

Blaubeere



Jeden Sommer fliegen Tausende Thailänder nach Lappland, um tonnenweise Beeren zu pflücken. Warum? Weil sie ein altes Recht des Nordens nutzen – und auf gutes Geld hoffen



Immer mit Maske:
Um sich der Mücken zu erwehren,
vermummen sich die Pflücker.

Mit dem ersten Licht machen sich die Männer auf. Schlaftrunken treten sie aus dem alten Schulhaus am Polarkreis, zwei, drei, schließlich Dutzende von Schemen, die Arme um sich geschlungen gegen die Kälte der Nacht. Dämmer liegt über den Wäldern Lapplands. Drei Uhr früh. Zigarette. Kaffee dazu. Dann auf. Die Zeit drängt.

Trupp um Trupp teilt sich auf; einer holt den Eimer mit Essen, einer füllt das Wasserfass, einer prüft Ölstand und Reifendruck am Auto. Im Zwielicht der Lampen scheinen selbst ihre Schatten an der Arbeit zu sein. Dann treten sie an die steilen Stapel aufgetürmter Kisten, einer nach dem anderen, Arbeiter für Arbeiter.

»Nein, nein, es sind keine Arbeiter«, sagt Ismo Pasanen, finnischer Mittelsmann für 500 thailändische Arbeiter, die nicht Arbeiter heißen dürfen. »Sie sind Pflücker, unabhängige Pflücker.«

Songwut Pakamjee, unabhängiger Pflücker des Kontingents G3, stemmt sechs leere Obstkisten empor. Sein Soll für diesen Sommertag. Schnellfüßig trägt er sie über das Schotterfeld, das dem Camp als Parkplatz dient. Auto reiht sich an Auto, alte Toyotas, verbeulte Volkswagen, Transporter mit abgerissenen Tankdeckeln, die Stoßstangen voller Scharten. Alle Autos haben Anhänger angekuppelt. Auch sie abgekämpfte

M

Gerät, Typ »Muuli«, Traglast eine Tonne. Autos und Anhänger bekommen die unabhängigen Pflücker von ihren Auftraggebern gestellt.

»Ankäufer, bitte: Ankäufer«, sagt Kalyakorn Phongphit, thailändische Mittelsfrau für ein finnisches Millionengeschäft, das ein altes Recht zu einer eigenen Art zu handeln zwingt. »Auftraggeber, das klingt so, als ob die Pflücker Weisungen ausführen.«

Die Ankäufer also stellen die Autos zur Verfügung, eines pro Trupp. Pakamjee lädt seine Kisten in den Anhänger eines alten Peugeot 306. Sein Trupp ist schon da. Sie sind zu fünft. Drei Frischlinge. Zwei Veteranen: Pakamjee, 27 Jahre alt, und sein Vormann, Sathaphon Fongbansri, 41. Alle aus demselben Dorf in Thailand. Schweigend zwingen sie sich ins Auto. Überall schlagen Autotüren, starten Motoren, dröhnen nachglühende Diesel. Dann rollt der erste Transporter. Viertel vor vier. Trupp um Trupp rückt aus, nach Westen, Norden, Osten, in die Wälder, wo die Beeren warten.

»Wir stehen vor dem Höhepunkt der Saison. Wichtige Zeit für die Pflücker«, sagt Ismo Pasanen am Steuer seines Allrads, der im Sommer sein Büro ist.

»Wenn sie gut sind, erreichen sie jetzt ihre Gewinnschwelle«, sagt Kalyakorn Phongphit im Sessel ihres Büros am Rand von Rovaniemi, Stadt am Polarkreis. ▶



Der Blick des Veteranen: Der Vormann Sathaphon Fongbansri schultert eine Kiste Beeren.



Bottich, Blaubeerkamm und viel Ausdauer: Songwut Pakamjee (links) und seine Kollegen.

