

KAKAO – pur oder als Trinkschokolade, als Instantkakao, leckerer Schokoaufstrich oder geröstete und ungeröstete Nibs

Von der Frucht zur Bohne

Der Kakaobaum wird in den Tropen Asiens, Afrikas, Mittel- und Südamerikas angebaut. Nach der Ernte durchläuft die Kakaobohne zahlreiche Verarbeitungsschritte, bis sie letztlich gemahlen und zu diversen Kakao- und Schokoladenprodukten verarbeitet wird. Die Herstellung von gebrauchsfertigem Kakao ist ein sehr aufwendiger Arbeitsprozess.

Je nach Kulturart wird der Laubbaum mit seinen begehrten Früchten 8 bis 20 Meter hoch. Seine ovalen, gelblichen Früchte mit einem Durchmesser von etwa 10 Zentimetern und einer Länge von etwa 30 Zentimetern enthalten in ihrem Inneren etwa 40 Bohnen. Die Haupterntezeit des Kakao ist in Bolivien von Mai bis Juli, in Kamerun von August bis Dezember. Die Früchte werden mit der Machete geöffnet und die weißen Bohnen mit dem Fruchtfleisch entnommen. In der bolivianischen **Kooperative El Ceibo** zum Beispiel erfolgt der Fermentationsprozess sofort vor Ort. Dabei werden die frischen Samen in großen Behältern gesammelt und stetig gewendet. Er dauert etwa acht Tage. Auch die anschließende, etwa fünftägige Sonnentrocknung der Kakaobohnen nehmen die Bauern in den einzelnen Kooperativen selbst vor. Das Fruchtfleisch verflüssigt sich und fließt ab. Zurück bleiben die Bohnen, die nun nicht nur ihre braune Farbe bekommen, sondern auch ihr typisches Aroma.

Jede Mitgliedskooperative bestimmt einen verantwortlichen Aufkäufer, der die gesamte Ernte zur zentralen Sammelstelle El Ceibos in Sapecho überführt. Hier sorgen die Produzenten dafür, dass die Kakaobohnen gereinigt und auf die richtige Restfeuchte heruntergetrocknet werden, die für die Weiterverarbeitung erforderlich ist. Von hier aus werden die Kakaobohnen mit dem eigenen LKW weiter nach El Alto zur Kakao- und Schokoladenfabrik El Ceibos transportiert: Hier wird die Kakaomasse für den Export produziert und es werden Schokoladentafeln für den bolivianischen Markt hergestellt. (Quelle: fairtrade.net, helpster.de)

Legende: ° aus fairem Handel, * aus ökologischem Anbau



Kakao-Pulver stark entölt, 250 g, bio

Der Kakao wird bei der Verarbeitung stark entölt und enthält einen Rest-Fettgehalt mind. 10% Kakaobutter. Dieser Kakao eignet sich besonders gut zum Backen und zur Zubereitung von heißer Schokolade, weil er sich leichter auflöst.

Rezept für Trinkschokolade: 250 ml Milch mit 1 EL Kakao und 2 EL Zucker auflösen. Vanille, Zimt, Chili oder Kardamomkapseln runden die Köstlichkeit ab.

Der Kakao wird von den Mitgliedern des bolivianischen Kooperativen-Dachverbandes **El Ceibo** in eigener Fabrik hergestellt und vermarktet. El Ceibo wurde 1977 gegründet und ist ein Zusammenschluss von rund 50 Kooperativen mit insgesamt über 1.000 Mitgliedern, hauptsächlich kleine Bauernfamilien indigener Abstammung. Die Kleinbauern kultivieren neben Kakao auch Mais, Bohnen und unterschiedliche Gemüsesorten für den Eigenbedarf.

El Ceibo ist der Name eines heimischen Urwaldbaums, der auch nach der Rodung noch neue Triebe produziert: ein Symbol für den unbesiegbaren Überlebenswillen, den die Mitglieder der Kooperative seit Jahrzehnten demonstrieren.

Artikelnummer: BO0-14-300

Herkunft: El Ceibo Bolivien

Lieferant: El Puente GmbH



Kakao-Pulver schwach entölt, 250g

fein, schwach entöltes Kakaopulver, das einen Rest-Fettgehalt von mind. 20% Kakaobutter enthält. Es ist für Kakaogetränke und zur Herstellung von Backwaren geeignet. Das Kakaopulver behält durch die geringe Entölung mehr Geschmack.

