der ehemalige Ananaskönig baute nämlich in Costa Rica wieder einen Betrieb auf und geriet auch dort in finanzielle Schwierigkeiten. Buchstäblich in letzter Minute suchte er Hiestand, den er zuvor persönlich gar nicht gekannt hatte, in der Schweiz auf. Dass man diesen, wie ihn selbst, «König» nenne, habe ihm irgendwie Vertrauen eingeflösst. Hiestand gewährte Dähler tatsäch-

lich den dringend benötigten Kredit und bewahrte ihn so vor dem zweiten Totalabsturz innert weniger Jahre. «Das hätte ich nicht überlebt», sagt Dähler.

Tropischer Garten

Es blieb freilich nicht bei der Unterstützung in Costa Rica: Mit Hiestands Hilfe baut Dähler die Plantagen in der Elfenbeinküste wieder auf. Als er 2012 zurückkam, sass den Usurpatoren auf dem Land, in seiner Villa hockten fremde Herren am Tisch. Von einstmaligen 280 Hektaren an Gummibäumen sind heute noch 12 Hektaren übrig. Die riesigen Ananaskulturen von mehreren tausend Hektaren sind verschwunden. Dähler glaubt nicht, dass die Ananas in Côte d'Ivoire eine Zukunft haben wird, der Weltmarkt spielt längst anderswo, doch Kautschuk und Kakao liegen im Trend. Grosskonzerne wie Nestlé, Barry Callebaut und Mars fördern den Kakaoanbau, davon profitieren die Einheimischen, aber auch Johann Dähler, der Setzlinge züchtet und verkauft.

Fünfhundert Hektaren Land hat Dähler bereits wieder aufgeforstet. Das Kernstück aber ist «Fredy's Plantation», eine neuartige Mischkultur auf biologischer Basis, die seinem Retter und Freund Hiestand gehört. Agroforst nennt sich das in der Fachsprache. Bis jetzt sind es 100 Hektaren. Hiestands Vision ist es, dass er viele Nachahmer findet und dass es einmal 10 000 Hektaren im ganzen Land sein werden.

Worum es sich dabei genau handelt, erfahre ich auf einer Tour mit dem Pick-up im Gelände. Am Steuer sitzt Luca, ein junger Schweizer Agroingenieur, den die Einheimischen «le jeune patron» nennen, Fredy Hiestand neben ihm, Johann Dähler und ich stehen hinten auf der Ladefläche und lassen uns den Fahrtwind ins Gesicht blasen. Plötzlich lässt Hiestand das Auto stoppen, er hat am Wegrand in einem Busch ein Nest gesehen und einen kleinen gelbrotten Vogel. Wir fahren vorbei an künstlichen kleinen Seen, später sollen hier Gäste Bootstouren machen und fischen können.

Nach etwa zehn Minuten Fahrt über die holprige Landwirtschaftsstrasse zeigt ein über den Weg gespanntes Schild den Beginn von «Fredy's Plantation» an. Der Unterschied sticht ins Auge: Die Monokulturen ringsum wirken im Vergleich dazu fast kahl. Hier nun ist alles grün, dicht, lebendig, man wähnt sich in einem tropischen Garten. Wir treffen Antoine, den schwar-



«Afrika braucht Unternehmer»: Johann Dähler (links), Fredy Hiestand.

zen Chef von «Fredy's Plantation», gelbes Hemd, Spitzhut, Gummistiefel. Er umarmt «Monsieur Fredy», wie ihn die Einheimischen nennen, und ich frage ihn, worin sich die Arbeit im *agroforêt* von seiner bisherigen Tätigkeit unterscheidet. Er habe vierzig Jahre Erfahrung in der Land- und Forstwirtschaft, erzählt Antoine, er habe mit Ananas und in Baumschulen gearbeitet. Aber so eine Mischkultur habe er «noch nie erlebt». Bei Monokulturen könne man einfach einem Programm folgen, hier müsse man ständig dazulernen. Jede Pflanze habe eigene Bedürfnisse, die Pflege, der Schnitt, das Timing – alles unterscheidet sich. Man sei viel mehr gefordert als mit herkömmlichen Kulturen.

«Jede Pflanze hilft der anderen Pflanze»

Über zwanzig verschiedene Pflanzenarten enthält «Fredy's Plantation». Drei Reihen mit unterschiedlicher Bepflanzung wechseln sich ab, die vierte ist wieder gleich wie die erste. Zur horizontalen Abwechslung kommt die vertikale. Es gibt vier verschiedene Etagen: zu unterst der Kakao, dann Fruchtbäume wie Bananenstauden sowie Cashewnüsse, schliesslich Gummi- und Teakbäume und zuoberst, über allem thronend, weitere Holzbäume. Die ersten Pflanzen wurden im Mai 2014 gesetzt, und wenn sie einmal ihre volle Grösse erreicht

haben, wird die Plantage aus der Luft betrachtet wie ein Wald aussehen. Kein «Herz der Finsternis», sondern eine grüne Lunge der Vielfalt und der Nachhaltigkeit.

