

Mit Sheabutter Hilfe leisten

Zwei Schwestern aus St. Gallen unterstützen mit dem Verkauf von Pflegeprodukten afrikanische Frauen.

Daniela Huijser

Sylvia Bucher hat schon viel von Afrika gesehen. Viel Schlimmes, aber auch manch Schönes. Als Personalleiterin von Ärzte ohne Grenzen (MSF) arbeitete sie von 2009 bis 2014 in verschiedenen afrikanischen Staaten und trug die personelle Verantwortung für bis zu 500 Mitarbeitende. Doch auch in den folgenden Jahren zog Afrika sie immer wieder in seinen Bann, was sie zu befristeten Einsätzen für MSF bewegte. Während eines Einsatzes entdeckte Sylvia Bucher die Sheabutter.

Ein Produkt, das typisch afrikanisch ist. «Ich arbeitete in Juba, der Hauptstadt von Südsudan, als ich eine Sheabutter von sehr guter Qualität kaufte», erzählt die vielgereiste 64-Jährige. Zurück in St. Gallen – und später in der ganzen Schweiz – suchte sie in verschiedenen Läden nach Sheabutter. Doch eine solche hohe Qualität wie jene aus Ostafrika fand sie nicht.

Flüchtlingsfrauen eine Perspektive geben

«Zurück in Juba sah ich einen Laden mit Namen Lulu Life, der verschiedene Pflegeprodukte aus Sheabutter verkaufte.» Im Gespräch mit der Verkäuferin erfuhr sie viel über die Herstellung der Produkte und Interessantes über Lulu Life. Dabei handelt es sich um ein Entwicklungsprojekt, das 1999 gestartet war. Verschiedene Spender und Hilfsorganisationen unterstützen diese Frauengruppen, indem sie deren Ausbildung förderten und auch die nötige Ausstattung für die Produktion finanzierten. «So konnten die Frauen Speiseöl, Körperbutter und Seife in grösseren Mengen herstellen», erzählt Sylvia Bucher. Seit 2009 ist das Projekt fast gänzlich selbsttragend. Die Frauengruppen erhalten 2,5 Prozent des Jahresumsatzes und können so Investitionen tätigen.

Was nach einer Erfolgsgeschichte klingt, hat aber auch



Ruth Herde (links) und Sylvia Bucher ermöglichen afrikanische Frauen eine Ausbildung. Bild: Daniela Huijser

Schattenseiten. Sylvia Bucher sagt: «Die Lage im Südsudan ist sehr unsicher und von Konflikten geprägt. Deshalb sind sehr viele Frauen mit ihren Kindern nach Uganda geflüchtet.» In Flüchtlingslagern haben diese Frauen nun die Shea-Verarbeitung wieder aufgebaut. Die Sheanüsse (siehe Kasten) werden in Südsudan gesammelt, im Flüchtlingslager in Uganda verarbeitet, die Butter gelangt dann nach Kenia, wo sie zu Pflegeprodukten verarbeitet wird.

Engagement für Lulu Life

Als Sylvia Bucher im kleinen Laden in der südsudanesischen Hauptstadt Juba einen Einblick in dieses Projekt erhielt, war sie beeindruckt. Und als die Verkäuferin fragte, ob sie Lulu-Life-Sheabutter in der Schweiz verkaufen wolle, musste sie nur noch eines tun: Ihre sechs Jahre jüngere Schwester Ruth Herde fragen, ob sie mitmacht. Und diese zögerte keinen Moment. Noch während Sylvia Bucher in Afrika im Einsatz war, klärten

die Schwestern die wichtigsten Details und gaben die erste Bestellung auf.

Nun ging es darum, an Schweizer Kundinnen zu gelangen. Am besten mittels einer Website und eines Onlineshops. Die Schwestern hatten aber von Webdesign keine Ahnung – jedoch einen Fachmann zur Hand: Ruth Herdes Sohn Joël, der im

Botanisch eine Beere

Die Früchte des Sheanussbaums ähneln einer kleinen Mango und haben Fruchtfleisch sowie eine Nuss im Inneren. Diese **Nuss bleibt nach dem Verzehr der Früchte übrig**. Der Kern wird kalt gepresst, um die kostbare Sheabutter sanft zu extrahieren. In Ostafrika werden die sogenannten Nüsse, die botanisch eine Beere sind, von Hand gesammelt, geknackt, sortiert, getrocknet und gemahlen. Dies alles ohne Chemie, also in Bioqualität. (dh.)

IT-Bereich arbeitet, kümmerte sich ohne zu zögern um den Aufbau der Website. Und Ruth Herdes Mann fertigte Regale für das Lager der Lulu-Life-Produkte.

Reise nach Uganda geplant

Seit Herbst 2019 verkaufen die Schwestern nun online Sheabutter-Produkte. Nachschub kommt jeweils direkt aus Kenia per Flugzeug nach Zürich, wo ein Speditionsunternehmen die Waren nach St. Gallen bringt. Wo genau die Waren herkommen, wollen die engagierten Frauen Ende Juli sehen. Dann soll es nach Uganda gehen, wo zu dieser Zeit Hochsaison für die Verarbeitung von Sheanüssen ist. Die riesigen Sheanussbäume wachsen auf natürliche Weise und können von allen Menschen frei genutzt werden. Nachhaltigkeit ist garantiert, denn ein Sheanussbaum trägt erst nach etwa 20 Jahren erstmals Früchte und so richtig viel Ertrag bringt er nach 50 Jahren. Dem Baum muss also lange Zeit Sorge getragen werden.