Der **Konye Area Farmers Cooperative Society Ltd. (kurz KONAFSCOOP)**, gehören insgesamt sieben regionale Unterorganisationen an. Die rund 350 Mitglieder leben im Südwesten Kameruns und sind allesamt Kleinproduzent*innen mit durchschnittlich 4,5 ha Land.

2007 wurde KONAFSCOOP als FAIRTRADE-Produzent für Kaffee und Kakao zertifiziert. Hauptaufgaben der Kooperative sind der Ankauf und die Vermarktung der Produktion der Mitglieder, die Weiterbildung und das Empowerment der Mitglieder. Zusätzlich unterstützt die GEPA die Organisation im Bereich der Qualitätssicherung und finanzierte die Anschaffung von fünf Trockenöfen.

Artikelnummer: 8911805

Herkunft: Konafcoop Kamerun (Infos über EZA)

Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Premium Trinkschokolade 250g

Ein herrlich schokoladiges, Kakaogetränk mit 32% Kakaoanteil, zu genießen in heißer oder kalter Milch, sehr ergiebig durch die hochwertigen Zutaten, schwach entölt

Zutaten: Rohrohrzucker*, Kakaopulver*° schwach entölt, Emulgator: Soja-Lecithin, Kakao: 32 % mindestens

COOPROAGRO ist ein regionaler Dachverband, der in 25 Distrikten der 6 Provinzen im Nordosten der Dominikanischen Republik aktiv ist. Das Ziel ist ambitioniert: COOPROAGRO will zu einem der bedeutendsten Exporteure für hochwertigen Kakao der Dominikanischen Republik werden. Knapp 100 Angestellte, die meisten in der Verarbeitung, Qualitätssicherung und technischen Beratung der ProduzentInnen, arbeiten an der Umsetzung dieser Vision. So wird der aktuell produzierte Kakao zu 100 % unter den Bedingungen des Fairen Handels vermarktet! Heute zählt COOPROAGRO rund 3130 Mitglieder (darunter 512 Frauen), die durchschnittlich 5,5 Hektar Land besitzen.

Artikelnummer: 8901840

Herkunft: COOPROAGRO Dominikanische Republik

Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Trinkschokolade Zartbitter São Tomé 250g

ein herrlich schokoladiges Kakaogetränk mit 50% Kakaopulver, zu genießen in heißer oder kalter Milch, sehr ergiebig durch die hochwertigen Zutaten, mit Rohrohrzucker gesüßt

Zutaten/Inhaltsstoffe:

Zutaten: stark entöltes Kakaopulver*°, Rohrohrzucker*°, Emulgator: Sonnenblumenlecithine.

Kakao: 50% mindestens

Auf der kleinen Insel São Tomé kennt man das Geheimnis großartigen Kakaos. Tief in ihren Wäldern baut die Kooperative **CECAQ-11** besonders aromatische Kakaofrüchte an. Sie hat 900 Mitglieder, verteilt über 17 Gemeinden. Sie ist seit 2013 biozertifiziert. Durch Fairen Handel können die Kleinbauern ihre Ernte seit einiger Zeit selbst fermentieren und trocknen.

Artikelnummer: 8961860

Herkunft: Kakao: CECAQ-11 São Tomé, Rohrohrzucker: Manduvirá Paraguay

Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Cocoba Instant Bio, 400g



Kakaohaltiges Getränkpulver mit Honig
als Instantgetränk in heißer oder kalter Milch zu genießen - warm: 2 Teelöffel Cocoba in den Becher,
warme Milch dazu und fertig; kalt: Erst mit etwas Milch mischen, Becher ganz auffüllen, noch einmal
kräftig umrühren – lecker!

Zutaten: Rohrohrzucker^{°*}, fettarmer Kakao^{°*} 22 %, Honig^{°*} 6 %, Maltodextrin^{*}, Salz.