Wir fahren weiter und stossen auf eine Gruppe von Frauen, die mit Macheten das Elefanten-

Es ist kein «Herz der Finsternis», sondern eine grüne Lunge der Vielfalt und der Nachhaltigkeit.

gras zwischen den Reihen schneiden. Eine Knochenarbeit, in gebückter Haltung, bei dieser Hitze. Gegen die Sonne, gegen Insekten und kratzende Äste schützen sie sich mit mehreren Kleiderschichten und Kopftüchern. Ihre Arbeit gehört zum Konzept des Agroforsts: Die ganze Biomasse, die anfällt, wird wiederverwendet, Dünger gibt es nicht. «Jede Pflanze hilft der anderen Pflanze», erklärt Johann Dähler. Der Stamm von Bananenstauden etwa wird längs geteilt und mit der Schnittfläche nach unten unter die Bäume gelegt. Das hält den Boden feucht und versorgt ihn mit Nährstoffen. Zugleich wird das Unkraut unterdrückt.

Manche Pflanzen, wie der Baobab, der Affenbrotbaum, sind noch winzig, einst werden sie riesig sein. Andere sind schon ausgewachsen

und können geerntet werden. Antoine schneidet uns mit der Machete eine Papaya vom Baum und gibt sie uns zu probieren. Nie schmeckte sie besser als hier auf dem Feld! Ein paar Reihen weiter treffen wir Etienne; der Landarbeiter demonstriert, wie man Maniok erntet. Er haut den Stängel mit der Machete ab, schneidet ihn in Stücke und legt diese unter die Bäume und Sträucher. Mit einer Hacke gräbt er die Knolle aus, auch diese dürfen wir kosten, roh schmeckt sie allerdings nicht besonders.

Antoines grösste Sorge ist die Bewässerung. Besonders die Kakaopflanzen brauchen viel Feuchtigkeit. Mit Zisternenwagen und Schläuchen wird das Wasser ausgebracht, zwei bis vier Liter pro Bäumchen. Der Aufwand für die Mischkulturen ist gewaltig, das weiss auch Fredy Hiestand. In den ersten Jahren gebe es noch keinen Ertrag. Der Personalbestand betrage aber bereits gegen 150 Leute, und die müssten natürlich bezahlt sein. «Das können sich nicht viele leisten.» Doch sein Ziel sei es, zu beweisen, dass man mit Mischkulturen Geld verdienen könne.

Einen Teil der biologischen Kakaoproduktion will Hiestand für seine Schokogipfel verwenden, die er in seinem Unternehmen Fredy's in der Schweiz produziert. Wenn «Bio» draufstehe, sei oft nicht «Bio» drin, sagt er. In-



Zwanzig verschiedene Pflanzenarten: Etienne und Antoine mit Maniokknollen.

dem er den Kakao auf der eigenen Plantage selbst herstellt, hat er die Kontrolle, dass wirklich alles natürlich ist.

Nach der Rückkehr von unserer Tour entbrennt beim Sundowner in Dählers Farmhaus eine angeregte Debatte. Der Hausherr macht kein Hehl daraus, dass er selbst die Monokultur bevorzugen würde, da sie wirtschaftlicher sei. Er würde nur Gummibäume pflanzen, das sei am sichersten. Hiestand wendet ein, Monokulturen seien anfälliger für Krankheiten. Doch

Der Gin steht dafür, dass der Gast sich abkühlt und mit sauberen Füßen ins Haus tritt.

auch Dähler ist überzeugt, dass die «Bio-Nischenprodukte» von «Fredy's Plantation» Erfolg haben werden. Wer genau wissen wolle, woher ein Produkt stamme und wie es produziert worden sei, der werde dafür auch einen angemessenen Preis zahlen.

