

Schokolade, die man nicht vergisst

Die Confiserie Gmeiner hat eine einzigartige Schokolade aus Wildkakaos aus den Regenwäldern Amazoniens auf den Markt gebracht. Entstanden ist das Projekt in Kooperation mit Lubeca und dem Regenwald-Institut.



Info



Amazonas Wildkakaos

Die Confiserie Gmeiner gießt aus der Wildkakaos-Kuvertüre drei verschiedene Schokoladen und bietet sie in Form von 90-g-Tafeln an. Mit den Sorten Wildkakaos & Kaffee 67%, Wildkakaos 71% und Wildkakaos & Vanille 45% spielt Volker Gmeiner gekonnt mit den Aromen des Wildkakaos.

Bis das Projekt Wildkakaos-Schokoladen realisiert werden konnte, hat es zwei Jahre gedauert, nicht zuletzt aufgrund der Besonderheit der Kakaobohnen. Für die Firma Lubeca war es eine Herausforderung, den Weg von der Ernte der Kakaofrüchte bis zur fertigen Schokoladenkuvertüre zu realisieren. „Wir haben zwei Jahre Arbeit und Energie in das Projekt gesteckt“, erklärt Andreas Bäder, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing bei dem Lübecker Marzipan-, Nougat- und Schokolade-Spezialisten. Dies kann Volker Gmeiner, Inhaber der im badischen Appenweier ansässigen Confiserie Gmeiner, nur bestätigen: „Das ist ein tolles Projekt und im Prinzip genau das, wonach wir gesucht haben. Die Fermentierung und Trocknung des wild wachsenden Kakaos erfolgen direkt vor Ort. Die Schokolade ist noch besser als Bio, und das Geld kommt genau da an, wo es gebraucht wird. Ich stehe zu 100 Prozent hinter dem Projekt, und deshalb ist es mir auch wichtig, die gesamte Erntemenge abzunehmen“, erklärt er. Der faire Lohn, den die lokale Bevölkerung für Ernte und Verarbeitung des Wildkakaos bekommt, liegt deutlich über dem aktuellen Weltmarktpreis für herkömmlichen Plantagenkakaos und verbessert so die Lebenssituation von über 300 Familien. Lubeca fertigt aus den Bohnen Schokoladenkuvertüre exklusiv für die Confiserie Gmeiner, die daraus Tafelschokoladen gießt. Je nach Erntejahr verarbeitet er rund 10 Tonnen. Rund 90 Prozent der Produktionsmenge bietet Gmeiner unter seiner Marke an. Den Rest der Schokoladen verkauft das Regenwaldinstitut selbst unter dem Namen „Wilder Amazonas“ im Regenwaldladen (www.regenwaldladen.de), als Bodensee-Schokolade und als Stadt-Schokolade Freiburg. In diesem Jahr konnte das Regenwaldinstitut dank des unermüdligen Einsatzes von Putz und zahlreicher Spenden endlich ein Stück Regenwald erwerben. „Wenn der Regenwald bestehen bleibt, ernährt er die Menschen, die in ihm leben“, so der Biologe. „Und bereichert die Welt der Confisereien um eine unverfälschte Rarität“, ergänzt Gmeiner. ♦

Das war im Jahr 2005. Bei seiner Suche nach einem Projektpartner konnte er seinerzeit Wolf Kropp-Büttner, Geschäftsführer von Hachez, von der Idee begeistern. „Ich brachte die Bohnen in das Labor nach Bremen. Die Spezialisten dort hatten noch nie eine Kakaobohne mit solch einer Aromenvielfalt gesehen.“ Zehn Jahre lief die Kooperation, bis sie nach dem Verkauf des Premiumherstellers an Toms Gruppen endete.

Die Erntemenge schwankt stark, der durchschnittliche Ertrag liegt bei 10 Tonnen Kakaobohnen

In der Firma Lubeca hat Putz 2016 einen neuen Partner gefunden. „Wir finden das Projekt Wildkakaos mit allen seinen Facetten sehr interessant. Es passt zu der Firma Lubeca und ihrer gemeinnützigen Stiftung im Hintergrund. Die Flussuferbewohner leben von dem Projekt; und aus den Kakaofrüchten, die sie ernten, entsteht eine spannende Schokolade auf dem höchsten ökologischen Level, das man sich vorstellen kann – auch wenn sie nicht Bio-zertifiziert ist“, sagt Andreas Bäder, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing bei dem Lübecker Marzipan-, Nougat- und Schokolade-Spezialisten.