Erst waren es Gerüchte, die Pakamjees Dorf erreichten, dann Geschichten. Er stammt aus einem Weiler im Hochland; der abgelegene Nordosten Thailands. Sie sind Reisbauern in seiner Familie. Die Geschichten waren schwer zu glauben: In einem fernen Land warteten Wälder voller Beeren, die nur zu pflücken brauchte, wer reich werden wollte. Wie reich? Am Tag sei dort so viel zu verdienen wie hier in einem Monat, hörte Pakamjee. Thailand lebt zu gutem Teil von der Ausfuhr seiner Menschen. Gerade im Grenzgebiet zu Laos

folgen viele dem Lockruf der Anwerber, um ein Jahr und länger in Südkorea zu arbeiten, in Taiwan, Bahrain. Doch in einem entscheidenden Detail klangen die Geschichten über die Beeren anders. Sie lockten nicht mit der Aussicht auf Geld allein. Sie lockten auch mit dem Zeitraum, in dem es verdient war. Immer in der Regenzeit, im Juli, August, September. Harte Monate im Hochland: Alle Saat ist ausgebracht. Während der Reis auf den Feldern reift, suchen die Bauern als Tagelöhner Arbeit. Doch es gibt während des

»Am Anfang der Saison kommen die Moltebeeren«, sagt der Mittelsmann: »Die sind das Gold«

»Am Anfang der Saison kommen die Moltebeeren«, sagt Pasanen. »Die sind das Gold. Acht, neun Euro das Kilo. Manchmal mehr. Mit etwas Glück zahlen die schon den Flug«, sagt Phongphit. »Danach sind die Blaubeeren reif«, sagt er. »Um die 1,50 das Kilo. Wachsen massenweise. Die entscheiden, ob ein Pflücker Gewinn macht«, sagt sie. »Am Ende die Preiselbeeren.« – »80, 90 Cent. Lohnt sich kaum.«

Sie stoppen am Ende einer Erdpiste. Rechts eine Rodung. Linkerhand liegt, dunkel und dicht, der Wald. Sie sind kaum aus dem Auto,

schon sind die Mücken da. Ein Sirren, ein Summen, kaum hörbar, ein heller, sägender Ton. Fünf Uhr früh. Pakamjee holt den Eimer mit Essen aus dem Kofferraum. Es gibt Schwein von gestern zum Frühstück, zwei Schöpflöffel Reis dazu. »First Food«, sagt Pakamjee. Kein Pflücker kann Finnisch. Kaum einer Englisch. Pakamjee spricht ein paar Brocken. Wenn ihm Worte fehlen, zückt er sein Handy. Er zückt es, tippt. Zu den Wundern Lapplands zählt neben der Weite seiner Wälder der Umstand, dass überall Internet zu empfangen ist. Pakamjee zeigt sein Handy. Ein Übersetzungsprogramm. Oben Thai, unten Englisch. »Three times per day provisions are supplied«, steht da in der sperrigen Sprache automatischer Dolmetscher: Dreimal täglich wird Verpflegung bereitgestellt. Pakamjee tippt. »Wir frühstücken immer im Wald.« Er tippt. »So sind wir schneller.« Sie schlingen ihr Essen; nicht gierig, nur hastig. Sie zahlen jeder 5,50 Euro am Tag dafür, der Ankaufspreis für ein Kilo Blaubeeren lag am Morgen bei 1,90, sie brauchen also allein drei Kilo, um ihr Essen zu verdienen. Schnell noch eine Kelle aus dem Wasserfass. Dann auf mit dem Anhänger, das Gerät heraus, sie rüsten sich. Jeder eine Windjacke. Einen Bottich. Rechen und Blaubeerkamm. Das Arbeitsgerät überlassen ihnen die Ankäufer kostenfrei.

»Der Deal ist simpel«, sagt Kalyakorn Phongphit, die über 500 Pflücker die Bücher führt, Erlöse und Kosten, Gewinn und Verlust – jeder Einzelne ein eigenständiger Unternehmer, wie es das Recht der Wälder verlangt. Sie holt ein Blatt Papier hervor, zieht einen Strich. »Zuerst die Kosten in Thailand«, sagt sie. Flug. Versicherung. Attest der Arbeitskraft. Visum. Die Gebühr für eine Mittelsperson wie sie, die alles das organisiert und zu den Ankäufern Kontakt hält. 59 500 thailändische Baht. Gute 1500 Euro. Die Markteintrittskosten.

