

# Jenseits von Morgen

GESCHICHTEN DES GELINGENS

Motivierende Erfahrung Nr. 32



## SCHOKOLADE ETWAS ANDERS

# SCHOKOLADE ETWAS ANDERS

Agustina und Alejo bauen im tropischen Regenwald Ekuadors Bio-Kakao an, produzieren köstliche Schokolade und lassen 90 Prozent des Areals ihrer Farm unangetastet, um das Ökosystem zu erhalten. Es geht dabei um nicht nur um soziale Gerechtigkeit und ökologische Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft und kollaborative Ökonomie, sondern auch um den Bruch mit Paradigmen und darum, neue Wege zu eröffnen.



## Soziale Gerechtigkeit und ökologische Nachhaltigkeit

Die Farm von Agustina Arcos und ihrem Partner Alejo befindet sich in Mashpi, einer Regenwaldzone am Fuss der ekuadorianischen Anden und umfasst 56 Hektar. Bei einem Rundgang besuchen wir die in Agroforstsysteme integrierten Kakaopflanzungen, die Baumschule zur Heranzüchtung von Kakaoetzlingen sowie weiteren einheimischen Bäumen und Sträuchern, den Weiterverarbeitungsbereich des Kakaos, und schliesslich die Schokoladenproduktion, alles mitten im Wald. Agustina wuchs auf einer Farm auf, bevor sie in Quito Ökologie studierte. Dort lernte sie Alejo, der aus Costa Rica stammt, kennen. "Uns beiden", erklärt Agustina, "geht es darum, so natürlich wie möglich Kakao zu produzieren und daraus Schokolade herzustellen, vor allem aber den Regenwald zu bewahren."

Der Chocó, so nennt man in Ekuador den Regenwaldgürtel zwischen Quito und der Pazifikküste, zeichnet sich durch eine üppige tropische Vegetation aus, und es regnet fast täglich. Kakao wie auch andere Früchte werden auf der Farm nur auf einem Zehntel der Fläche angebaut und auch dies nicht in Monokultur, sondern in einer Mischform zwischen Ursprungsvegetation und Kulturpflanzen wie Kakao. 90 Prozent der Fläche, insgesamt 50 Hektar, dienen der Regeneration des Ökosystems und der Erhaltung des Regenwaldes. Die umliegenden kleinen Farmen, teils Verwandte von Agustina, widmen ebenfalls einen Grossteil ihrer Flächen der Regeneration des Waldes und der Biodiversität. So wurde es möglich, einen breiteren Waldkorridor als ökologische Schutzzone zu schaffen.



“Unser Kakaoanbau und die Weiterverarbeitung zu Schokolade trägt zu sozialer Gerechtigkeit und ökologischer Nachhaltigkeit im Wald bei”, sagt Agustina. “Dabei verfolgen wir Prinzipien der Permakultur und streben die Wiederherstellung der Ursprungsvegetation des Regenwaldes an.” Agustina und Alejo haben mittlerweile 35 traditionelle Kakaosorten Ekuadors wiederentdeckt, darunter der für sein feines Aroma bekannte traditionelle Kakao des Landes, *cacao nacional, fino de aroma*. Die großen Kakaoproduzenten haben sich dagegen überwiegend für Hybridsorten entschieden. Der Kakaoanbau von Agustina und Alejo ist zu 100 Prozent organisch: Dünger und Bio-Regulatoren werden auf dem Hof selbst hergestellt. Krankheiten, wie sie in Monokulturen oder bei Hybridsorten von Kakao an der Tagesordnung sind, viele von ihnen durch Pilzbefall verursacht, treten überhaupt nicht auf oder lassen sich durch Biodünger und Behandlung durch Mikroorganismen leicht bekämpfen. Neben Kakao werden auf den kleinen ebenerdigen Mischparzellen etwa dreihundert verschiedene Obstsorten, Nüsse und andere tropische Früchte angebaut, alles in kleinem Umfang.

