

Hot Chocolate



Don Cecilio Sosa ist einer von 93 Kleinbauern, der für ein Pilotprojekt der Chocolats Halba und Helvetas Bio-Kakaobohnen anbaut. Eine Reise in den Nordosten von Honduras.

Text Bruno Aegsburger Fotos Bruno Aegsburger



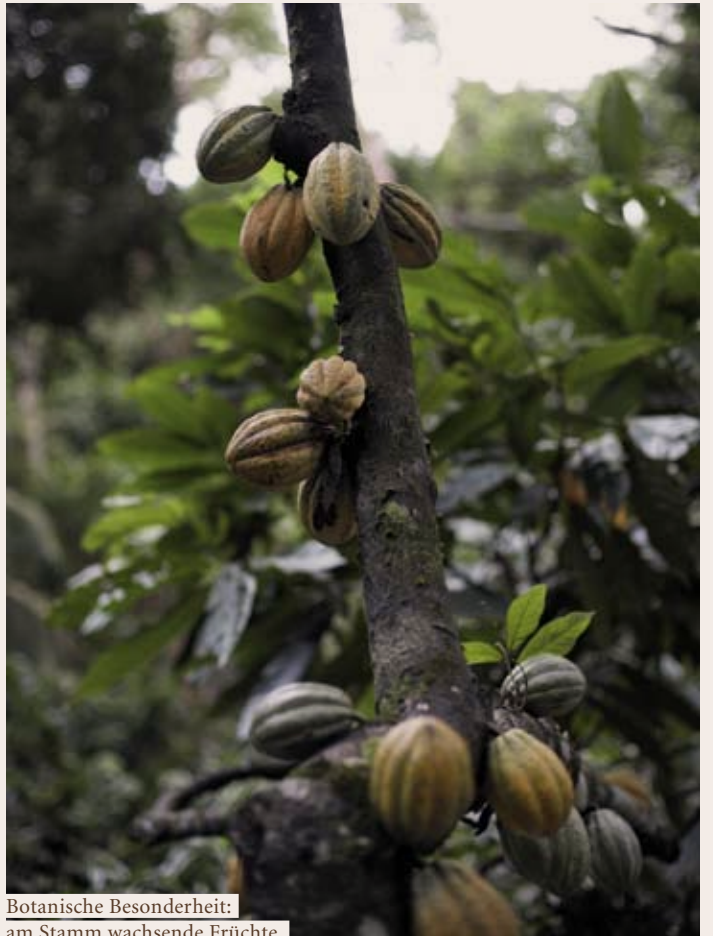
Bauernhofidylle:
Finca der Familie Sosa.



Don Cecilio Sosa:
der stolze Kakaobauer.



Hinterland:
unwegsames Berggelände.



Botanische Besonderheit:
am Stamm wachsende Früchte.

G

ackernde Hühner, heiser krächzende Papageien, Gelächter – die akustische Kulisse verkündet tropische Vitalität. Bei Familie Sosa ist immer viel los. Und die Nachbarn kommen gerne zum Plaudern vorbei. Für besonderen Besuch kredenzt Mutter Florinda eine Tasse Kakao, hier in Honduras ein aufwändiges Prozedere: Zuerst röstet sie die sonnengetrockneten Bohnen und etwas Mais auf dem Holzofen, anschliessend mahlt sie beide Zutaten von Hand und versetzt sie mit heissem Wasser sowie Zucker. Dann

Für besonderen Besuch kredenzt Mutter Florinda eine Tasse Kakao.

giesst sie die Masse durch ein Sieb. «So machen wir das traditionell», erklärt sie. Nun dürfen die Gäste auf den blauen Plastikstühlen vor der Holzhütte Platz nehmen und den Trunk schlürfen. Er schmeckt köstlich aromatisch! Rings um das Haus breitet sich eine tropisch-paradiesische Vielfalt aus: Avocado- und Rambutanbäume, Kokospalmen, zertifizierte Edelhölzer, Bananenstauden. Und dazwischen wuchert wunderschön der Ingwer.