«Dieu est pour tout le monde»

Am nächsten Tag besuchen wir ein traditionelles Dorf am Rand der Plantagen, «Mafia» heisst es; der Name hat nichts mit der kriminellen Organisation aus Italien zu tun, sondern stammt von einem gleichnamigen Flüsschen in der Nähe. Die Hütten sind aus Lehm gebaut, Beton gibt es keinen, Autos erst recht nicht. Die Männer sitzen auf blauen Plastikstühlen im Kreis unter einem grossen Akazienbaum. Uns werden drei Plätze vis-à-vis des Dorfchefs und seiner zwei *sous-chefs* zugewiesen, die mit Stoffen ausgelegt sind. Der Chef trägt ein glänzendes Gewand – gelb, rot, weiss –, die übrigen Bewohner erscheinen in T-Shirt

und Jeans oder Röcken. Die Frauen stehen etwas abseits. Zur Begrüssung vollführen sie einen Tanz, begleitet von Trommeln.

Wir tauschen Geschenke aus, vor uns auf dem Boden liegt eine Flasche Gin, ein Präsent mit Symbolcharakter: Es steht dafür, dass der Gast sich abkühlt und mit sauberen Füßen ins Haus tritt. Überdies erhalten wir einen lebendigen Hahn, die Beine sind ihm zusammengebunden. Wir sollen ihn später zum Mittagessen verspeisen, geben ihn dann aber den Hennen auf der Farm zur Unterhaltung ins Gehege.

Das Gespräch mit dem Dorfvorsitzenden verläuft nach strengen Regeln. Wir sprechen nicht direkt miteinander, sondern beide Seiten haben eine Art Botschafter und Übersetzer, die die Aussagen aufnehmen und überbringen. Über diese zwei Zwischenstationen werden wir gefragt, welche Neuigkeiten es gebe. Fredy Hiestand ergreift die Gelegenheit, um sein grosses Anliegen vorzutragen: die Verbreitung der Moringa-Pflanze, lateinisch *Moringa oleifera*, auch Meerrettichbaum genannt. Ursprünglich kommt dieser aus dem Himalaja-Gebiet, dort hat er den Spitznamen «Baum der Unsterblichkeit». Er enthalte mindestens neunzig verschiedene Nährstoffe und «mehr Vitamine als jedes Obst oder Gemüse», erklärt Hiestand. Er überreicht dem Dorfchef ein Pack mit Moringa-Tee, worauf dieser den Wunsch ausdrückt, man möge ihnen einige Pflanzen schenken. Hiestand entgegnet, er wolle nicht einfach nur Samen oder Setzlinge verteilen, sondern die Bewohner zu Kursen und Schulungen auf Dählers Farm einladen, damit sie lernten, wie man Moringa anbaue und nutze. Sofort werden drei Leute, zwei Männer und eine Frau, bestimmt, die später gleich mit uns fahren sollen, um an einer ersten Lektion teilzunehmen.



Soll sich rechnen: «Fredy's Plantation».

Aufgelockert wird das Gespräch durch eine weitere Tanzeinlage der Frauen, Hiestand und ich werden aufgefordert, mitzumachen. Der Schweiss rinnt mir schon bald von der Stirn. Zur Erfrischung bietet man uns Palmwein aus einem Plastikkanister an, ich nehme drei grosse Schlucke und richte den rechten Daumen in die Höhe, zum Zeichen, dass er mir schmeckt. Die Einwohner klatschen vor Freude. Bevor wir gehen, meldet sich ein unscheinbarer älterer Mann. Er möchte Johann Dähler für die Schule danken, die er vor Jahren in der Gegend gebaut hat. Sein Sohn studiere jetzt in der Hauptstadt Yamoussoukro am Institut National Polytechnique und wolle Ingenieur werden. Bevor wir aufbrechen, müssen wir der Tradition gemäss dreimal nach dem Weg fragen («demander la route»). Der Dorfälteste ist einverstanden, gibt uns aber nur die Hälfte des Wegs frei – auf dass wir wiederkehren mögen.



«Baum der Unsterblichen»: Moringa-Ernte.

Jedes Mal, wenn Hiestand auf der Plantage zu Besuch ist, lädt er die Kadermitarbeiter zum Lunch in ein nahegelegenes Restaurant ein. Wir fahren mit dem Lastwagen hin, ich zwänge mich zwischen etwa zwanzig Einheimischen auf einen der Sitzbänke um die offene Ladefläche. Es gibt Hähnchen, eine der beliebtesten Speisen in der Elfenbeinküste, und gebratenen Fisch. Neben Süssgetränken reicht man Bier der ivoirischen Marke Flag, nebst Tuborg, auch Mohammadou, der Imam, trinkt mit. Die Kollegen lachen, nennen ihn scherzhaft «Mathieu», weil er als Muslim doch keinen Alkohol konsumieren dürfe. Er sei eben ein «moderner



Lebendiger Hahn als Gastgeschenk: Empfang im Dorf Mafia.

Muslim», entgegnet Mohammadou. «Dieu est pour tout le monde», Gott ist für alle da. Gelächter, prost!

