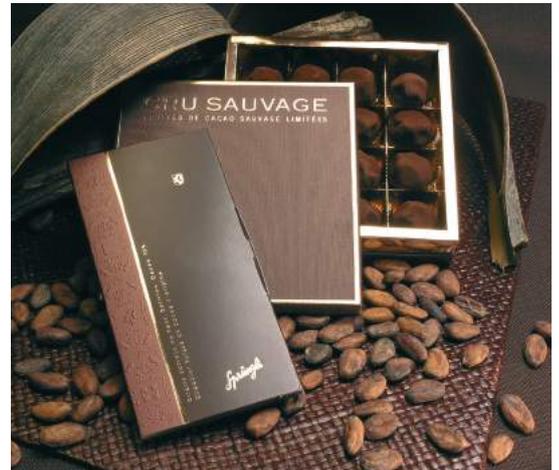


TRUFFES CRU SAUVAGE – CONFISERIE SPRÜNGLI

Wild in Bolivien – edel am Paradeplatz

Über die Wandlung von Wildkakao zu feinstem «Cru Sauvage» berichtet Oswald Iten



«DIESE AROMEN – EINE RICHTIGE WUNDERTÜTE!»,

schwärmt Sepp Fässler und sucht nach Sprachbildern, als degustiere er einen erlesenen Wein. «Die herrlich knackige Hülle tritt mit der zart schmelzenden Füllung in ein spannendes Wechselspiel.» Er lässt einen Bissen dunkelbrauner Truffe am Gaumen zergehen, schliesst halb die Augen. «Nehmen Sie den Geschmack von Honig wahr? Und die Vanille im Abgang? Doch sind weder Honig noch Vanille beigefügt.» Das muss fürwahr eine besondere Köstlichkeit sein, wenn der täglich mit feiner Schokolade arbeitende Chef-Confiseur von Sprüngli derart ins Schwärmen kommt. «Unser schönstes Erzeugnis » nennt er die «Cru-Sauvage»-Truffes, die bei der Kundschaft des Zürcher Traditionshauses am Paradeplatz innert zweier Jahre zum Spitzenreiter avanciert sind.

Dabei hatte zunächst keiner der bekannten Schokoladefabrikanten anbeissen wollen, als Stefan Bloch von der Winterthurer Bio-Handelsfirma Pronatec, einer Pionierin im Bereich naturbelassener Kakao- und Zuckerprodukte, mit einem ersten Muster wildgewachsener Kakaobohnen aus Bolivien bei ihnen hausieren ging. Erst die Schwyzer Schokoladenmanufaktur Felchlin, die Confiseure aus vierzig Ländern mit Zwischenprodukten beliefert, bekundete Interesse. Hier erkannte man das Geschmackspotenzial der kleinen Wilden aus Bolivien. Der moderne Betrieb, der auf die Tugenden althergebrachter Herstellungsprozesse schwört, gehört zu den Manufakturen, welche die Lust auf dunkle Sortenschokolade mit Herkunftsbezeichnung ständig weiter reizen.

Für Christian Aschwanden, den Geschäftsführer von Felchlin, ist die persönliche Beziehung zum Produzenten des Rohstoffes wie auch zum Abnehmer des Endprodukts ein wesentlicher Bestandteil der «Philosophie» hinter seinen Grand Cru-Schokoladesorten. Diese Einstellung trifft sich mit jener des Hauses Sprüngli, eines engen Partners von Felchlin. Begleiten wir also Aschwanden, seinen Chef-einkäufer Felix Inderbitzin und Tomas Prenosil, den Geschäftsführer von Sprüngli, auf ihrer alljährlichen Reise zum Ursprung ihrer Erfolgsprodukte, der wildwachsenden Kakaobohne im Tiefland Boliviens.



Kritisch begutachten Schweizer Experten die neue Kakao-Ernte

UNSERE CESSNA

startet vom Stadtflughafen Trompillo in Santa Cruz zum Flug über die Departemente Beni und Pando im Osten Boliviens, ein Gebiet etwa so gross wie Grossbritannien. Wie wir uns der Region Itenez nähern, dem Grenzgebiet zu Brasilien, tauchen häufiger bewaldete Erhebungen auf, die wenige Meter aus der Ebene herausragen. Die Einheimischen nennen diese Waldinseln Chocolatales.