Als die Männer in den Wald treten, stürzen sich die Mücken auf sie. Wie ein schwarzer Schleier wehen die Schwärme den Pflückern ums Haupt. Ein Griff, und die Männer ziehen sich Sturmhauben über, die allein ihre Augen freilassen. Der Wald ist düster. Kiefern, Fichten, ein karger Tann. Ab und an Krüppel von Birken. Auf alles Holz, ob tot oder am Leben, haben sich Flechten gesetzt. Mit knappen Befehlen weist der Vormann die Männer ein. Seine Stimme hat Gewicht. Fongbansri pflückt seine sechste Saison. Als er zum

Monsuns kaum welche. Genau zu dieser Zeit warten irgendwo Wälder voller Beeren, die reich machen? Zu den Ersten aus dem Dorf, die der Verlockung folgten, zählte ein Nachbar von Pakamjee – Sathaphon Fongbansri, sein späterer Vormann. Was mochten das für Beeren sein?

»Die Firmen kaufen drei Arten an«, sagt Ismo Pasanen, 51 Jahre alt, seit zehn Jahren macht er in Beeren.

»Gezahlt wird pro Kilo«, sagt Kalyakorn Phongphit, 48 Jahre, zwölf davon im Geschäft.



Die Masse macht's – Mann für Mann wiegen die Pflücker ihre Beeren.

ersten Mal in die Wälder ging, war der Mittelsmann ein Schuft. Seine Versprechungen waren hoch. Die Vorauskosten, die er verlangte, auch. Fongbansri liebte sich das Geld. Er will nicht sagen, wo. Manche Pflücker beleihen Grund und Boden. Manche machen auf dem schwarzen Markt Schulden. Als Fongbansri in Finnland eintraf, waren die Kosten, die ihm die Ankäufer in Rechnung stellten, auf einmal höher als ausgemacht, die Beeren aber weniger wert als versprochen. Er arbeitete die ganze Saison gegen Schulden an. Nach drei Monaten kam er mit einem knappen Gewinn nach Hause ins Hochland. Er schämt sich, die genaue Höhe zu nennen. Er hatte viel weniger verdient als erhofft. Aber mehr, als er im Monsun hätte machen können. Im Jahr darauf kehrte er in die Wälder zurück. Er wollte sein Glück nochmals versuchen. Fongbansri deutet den anderen die Stellen aus, die nach gutem Ertrag aussehen. Ein Wink, und die Pflücker schwärmen aus.

»Die Kosten in Finnland«, sagt Kalyakorn Phongphit.

Essen: 5,50 Euro. Unterkunft: 8,50 Euro am Tag. Leihgebühr für das Auto: zehn Euro am Tag.

»Kommt noch Benzin dazu, etwa 3,50 Euro«, sagt sie. »Je nachdem, wie weit sie fahren.« Macht zusammen 27,50 Euro. Das ist die Schwelle, die jeder Pflücker Tag für Tag

überpflücken muss, um kostendeckend zu arbeiten. Das sind 15 Kilo **Blaubeeren**. Das ist eine Kiste.

Der Waldboden ist trügerisch. Umgestürzte Stämme. Von Farn umwucherte Findlinge. Buschwerk. Und tückische Matten von Moos. Pakamjee eilt wie auf Eis dahin. Auf einer Lichtung stoppt er, bückt sich, mustert das Unterholz. »Schöne Stelle«, sagt er. Er geht in die Knie, deutet aus diesem Winkel in das Gestrüpp, das sich an den Waldboden duckt. Im Strauchwerk schimmern Funken satten Blaus. Pakamjee kippt seinen Bottich schräg, schlägt seinen Rechen in die Blätter, kämmt durch das Grün. Mit mattem Ton prasseln ein paar Beeren in den Bottich. Fünf Gramm. Vielleicht zehn. Pakamjee setzt den Bottich um, ein Schritt hinterher, sein Rechen fährt herab. Dauert nicht lange, und er buckelt in einem strammen Takt. Er schaut nicht auf. Er hält nicht inne. Er lässt nicht nach. Pakamjee pflückt seine zweite Saison, arbeitet aber wie ein Veteran. Er verdankt es Fongbansri. Sein Vormann war dreimal in den Wäldern gewesen, als Pakamjee sich aufmachte. Der Alte erklärte dem Jungen die Arbeit. So viel im Geschäft ist Glück. Glück mit dem Mittelsmann. Glück mit den Ankäufern. Glück mit Ernte, Wetter, Erlös. Ansonsten ist ein Pflücker auf sich gestellt. Also die Kraft auf das konzentrieren, was in



der eigenen Hand liegt. Jeder Tag zählt. Jede Kiste. Jede Stunde.