## Bewusst viel Handarbeit und wenig Maschine

„Mashpi Chocolate Artesanal“, übersetzt etwa “Hausgemachte Schokolade Mashpi“, heißt die Schokoladenmarke, die auf der Farm hergestellt wird. Zusammen mit drei anderen Personen verrichten Agustina und Alejo die Arbeit auf der Farm. “Als wir anfangen, unseren Kakao zu ernten”, erinnert sich Agustina, “haben wir den Kakao zweimal verkauft, ohne ihn weiterzuverarbeiten. Den Preis, welchen man uns zahlte, war so niedrig, dass wir uns entschieden, selbst Schokolade herzustellen.” Da das Kakaoanbauvolumen nicht sehr groß ist, musste die Verarbeitung in kleinem Umfang organisiert werden. “Verarbeitungsmaschinen sind normalerweise für industrielle Mengen ausgelegt. Aber wir haben durch viel Improvisation Wege gefunden, die technische Ausrüstung an unsere Bedürfnisse anzupassen: bewusst viel Handarbeit und wenig Maschine”, erläutert Agustina. Die Anlagen der Schokoladenproduktion sowie diejenigen, in denen der Kakao fermentiert und getrocknet wird, ähneln eher einer Manufaktur als einer Industrieanlage.

Es sind nur sehr wenige Farmen, die vom Kakao bis zum Schokoriegel den gesamten Weiterverarbeitungsprozess vor Ort durchführen. Mashpi Chocolate Artesanal ist ein



## Mashpi Chocolate Artesanal über sich selbst:

### Unsere Produkte sind haus- und handgemacht:

- ▣ Jede Tafel Schokolade, die Sie kaufen, ist einzigartig, anders und von hervorragender Qualität.
- ▣ Unsere Arbeit ist manuell, wir verwenden kein High Tech oder chemische Zusätze und garantieren, dass Anbau und Produktion nachhaltig, umweltfreundlich und sozial ausgewogen sind.
- ▣ Wir führen strenge Umwelts- und Qualitätskontrollen für alle Schritte der Kakaoverarbeitung und Schokoladenproduktion durch.
- ▣ Das Konzept der Ursprungsschokolade nimmt durch Mashpi Chocolate Artesanal und unsere Farm Gestalt an: exzellente Qualitätsschokolade auf der Basis von endemischem Kakao und Früchten aus 100 Prozent biologischem Anbau.

**¡Wir verarbeiten den gesamten Kakao und produzieren Schokolade auf unserer Farm!**

Quelle: <http://chocomashpi.com/chocolate-artesanal-mashpi>

Beispiel, das dies nicht nur möglich ist, sondern auch im Einklang mit der Regeneration des Ökosystems vonstattengehen kann. Das Produktspektrum an Bio-Schokoladen mit mehr als 20 Produkten und verschiedenen Geschmacksrichtungen kann sich sehen lassen – der Kakaoanteil variiert zwischen 60 und 100 Prozent. Dass bis zum Endprodukt alles auf der Farm bewerkstelligt wird, macht es möglich, drei Personen aus dem nahegelegenen Dorf zu beschäftigen, welche kein eigenes Land haben.

“Wir bieten Führungen durch die Farm und auch Wanderungen mit Vogelbeobachtung an“, sagt Agustina. Durch die Einnahmen aus dem Verkauf von Schokolade und Obstprodukten sowie Führungen ist die Farm selbsttragend und sichert den Unterhalt der Menschen, die ihre Arbeit und ihr Leben diesem Projekt widmen.

## Von Märkten und Zertifizierung

“Unsere Produkte verfügen neben der Bio-Zertifizierung für Märkte in Europa, Asien und den Vereinigten Staaten über ein nationales Sanitärregister“, sagt Agustina. “Nach einer Bestandsaufnahme des Marketings haben wir allerdings festgestellt, dass es günstiger ist, uns hauptsächlich auf den lokalen und nationalen Markt zu konzentrieren.“ Die jährlich fällige Zertifizierung ist kostspielig, um Produkte nach Europa und in andere Teile der Welt verkaufen zu können. Zudem hinterfragen Agustina und Alejo zu Recht die mangelnde Ernsthaftigkeit der Verfahren dieser Zertifizierungen. “Die in der Regel ausländischen Unternehmen schicken zur Zertifizierung junge Fachleute, die den Anbau selbst gar nicht prüfen, sondern nur schriftliche Unterlagen evaluieren. Das finden wir sehr fragwürdig.“ Für jede Warensendung an Märkte in Übersee fallen ausserdem hohe Transaktionskosten an. Anstatt große Mengen produziert man auf der Farm eine breite Palette von Produkten und sucht mittlerweile nahe Märkte.