Die waldigen Chocolatales im Tiefland Boliviens bergen das Geheimnis des Wildkakaos.

LA TRANQUILIDAD,

die Ruhe oder Gelassenheit, heisst einer dieser Chocolatales. Der ehemalige deutsche Entwicklungsexperte Volker Lehmann, hat ihn 2001 erstanden und ein Zentrum für die Erforschung des Wildkakaos eingerichtet. Die Finca mit 500 Hektaren Naturwald und 80 Hektaren ertragsarmer Naturweide sowie 40 Hektaren Naturschutzgebiet ist im Vergleich zu den benachbarten riesigen Rinderfarmen mit Tausenden von Hektaren ein mittlerer Farmbetrieb, der zwei einheimischen Familien dauerhaft Arbeit gibt. Eine Reihe von Chocolatales ist für Weideland gerodet worden, was den seltenen Urkakao in manchen Gegenden bereits zum Verschwinden gebracht hat. In Tranquilidad wurde deshalb ein Projekt zur Erhaltung der Chocolatales initiiert, das auch vom Schweizer Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) unterstützt wird.

die Ruhe oder Gelassenheit, heisst einer dieser Chocolatales. Der ehemalige deutsche Entwicklungs-



Dank dem kostbar gewordenen wilden Kakao bleibt die Feuchtlandschaft auf der Finca «La Tranquilidad» ein Naturparadies.

experte Volker Lehmann, hat ihn 2001

erstanden und ein Zentrum für die Erforschung des Wildka-

kaos eingerichtet. Die Finca mit 500 Hektaren Naturwald und 80 Hektaren ertragsarmer Naturweide sowie 40 Hektaren Naturschutzgebiet ist im Vergleich zu den benachbarten riesigen Rinderfarmen mit Tausenden von Hektaren ein mittlerer Farmbetrieb, der zwei einheimischen Familien dauerhaft Arbeit gibt. Eine Reihe von Chocolatales ist für Weideland gerodet worden, was den seltenen Urkakao in manchen Gegenden bereits zum Verschwinden gebracht hat. In Tranquilidad wurde deshalb ein Projekt zur Erhaltung der Chocolatales initiiert, das auch vom Schweizer Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) unterstützt wird.

KAKAO IST EINE SONDERBARE FRUCHT

Die Bohnen wachsen direkt aus dem Stamm, aus kleinen Blütenpolstern heraus. Anders als die in Plantagen gezüchteten grossen Früchte sind die wilden klein und im vollreifen Zustand gelb gefärbt. Sie reifen nicht alle gleichzeitig, sondern verteilt über etwa drei Monate in der Regenzeit zwischen Dezember und Februar. Während dieser Zeit gehen die Pflücker mit ihren Familien in die Chocolatales und holen die Früchte mit einer Schlinge an einer drei Meter langen Stange herunter. Am Boden schneiden sie die Früchte auf, klauben die Bohnen aus dem weissen Fruchtfleisch und bringen sie zur Fermentieranlage. Am Nachmittag kann der 64-jährige So' crates Sua'rez zufrieden sein: 6 Aroba (fast 70 Kilogramm) Kakaobohnen haben er und seine drei Söhne in Tranquilidad geerntet; sie bringen ihnen einen Tagesverdienst von umgerechnet 25 Dollar, nicht schlecht, verglichen mit dem hier für Tagelöhner üblichen Ansatz von 4 Dollar.



Kakao, diese sonderbare Frucht, wächst direkt aus dem Stamm, in Bolivien auch wild.



S'ocrates Su'rez angelt nach Kakaofrüchten am Baum.



Wie fette Maden liegen die Kakaobohnen im weissen Fruchtfleisch.

Viele Kakaosammler kommen aus Jaciaquiri, einem der wenigen Dörfer, die von Tranquilidad aus auf vier Rädern erreichbar sind. In Jaciaquiri treffen wir Bürgermeister Rosael Ycore auf dem Dorfplatz. Er freut sich über den Besuch aus der Schweiz; von Lehmann weiss er, dass dorthin jene rund 10 Tonnen Kakao gehen, die er und die 45 ortsansässigen Familien sammeln. Das ernähre die 600 Einwohner während dreier Monate, sagt er. Früher hätten sie viel schlechtere Preise bekommen von den Aufkäufern, die den Kakao der lokalen Verarbeitung zuführten, aus der eine billige, grobe Schokolade hervorging. Zum Dank für den besseren Verdienst haben Jaciaquiris Einwohner die Verwalterin von Tranquilidad, Am'érica Ojopi, zur «Persönlichkeit des Jahres 2006» gewählt.