Ruth Herde und Sylvia Bucher können es kaum erwarten, die Frauen kennen zu lernen, die dank der Lulu-Life-Produkte ein besseres Leben führen. «Durch die Verarbeitung der Sheanüsse haben diese Frauen einerseits eine Einnahmequelle, andererseits auch eine Aufgabe. Sie sind selbstständig und können auch den Preis für ihre Butter selber bestimmen.»

Sheabutter wird in Afrika zum Kochen verwendet

Die beiden St. Gallerinnen freuen sich über den Erfolg des Lulu-Life-Projekts und der Produkte, die sie in der Schweiz verkaufen. «Das Feedback unserer Kundinnen ist sehr schön», sagt Ruth Herde, die in einem Architekturbüro arbeitet und nebenbei für die Pro Senectute im Einsatz ist. «Gerade wenn ich telefonische Bestellungen entgegennehme, erzählen mir Frauen regelmässig von ihren positiven Erfahrungen.» Auch die Schwestern würden nur noch diese Pflege für Haut und Haare setzen. Sheabutter-Produkte werden in Afrika nicht nur für die Hautpflege verwendet, sondern auch zum Kochen. Und, so hat Sylvia Bucher erfahren, sogar im medizinischen Bereich, etwa bei Verbrennungen oder bei Ekzemen.

Während Sylvia Bucher und Ruth Herde von Lulu Life erzählen und die Produkte zeigen, ist spürbar, wie wichtig ihnen das afrikanische Projekt ist. Trotzdem wollen sie bei ihrem eigenen Engagement nichts überstürzen und Schritt für Schritt ihren Kundenkreis auf- und ausbauen. «Wenn wir wollten, könnten wir nämlich heute schon die Lulu-Life-Vertretung für ganz Europa erhalten», sagt Sylvia Bucher lachend. Doch dies hat für sie und ihre Schwester keine Priorität. Zuerst einmal soll es nun in den kommenden Wochen nach Uganda und Kenia gehen. Für Sylvia Bucher wird es ein Wiedersehen mit Afrika, für Ruth Herde die erste Reise ins Herz des Kontinents.

Andrea Scheck tritt zurück

Stadtparlament Die Amtsdauer 2021 bis 2024 des St. Galler Stadtparlaments ist noch kein halbes Jahr alt, und schon hagelt es vorzeitige Rücktritte. Nach zwei SP-Männern, zwei CVP-Frauen und einem FDP-Mann gibt nun Andrea Scheck ihren Rücktritt bekannt. Sie möchte sich künftig auf das Kantonalpräsidium der SP konzentrieren.

Mit der Parlamentssitzung vom 24. August rückt Miriam Rizvi als erstes Ersatzmitglied auf der Juso-Liste nach. Die 20-jährige Schülerin ist in der Klimabewegung engagiert und vertritt dort seit Jahren die Anliegen der Jugendlichen. Sie will im Parlament «die konsequente linke und laute Linie der Juso» weiterführen. (pd/vre)

Pfadi St. Martin will neues Heim

Crowdfunding Das Pfadiheim an der Kreuzung Haggen-, Ober- und Wolfgangstrasse ist über Bruggen hinaus wegen der öffentlichen Quartierveranstaltungen bekannt. Die Pfadi St. Martin will die über 40 Jahre alte Baracke gemäss Mitteilung durch einen Neubau auf einem Grundstück am Rand des Schösslihangs ersetzen. Per Crowdfunding über die Plattform Lokalhelden.ch kamen bisher über 50 000 zusammen. Es läuft noch bis Ende Monat. (pd/vre)

Grosse Bibliothek in der «Union»

Bekanntgabe Kanton und Stadt St. Gallen wollen im Geschäftshaus Union und auf dem benachbarten Blumenmarkt eine neue Bibliothek bauen. Der Architekturwettbewerb für das neue Bibliotheksgebäude ist abgeschlossen. Vorgestellt wird das Siegerprojekt am nächsten Mittwoch, 19 Uhr. Die Präsentation wird live ins Internet übertragen unter www.kanton.sg/neue-bibliothek. (pd/vre)

ANZEIGE

**WOCHENMARKT
HERISAU**

**Samstag, 19. Juni 2021
von 8.30 – 12.30 Uhr**

Teilnehmer:

Metzgerei Scheiwiler | Fleischwaren

Molkerei Forster | Milchprodukte

Doris und Hans Keller | Obst und Gemüse

Urs Gredig | Gemüse

Maratrice | Schnittblumen, Saisonsträuße

Dreischibe | Backwaren & Hausgemachtes

Gaststand:

AR-Honig.ch | Appenzellerhonig und mehr...

Baier | Autogarage

Bistro Steig | Restaurant

A. Aebi | AloeVera Produkte

Bistro:

Dreischibe