

Van badkuip tot wereldbedrijf

Het is dit jaar feesten geblazen bij het Duitse biobedrijf Rapunzel, want de onderneming bestaat dertig jaar. In de jaren '70 startte Rapunzel als een hippiecommune met natuurvoedingswinkel waar de muesli in de badkuip werd gemengd. Vandaag is het een florissante onderneming met meer dan tweehonderd werknemers en leveranciers over de hele wereld. Achter dit succesverhaal staan de Duitse Joseph Wilhelm en zijn Vlaamse vrouw Geertje Vermeulen. We nestelden ons afgelopen zomer op een terras in de schaduw van de abdij van Tongerlo, Geertjes Vlaamse thuisbasis, en luisterden naar haar relaas van dertig jaar biogeschiedenis.

door Carla Rosseels, BIOvisie

In de jaren '70 was Geertje een vrolijke jonge meid die haar school had afgebroken omdat ze wel eens 'wat anders' wou. In het Antwerps café 'De Groene Michel' liep ze in de late uurtjes de Duitse Joseph Wilhelm tegen het lijf, die net als zij de schoolbanken had verlaten en nieuwe horizonten wilde verkennen. Als pril paartje verzeilden ze in Leuven waar twee van Geertjes vriendinnen het vegetarische restaurant Lukemieke uitbaatten. Daar maakten ze kennis met vreemde gerechten, bereid van gierst en andere onbekende ingrediënten. Het smaakte zo goed, dat Geertje en Joseph meteen hun keukenkasten leegmaakten, de inhoud ervan naar Geertjes moeder brachten en zich naar de Leuvense natuurvoedingswinkel repten, één van de eerste die er in België te vinden was. Ze kochten er een pakket biologische basisproducten en een kookboek en gingen daarmee aan de slag. "Dat was een echte openbaring voor ons", vertelt Geertje. "Van de ene op de andere dag werden we vegetariërs en wisten we hoe we voortaan door het leven wilden gaan: we huurden een klein oud huisje met tuin op het platteland en we begonnen biologisch te tuinieren".

Mei '68

De sfeer van mei '68 hing nog steeds in de lucht en Geertje en Joseph waren weinig honkvast. Ze wilden nieuwe wegen inslaan en meewerken aan verandering, maar eerst moest de wereld verkend. Ze reisden naar Turkije en naar Griekenland, waar het hen zo goed beviel, dat ze zich een tijdlang settelden op een afgelegen Grieks eiland. Ze leefden er in een huisje zonder stroom en zonder water en bewerkten er opnieuw een stukje grond. Toen in 1974 de Cyprus-crisis uitbrak werd de sfeer op het eiland grimmig, zodat ze hun biezen pakten en naar Duitsland afzakten. Daar

planden ze een nieuwe reis op een vespa richting Tasmanië maar omdat ze moeite hadden om een langdurig visum te krijgen en omdat het weer lange tijd slecht bleef, zetten ze die reis uit hun hoofd en haalden ze een oud plan uit de kast: zelf een natuurvoedingswinkel beginnen. "Dat sprak ons aan," vertelt Geertje, "omdat we zelf moeite hadden om aan onze geliefkoosde natuurvoedingsproducten te geraken. In Augsburg, waar Joseph vandaan komt, konden we via een advertentie in een lokale krant voor een appel en een ei een leegstaande winkel en een oud boerderijtje op de kop tikken. Het leek wel een teken, zodat we meteen enthousiast van start gingen. In januari 1975 meldde Joseph de winkel aan onder de naam Rapunzel Naturwaren."