Die umliegenden Chocolatales sind gemeindeeigenes Gebiet. Jede Familie hütet ihre besten Sammelgebiete fast wie Pilzler und hält sie geheim. Das ist einer der Gründe, weshalb der Wildkakao nicht einfach als «bio» zertifiziert werden kann: Die einzelnen Chargen sind nicht bis zum exakten Ursprungsort zurückzuverfolgen. Das stört Lehmann ebenso wenig wie Felchlin und Sprüngli, denn welches Prädikat wäre besser als «wild geerntet»? In den USA etwa gilt das Label «Wild Harvest» mehr als das Bio-Etikett. Zudem dürften laut einem Verdikt der Zertifizierungsstellen Kinder nicht an den Arbeiten beteiligt sein. Doch in Jaciaquiri ist es selbstverständlich, dass während der Erntezeit, die mit den Schulferien zusammenfällt, ganze Familien zum Pflücken in den Wald ziehen, ja es wäre geradezu absurd, die Kinder im Dorf zurückzulassen. Für die Pflückerfamilien sei die Ernte ein Jahresabschnitt fast wie der Alpsommer einst für die Bauern in der Schweiz, sagt Lehmann zum Vergleich. Mit verpönter Kinderarbeit habe dies nichts zu tun.

Die Kehrseite ist die rasanten Preissteigerung: Die wilden Früchte sind begehrt geworden, und es kann leicht zu Konflikten kommen um die Rechte an ihrem Eigentum. Dafür ist es nun nicht mehr rentabel, den Wald für Viehweiden niederzubrennen. Das kommt auch der Tierwelt zugute. «Die Umwelt ist arm, aber artenreich », erklärt Volker Lehmann. «Hier kommen viele Spezies vor, allerdings in jeweils kleiner Quantität.»

Wir brauchen etwa neun Stunden um auf dem R'io San Mart'in von der Ortschaft Bella Vista nach Magdala zu gelangen. So reisen auch die Sammler, erläutert Lehmann, und der Kakao wird so nach Bella Vista und von dort 800 Kilometer weit auf dem Flussschiff nach Trinidad befördert, wo er schliesslich für die 1600 Kilometer lange Reise zum Hafen Arica in Chile auf Lastwagen umgeladen wird.



Der Dschungel ist wenig romantisch, wenn Infrastruktur fehlt und Kranken nur dieses Spitalschiff am R'io San Mart'in zur Verfügung steht.

AUF DER BARRACA FORTALEZA

treffen wir Ortrud Nigg nach einem abenteuerlichen Flug durch peitschenden Regen. Die Barraca gehört Peter Hecker, dessen Urgrossvater während des Kautschukbooms Ende des 19. Jahrhunderts zu den Pionieren der Gegend von Riberalta zählte. Zeitweise nannten die in Zürich verankerten Heckers 800 000 Hektaren Land ihr eigen – ein Gärtchen, verglichen mit den Besitzungen der Suares, die 11 Millionen Hektaren umfassten. Mit 220 000 Hektaren ist die Barraca Fortaleza immer noch ansehnlich, aber der einstige bolivianische Senator Peter Hecker weiss, dass solche Latifundien politisch kaum zu halten sein werden. Der indigene Präsident Evo Morales hat nämlich versprochen, «unproduktiven» Grossgrundbesitz unters Volk zu bringen. Nun ist Fortaleza grossteils von Urwald bewachsen, und eine Besiedlung oder Produktivitätssteigerung könnte dessen Zerstörung zur Folge haben.

In diesem Urwald stehen viele imposante Paranussbäume. Heckers Plan für Fortaleza ist ein in Bolivien einzigartiges Experiment, eine Flucht nach vorn: Er teilt sein Land in Parzellen mit jeweils etwa 170 Paranussbäumen ein und übergibt sie je einer der 500 Sammlerfamilien, die er in einer Asociaci'on zusammengeschlossen hat. Hecker bezeichnet sich augenzwinkernd als «patronalen Kommunisten», denn als Präsident der Vereinigung der Sammler behält er letztlich die Kontrolle über sein Werk.