Artikelnummer: 8911874

Herkunft: Kakao: COOPROAGRO Dominikanische Republik, Honig: UCASA Nicaragua, Flor de Campanilla, S.C., Mexiko
Rohrohrzucker: Manduvirá Paraguay,
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Equita Schokoaufstrich 400g



köstlicher Bio-Brottaufstrich mit **BIO-Palmöl**

2012 konnte auf Initiative der GEPA eine Quelle für sozial und ökologisch nachhaltiges Palmöl aus
fairem Handel gefunden werden: Das *Danieama Sustainable Palm Oil Project* wurde von Dr.
Bronner, einem erfolgreichen Unternehmen und bekannten Marke für Naturseifen und
natürliche Körperpflegeprodukte aus den USA, in Ghana initiiert. Seit 2007 sind das Projekt und
seine maßgeblichen Akteure in Ghana Fair for Life zertifiziert. Fair for Life schreibt die Einrichtung
eines Fair-Trade-Komitees vor. Dieses setzt sich aus VertreterInnen der ProduzentInnen,

LandarbeiterInnen, FabrikarbeiterInnen, landwirtschaftlichen BeraterInnen und dem Management der
Vermarktungsorganisation **Serendipalm** zusammen. Es entscheidet u.a. über die Verwendung der Prämie. Diese wurde
in den letzten Jahren u.a. für die Errichtung von Sanitäreinrichtungen, einer Polizei- und einer Geburtsstation, Wasserprojekte
und die Straßenbeleuchtung eingesetzt.

Heute involviert das Palmölprojekt über 700 ProduzentInnen und 400 Personen in der Verarbeitung. Das Projekt liefert
somit organisch-biologisches Palmöl unter den Bedingungen des Fairen Handels. Angebaut werden die Ölpalmen von
organisierten KleinproduzentInnen. Die Verarbeitung zu Öl erfolgt in einer Presse vor Ort. Zielsetzung des Projekts war
und ist die Entwicklung einer bio & fairen Lieferkette für Palmöl unter Berücksichtigung der Förderung der
PrimärproduzentInnen, ihre Einbeziehung in die Wertschöpfungskette und die Förderung der Entwicklung in der Region.
(Quelle: EZA FFL Audit Report, 2018)

Artikelnummer: 66-94200

Herkunft: **Serendipalm Ghana**, Zucker: coopecanera Costa Rica
Lieferant: EZA Fairer Handel GmbH

Bio Cocoba, Zartbitter Schoko-Crème 400g



leckerer Brottaufstrich mit einem hohen Kakaoanteil, ohne Milchpulver

Zutaten/Inhaltsstoffe: Rohrohrzucker^{°*}, fettarmes Kakaopulver (30%)^{°*}, Sonnenblumenöl*,
Palmöl*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine (° Fair Handelsanteil der Zutaten 65,00%)

Die Kooperative **Cooperativa Manduvirá** befindet sich in der Region Arroyos y Esteros (dt. „Bäche
und Sümpfe“). Zu ihr gehören momentan 1.700 Mitglieder, darunter auch viele Frauen. Speziell für
den Anbau von Zuckerrohr stehen den einzelnen Bauern und Bäuerinnen zwischen einem halben
und fünf Hektar Land zur Verfügung. Der Verkauf von Zuckerrohr ist für sie jedoch die Haupteinnahmequelle. Daneben
werden Gemüse und Früchte angebaut. Ziele der 1975 gegründeten Kooperative sind die Förderung des Anbaus
verschiedener Agrarerzeugnisse und deren Vermarktung zu existenzsichernden Preisen. Die Mitglieder können ein
breites Angebot an Dienstleistungen in Anspruch nehmen: technische Beratung, Schulung, günstige Kredite, Sparfonds
und eine kostengünstige medizinische Versorgung. Durch die eigene Zuckermühle und das Verpacken des Rohrzuckers
für den Inlandsmarkt sind rund 200 zusätzliche Arbeitsplätze entstanden, ganz besonders für Frauen.

