

Im Einklang mit der Natur und sozialen Strukturen

Im Amazonasgebiet von Ecuador gedeiht der Nacional-Edelkakaο. Die neuen Couverturen der Confiserie Honold haben ihren Ursprung in den Chakra-Gärten der indigenen Kichwa-Gemeinschaft und geben ihren Schokoladenprodukten einen einzigartigen Geschmack.

Der Nacional-Edelkakaο gedeiht in den Chakra-Gärten in Ecuador. Die Familien der Kallari-Kooperative sind unabhängig vom Zwischenhandel und können durch den Kakaοanbau ihren Lebensunterhalt verdienen.



«Wir haben uns mit den Grand Cru Chakra Couverturen einen lang ersehnten Traum erfüllt.»

Cristina de Perregaux
Firmeninhaberin
Confiserie Honold



In den Chakra-Gärten gedeiht der Nacional-Edelkakaο, den die Mitglieder der von Kichwa geführten Kallari-Kooperative ernten, fermentieren und trocknen, ehe er seine Reise nach Europa antritt.

Biodiversität erhalten

Für ein Chakra – der Name hat nichts mit dem indischen Begriff der Energiezentren des Menschen zu tun – lichten die Kichwa in der Regel etwa einen Viertel Hektar Regenwald. Dabei achten sie darauf, nicht zu sehr in die Natur einzugreifen und die Biodiversität der Flächen auf hohem Niveau zu halten. Ein klimafreundlicher Gegenentwurf zur importierten Monokultur, die dem Re-

genwald grossen Schaden zugefügt hat. Die Ernte des Kakaοs und die Pflege der Chakras erfolgt noch immer von Hand. Ein Hektar als Chakra genutztes Land ist die Heimat von bis zu 100 Pflanzenarten. Die intakte Natur beugt Krankheiten und Plagen vor und die Mischkultur wirkt sich überaus positiv auf die Qualität des Edelkakaοs aus, dieser bildet eine Vielzahl interessanter Aromafacetten.

Soziale Strukturen

Die Familien, die der Kallari-Kooperative angehören, können durch den Kakaοanbau unter anderem die Kosten für ihre Gesundheitsversorgung und die Bildung ihrer Kinder decken.

Neben den Kakaοbäumen bleiben ihnen genügend Anbauflächen zur Selbstversorgung. «Und noch etwas ist speziell», führt Firmeninhaberin Cristina de Perregaux aus: «62 Prozent der Chakras werden von Frauen geleitet. Andersorts kümmern sich fast ausschliesslich Männer um die Kakaοproduktion. Wir waren auf Anhieb fasziniert von diesem Projekt.» Nachhaltigkeit setzt nicht nur

CONFISERIE HONOLD

Rennweg 53
8002 Zürich
+41 44 211 52 58
info@honold.ch
www.honold.ch



«Eine Couverture von Grund auf mitzugestalten, ist eine einmalige Sache.»

bei der Natur, sondern auch bei den gesellschaftlichen Strukturen an.

Zusammenarbeit mit Felchlin

Seit Dezember 2003 ist die Kallari-Kooperative rechtlich konstituiert, 2005 verkaufte sie erstmals 4 Tonnen Kakao an Felchlin, im folgenden Jahr bereits 12,5 Tonnen. Felchlin steht seither als Berater zur Verfügung und überprüft vor einer neuen Lieferung jeweils, ob die Qualität des Kakaos jener der Vergleichsmuster entspricht. Die Hohheit über Anbau, Ernte, Fermentation und Trocknung obliegt der Kooperative. Wie positiv sich die Arbeit der Kallari-Kooperative auf das Leben der Kichwa auswirkt, lässt ein Blick auf die Entwicklung ihres Verdienstes erahnen: Der Stundenlohn stieg dank der Unabhängigkeit vom Zwischenhandel und den schwankenden Weltmarktpreisen um den Faktor drei.

Handwerk des Chocolatiers

Das für Geschmeidigkeit und Schmelz elementare Conchieren erfolgt bei Felchlin in Ibach/SZ in der traditionellen Längsreiber-Conche, die durch stundenlanges Bewegen und Belüften die in der Masse vorhandenen Aromen optimal zur Geltung bringt. Nach einer intensiven Testphase wurden für die Milch-Couverture eine Conchierzeit von 36 Stunden und für die dunkle Couverture 66 Stunden festgelegt. «Da unsere Couverturen möglichst unver-

fälscht sein und den Herkunftsort des Kakaos ausdrücken sollen, verzichten wir komplett auf Vanille und Sojalecithin», erzählt Chef-Chocolatier Ivo Jud. Letzteres bedeutet für ihn eine handwerkliche Herausforderung: «Lecithin sorgt dafür, dass die geschmolzene Schokolade gut fließt, fehlt es, dickt sie leichter ein und ist bezüglich der Temperaturen empfindlicher.» Für die Grand Cru Chakra Noir 70% wird weiter nur Schweizer Kristallzucker und für die Grand Cru Chakra Lait 40% zusätzlich noch hiesiges Milcpulver hinzugefügt. «Eine Couverture von Grund auf mitgestalten zu können, ist im Berufsleben eines Confiseurs eine einmalige Sache. Wir können unsere Pralinés und die übrigen Schokoladenspezialitäten nun noch individueller gestalten. Vor allem im Bereich der Milch-Couverture ist der Sprung enorm.» Mit dem handwerklichen Können und der traditionellen Herstellungsweise des Chef-Confiseurs wird nun das ganze Schokoladen-Sortiment mit den neuen Grand Cru Chakra Couverturen hergestellt – ein Hochgenuss!

Ivo Jud
Chef-Confiseur
Confiserie Honold



Oben links: Traditioneller Längsreiber-Conche. Rechts: die Pralinés Grand Cru Chakra Lait 40% bekommen ihren Finish von Ivo Jud.

Grand Cru Chakra Schokoladentafeln

Die Tafeln sind je 100g und werden von Hand gegossen.

- ▶ Sie eignen sich optimal für den Postversand.
- ▶ Die Tafel in der rosa Verpackung ist aus Grand Cru Chakra Lait 40% 36h und die Tafel in der hellblauen Verpackung ist die Tafel aus Grand Cru Noir 70% 66h.
- ▶ Beide Tafeln enthalten Kakaonibs (kleine Stückchen der Kakaobohne) von der Chakra Kakaobohne, aus welcher auch die Couverture hergestellt ist.



Plaque Grand Cru Chakra Lait 40%/36h
Mit Kakaonibs, 100g



Plaque Grand Cru Chakra Noir 70%/66h
Mit Kakaonibs, 100g, vegan