Para- oder Brasilnüsse wachsen nur wild und werden wirtschaftlich ähnlich genutzt wie der Wildkakao. Ebenso ist ihr Gedeihen von einer intakten Umwelt abhängig, und grosse Umsiedlungen vom Hoch- ins Tiefland würden die Wälder mit den Paranussbäumen genauso wie die Chocolatales gefährden. Es liegt nahe, dass die Pioniere der Wildkakao-Vermarktung sich in Fortaleza mit Hecker, einem der grossen Paranuss-Produzenten Boliviens, zusammensetzen und nach Ideen suchen für ein Produkt, das ihrer beider Erzeugnisse vereint. Lehmanns Repsa stellt bereits lokal in La Paz mit Schokolade überzogene Paranüsse der sinnigen Marke «Rainforest Delight» her.

Die Grandiosität der Paranussbäume ist einer der vielen Eindrücke, welche die Schweizer aus dem Tiefland Boliviens mit nach Hause nehmen. Vor allem aber sind sie mehr denn je überzeugt, dass ihr Engagement für den «Cru Sauvage» absolut richtig ist und dass vom hohen Endpreis auch die Sammler und die Herkunftsgegend profitieren.

Mehr als 50 Tonnen werden die Pflücker im Tiefland Boliviens kaum je zusammentragen können, eine winzige Exklusivität im Meer der an den Börsen gehandelten «Commodities», das im Falle von Kakao 3 600 000 Tonnen jährlich umfasst.

VON GLOBALISIERUNG

war in Bolivien oft die Rede; Christian Aschwanden von Felchlin versteht das Engagement für den Cacao Criollo als Beispiel eines Gegentrends hin zum Wert der kleinen Menge und zum Gespür für die besondere Qualität. Einen Sinn für die Nische hatte bereits der Firmengründer Max Felchlin. Felchlins Produktionshallen sind modern, aber die Abläufe scheinen anderen als den industriellen Gesetzen einer schnelllebigen Zeit zu gehorchen. Grosse Hitze, hoher Druck und Schnelligkeit wären der Aromenvielfalt abträglich. Deshalb wird bedächtig vorgegangen.

Die alten Kugelröster fassen lediglich 250 Kilogramm Kakaobohnen. Weil solche Maschinen nicht mehr hergestellt werden, schätzte man sich bei Felchlin glücklich, aus den in Serbien und Polen gefundenen alten Apparaten einen neuen zusammensetzen zu können.

Herzstücke im Produktionsprozess der Grand-Cru- Couvertures sind drei urtümliche, Conches genannte Maschinen, deren gusseiserne Schwungräder an Dampflokomotiven erinnern. In der Conche wird der Kakao nicht künstlich erhitzt, sondern nur durch die natürliche Reibungswärme, erzeugt von einer Stahlwalze, die über der auf einer Granitplatte ruhenden Schokolademasse hin und her rollt. Tagelang bearbeiten die Längsreiber in den Conches die Kakaomasse. Durch die langsame Erwärmung werde die Kontrolle über die flüchtigen Aromen gesteuert, erklärt Aschwanden. Während gewisse säurehaltige Aromen unerwünscht sind, sollen die schmackhaften zur Geltung gebracht werden.

Es ist in der Tat ein Erlebnis, die Unterschiede in den Aromen eines Edelkakaos zu verkosten, der 48, 60 oder 72 Stunden lang in der Conche gerieben wurde. Hanspeter Reichmuth, Händler erlesener Delikatessen in Schwyz, gehört zu den Beratern von Felchlin. Damit sich der Geschmack des Wildkakaos nicht zu stark den anderen Grand-Cru-Schokoladen annähert, gibt er nicht der maximalen Conchierzeit den Vorzug. Reichmuth lässt selber eine «Cru-Sauvage »-Schokolade herstellen, und wie Fässler von Sprüngli gebraucht er euphorische Attribute, rühmt das «einzigartige Geschmackspotenzial des wildwachsenden Kakaos Criollo Amazonico, das erst in der Schweiz dank der tagelangen Verarbeitung in mechanischen Rührwerken im fertigen «Cru Sauvage» kostbar, sinnlich erfahrbar ist».