"Lima was onze eerste leverancier. We reden zelf 900 kilometer met een volkswagenbusje van Augsburg naar West-Vlaanderen, om de wagen vol te laden en onze winkel te bevoorraden. In Duitsland leerden we landbouwers kennen die ons biologische aardappelen en groenten leverden. We bewerkten zelf ook nog een groot stuk land, waar we 's morgens oogstten. De vader van één van Josephs vrienden was bakker en wilde biobrood voor ons bakken. Zelf bakten we één keer per week volkorenbrood in een houtoven en elke dag maakte ik appelgebak. De hazelnoten en de boekweit voor de

muesli roosterden we op de oude houtkachel in onze keuken. De muesli mengden we in de badkuip" "Onze eerste klanten waren studenten, huisvrouwen en macrobioten. Veel leverde het allemaal niet op, maar dat vonden we niet erg. Leven en werk liepen in elkaar over en we leefden sober. We hadden geen radio, geen televisie, geen platenspeler. We hadden eigenlijk maar één devies 'Ora et labora'. We werkten almaar door. Het was nog steeds jaren '70. Vrienden

liepen af en aan en staken een handje toe. Sommigen bleven langer logeren, werkten mee en leefden in commune met ons samen."

Kistje vijgen

"Toen ik voor de eerste keer zwanger werd en niet langer hele dagen in de winkel wilde staan, verhuisden we naar een groter Gasthof. Een vriend bleef in de winkel wonen en hield die voor ons open. In dat grotere

huis hadden we meer plaats om ons op de productie toe te leggen: we mengden meer muesli, bakten meer appelgebak en begonnen ook te experimenteren met notenpasta's. Een heleboel vrienden waren mee verhuisd en bleven met ons samenleven en werken. Niemand was als personeel in dienst. Ondertussen kregen we steeds meer telefoons van mensen die ook een natuurvoedingswinkel wilden starten en die vroegen om via ons producten te bestellen. Daar kroop gaandeweg zoveel werk in dat we de winkel



Geertje Vermeulen

"De bedrijfsspirit
voel je nog altijd in
het product"

hebben overgelaten en van Rapunzel een groothandelszaak hebben gemaakt. In 1986 kochten we een kaasfabriek. Vanaf toen werd het echt serieus en zijn we personeel in dienst beginnen te nemen. Plots kregen we heel andere verantwoordelijkheden:



Joseph Wilhelm (rechts) toen

de zorg voor arbeidsplaatsen bijvoorbeeld of voor het wel en wee van leveranciers in andere landen. Zo is stilaan onze fairtradewerking gegroeid.”

“Sommige producten, zoals gedroogde vruchten bijvoorbeeld, vond je in de beginjaren niet in biologische versie. Daarom besloot Joseph op pad te gaan om boeren te overtuigen om om te schakelen. Zo vond hij op een kistje vijgen het adres van een Turkse handelaar. Hij scheurde dat adres eraf, stapte de trein op naar Izmir en deed rondvraag in de bazaar. Uiteindelijk heeft hij die man gevonden. Het was een Turk die in Duitsland had gestudeerd en met een Duitse was getrouwd. Met jeugdig enthousiasme slaagde Joseph erin die man te overtuigen, zodat hij het platteland is rondgetrokken om Turkse boeren aan te zetten om biologisch te telen. Joseph stuurde op zijn beurt Duitse ervaringsdeskundigen die de Turkse boeren op weg hielpen. Zo is Joseph te werk blijven gaan. Om aan biologische cacao en suiker te geraken, trok hij vervolgens naar Zuid-Amerika. Van in het begin hadden wij een betrokken relatie met onze buitenlandse leveranciers. Als een boer 6 ton cacao oogstte en wij hadden maar 1 ton nodig, dan zochten wij mee naar een afzetkanaal voor die andere 5 ton. Maar ook omgekeerd, als de wereldprijs zo hoog steeg dat wij die prijs met surplus voor bio en fairtrade zelf niet meer konden betalen, dan kregen we wel eens een partij aan een gunstiger tarief. Zo is uiteindelijk onze fairtradewerking Hand in Hand ontstaan, waarin wederzijdse samenwerking en betrokkenheid centraal staan. Daarbij zoeken we zoveel mogelijk naar creatieve oplossingen. In Sri Lanka loopt een project met kokosboeren van wie we geraspte kokos afnemen. Zij hebben echter nog zo veel kokosnoten over, dat we ondertussen ook biologische

kokosmelk produceren. Daarmee zijn we allebei een stap vooruit: zij kunnen meer kokos afzetten en wij hebben er een nieuw product in ons gamma bij.”

