

02.03.2021 - 09:32 Uhr

Die bittersüsse Seite der Schokolade – das Bewusstsein steigt



Konsumenten möchten faire und nachhaltige Schokolade. Doch Kakao wird meist unter unverantwortlichen Bedingungen erwirtschaftet. Direkter Handel und langfristige Verträge kommen diesem Problem entgegen.

Schokolade schmeckt umso besser, wenn sie mit gutem Gewissen verzehrt werden kann. Für viele Konsumenten spielen Fairtrade und Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. So erfreuen sich faire und ökologische Produkte immer grösserer Beliebtheit. Dies kann Maria Müller Steiner, Original Food bestätigen. Sie setzt auf qualitativ hochwertige Produkte, die nachhaltig und verantwortungsvoll erwirtschaftet werden.

Grosse Herausforderungen im Kakaosektor

Damit feine, faire und ökologische Schokolade entstehen kann, müssen einige Hürden überwunden werden. Gemäss dem [Kakaobarometer 2020](#) fehlt es den Kakaobauern noch heute an gesichertem Einkommen, Gesundheitsversorgung und Ausbildung. Zusätzlich leidet das Ökosystem durch Abholzung, Chemikalien und Verlust von Biodiversität. Grösstenteils ist Kakao weder fair noch nachhaltig. Um dies zu verhindern, ist ein Umdenken aller Beteiligten notwendig. Denn ohne faire und kostendeckende Preise, kann auf Seiten der Kakaobauern kein ökologisch verantwortungsvoller Umgang mit den natürlichen Ressourcen gesichert werden. Ebenso fehlt ihnen das Geld, um die schwache, ländliche Infrastruktur zu verbessern. Ein wichtiger Faktor, damit Qualität und somit auch der Preis für Ihre Produkte steigen.

Erfolgsversprechende Ansätze

Dass nachhaltige Modelle im Kakaosektor erfolgreich sind, zeigen verschiedene Initiativen. Dabei gibt es eine Gemeinsamkeit, den direkten Einbezug der Kakaobauern in die Wertschöpfungskette. So zum Beispiel auch das Regenwaldschutz-Projekt am Rio Napo in Ecuador:

Initialisiert von GEO schützt den Regenwald e.V. vor über 10 Jahren, arbeiten dort die Max Felchlin AG, zusammen mit Original Food auf der Vermarktungsseite, mit Kichwa-Familien der Kooperative Kallari. Ziel der Zusammenarbeit war von Anfang an, den Kakaobauern durch den Anbau von hochwertigem Edelkakao ein nachhaltiges Einkommen zu sichern. Dabei war wichtig, die traditionelle Anbauweise im Regenwald zu erhalten und die Abholzung zu stoppen. Im dichten Regenwald wird Edelkakao der Sorte Cacao Nacional für die Rio Napo Schokolade angebaut. Es gibt keinen Zwischenhandel und langfristige Verträge zahlen sich für Mensch und Umwelt aus. Den Bauern ist ein regelmässiges Einkommen zugesichert, welches deutlich über dem Schnitt liegt. Da der Waldkakao ihre Lebensgrundlage bildet, bleibt der Regenwald vor Abholzung geschützt.

Bewusster Konsum legt zu

Produkte wie diese, waren im Krisenjahr 2020 besonders gefragt. So erleben Biogeschäfte, Hof- und Quartierläden ein wahres Revival. Diese Entwicklung bestätigt auch Maria Müller Steiner, Original Food: "Es ist schön zu sehen, dass das Bewusstsein für gute, verantwortungsvoll hergestellte Produkte markant zugenommen hat. Davon profitieren nicht nur die Bauern, sondern auch die Umwelt."

[Original Food GmbH](#) mit Sitz in Hergiswil/NW wurde 2005 gegründet und versteht sich als Social Entrepreneur. Neben dem Engagement im Ursprung fördert sie in der KaffaWerkstatt, der 2015 eröffneten, eigenen Rösterei in Kriens, den bewussten Umgang mit Ressourcen, umweltverträgliche Produktionsprozesse sowie soziales Engagement.

Zum Sortiment von Original Food gehört, Rio Napo Schokolade aus Cacao Nacional aus Ecuador, Kaffa Wildkaffee aus Äthiopien sowie Tees aus Nepal. Mit weiteren Produkten wie Gewürzen und Honig sollen künftig weitere Einkommensquellen für die Bauern im Ursprung geschaffen werden.

Bezugsquellen: Biofachgeschäfte, Reformhäuser, Delikatessengeschäfte wie Globus, Manor, etc. sowie über den eigenen online-Shop.

Original Food GmbH
Maria Müller Steiner
Sonnenbühlweg 1
CH-6010 Kriens
office@originalfood.ch
Tél. +41 41 630 14 01

Medieninhalte



Die Kichwa-Familien am Rio Napo leben vom Verkauf des Cacao Nacional aus ihren Regenwaldgärten.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067196/100866027> abgerufen werden.