W

as für das westliche Auge wie ein ungeordneter Dschungel aussieht, ist die Finca von Don Cecilio Sosa und seiner Familie. Der kleine Bauernhof umfasst gerade mal 1,4 Hektaren und befindet sich im Dorf San Marco de Mahaine im Nordosten von Honduras. Inmitten der üppigen Pflanzenpracht fallen die Kakaobäume auf. Ihre Früchte hängen wie kleine Lampions direkt am Stamm, ihre Farben spielen von Grün über Gelb bis ins Dunkelrote. Zu seinen Kakaopflanzen hat Don Cecilio ein inniges Verhältnis. «Sie sind gut für den Boden», sagt er, «sie verleihen ihm Fruchtbarkeit und Halt.» Der 54-Jährige weiss, dass seine Vorfahren ihre Bohnen als Geld benutzten. Ausserdem schätzt er ihr süss-säuerliches Fruchtfleisch als kleinen Genuss zwischen-durch. Dazu schlägt er eine reife Frucht

an einem Stein auf, befördert die weisse Pulpe mitsamt Bohnen in den Mund und lutscht genüsslich daran.

Don Cecilio ist einer von 93 Kleinbauern der Kooperative APACH, die ihre Kakaobohnen an Chocolats Halba, eine Tochterfirma von Coop, liefert. Genauso wie die nahe gelegene Kooperative San Fernando mit ihren 55 Mitgliedern. Die beiden Kooperativen gehören zu einem Pilotprojekt, bei dem Chocolats Halba eng mit Helvetas zusammenarbeitet. Wegweisend ist die Zusammenarbeit darum, weil sich Halba als eine der ersten Schweizer Schokoladefirmen überhaupt um die Kakaoproduktion vor Ort kümmert.

W

ieso gerade Honduras? Die Wahl fiel auf das kleine mittelamerikanische Land, weil es als eines der Ursprungsländer des Kakaos gilt, so dass das genetische Material der Bäume gut und das Klima ideal ist. Allerdings verfügen die zahlreichen Kakaobauern noch über wenig Know-how. Doch sie sind überaus motiviert, Neues zu lernen. «Indem wir den Zwischenhandel ausschalten, können wir den Bauern faire Preise bezahlen und einen langfristigen Absatz garantieren», sagt Christoph Inauen, der Projektleiter von Halba.

Die direkte Verbindung zwischen der Schweiz und Honduras ist mit viel Aufwand verbunden. Sie geschieht jedoch aus gutem Grund und ist zukunftsweisend im eigentlichen Sinn: Die in Honduras gewonnenen Erkenntnisse sollen bald weltweit angewendet werden und dazu beitragen, die momentan enorme Nachfrage nach Bio-Kakao zu befriedigen. Immer wieder betont Christoph Inauen, dass es bei diesem Projekt um mehr gehe als «nur» bio. «Wir wollen einen Kakaoanbau etablieren», sagt er, «der

Die in Honduras gewonnenen Erkenntnisse sollen bald weltweit eingesetzt werden.

sich harmonisch in die bestehenden Wälder fügt», also auf Artenvielfalt ausgerichtet sei. Der Kakaobaum eigne sich gut für den nachhaltigen Anbau zusammen mit Bananen und zertifizierten Edelhölzern. Für die Bauern schaffe das eine breite Ernährungsgrundlage, es mache sie unabhängiger von den schwankenden Weltmarktpreisen. Ausserdem biete diese Kombination von Landwirtschaft und Wald viel



Kakaofrucht:
Liegt ideal in der Hand.



Handarbeit:
Gewinnung von Pulpe
und Bohnen.



Fermentationskiste:
Beginn der
kontrollierten Vergärung.



Relaxen:
nach dem Erntestress.



Kooperative Mitarbeiter.
Abwägen jeder einzelnen Ernte.

Lebensraum für Tiere. Und nicht zuletzt sei es eines der besten Mittel gegen die Klimaerwärmung.

Der Kleinbauer Don Cecilio Sosa hat ein pragmatischeres Verhältnis zur Ökologie: «Für mich heisst das, auf Chemie zu verzichten, keine Tiere zu töten und dafür zu sorgen, dass das Grundwasser nicht verseucht wird.» Ausserdem bedeutet es für ihn einen beträchtlichen Mehraufwand. Denn es gilt, den verheerenden Schimmelpilz *Monilia* ohne Pestizide in Schach zu halten. Alle acht Tage durchstreift er deshalb seine Finca mit den 900 Kakaobäumen und entfernt die befallenen Früchte einzeln von Hand. Ausserdem schneidet er alle Äste ab, die an der Sonne wachsen.