## Kollaborative Logik

Alejo und Agustina zahlen sich selbst das gleiche Gehalt aus wie Manuela, die für den Verkauf zuständig ist, und den anderen Mitarbeiter/innen von Mashpi Artesanal Chocolate: 500 Dollar pro Monat. "Mit diesem Einkommen leben wir sehr gut; aber wichtiger als das Einkommen ist es uns, im Einklang mit der Natur leben zu können." Agustina lebt gerne auf der Farm mitten im Wald. Erwirtschaftete Gewinne der Farm und der Schokoladenproduktion werden vor Ort reinvestiert. "Die benachbarte Farm steht zum Verkauf", sagt Agustina. Der Besitzer lebt in Quito und die

Produktion von Palmitos, einer Art Palmenherzen in Monokultur wirft für ihn trotz monatlicher Gewinne von mehreren tausend Dollar nicht genügend ab. "Wir haben uns entschieden, einen Teil der Farm zu kaufen, um unser Projekt der Ökosystemregeneration und des Waldschutzes auszuweiten." Der Kauf wird der Verwendung von Herbiziden und Pestiziden auf der Nachbarfarm ein Ende setzen und dadurch die Verschmutzung des Mashpi-Flusses erheblich reduzieren. Das Mitarbeiterteam von Agustina und Alejo, zwei davon alleinerziehende Mütter, werden ebenso Eigentümer/innen der Nachbarfarm wie Agustina und Alejo. Die ökonomische Logik der Farm und ihrer Besitzer/innen ist kollaborativ: Die Gewinne, die auf der Farm erzielt werden, sind das Produkt der Arbeit aller. Drei benachbarte Farmerfamilien produzieren mittlerweile unter technischer Anleitung von Mashpi Chocolate Artesanal Kakao, und ihre Ernte wird ebenfalls auf der Farm zu Schokolade weiterverarbeitet. Wo möglich wird Kreislaufwirtschaft betrieben und die lokale Wertschöpfung gesucht.

## Pioniergeist

Das Paar ist Teil des ecuadorianischen Netzwerk zur Erhaltung des einheimischen Saatguts und deckt hier das Thema Kakao

ab. Dazugestossen sind Agustina und Alejo durch einen Workshop, den das Netzwerk organisierte. Ein Merkmal dieser Gruppe ist ihre ständige Suche nach enkeltauglichen Lösungen und ihre Experimentierfreudigkeit. Agustina und Alejo haben kürzlich entschieden, die Biozertifizierung aufzugeben, um zu genaueren Methoden überzugehen, die es ihnen ermöglichen, die erreichten Fortschritte bei der Ökosystemregeneration überprüfen zu können. Derzeit sind sie dabei, Chromatographietests vorzubereiten. Dabei handelt es sich um eine Technik der biodynamischen Landwirtschaft, bei der die Qualität der Böden analysiert wird. Die Chromatographie erlaubt es, in einem Papierträger die Wechselwirkung zwischen Mineralien, organischem Material und Mikroorganismen des Bodens abzulesen. Man steht ausserdem mit Slow Food in Dialog, um die Rolle eines Ökobotschafters für organischen Regenwaldkakao zu übernehmen. Javier Carrera, ein Mitglied der Koordinationsgruppe des Saatgutnetzwerks, welches von Misereor unterstützt wird, erklärt: "In unserem Netzwerk, zu dem auch Agustina und Alejo gehören, sind wir davon überzeugt, dass ein harmonischeres Zusammenleben mit der Natur möglich ist." Mashpi Chocolate Artesanal ist der Beweis für das Gesagte: Schokolade etwas anders.



