

Schokolade - made in Ghana

Sie haben richtig gelesen: An dieser Stelle ist nicht vom weltweit bekannten Schweizerprodukt die Rede, sondern von einer Schokolade, die von der Bohne bis zur Verpackung in Afrika hergestellt wird.

2013 reist der Deutsche Hendrik Reimer durch Afrika. Die Vielfalt und Buntheit dieses Kontinents fasziniert ihn schon lange. Allerdings bleibt ihm auch die bittere Armut vieler Bewohner nicht verborgen. Als er sieht, dass Kaffeebauern in Uganda ihre Bohnen in einfachen Pfannen selber rösten und von Hand mahlen, packt ihn der Gedanke, mit Kakaobohnen etwas Ähnliches zu versuchen. Als Autodidakt eignet er sich so viel Wissen wie möglich über Kakao-Anbau und die Herstellung von Schokolade an.

In Ghana trifft Hendrik einen Kakaoverarbeiter mit geeigneten Maschinen. Er geht weitere Partnerschaften mit Kooperativen ein, die hochwertige Kakaobohnen liefern. Zusammen gründen sie das Unternehmen fairafric und produzieren die erste Tafel Schokolade 'made in Africa'. Die Firma nimmt Fahrt auf und kann schon 2017 biozertifizierte Schokolade anbieten. Die bunt verpackten Tafeln 'Zartbitter' und 'Vollmilch' finden Anklang im Westen. Die Wertschöpfung im Land ist hoch. Alle Mitarbeiter und Kakao-Lieferanten werden gut bezahlt. Ein Wermutstropfen bleibt vorläufig. Der Rohzucker stammt aus Paraguay, das Milchpulver aus Deutschland.

Die Idee, nicht nur Rohstoffe, sondern fixfertige Produkte aus dem benachteiligten Weltsüden in die Industrieländer zu importieren ist nicht neu. Die claro fair trade, Pionierin des Fairen Handels ist seit 40 Jahren bestrebt, dieses Prinzip umzusetzen. Die fairafric Schokoladen passen wunderbar zu ihrer Philosophie.



Die Kakao-Bäuerin in Ghana freut sich, für fairafric zu produzieren.