

Endlich fairer Kakao! Ausgründung zweier Würzburger Tropenbiologen



„Bauern wie Adolfo Álvarez Quispe schützen in ihrer Heimat Peru aktiv Regenwald und bauen Kakao biologisch an. Nach der Ernte werden Kakaoschoten von Hand sortiert und dann wie diese hier geöffnet, um an die Kakaobohnen (den Rohstoff für Schokolade) zu gelangen.“ Dr. Frauke Fischer
Foto: Perú Puro

Die Welt liebt Schokolade – und das immer mehr. Das führt auch dazu, dass die Kakaopreise steigen. Bei den weltweit ca. 5,5 Millionen Kakaobauern kommt allerdings nur ein Bruchteil der gestiegenen Preise an. Sie sind meist arm, betreiben Raubbau an der Natur und fliehen oft genug vom Land in die Slums der Großstädte. Dabei bietet die von ihnen produzierte „Nahrung der Götter“ viele Möglichkeiten umweltschonend, sozial gerecht und ökonomisch erfolgreich zu wirtschaften.

Themen wie die Anwendung nicht-nachhaltiger Anbaumethoden, deren negative Einflüsse auf Umwelt und Biodiversität, ungerechte Wertschöpfungsketten, unfaire Arbeitsbedingungen vor Ort und die Schwermetallbelastung genutzter Böden sind in der Wahrnehmung einer breiten Öffentlichkeit angekommen. Immer mehr Menschen wollen aber keine Billigschokolade mehr, sondern Produkte, die aus dem wertvollen und ethisch vertretbar produzierten „Superfood“ ein Genussmittel machen, das seinen Preis wert ist.

Dass geht! Kakao kann fair und ohne Zerstörung natürlicher Lebensräume erzeugt werden und in Europa in Form von Produkten auf den Markt kommen, die ein (neues) Geschmackserlebnis darstellen. Das zeigt die von den beiden Würzburger Tropenbiologen Dr. Frauke Fischer und Dr. Arno Wielgoss im Frühjahr 2015 gegründete PERÚ PURO GmbH.

Seit 15 Jahren unterstützt der Würzburger Kakaowissenschaftler Arno Wielgoss mit seiner Familie und dem Verein Frederic Hilfe für Peru eine Kleinbauernkooperative am Osthang der Anden in Peru. Neben Gesundheits- und Bildungsprojekten stand von Anfang an auch der ökologische Landbau auf dem Programm des Vereins. Durch die Einführung neuer Anbaumethoden können die gleichen Flächen dauerhaft bewirtschaftet werden. Die Rodung immer neuer Regenwaldparzellen entfällt. Durch den Anbau des Kakaos in einem Agroforstsystem erwirtschaften die Kleinbauern auch andere Produkte, die ihnen zusätzliche Einkommensquellen eröffnen. Im Jahr 2013 wurde dieses Engagement mit der Bio- und Fair-Trade Zertifizierung des Kakaos belohnt. Alles erreicht, dachten da alle Akteure für einen kurzen Moment. Sehr schnell wurde aber klar, dass in der abgelegenen Region Perus kein Zwischenhändler bereit sein würde, faire Preise zu zahlen. Zertifizierung hin oder her.

Das war die Initialzündung der Gründung von PERÚ PURO, einer Firma, die den Bauern direkt vor Ort zu fairen Preisen, d.h. der Zahlung einer Bio- und eines Fair-Trade Bonus, den Kakao direkt abkauft. Ein Produkt von Perú Puro sind Kakaonibs, geröstete, gebrochene und geschälte Kakaobohnen, die z. B. Müslis und Desserts einen „schokoladigen“ Geschmack verleihen. Die beiden Gründer suchen im Moment neue Vertriebskanäle für das bis jetzt noch relativ unbekanntes Produkt.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Alumna Frauke Fischer frauke.fischer@perupuro.de