E

benso aufwendig gestaltet sich die Ernte. Da die Pflanze sämtliche Stadien von der Blüte bis zur Frucht gleichzeitig trägt, muss die Lese alle zwei Wochen erfolgen – ebenfalls von Hand. Don Cecilio begutachtet jede grössere Frucht. Die reifen schneidet er sorgfältig mit der Zange ab und lässt sie ins Umhängenetz gleiten. Der Erntetag ist ein zentraler Moment in der ganzen Produktionskette, denn er wird

Bei Don Cecilio beträgt die Ausbeute eines Erntetages gerade mal 55 Kilo.

über die Qualität der späteren Schokolade entscheiden. Wichtig ist, dass in der Kooperative schnell eine kontrollierte Fermentation in Gang gesetzt wird – und zwar in einer grösseren Menge. Deshalb findet die Ernte bei allen Bauern gleichzeitig statt. Flink schabt also die ganze Familie Sosa im 14-täglichen Rhythmus den Inhalt aus jeder reifen Frucht. Die weisse Masse aus Pulpe und Bohnen, im Volksmund *Baba* genannt, muss nun schleunigst in die Kooperative, bevor sie spontan zu gären beginnt. Von allen Seiten strömen die Bauern auf ihren Pferden herbei. An den Sätteln hängen die Säcke mit der Tagesernte. Bei Don Cecilio beträgt die Ausbeute eines Erntetags gerade mal 55 Kilo. Für die Bauern ist nun Feierabend. Sie erholen sich, indem sie sich ausgiebig ihrer Lieblingsbeschäftigung widmen: Sie stehen zusammen und plaudern. Inzwischen

kippen die Mitarbeiterinnen der Kooperative die *Baba* aus den Säcken in flache Holzkisten und durchmischen sie gut. Nun beginnt die kontrollierte Fermentation.

C

chocolats Halba und die Helvetas sind im Moment daran, diesen komplexen Prozess von Grund auf zu erforschen und zu optimieren. Erst durch eine präzise gesteuerte Vergärung erlangen die Bohnen den subtilen Geschmack, der sie zum Grundstoff einer erlesenen Grand-Cru-Schokolade macht. Die Säuren des Fruchtfleisches und die Bitterstoffe der Bohnen durchdringen sich und entwickeln während einer Woche ein vielschichtiges Bouquet von Aromen. Zuletzt werden die so fermentierten Bohnen in einem separaten Gebäude getrocknet.

P

er Schiffscontainer gelangt die delikate Fracht in die Schweiz. In diesen Wochen entstehen bei Chocolats Halba in Winterthur die ersten Probeschokoladen aus den Kakaobohnen von Don Cecilio und seinen Freunden. Das Wissen darum, dass in ihnen viel menschliche Zufriedenheit und Natur pur steckt, macht sie besonders köstlich. _

BIO-KAKAO BEI COOP: Chocolats HALBA und die Entwicklungshilfeorganisation HELVETAS arbeiten in HONDURAS eng zusammen. Helvetas, die viel Erfahrung mit dem Aufbau und der Entwicklung von BIO- UND FAIR-TRADEPROJEKTEN hat, übernimmt die Ausbildung der Bauern. Halba sorgt dafür, dass die QUALITÄT und die Bezahlung stimmen. Neben dem im Artikel beschriebenen Projekt besteht ein weiteres im Nordwesten von HONDURAS: In einer Zone mit ABGEHOLZTEM REGENWALD werden zusammen mit den Kleinbauern probeweise ganze Waldsysteme mit INTEGRIERTEM KAKAOANBAU aufgeforstet. Selbstverständlich erfolgt der Anbau an beiden Orten nach den Richtlinien von BIO-SUISSE.

INTERVIEW



Warum führt Helvetas dieses Kakao-Projekt in Honduras durch?

Kakao hat in Honduras eine lange Tradition. Die Voraussetzungen sind von der Natur her ideal. Für uns ist wichtig, dass es sich um typische, lokale Anbausysteme handelt, um kleine Familienbetriebe in Hanglage, vergleichbar mit den Schweizer Bergbauern.