»Wir sagen ihnen nicht, wie viel sie pflücken sollen, oder wann, oder wie«, sagt Ismo Pasanen, den das Recht zwingt, da genau zu sein. »Geld dürfen sie einzig und allein durch Beeren verdienen«, sagt Kalyakorn Phongphit. »Das Geschäft geht auf ein altes Recht zurück«, sagt Pasanen. »Das Jedermansrecht«, sagt Phongphit.

Gebückt geht Pakamjee durch die Beeren, die immer gleiche Bewegung, Schritt für Schritt. Aus der Ferne sieht es aus, als fege ein Vermummter den Waldboden mit Besen und Kehrblech. Aber von nahe ist zu hören, wie hart die Arbeit ist. Dumpf und schwer dringt Pakamjees Atem durch seine Sturmhaube. Sonst liegt der Wald in unwirklicher Stille. Kein Verkehr. Kein Lärm. Nur der Wind, der oben durch die Wipfel fährt, das Sirren der Mücken, die Atemstöße der Arbeit. So muss es sein. Wie viele Pflücker bekam Pakamjee das Jedermansrecht nur dürr erklärt: Keinesfalls dürfe er zu nahe an Häusern pflücken, an Siedlungen oder Straßenrändern. Ansonsten aber – alles sein, was er aus den Wäldern hole, so viel er auch pflücke.

Das Jedermansrecht ist ein Recht des Nordens: In Schweden, Norwegen, Finnland ist es von alters her jedem gestattet, Natur und Wildnis zu nutzen, egal wem sie gehört. Betreten, Durchwandern, Angeln, das Sammeln von Pilzen, Reisig, Beeren – alles gestattet, solange das Recht mit Rücksicht ausgeübt wird. Es ist ein Gewohnheitsrecht, kein Gesetz, das in Paragrafen steht. Im Geschäft kursieren viele Geschichten, wer als Erster die Chance darin erkannte. Russen? Die Ankäufer? Eine einzelne Thai, nach Schweden verheiratet? Es war so einfach: Das Jedermansrecht erlaubt jedem, Beeren zu sammeln. Auch verkaufen darf er sie. Sogar steuerfrei. Früher nutzten nur Finnen dieses Privileg. Doch nach dem Zusammenbruch des Ostblocks kamen Russen, Ukrainer, Letten und, um die Jahrtausendwende, Thai. Anfangs waren es Angehörige von Frauen, die mit schwedischen oder finnischen Männern verheiratet waren. Aber dann trafen ganze Dörfer ein, auf Einladung von Ankäufern.

Ein Pfiff gellt durch den Wald. Ein zweiter. Sieben Uhr. Pakamjee hastet zurück. Am Auto sind die anderen dabei, ihre Bottiche in ihre Kisten zu leeren. Ein magischer Moment. Wie aus Füllhörnern strömen die Früchte, glitzernd wie Perlen – Beeren, einzeln vom Strauch gekämmt, werden zur Masse, zu messbarem Erfolg. Sieht schlecht aus. Eine halbe Steige. Eine drei viertel Kiste. Nur Pakamjee und Fongbansri haben ihre erste Kiste voll bekommen. Die Kosten haben sie so heute gedeckt. Ab jetzt geht es um Gewinn.