Artikelnummer: 8961838

Herkunft: **Manduvirá Paraguay**, COOPROAGRO Dom. Rep.
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio-Cocoba, Nuß-Nougat-Crème 400g

Cremiger Nuss-Nougat Brotaufstrich mit lecker schokoladigem Geschmack,

mit edlem Kakao von Kleinbauern u.a. aus der Dominikanischen Republik und feinem unraffiniertem Rohrzucker aus Paraguay

Zutaten: Rohrohrzucker^{°*}, Sonnenblumenöl^{*}, Palmöl^{*}, Haselnüsse (13%)^{*}, fettarmes Kakaopulver (7%)^{°*}, Magermilchpulver^{*}, Vanille^{°*}. (° aus fairem Handel, u.a. von Fair Handelsanteil: 51%, * aus ökologischem Anbau)

Artikelnummer: 8911878

Herkunft: Manduvirá Paraguay, COOPROAGRO Dominikanische Republik (s. Kakao)

Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Noir Dessert (Koch- und Backschokolade), 65% Kakao, 200g

Cooperativa Agraria Norandino, gegründet 1993, hat sich auf der Produktion von Kaffee, Kakao und Rohrzucker konzentriert. Ihr gehören 6500 Mitglieder an, 700 Kaffeebauern beteiligen sich am HAND IN HAND-Programm von Rapunzel. Die Arabica-Pflanzen werden im peruanischen Amazonas-Tiefeland und im Hochland von Piura angebaut, wo auch eine eigene Verarbeitungsanlage steht. Mit Hilfe der HAND IN HAND-Prämie finanzierte Norandino unter anderem eine Pflanzschule für Kaffee-Setzlinge. Denn die regelmäßige Erneuerung der Kaffee-Parzellen mit Jungpflanzen ist wichtig für den Erhalt der Qualität und der Produktivität der Sträucher.

Artikelnummer: 36-3109

Herkunft: Kakao: Norandino Peru

Lieferant: ETHIQUABLE Deutschland eG



Kakaobohnen, ungeröstet und geröstet, bio, 100g

Geröstete Kakaobohnen um eigene Schokolade zu kreieren, zum Backen oder Verfeinern von Süßspeisen.

Choco del Sol ist eine kleiner „tree to bar“-Hersteller aus Sachsen und Kalifornien. Damit wir den Kakaobauern einen fairen Preis garantieren können haben wir alle Zwischenhändler ausgeschlossen und können so erheblich zur Verbesserung der Lebenssituation der oftmals noch immer benachteiligten indigenen Bevölkerung beitragen. Wir kaufen nur Premium, Bio-fermentierte Trinitario-Kakaobohnen. Dafür bezahlen wir qualitätsbasierte Prämien, die einem Vielfachen des von Fair-Trade-Organisationen geforderten Minimumpreises entsprechen.

Auf diese Weise möchten wir unseren Beitrag leisten für eine nachhaltige Zukunft der Bauern und des von uns allen geschätzten Belize-Kakaos.

Der Kakao von Belize besitzt eine lange Tradition. Bereits seit 2000 v. Chr. war die Region von Maya besiedelt deren Nachfahren heute noch im Lande leben. Für die Maya ist der Kakao Sinnbild des Lebens. In ihren zahlreichen Legenden tauchen Kakaofrucht und-baum immer wieder als Symbol für den Kreislauf des Lebens auf. Kakao begleitet Geburt, Tod und Wiedergeburt.

Artikelnummer: 39-002, 39-001

Herkunft: Belize

Lieferant: Schokoladenmanufaktur Choco Del Sol



Kakaonibs, geröstet, bio, 100g

Kakaonibs sind Kakaobohnen, die zuerst geröstet, danach geschält und in kleine Stücke gebrochen werden. Sie haben einen schokoladigen Geschmack, sind aber völlig ohne Zuckerzusatz und eignen sich hervorragend als Snack, Studentenfutter oder als spannende Zutat zum Backen und Kochen. Weil uns die Qualität und Nachhaltigkeit unserer Produkte besonders am Herzen liegt, beziehen wir sämtliche Kakaobohnen direkt und fair gehandelt aus dem biologischen Anbau der Kooperative Oro Verde aus dem peruanischen Regenwald. (Kakaobohnen sind laut Umsatzsteuergesetz vom Gesetzgeber vom ermäßigten Steuersatz (7%) ausgeschlossen.)

Zutaten/Inhaltsstoffe: geröstet, Trinitario Kakaobohnen*

Artikelnummer: 39-004

Herkunft: Belize

Lieferant: Schokoladenmanufaktur Choco Del Sol