Was tut Helvetas bei ihren Bio- und Fairtrade-Projekten konkret?

Wir verfolgen einen pragmatischen Ansatz. Wir schlagen die Brücke zwischen den lokalen Bauern und einer Firma, die aus dem Rohstoff ein marktaugliches Produkt macht. Die Bauern vor Ort wissen nichts über biologische Zertifizierung und internationale Qualitätsstandards. Ausserdem sind sie kaum organisiert. Wir versuchen, sie zu schulen, und stärken auch ihre administrativen Kompetenzen, um sie zu ebenbürtigen Geschäftspartnern zu machen.

Und warum wählte Helvetas auf der anderen Seite Coop bzw. Chocolats Halba als Partner?

Wir wollten eine innovative Firma, die bereit ist, soziale Verantwortung zu tragen, und langfristig denkt. Halba ist sehr offen. Dieses Kakaoprojekt bringt Impulse für die ganze Branche, von der bald andere Unternehmen profitieren werden. Halba macht sich sozusagen zu einem Zugpferd in Sachen Bio- und Fairtrade-Schokolade.

Wie gestaltet sich diese Zusammenarbeit?

Als heikler Balanceakt. Wir haben ja teils unterschiedliche Ziele: Bei Halba müssen am Jahresende die Zahlen stimmen, wir sind an langfristigen Lernprozessen interessiert. Deshalb führen wir seit Anfang der Zusammenarbeit im Juni 2008 immer wieder intensive Diskussionen. Diese Kommunikations- und Kompromissbereitschaft ist wichtig.

Beim Kakaoanbau war in letzter Zeit öfters von Kindersklaven und Ausbeutung die Rede. Was sagen Sie dazu?

Das ist von Land zu Land verschieden. So etwas geschieht eher in grossen Plantagen, etwa an der Elfenbeinküste, weniger in familiären Kleinbetrieben. Kindersklaven sind im honduranischen Kakaoanbau kein Thema. Über 95 Prozent der Kinder haben Grundschulzugang, die Ärmsten bekommen ein Essen, um sie für den Schulbesuch zu motivieren und vor Fronarbeit zu schützen. Bildung ist hier ein kultureller, staatlich geförderter Wert.

GEORG WEBER Doktor der Agronomie, Repräsentant für Helvetas in Honduras, mehr als 20 Jahre Erfahrung in Afrika, Asien und Lateinamerika.



MILCHSCHOKOLADE

Kakao, Milch und Zucker



SCHOKOLADE MIT BEIMISCHUNG

z. B. Nüssen, Mandeln, Früchten, Nougat



DUNKLE SCHOKOLADE

Kakao und Zucker



WEISSE SCHOKOLADE

Kakaobutter, Milch und Zucker



TRUFFES

knackige Schokoladenkugel mit zarter Füllung

Die regionale Cholera.

Blüemli zieren fast alle Gerichte, die ich in den letzten Jahren bei Silvia gegessen habe. Und das lange bevor Bücher über essbare Wildpflanzen zu den Bestsellern unter urbanen Köchen avancierten. Auch wenn die wenigsten von ihnen ausser Löwenzahn und Bärlauch je eine andere Wildpflanze auf den Teller gekriegt haben. Schon gar nicht Silvias Boretsch, einen einheimischen Wildspinat, der eine der ältesten und bedeutendsten Gemüsesorten Europas ist. Bei Silvia sind die Blüten immer auf den Gerichten, wenn der Boretsch blüht. Denn pflückt man sie nicht, versamt er sich so schnell, dass er die anderen Kräuter verdrängt.