»Dieses ganze Geschäft ist wie ein Spiel, wie eine Wette«, sagt Kalyakorn Phongphit. »Jeder setzt darauf zu gewinnen.«

Sie beratschlagen sich. Das Gelände, einmal durchkämmt, ist nicht leer gepflückt. Aber die Beeren sind ausgedünnt, das senkt den Schnitt. Bleiben? Spart Benzin. Fahren? Bietet die Chance auf Fülle anderswo. Sie verlegen tiefer in die Wälder, eine halbe Stunde Fahrt, auf wüsten Forstwegen. An einer großen Lichtung sitzen sie ab. Gutes Terrain. Im Wald ringsum wurden Bäume gefällt, und rund um die Stümpfe wachsen Beeren gern. Sie hetzen sich, eine Stunde, zwei. Die zweite Kiste ist voll. Auch die Frischlinge holen auf. In jedem Bücken ist jetzt Schwung, ein guter Tag, wird sicher ein guter Tag. In seiner ersten Saison trugen Pakamjee solche Hoffnungen weit: Allein mit den Moltebeeren am Anfang machte er mehr als tausend Euro seiner Vorkosten gut, die ersten Wochen in den Blaubeeren schoben ihn über seine Gewinnschwelle, am Ende zahlte ihm sein Mittelsmann im Auftrag des Ankäufers knapp 2400 Euro Gewinn aus, für drei Monate Arbeit, sieben Tage die Woche, 15 Stunden am Tag. Er zahlte alte Schulden. Er besserte sein Heim aus. Den Rest steckte er in ein Stück Weideland, auf dem er acht Kühe aus dem Dorf grasen lässt, dafür bekommt er später eines

der Kälber. Zehn Uhr durch. Die Pflücker peitschen sich. Eine Kiste noch, eine. Es fängt an zu regnen. Sie werden langsamer. Dann dünnen die Beeren aus. Sie holen weniger ein. Ein Pfiff, und sie fahren, bessere Beerengründe suchen.

»Die Pflücker wissen genau, wie dieses Spiel läuft«, sagt Phongphit. »Ich verspreche ihnen nichts. Ich ...« Eines ihrer zwei Telefone läutet. Das ist Bangkok. Sie hat in Thailand ein Backoffice sitzen, acht Angestellte, die ihr und den Ankäufern helfen, die Tücken des Geschäfts zu bewältigen: Jedes Kilo wird gezahlt, jeder gefahrene Kilometer gegengerechnet, jede Kiste gewogen, jedes Stockbett in Rechnung gestellt, und das Pflücker für Pflücker – modernes Ma-

agement, um dem alten Recht der Wildnis gerecht zu werden: Jedermann darf die Früchte der Wälder pflücken. Jederbetrieb nicht. Das Jedermansrecht kennt keine Arbeiter im Auftrag, keine Angestellten im Dienst, keine kommerzielle Nutzung in großem Maßstab. Dadurch zwingt es das Geschäft zu einem Seiltanz. Ankäufer müssen allen Anschein vermeiden, Pflücker könnten abhängig sein: Die Firma, die ihre Beeren ankauft, darf nicht die Firma sein, die ihnen Autos leiht oder Unterkünfte stellt, auch wenn dahinter ein- und derselbe Ankäufer steht. Auf Seiten der Pflücker ist es simpler: Alle Pflücker müssen auf eigene Faust und Rechnung arbeiten. Phongphit legt auf. »Ich verspreche ihnen nichts. Ich lüge ihnen nichts vor. Ich unterstütze sie nur, logistisch. Dann liegt es am Pflücker, was er daraus macht.«

Sie dringen weiter in die Wälder, zehn, zwanzig Minuten Marsch vom Auto. Der Wald ist hier von sumpfigem Boden durchsetzt, viel Morast, stehendes Wasser, Mücken. Aber Bee-

Das Jedermansrecht erlaubt jedem, Beeren zu sammeln. Auch verkaufen darf er sie. Sogar steuerfrei

ren. Wiesen von Beeren. Pakamjee tippt. »Dieses Jahr ist seltsam. Die Beeren sind weniger als sonst.« Er tippt. »Nur in den Sümpfen sind viele zu finden.« Tippen. »Dieses Areal könnte sich lohnen.« Von der Aussicht auf volle Kisten angefeuert, schlagen Pakamjee und sein Vormann ein scharfes Tempo ein. Sie jagen sich, wie im Wettstreit, Kollegen und Konkurrenten zugleich. Fast Mittag. Drei Kisten. 40, 45 Kilo.