Wij zijn nog steeds wij



Geertje en Joseph nu

Geertje werkt ondertussen op de exportafdeling van Rapunzel. Joseph, van wie ze inmiddels gescheiden is, staat nog steeds aan het hoofd van het bedrijf. Hun kinderen, twee dochters en een zoon, gingen ook bij Rapunzel aan de slag. “Een tijdje geleden hebben we promotie gevoerd met de slogan: wir sind (noch immer) wir - wij zijn (nog steeds) wij. Ondanks de evolutie die het bedrijf in die dertig jaar heeft doorgemaakt, is er nog steeds iets aanwezig van de pioniers sfeer. Onze visie is overeind gebleven en op sommige dagen heeft het bedrijf ook nog die familiale sfeer, al gaat het er ondertussen natuurlijk veel zakelijker aan toe. Toch voel je dat nog steeds aan het product. Dat is het probleem met andere pioniersbedrijven: wanneer de stichter ermee stopt en geen opvolger heeft, wordt het bedrijf overgenomen. Daarmee verdwijnt vaak de oorspronkelijke spirit, niet alleen uit het bedrijf, maar ook uit het product. Klanten voelen dat, herkennen hun product niet meer en blijven het niet trouw.”

Geertjes leven is verweven met dat van Rapunzel, al is ze er ook eens vijf jaar uitgestapt. “Toen maakte ik een moeilijke periode door”, zegt ze. “Onze oudste zoon is verongelukt, later zijn we gescheiden, toen hoefde het voor mij even niet meer. Maar ondertussen werk ik weer met plezier op de exportafdeling. Soms bedenk ik wel eens dat ik toch nog in de voetsporen van mijn vader ben gestapt, ook al wilde ik als zeventienjarige hippie een heel ander leven leiden. Mijn vader werkte via de abdij van Tongerlo mee met Oostprijesterhulp, katholiek liefdadigheidswerk maar met een sociale inslag, in derdewereldlanden. Vandaag besef ik dat Rapunzel iets gelijkaardigs doet, zij het onder een heel andere vorm.”

30 jaar Rapunzel

*‘Wir machen Bio aus Liebe – Für eine gesunde und gerechte Welt’
‘We legalized Müsli – Von der Revoluzzer-Nahrung zum Frühstück-Klassiker’*

*‘Wij maken bio uit liefde – Voor een gezonde en rechtvaardige wereld’
‘Wij legaliseerden muesli – Van revolutionairenkost tot ontbijtklassieker’*

Zo klinken de slogans waarmee het Duitse bedrijf Rapunzel zijn dertigjarig bestaan in de verf zet. Rapunzel is een echt pioniersbedrijf: van hippiecommune groeide het uit tot een onderneming met meer dan 250 werknemers, dat meer dan 200 biologische grondstoffen uit 32 landen wereldwijd tot meer dan 400 biologische producten verwerkt. Het bedrijf draait een omzet van ongeveer 70 miljoen euro en verhandelt jaarlijks 12.000 ton levensmiddelen. Van noten, granen en gedroogde vruchten over deegwaren, oliën en azijnen tot chocolade, koffie en andere lekkernijen.

Rapunzel heeft een eigen fairtradelabel Hand in Hand dat gecertificeerd biologisch koppelt aan eerlijke handel. Zeventien jaar geleden ging het eerste project van start met de coöperatieve *El Ceibo* uit Costa Rica die cacao produceert. Vandaag werkt Rapunzel samen met 11 partners in Zuid-Amerika, de Caraïben, India, Sri Lanka en Afrika, die koffie, cacao, suikerriet, kokos, sesam, quinoa en noten aanleveren. Via het Hand In Hand-fonds, dat beheerd wordt door de Duitse milieuorganisatie DUH (Deutsche Umwelthilfe), kregen 35 sociale en ecologische projecten in derdewereldlanden extra steun voor een bedrag van ongeveer 200.000 euro.