

Schokolade mit sozialer Wirkung

Zwischen dem 20. Grad nördlicher und südlicher Breite spielt sich die Welt des Kakaoanbaus ab. Die Ernten der Elfenbeinküste und Ghanas erbringen zwei Drittel der weltweit produzierten Kakao-menge. Der größte Teil der Ernte, knapp zwei Millionen Tonnen, werden nach Europa exportiert. Dort wird bisher praktisch 100 Prozent der afrikanischen Ernte weiterverarbeitet. Und ganz besonders zu Weihnachten boomt das Schokoladengeschäft.

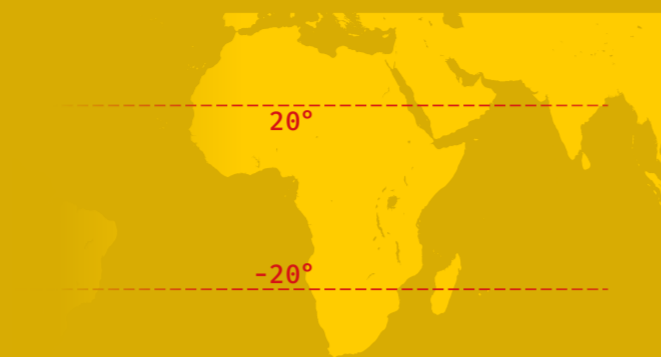
Nachdem der Kakaopreis Ende 2015 bei fast 3500 Dollar pro Tonne lag, meldete wallstreet-online.de am 02. November 2017 den tiefsten Stand seit acht Jahren. Der Preis rutschte unter 2000 Dollar. Und zwar hauptsächlich deshalb, weil weltweit eine sehr gute Ernte erwartet wird! Sowohl die Abhängigkeit vom Weltmarkt als auch die Tatsache, dass es in den Anbauländern keinerlei Verarbeitung der Rohstoffe zu Schokoladen-Produkten gibt, lässt die afrikanischen Bauern alt aussehen. Sie sind ziemlich bedeutungslos in der Wertschöpfungskette, obwohl ihre harte Arbeit doch erst den süßen Genuss in Europa und in Deutschland ermöglicht.

Der Anbauer von Kakao sichert durch seine Arbeit allenfalls sein Überleben, und das in der Regel ohne selbst jemals Schokolade gesehen oder probiert zu haben. Im Sachbuch „Verbrannte Mandeln – Wie der Klimawandel unsere Teller erreicht“ (dtv 2017), wird diese Tatsache in einer Szene besonders eindrücklich geschildert: „Alphonse hat Besuch. Ein Journalist aus Europa will von dem Kleinbauern wissen, wie er den Kakao gewinnt, und hat im Gegenzug das mitgebrachte, was aus seinen Bohnen gemacht wird. Er schlägt das Silberpapier, das um die Tafel gewickelt ist, zurück und bereitet Alphonse die Überraschung seines Lebens. Das hätte er nicht gedacht, dass Schokolade so aussieht, so eckig und so dünn und so schmeckt.“ (S. 240)

Der ivoirische Kakaobauer Alphonse, von dem die Autoren des Buchs Wilfried Bommert und Marianne Landzettel berichten, hat für sich und seine 15-köpfige Familie sieben Euro am Tag zur Verfügung und kann sich die aus Europa importierte Schokolade nicht leisten. In der Stadt Abidjan gibt es sie für zwei Euro. In Ghana sei die Situation der Kakaobauern etwas besser, aber die zwei Euro pro Kopf, die für ein „anständiges“ Leben nötig sind, werden trotzdem häufig nicht erreicht. Weltweit gibt es acht große Händler, die 80 Prozent der Kakaoverte unter sich aufteilen. Letztendlich bleiben den Bauern ca. sieben Prozent des Ladenpreises in Europa. Auch vor Weihnachten, oder erst recht vor diesem Fest des Friedens, lassen sich diese Umstände nicht ausblenden.



Was können wir also tun? Seit vielen Jahren gibt es einen schnell wachsenden Markt mit fair-gehandelten Schokoladen und Schokoprodukten. Das ist sehr erfreulich. Allen, die sich für die unterschiedlichen Labels interessieren, sei folgender Link empfohlen: www.utopia.de/ratgeber/fairtrade-schokolade-siegel/.