»An einem guten Tag, an einem guten Fleck, mit dem richtigen Rhythmus und ordentlich Tempo – da schafft ein guter Pflücker locker mehr als 120 Kilo«, sagt Phongphit.

Mittag. Manche Trupps führen Gaskocher und Töpfe mit sich, schneiden ihr Fleisch in Stücke, schlagen Eier auf. Träumer. Pakamjee und sein Vormann schaufeln eine Lage Reis in die abgegriffenen Plastiksachteln, die ihnen als Teller dienen, und streuen daumendick Zucker darüber. Einfach nur Energie. Sie essen in Hast. Sie wechseln schnelle Worte. Über was reden sie? »Home«, sagt Pakamjee. Seine Frau Chutima und er haben einen Sohn, Nadhapakhorn, er ist sieben. Pakamjee hofft, dass sein Sohn mal länger zur Schule gehen kann als er. Er ist mit 15 abgegangen, als Tagelöhner arbeiten. Der Vormann springt als Erster auf. Sie vermummen sich, schultern die Bottiche, stapfen wieder in den Wald.

»So einen guten Schnitt schaffst du nur durch Geschwindigkeit«, sagt Phongphit.

Sie schinden sich. Ihre Schritte sind schleppender jetzt. Sie bücken und bücken sich, sie rechnen und rechnen, eine

Gruppe Gesichtsloser, seit acht oder neun oder zehn Stunden am Arbeiten, die Zeit verliert sich. Irgendwann ist da nur noch der singende Ton, wenn der Rechen durch die Sträucher fährt, das dumpfe Trommeln, wenn die Beeren in den Bottich prasseln. Vier Kisten schon. Vier Kisten erst.

»Das Tempo ist entscheidend«, sagt Phongphit.

Jetzt kommen die Stunden, da ist es gnadenlos. Jeder Schritt ist Schweiß. Jeder Schritt ist Schmerz. Fünf Kisten.

Ein Pfiff. Endlich.

»Wenn wir alle gut arbeiten«, sagt Ismo Pasanen, »ist es eine Win-win-Situation.«

Zurück im Camp stemmen sie ihre Kisten aus dem Anhänger, schultern sie, stapeln sie an der Wiegestation. Der Saft überreifer Beeren rinnt ihre Jacken hinab wie Blut. Acht Uhr am Abend. Gute Zeit. Manche Trupps kehren erst um zehn aus den Wäldern zurück, wenn das Licht schwindet. Pakamjee hockt sich vor die Waage. Jeder Trupp wiegt selbst. Das Gewicht verzeichnet ein Gewährsmann der Ankäufer in Listen, immer unter der Kennung, unter der jeder unabhängige Pflücker als Unternehmer aufgeführt ist.

Kontingent G3, KK1/93: 63,5 Kilogramm. Ein Frischling.

G3, KK1/56: 77,5 Kilo. Frischling.

KK1/68: 92,2 Kilo. Der Vormann.

KK1/73. Das ist Pakamjee. 98,3.

Er fotografiert den Wiegezettel mit seinem Handy. Fast alle Pflücker machen das. Später, in den Stockbetten,

Jetzt für den Sommer 2019 buchen und von dem Frühbucher-Rabatt profitieren.



INFO@BALLABENI.COM

WWW.BALLABENI.COM

f BALLABENI ICECREAM

ig BALLABENI_ICECREAM

ICECREAM CATERING

Unser Eiswagen ist ein Klassiker für alle Fälle in München und über die Grenzen hinaus! Egal ob Firmenevent, Hochzeit oder Geburtstag - es gibt immer einen Grund für Eis! Dieser Bulli „Bruno der Bus“ aus dem Jahre 1969 ist speziell für den Transport und Verkauf von Premium-Eis nach Ballabeni-Standard konzipiert. Gerne bieten wir Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Konzept an.



BALLABENI ICECREAM WERKSTATT
Seidlstraße 28, 80335 München

BALLABENI ICECREAM STAMMHAUS
Theresienstraße 46, 80333 München

rechnen sie sich damit dem Reichtum entgegen. Abseits, auf einem Plakat, ist der Ankaufspreis des Tages angeschlagen.

