

# Taste fair Afrika

Britta Seifert

Mit „Taste Fair Africa“ stellt Gepa den afrikanischen Kontinent in den Mittelpunkt. Fünf neue Schokoladen gehören zu dieser Serie. Die leckeren Schokoladen sind seit einigen Wochen bei uns im Weltladen zu kaufen. Mit diesem Programm möchte Gepa zeigen, dass Bioanbau und Fairer Handel wichtig für die zukünftige Weltwirtschaft sind. Die Kakaobohnen kommen aus Sao Tome von der CECAQ-11-Genossenschaft. CECAQ-11 und die Gepa arbeiten seit 2010 zusammen.

Die Inselgruppe Sao Tome und Principe liegt im Golf von Guinea, ca. 200 Kilometer vor der Küste Afrikas. Bis 1975 war Sao Tome portugiesische Kolonie. In dieser Zeit war Rohkakao das wichtigste Exportgut der den Lebensstandard sicher stellte. Als portugiesische Kolonie war Sao Tome lange Zeit jedoch auch wichtiger Sklavenumschlagplatz zwischen Afrika, Brasilien, Portugal und den karibischen Inseln. Auch viele Strafgefangene wurden auf die Inselgruppe abgeschoben. Noch heute prägen diese unterschiedlichen Einflüsse das Bild von Sao Tome und Principe, brachten unterschiedlichen Bewohnern doch auch ihre Kulturen sowie Obst- und Gemüsesorten mit.

1975 wurde Sao Tome unabhängig. In der Zeit von 1975 bis 1990 regierte eine kommunistische Einheitspartei. Durch staatliche Misswirtschaft ging die Produktion von Qualitätskakao drastisch zurück. Viele Einwohner zogen vom Landesinneren an die Küste. Als Folge lebt heute fast jeder zweite Einwohner unter der Armutsgrenze von weniger als 1,25 US-Dollar am Tag. Anstelle von Kakao hoffen die Einwohner nun auf die Förderung von Öl und Gas vor ihrer Küste.

Durch eine Landreform in den 1990er Jahren wurden die Plantagenarbeiter plötzlich zu Landbesitzern von 1,5 bis 2 Hektar. Sie hatten jedoch nie gelernt ihre Ern-

te gewinnbringend zu vermarkten. Sie waren von Zwischenhändlern abhängig, welche viel zu wenig für den Kakao bezahlten. Viele Eigentümer nutzen ihr Land bis heute nicht, wodurch fruchtbarer Boden brach liegt.

In den letzten Jahren hat sich einiges verändert. 1995 gründeten die Kleinbauern mit Unterstützung eines internationalen Agrarfonds ihre erste Genossenschaft und lieferten Bio-Kakao an einen französischen Importeur. Seit 2003 gibt es ein staatliches Programm mit dem Ziel, die Produktion von Qualitätskakao gezielt und erheblich zu steigern. Dazu gehörte auch 2009 die Gründung von CECAQ-11. Nun zeigen zwei Agrartechniker und besonders ausgebildete Mitglieder den Kakaobauern, wie sie den Ertrag ihrer Kakaobäume mit einfachen Mitteln erhöhen können. Außerdem erklären sie ihnen, wie sie die frischen Bohnen richtig fermentieren und trocknen, um qualitativ hochwertigen Rohkakao zu erhalten. Für diesen zahlt die Kooperative ihren Mitgliedern einen guten Preis.

Wer aus der westlichen Welt nach Sao Tome kommt, sieht noch Armut. Die Leute leben noch auf engstem Raum und tragen zerschlossene Kleidung. Man könnte meinen, dass der faire Handel noch nichts bewirkt hat. Doch Veränderungen brauchen Zeit. CECAQ-11 existiert erst seit knapp neun Jahren, seit acht Jahren kauft die Gepa dort. Und für diese kurze Zeit hat sich schon sehr viel verändert. Der Ertrag und die Preise auf Produzentenebene haben sich verdoppelt! Aktuell ist eine Sekundär-Schule mit Übernachtungsmöglichkeit geplant, da es davon auf der Insel zu wenige gibt.

## Die Schokoladen

**Bio Chocolat Noir Chili** ist eine 85% Bitterschokolade in der Chili



Fotos: Britta Seifert

pikante Akzente setzt. Zutaten: Kakaomasse, Kakaobutter, Vollrohrzucker, Chiliextrakt, Kakao: 85% mindestens

**Bio Chocolat Noir Lemon** ist eine 85% Bitterschokolade, vereint mit Zitronenöl, wodurch eine feine Frische entsteht. Zutaten: Kakaomasse, Kakaobutter, Vollrohrzucker, Lemonöl, Kakao: 85% mindestens

**Bio Chocolat Vollmilch** 41% Kakao und Milch aus dem Alpenvorland, ergeben eine zart schmelzende köstlich schmeckende Schokolade. Zutaten: Rohrohrzucker, Kakaobutter, 20% Vollmilchpulver, Kakaomasse, Kakao: 41% mindestens

**Bio Chocolat Salty Caramel**, die 41% Vollmilchschokolade mit Caramel Crisp und einem Hauch Fleur de Sel vereint das Geschmackserlebnis Süß-Salzig. Zutaten: Rohrohrzucker, Kakaobutter, 19% Vollmilchpulver, Kakaomasse, 7,5% Karamellcrisp (Rohrohrzucker, Glucosesirup, Butterreinfett, Meersalz), 0,5% Pyramidensalz (Fleur de Sel). Kakao: 41% mindestens

**Bio Chocolat Nuss Splitter**, hier trifft 41% Vollmilchschokolade auf knusprige Haselnuss-Splitter. Zutaten: Rohrohrzucker, Kakaobutter, 19% Vollmilchpulver, Kakaomasse, 8% Haselnüsse (gehackt), Kakao: 41% mindestens