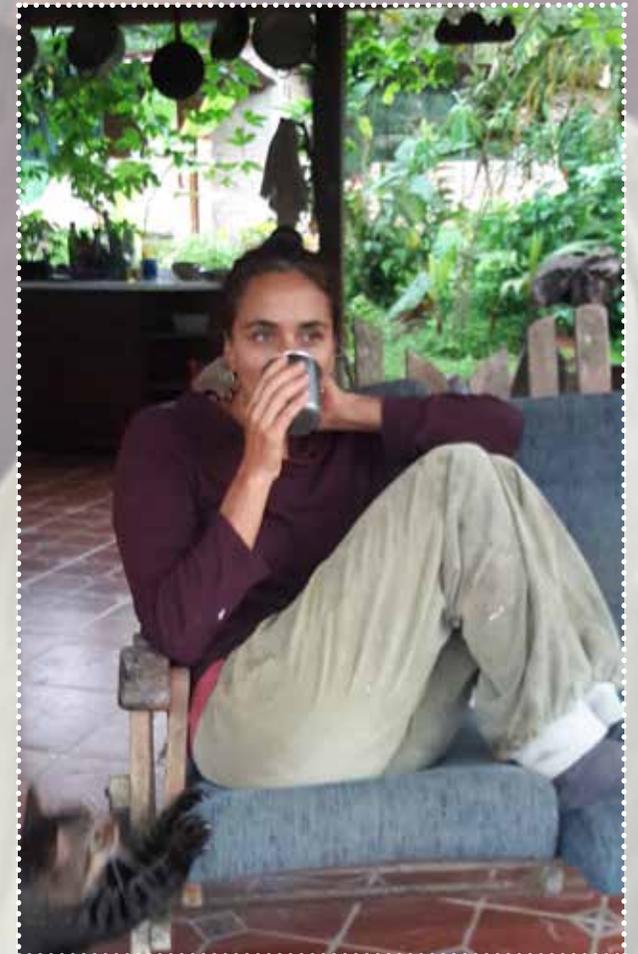
## Quintessenzen in Richtung Zukunft:

Produzieren, um Regeneration zu ermöglichen – anstelle Gewinnmaximierung ein Teilen mit der Natur

Produzieren bei ökologischer Gerechtigkeit, Weiterverarbeitung, die auf Qualität statt Quantität setzt, und lokale Zirkularkreisläufe, die kollaboratives Wirtschaften ermöglichen.

Mit jeder Tafel Schokolade ein Schritt weiter in Richtung Zukunftstauglichkeit.

Der Text, der auf Besuche und Gespräche vor Ort basiert, wurde von Jorge Krekeler (Berater Misereor als AGEH Fachkraft) erstellt, zunächst jedoch mit den Interviewpartnern konsensfähig gemacht. Besonderen Dank gilt Agustina Arcos von Mashpi Chocolate Artesanal und Javier Carrera vom Netzwerk Red Guardianes de Semilla.



# Jenseits von Morgen

---

**Originaltitel:** «Chocolate y algo más»  
Experiencia Motivadora N° 32 Almanaque del Futuro

**Autor:** Jorge Krekeler, Berater Misereor als AGEH Fachkraft  
[jorge.krekeler@posteo.de](mailto:jorge.krekeler@posteo.de)

**Übersetzung:** Jorge Krekeler

**Layout:** Nicole Maron

**Bildmaterial:** Mashpi Chocolate Artesanal y Jorge Krekeler

**Kontakt zur Geschichte des Gelingens:**  
Agustina Arcos – Mashpi Chocolate Artesanal - [contact@chocomashpi.com](mailto:contact@chocomashpi.com)

**Website:** [www.chocomashpi.com](http://www.chocomashpi.com)  
**Facebook:** [Mashpi Artisanal Chocolate](https://www.facebook.com/MashpiArtisanalChocolate)

**Red Guardianes de Semilla:** Javier Carrera  
[www.redsemillas.org](http://www.redsemillas.org) – [info@redsemillas.org](mailto:info@redsemillas.org)

**Ausgabe:** Mai 2019

[www.almanaquedelfuturo.wordpress.com](http://www.almanaquedelfuturo.wordpress.com)

Mit Unterstützung von:

**MISEREOR**  
• IHR HILFSWERK



CC-BY 4.0, für Logotypen, Bildmaterial  
und Texte sind teils andere Lizenzen  
gültig (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.21.06.2018)