

Mit Kakaogenuss Biodiversität fördern

In den Anden Perus reifen die seltensten Kakaosorten der Welt. Original Beans verarbeitet diese zu edlen, geschmacklich vielseitigen Schokoladen und stärkt damit gleichzeitig die Bauernfamilien und Biodiversität vor Ort. *SUS*

Fällt das Stichwort Anden, horchen die besten Chocolatiers und Pâtisseries dieser Welt auf. Viele waren bereits vor Ort, und viele haben die Anbauprojekte der Schokoladenmanufaktur Original Beans besucht. Und dann werden sie vielleicht die kleinen Bohnen der Sorte Chuncho in den Händen gehalten haben. Nach dem Veredelungsprozess entfalten diese ihren einzigartigen Duft: Noten von frischem Heu, Trockenblumen und Gräsern charakterisieren diesen raren Hochlandkakao.

Peru gilt als »la cuna«, die Wiege des Kakao mit der höchsten Biodiversität – übrigens nicht nur bei Kakao, sondern auch bei vielen anderen Kulturen wie Kartoffeln und Quinoa. Fachleute sprechen von über

zehn Ursprungs-Kakaosorten, wovon die meisten aus Peru stammen, während in zwischen über tausend neugezüchtete Hybridsorten weltweit registriert sind. Eine andere sehr seltene, helle Kakaosorte – Achtung, sie hat nichts mit weißer Schokolade zu tun! – findet sich in Nord-Peru an der Küste in der Region Piura. Am Gaumen weist die gleichnamige Schokolade Piura köstliche Noten von Himbeere, getrockneter Pflaume und Pekannuss auf. Alle Schokoladen von Original Beans setzen ausschließlich auf diese autochthonen, seltenen Kakaobohnen der Welt und kreieren damit edelste Schokoladen.

Neben den beiden seltenen peruanischen Kakaosorten, die in den Schokoladen Cusco und Piura enthalten sind, arbeitet Original Beans zum Beispiel auch mit Kakao aus dem Kongo. Jede Tafel schmeckt eigenständig nach ihrer Herkunft. Und allen Tafeln gemeinsam ist die Initiative ONE BAR : ONE TREE – pro gekaufter Tafel Schokolade wird ein Baum gepflanzt. Gemeinsam haben so Original-Beans-Kundinnen und -Kunden mit den Bäuerinnen und Bauern bereits über zwei Millionen Bäume wachsen lassen. Auf der Rückseite jeder Tafel gibt es einen QR-Code, mit dem man den jeweiligen Baum online nachverfolgen kann.



Jan Schubert betreut für Original Beans Kakaoanbauprojekte in Südamerika.

KAKAOEXPERTE IM INTERVIEW

Alle Original-Beans-Kakao-Projekte basieren auf kleinbäuerlichen Strukturen und fördern die Biodiversität sowie Ernährungssicherung und Altersvorsorge der oft indigenen Bevölkerung vor Ort. Jan Schubert ist Kakaoexperte und betreut alle Original-Beans-Projekte in Südamerika. Das Alnatura Magazin hat ihn zu seiner Arbeit befragt.

Alnatura Magazin: Herr Schubert, Sie sind erst 30 Jahre alt, haben Lebensmitteltechnologie studiert, an einem Forschungsprojekt zur Herkunft von Kakaobohnen teilgenommen, leben seit 2010 in Südamerika und arbeiten seitdem für Original Beans. Sind Sie ein Schokoladen-Enthusiast?

Jan Schubert: »Ja, kann man wahrscheinlich so sagen. Mit 16 Jahren habe ich angefangen, Trinkschokolade selbst herzustellen, und lernte dabei besondere Kakaoqualitä-

ten zu schätzen. Seitdem bin ich ständig auf der Suche nach den besten ursprünglichen Kakaosorten.«

Die Original-Beans-Schokoladen haben nichts mit großen Monokulturen auf den Kakaoplantagen zu tun, sondern sind allesamt in biodiverse Agroforst-Projekte eingebunden – das heißt, die Kakaopflanzen werden zusammen mit anderen ertragreichen Bäumen und Sträuchern auf einer Fläche kombiniert. Welche Herausforderungen gibt es hier?

»Bei jedem Projekt hat der Waldschutz Vorrang und das muss auch der einheimischen Bevölkerung vermittelt und vertraglich festgehalten werden. Aber die Menschen brauchen auch ein gesichertes Einkommen, von dem sie leben können. Deshalb versuchen wir, Nutzpflanzen, die zur Ernährungssicherung der Menschen beitragen, zu integrieren. Je nach Standort können das Ananas, Bananen, Mangos, Nüsse und Zitrusfrüchte sein, aber auch Holzbäume, die langfristig zur Alterssicherung dienen, wie Mahagoni, Rotzeder und Palisander. Gleichzeitig erhöht sich dadurch die Biodiversität. Natürlich können wir nicht mit der hochproduktiven konventionellen Landwirtschaft konkurrieren, die Kunstdünger und Pestizide einsetzt, um den Ertrag hochzuhalten. Werden sie aus der Luft gespritzt, haben unsere Kleinbauern keine Chance, weil das Risiko einer Kontamination ihrer Kakaopflanzen zu groß ist und sie dann die Bio-Zertifizierung verlieren.«

Bekommen Ihre Kakaoregionen in Südamerika auch den Klimawandel zu spüren?

»Ja, auf jeden Fall. Die Jahreszeiten sind ausgeprägter, auch die normalerweise alle vier Jahre auftretende warme Meeresströmung El Niño kommt häufiger vor und fördert die Wetterextreme. Aber gerade hier zeigen sich die ursprünglichen Kakao-sorten als besonders stressresistent.«



Tip

Heiße Schokolade für Gourmets

Eine Tafel Original Beans Cru Virunga 70 % in 130 ml heißer Milch unter Rühren auflösen, 1 Prise Meersalz und 5 cl Rum hinzugeben, dann heiß servieren.

Die Samen des Kakaobaumes bezeichnet man als Kakaobohnen. Sie sind in großer Anzahl (25 bis 50 Stück) in der Frucht eingeschlossen und von weißem, süßsauerlich schmeckendem Fruchtfleisch (Pulpa) umgeben.