Engagement für gesunde Lebensmittel

Die *réunion* dient auch dazu, von den leitenden Mitarbeitern zu erfahren, wie es läuft im Betrieb und was man vielleicht noch besser machen könnte. In seinen Unternehmen in der Schweiz und anderswo habe er immer den Kontakt mit den Angestellten gesucht, sagt Hiestand. Sie wüssten am besten, was funktioniere und was nicht. Wie von selbst kommt die Rede auf Moringa, Fredys Mission. Eine Mitarbeiterin sei zu ihm gekommen und habe gesagt, sie könne am folgenden Tag nicht zur Arbeit kommen, erzählt Mohammadou. Als Grund habe sie angegeben, sie habe kein Moringa-Pulver mehr zu Hause. Es stellt sich heraus, dass auch andere Teeblätter oder gemahlenes Moringa mitnehmen, «damit die ganze Familie profitiert». Manchen habe die «Superfood»-Pflanze beim Stoffwechsel geholfen, anderen bei Herzbeschwerden, Hautproblemen oder Arthrose. Eine Frau berichtet, sie habe in ihrem Garten einen Baum gepflanzt. Auf die Nachfrage, ob sie ihn denn auf der Farm gestohlen habe, antwortet sie ohne Umschweife: «Ja.» Alle lachen, auch Monsieur Fredy. Sie hätten ihn auf eine Idee gebracht: Er wolle künftig allen Angestellten jede Woche ein Säckchen mit Teeblättern und Pulver des Moringa mitgeben, verkündet er. Dieses stärke die Abwehrkräfte und steigere die Vitalität.



Die Begeisterung ist ansteckend, das Moringa-Fieber ist ausgebrochen.

Man spürt es allenthalben: Die Begeisterung von Hiestand wirkt ansteckend, sie überträgt sich auf die Angestellten, ja auf eine ganze Region. Das Moringa-Fieber ist ausgebrochen. Es muss dasselbe innere Feuer gewesen sein, das ihn, den Bauernbuben aus dem Zürcher Oberland, der mit vierzehn Jahren von der Schule abging, zum innovativen und erfolgreichen Unternehmer machte. Er hat den Laugengipfel erfunden und durch die vorgegarten Teiglinge die Branche revolutioniert. Diese Methode ermöglichte es, Gipfel direkt aus dem Tiefkühler in den Ofen zu schieben. Bäckereien, Cafés und Restaurants zählten ebenso zu den Kunden wie die neu entstandenen Tankstellenshops, deren Boom er mitbegründete. Nach dem Börsengang von Hiestand schied der Gründer und Hauptaktionär Anfang der 2000er Jahre aus der Firma

aus. Mit Fredy's («The Fine Art of Bread») gründete er ein neues Unternehmen, das sich gesunden Qualitätsprodukten verschrieben hat. Seinen Broten mischt Hiestand den natürlichen Anteil an Weizenkeimen bei, «das Wertvollste vom Korn». Dieses wird normalerweise entfernt, weil das Mehl durch den ölhaltigen Keim ranzig werden könnte. Mit den Mischkulturen und der Moringa-Produktion auf «Fredy's Plantation» setzt Hiestand sein Engagement für gesunde Lebensmittel fort. Zehn Prozent des Gewinns, den er mit seinen Backwaren erwirtschaftet, investiert er in der Elfenbeinküste. Hiestand träumt davon, in Côte d'Ivoire tausend Stellen zu schaffen. In Afrika fehle es an Unternehmern, Beamte gebe es genug.

Das Märchen ist noch nicht zu Ende

Das Angebot soll laufend ausgebaut werden. Biologisches Palmöl steht in der Pipeline, und es wird eine agrotouristische Infrastruktur für Besucher aufgebaut, die hier hautnah miterleben können, wie die Produkte hergestellt werden. Sie sollen auch selbst Hand anlegen und Bäume pflanzen. Ein Laden ist geplant, in dem eigene Gemüse und Früchte verkauft werden, und eine Tankstelle mit Ladestationen für Mobiltelefone und sauberen Toiletten. Diese unternehmerische Herausforderung fasziniert auch Johann Dähler. «Es ist einfacher, 20 000 Tonnen Ananas zu produzieren», sagt er, als er uns zum Flughafen in Abidjan zurückbringt. «Aber dies hier ist interessanter.» Zum Abschied umarmen sich die Freunde. «Ohne dich wäre ich jetzt nicht da», sagt der Ananaskönig. «Und ich wäre ohne dich nicht da», antwortet der Gipfelkönig. Das Märchen ist noch nicht zu Ende.

www.fredys-plantation.ch
www.fredys-moringa.ch