Wir im Marktladen haben uns für die erste bio-zertifizierte Schokolade aus Ghana entschieden. Sie wird im Land ihres Anbaus hergestellt, verpackt und exportiert. Damit kann die Wertschöpfung des Kakaoanbaus verfünffacht werden, und zwar im Erzeugerland. Das bedeutet neue Arbeitsplätze und eine immense Steigerung der Wertschöpfung im Land des Rohstoffanbaus.

„Von der Kakaobohne bis zur verpackten Tafel: Das Start-up *fairafric* wickelt die ganze Schokoladenproduktion im Herkunftsland ab. Mit diesem Ansatz will das deutsch-ghanaische Unternehmen die fairste Schokolade der Welt produzieren.“ (www.utopia.de)

Wir finden diesen Ansatz so hoffnungsvoll, zukunftsweisend und irgendwie auch sehr weihnachtlich, dass wir diese momentan sieben Schokoladensorten in unser Angebot aufgenommen haben. Seit Ende November gibt es sie bei uns zum Kennenlernen im Aktionsverkauf und wir hoffen natürlich sehr, dass Sie sich ebenfalls von der Idee und der Schokolade selbst begeistern lassen. Süßer kann Schokoladengenuss jedenfalls nicht sein!

– MICHAEL SCHNEIDER
www.fairafric.de



Der Gründer von *fairafric* Hendrik Reimers mit Kakaobauern in Sohum, Ghana.

NOCH MEHR NEUIGKEITEN, FOTOS & HINWEISE AUF VERANSTALTUNGEN:

facebook.com/dermarktladen

JETZT ONLINE BESTELLEN. WIR LIEFERN MONTAG BIS DONNERSTAG IM GANZEN TÜBINGER STADTGEBIET:

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

Die *Markt/lese* erscheint monatlich und wird herausgegeben von Der Marktladen, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen

07071 56 555 0, redaktion@dermarktladen.de, www.dermarktladen.de. Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider

Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredakteur: Michael Schneider

Stellv. Chefredakteurin: Jessica Sabasch

Konzept: Jessica Sabasch

Layout: Jonas Schneider

Lektorat: Franziska List

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover

klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht



41 | Dezember 2017



Liebe Leserinnen & Leser,

Influencer, so habe ich vor einigen Wochen gelernt, sind Menschen, die ein hohes Ansehen und großen Einfluss in den Sozialen Netzwerken haben und die sich und ihre Klamotten, ihre Styling-, Workout- und Essgewohnheiten oder ihr neuestes Reiseerlebnis auf Twitter, Instagram & Co. inszenieren. Immer mehr, so heißt es, wird der Beeinflusste zum Beeinflussten großer Konzerne, kann aber dadurch sehr viel Geld verdienen. Die ghanaischen Kakaobauern tun das nicht. Natürlich nicht. Deshalb möchten wir Sie in dieser Markt/lese ganz analog „influencen“, und zwar zum Kauf der ersten Bio-Schokolade, die im Kakao-Anbauland Ghana auch produziert, verpackt und nach Deutschland exportiert wird. Mit nachhaltig positiven Folgen für das Einkommen der Bauern. Dann haben wir Grüße aus Sansibar für Sie von den Näherinnen von Ushindi. Von den Frauen wurde auch dieses Jahr Ihr Weihnachtsgeschenk angefertigt.

Außerdem haben wir für Sie noch ein paar bemerkenswerte Produkte herausgesucht und über dem Weihnachtswein-Sortiment hat der Chef persönlich gegrübelt. Hoffentlich nicht vergebens! Und beachten Sie die verlängerten Öffnungszeiten – im Vogelbeerweg bis 16:00 und am Europaplatz bis 18:00 Uhr – am Samstag, den 23.12.2017! War noch was? – Ach ja, Besinnung!

Einfach wird das nicht in den nächsten Wochen. In unsere Markt/lese haben wir schöne Geschenkideen „Bedenktage“, „Adventsgeschichten“ und einen Malwettbewerb für Kinder eingestreut. Wenn wir uns jeden Tag ein bisschen freuen, können wir vielleicht ja dann doch etwas zur Besinnung.