Dies kann Volker Gmeiner, Inhaber der im badischen Appenweier ansässigen Confiserie Gmeiner, nur bestätigen: „Das ist ein tolles Projekt und im Prinzip genau das, wonach wir gesucht haben. Die Fermentierung und Trocknung des wild wachsenden Kakaos erfolgen direkt vor Ort. Die Schokolade ist noch besser als Bio, und das Geld kommt genau da an, wo es gebraucht wird. Ich stehe zu 100 Prozent hinter dem Projekt, und deshalb ist es mir auch wichtig, die gesamte Erntemenge abzunehmen“, erklärt er. Der faire Lohn, den die lokale Bevölkerung für Ernte und Verarbeitung des Wildkakaos bekommt, liegt deutlich über dem aktuellen Weltmarktpreis für herkömmlichen Plantagenkakaos und verbessert so die Lebenssituation von über 300 Familien.

Lubeca fertigt aus den Bohnen Schokoladenkuvertüre exklusiv für die Confiserie Gmeiner, die daraus Tafelschokoladen gießt. Je nach Erntejahr verarbeitet er rund 10 Tonnen. Rund 90 Prozent der Produktionsmenge bietet Gmeiner unter seiner Marke an. Den Rest der Schokoladen verkauft das Regenwaldinstitut selbst unter dem Namen „Wilder Amazonas“ im Regenwaldladen (www.regenwaldladen.de), als Bodensee-Schokolade und als Stadt-Schokolade Freiburg. In diesem Jahr konnte das Regenwaldinstitut dank des unermüdligen Einsatzes von Putz und zahlreicher Spenden endlich ein Stück Regenwald erwerben. „Wenn der Regenwald bestehen bleibt, ernährt er die Menschen, die in ihm leben“, so der Biologe. „Und bereichert die Welt der Confisereien um eine unverfälschte Rarität“, ergänzt Gmeiner. ♦

www.chocolatier.de
www.lubeca.de

Der faire Lohn liegt deutlich über dem aktuellen Weltmarktpreis

Den Stolz und die Freude der Flussuferbewohner, als sie das erste Mal Schokolade aus ihrer Hände Arbeit gegessen haben, vergisst man nicht“, erinnert sich Dr. Rainer Putz, Biologe und Vorstand des Freiburger Regenwald-Instituts. Ihm und seinem unermüdligen Engagement ist es zu verdanken, dass der einzigartige Wildkakaos aus Amazonien den Weg nach Deutschland gefunden hat, um hier zu einer unvergleichlichen Schokolade verarbeitet zu werden.

Denn die Aromenvielfalt der Kakaobohnen blieb lange unentdeckt, da die Flussuferbewohner den Kakao bis zu diesem Zeitpunkt wirtschaftlich nicht genutzt haben. Welche Herausforderung es ist, den Wildkakaos

in Amazonien zu ernten, kann man nur erahnen. Die Kakaofrüchte gedeihen dort über mehrere hundert Flusskilometer verstreut im Urwald im Schatten großer Regenwaldbäume in einem idealen Mikroklima und entwickeln so ihr besonderes Aroma.

„Die Regenwälder Amazoniens verkörpern mit ihrem unvorstellbaren Artenreichtum auch die Wiege des Kakaos“, weiß Putz. „Unsere angewandte Projektarbeit dient einer nachhaltigen Nutzung der Wälder und trägt so zu deren Schutz bei. Der Schwerpunkt unserer Arbeit liegt auf einer maximalen Wertschöpfung vor Ort, um den Menschen ein besseres Leben zu ermöglichen“, erklärt er und fährt fort: „Als ich durch Zufall einige Kakaobohnen in einer Dorfgemeinschaft entdeckt habe, kam mir die Idee, dass die Bewohner die Kakaofrüchte sammeln und verkaufen könnten.“



Das Ernten der Kakaofrüchte ist aufwändig, da sie über mehrere hundert Flusskilometer verstreut im Urwald im Schatten großer Regenwaldbäume gedeihen.