1 Kilogramm **Blaubeeren**: 1,90 €

Wer setzt diese Preise fest, und wie?

»Jukka«, sagt Pasanen. »Jukka Kristo«, sagt Phongphit.

Er sitzt in seinem Büro, genau an der Grenze zwischen Schweden und Finnland, Jukka Kristo, eine Legende im Geschäft. Es gibt ein gutes Dutzend Ankäufer, kleine Firmen, große. Keiner ist so groß wie er und sein Firmenverbund.

Wer setzt die Preise fest, und wie?

Er steckt einen Finger in den Mund, zieht ihn heraus, hält ihn hoch, wie Jäger es tun, um die Windrichtung zu prüfen.

»Ich mach das«, sagt er.

Er öffnet ein Dokument auf seinem Computer, ein zweites, Graphen und Listen. »Die Preise sind sehr volatil«, sagt er. »Ich achte aber darauf, gute Preise zu bieten. Wenn die Pflücker kein fettes Lächeln im Gesicht haben, kann ich kein Geschäft machen. Ich brauche sie.«

Was verdient ein Pflücker in der Saison?

Er klickt durch eine Statistik, dreht den Bildschirm, gewährt einen Blick. Die Bilanzen der vorigen Saison. Jeder einzelne Pflücker. Jede einzelne Tagesleistung. Jeder Schritt, jeder Schweiß, in schönen Kurven.

»Hier, guter Pflücker, hat fast 5000 gemacht. Netto!«

Und ein schlechter Pflücker?

Er dreht den Bildschirm weg.

Sind diese Statistiken öffentlich, kann man sie bekommen?
»Nein, das ist Geschäftsgeheimnis.«

Welche Rolle spielen die Mittelsmänner, wer kauft die Beeren an, wer zahlt sie aus?

»Jetzt nähern Sie sich einem Bereich, in dem wir uns nicht öffentlich äußern können.« Er lächelt. »Aber ich kann versichern: Ich bin glücklich über unsere soziale Verantwortung. Viele Pflücker kommen Jahr für **Jahr wieder**.«

Dieses Geschäft, ist es fair? »Fragen Sie die Pflücker.«

Sie warten vor dem Schulhaus auf das Abendessen, drei Frischlinge, zwei Veteranen, ein Trupp. »Das ist doch eindeutig«, tippt Pakamjee seine Antwort. »Alles, was du pflückst, gehört dir. Wie du arbeitest, verdienst du auch.« Er tippt. »Du pflückst. Du verkaufst. **Sie zahlen**.« Tippen. »Was soll daran nicht fair sein?« Sie essen warm zu Abend. Langsam löffeln sie das Huhn und den Reis, die auch morgen ihre Verpflegung sein werden, Zigarette noch, dann auf die Stube, schlafen. Sie müssen morgen wieder früh raus, um sich zu beweisen, dass das Glück mit den Tüchtigen ist.



ROLAND SCHULZ

erfuhr zu seiner Überraschung noch, dass ein Teil der von Thai gepflückten **Blaubeeren** nach Asien exportiert wird: Dort gilt diese arktische Beere als ein Wundermittel für gute Augen.



Die Liebe zu Currys ist grenzenlos!

Deswegen haben die Jungs von Curry 0 City die besten Currys und Snacks zwischen Mumbai und Kalkutta ausfindig gemacht und bringen diese mit Ihren goldenen Food-Trucks direkt zu Euch. Regelmäßig zur Mittagszeit findet Ihr die Trucks an verschiedenen, täglich wechselnden Plätzen in München oder auf diversen Festivals am Wochenende. Sämtliche Gerichte werden mit viel Liebe sowie authentischen Zutaten und ohne künstliche Zusatzstoffe frisch zubereitet.

Natürlich unterstützt Euch das Team von Curry 0 City gerne professionell bei der Planung Eures Firmen-Events oder Eurer privaten Feier; hier ist vom Street-Food-Special bis zum Menü alles möglich.

Mehr Infos findet Ihr unter: www.curry0.city



ORIENTAL STREET FOOD

करि ० सिटी