*Christina Schneider
Michael Schneider*



Optimal fermentierte Kakaobohnen.



WEINGUT HIRTH KAIROS, CUVÉE ROT, Mit dem Topseller vom *Weingut Hirth* möchten wir Sie für Württemberger Weine begeistern. Die Cuvée aus Lemberger und Spätburgunder ist ein sehr geeigneter Begleiter von Weihnachtsmenüs mit Ente oder Gans. Mit 22 Monaten Reifezeit zeigt er sich trotz nur 12 Volumenprozent Alkohol ausdrucksstark und kräftig. Aromen von Waldbeeren und Düfte nach Bittermandel und Schokolade erhöhen die Trinkfreude.

WEINGUT HIRTH PINOT ROSÉ SEKT BRUT Mit einem reinen Sekt aus Schwarzriesling ist Herr Kayser ein beeriges Spitzenprodukt mit funkelnadem Rosé gelungen. Erfrischend leicht und trotzdem mit viel Volumen. Ein optimaler Begleiter weihnachtlicher Festtagsfreuden.

„LES RUCHES“ TERRASSES DU LARZAC AOC Voller Kraft und Würze ist dieser Rotwein von *Mas des Querres* aus dem Languedoc. Leichte Kakao-, Brombeer- und Holunderaromen mit feinkörniger Textur machen ihn zu einem tollen Begleiter von kräftigen Wild-, Lamm- und Rindfleischgerichten.

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOP, 2016, DOMAINE PINCHINAT, POURRIÈRES Wer an Weihnachten eher leichtere Küche bevorzugt, mit Salaten, Gemüse und Fisch, und wem ein Weißwein dafür zu säurebetont ist, ein Rotwein aber zu schwer, dem sei dieser elegante zartrosa Wein aus der Provence empfohlen.

SPUMANTE BIANCO SPECIAL CUVÉE BRUT Perfekter, klassischer Spumante vom Vorzeigebetrieb *La Jara* im Veneto. Aromen von Apfel und Zitrone, fein perlend mit angenehmer Cremigkeit.

CHIANTI SUPERIORE DOCG *Sangiovese, Canaiolo* und *Ciliegiolo* werden hier zu einem sehr ausgewogenen *Chianti* gekeltert. Aromen von Beerenfrüchten und Gewürzen werden mit gut integrierten Tanninen kombiniert. Wenn Sie an Weihnachten die italienische Küche bevorzugen, ist dies der perfekte Wein dazu. Als Begleiter jeder kräftiger Fleischgerichte sehr geeignet.

GAVI DOCG Ebenfalls für die eher leichte Festtagsküche mit Gemüse, Fisch und jungem Käse geeignet, ist der *Gavi* von *Tenuta del Melo*. Frische Säure im Zusammenspiel mit ein wenig Restsüße machen diesen Weißwein füllig und ausgewogen mit einem einzigartigen Schmelz.

„MAS PICOSA“ MONTSANT DO *Montsant* ist ein Weinbaugebiet in Katalonien. Es liegt etwa 30 Kilometer westlich von Tarragona an den Hängen des Bergmassivs *Montsant*. *Celler de Capçanes* ist eine europaweit renommierte Winzer-Genossenschaft. Der *Mas Picosa* ist eine zugängliche Cuvée aus *Garnacha*, *Tempranillo* und *Cabernet Sauvignon*. Aromen von Sauerkirschen und Walbeeren ergeben bei geringer Säure einen lebendigen Rotwein. Ein toller Begleiter der mediterranen Küche.

RIESLING MORSTEIN, WEINGUT KETH Der *Morstein* ist eine 144 Hektar große Weinlage und die renommierteste Einzellage der Gemeinde Westhofen im rheinhessischen Wonnegau. Das *Weingut Keth* präsentiert einen gehaltvollen Riesling, der gut ausbalanciert und mit dazu passender Fruchtsäure ausgestattet ist. Zu Fisch, hellem Geflügelfleisch und kräftigen Gemüsegerichten passt dieser Weißwein hervorragend.