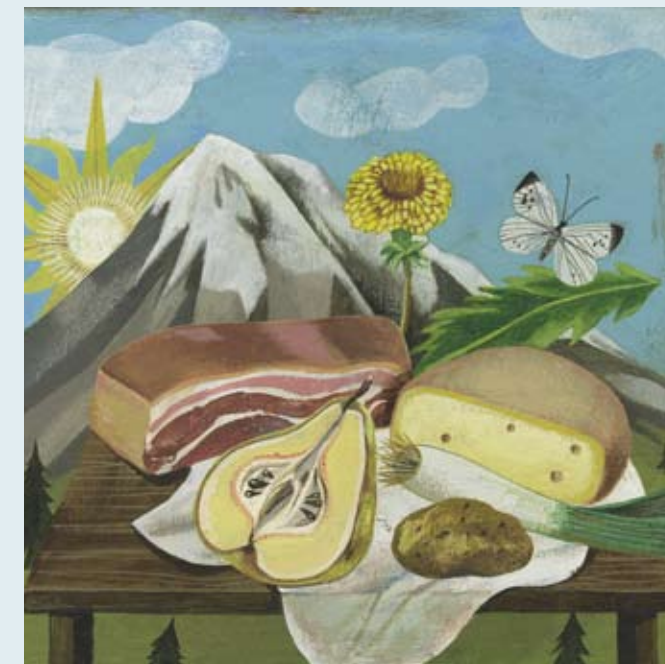
Aber eigentlich waren es nicht die Boretschblüten, sondern die Cholera auf dem Teller, die es mir angetan hat. Silvias Cholera, ein würziger, fruchtig-rezenter Käsekuchen mit Gemüse und Speckwürfeli. Und obwohl die Alpwirtin nicht aus dem Goms im Wallis stammt, wo dieses traumhafte Gericht mit dem abschreckenden Namen herkommt, schmeckt es nirgendwo besser. Was ich eigentlich nicht schreiben darf, denn Silvia will keine Werbung für sich, überhaupt keine. Das hat sie mir schon gepredigt, bevor sie wusste, dass ich über Essen schreibe. Was eigentlich schade ist, denn die reine Bio-Küche der begnadeten Köchin kommt ohne Schnickschnack aus, mal von den Blüemli abgesehen. Dafür setzt sie auf Terroir, also hauptsächlich auf Produkte, die in ihrer Region wachsen, am liebsten auf dem eigenen Land, aus ihrem eigenen Kräuter- und Gemüsegarten.

Die Würfeli vom geräucherten Speck etwa stammen von den Bio-Wollsauern, die Silvias Mann züchtet. Glücklicherweise von diesem Fleisch kosten darf, denn mehr als eine oder zwei Sauen werden hier im Jahr nicht geschlachtet. Das gilt auch für die Kälber des Bündner Graurinds, die draussen vor den Fenstern des Berggasthauses weiden. Denn Mas-

Text *Dominik Flammer*

senzucht ist der Bioköchin und ihrem Mann fremd. Überhaupt würde Silvia liebend gerne ganz aufs Schlachten verzichten, aber das geht auf einem Bauernbetrieb einfach nicht. Und Mann und Gäste wollen ja doch ab und an mal ein schönes Stück Fleisch auf dem Teller.

Bei der Cholera sind es nur einige wenige Speckwürfeli. Dazu kommen Lauch und Kartoffeln aus der Region und – ganz wichtig – die Birnen. Mit all den Zutaten



SPECK, LAUCH UND KÄSE

füllt sie diesen speziellen, gedeckten Walliser Käsekuchen. Im Gegensatz zum Originalrezept verzichtet sie dabei vollständig auf Salz, von dem es im Käse ja genügend drin hat, wenn man wie Silvia einen schönen reifen Hartkäse von der Nachbaralp verwendet und nicht irgendein junges geschmack- und salzarmes Industriekäselein. Das alles sind Zutaten aus dem bäuerlichen Vorratskeller, wie sie im 19. Jahrhundert verwendet wurden. Denn als damals im Wallis die Cholera wütete, so geht die Fama, hätten sich die Bauern aus Angst vor einer Ansteckung nicht vom Hof gewagt und nur verkocht, was noch vorhanden war.

Hof und Berggasthaus verlässt auch Silvia nur ungern, denn am Herd und im Garten ist immer genug zu tun. Was wohl mit ein Grund dafür ist, dass das Walliser Vorrats-Gericht bei ihr so oft auf den Tisch kommt. Auch wenn sie keine Werbung will: Immerhin hat sie mir ihr Rezept gegeben. Und ich habe versprochen, niemandem zu verraten, wo man sie findet. Will ich doch auch künftig zu den Ersten gehören, die etwas von der Cholera abbekommen. _

Das Rezept der Walliser-Cholera finden Sie auf www.coop.ch/verde. Fragen an unseren Kolumnisten richten Sie bitte direkt an: flammer@verdeonline.ch