Gutding – Vegane Cashew-Aufstriche im Weckglas

Agapi und Rado Rethmann haben einen Traum: das alte Gemeinschaftsmodell „Dorf“ wieder aufleben zu lassen. Ende 2014 sind sie in ein altes Gutshaus 40 km von Hamburg gezogen und produzieren seitdem in ihrer Manufaktur im Souterrain vegane Pasteten auf Cashew-Basis. Mit so tollen Namen wie „bro“ (Cashew-Olive), „dux“ (Cashew-Spinat) und „deta“ (Pastete à la Caponata).

www.vimeo.com/194285201

Münchner Kindl – Feigensenf mit Biographie

Schon um 1920 wurde der Kindl Senf auf dem Münchner Viktualienmarkt als „Mitgeßel“ einer Metzgersfamilie an ihre Kunden verschenkt. Heute sind die Senfkreationen der Mittelpunkt der Münchner Feinkost-Manufaktur, mit der Theo Hartl die Familientradition fortschreibt. Der fruchtig-pikante Feigensenf passt ausgezeichnet zu würzig-cremigen Käsesorten.



Adventsgeschichte 1

WIE FAHRRÄDER ENTWICKLUNGSHILFE LEISTEN
Die Brüder Stanley und Frederick Day aus Chicago sind seit Ende der 1980er-Jahre leidenschaftliche Fahrradtüftler. Jahrzehnte ihres Schaffens waren geprägt von der Suche nach neuer Technik und neuen Hightech-Materialien. Nach dem schweren Tsunami 2004 organisierten sie mit Unterstützern 24.000 Fahrräder für Sri Lanka. Sie brachten ihr Wissen und das Netzwerk in der führenden Fahrradindustrie mit, um eine besondere Hilfe für den Wiederaufbau zu entwickeln. Daraus entstand die „World Bicycle Relief“ und das zugehörige Rad, das Menschen in ländlichen Gegenden Afrikas mobil macht. „Aufgrund großer Entfernungen, gefährlicher Schulwege und sozialer Herausforderungen haben Millionen Kinder keinen Zugang zu Bildung. Fahrräder geben ihnen die Chance, Grenzen zu überwinden und gemeinsam Richtung Zukunft zu fahren.“ So liest man es auf der homepage der Organisation.

www.worldbicyclerelief.org/de/

Malwettbewerb Mal den Nikolaus!

als Belohnung gibts an der Kasse einen Schokololly:



Del Fiore Gelato – italienisches Eiswunder aus München



Verkostungstermine:
8.12. (Vogelbeerweg)
9.12. (Europaplatz)

Ausgebildet von den besten Gelatieris Italiens, eroberte sich Stefano De Giglio schnell einen führenden Platz in den oberen Rängen der Eishersteller Münchens. Doch das reichte ihm noch nicht. Der „Eisrebell“ entwickelte (statt der üblichen Verwendung einer Einheitsgrundmasse) für jede Eiscremesorte einen eigenen „Eiskörper“. Aus unterschiedlichen Zuckerarten, hochwertigen Eiweißen und wertvollen Fetten. Das Gegenteil von „heißer Luft“ sind seine Sorbets (mit 50 Prozent Fruchtanteil) und Frischmilchsorten (aus Bio-Alpenmilch und Sahne), die mit wenig Zucker und wenig eingerührter Luft hergestellt werden. Für die Produktion erfordert es fast doppelt so viele Schritte als für herkömmliche Eiscremes! Das Ergebnis lässt selbst anspruchsvolle (Festtags-)Gourmets dahinschmelzen.

www.delfiore-gelato.de



Von Primel bis zum Weihnachtsstern
bedienten wir Sie wirklich gern.

Mit Kräutervielfalt rund um's Jahr
war immer große Auswahl da.

Für Vertrauen und Treue danken wir sehr.

Jetzt hören wir auf –

als Lieferanten gibt's uns nicht mehr.

Ihre Kräutermädels von der Gärtnerei Bleiholder

FASTFOOD IM ADVENT

Schweinebraten-Soße

Wo, wenn nicht im Schwabenland, wüsste man besser, dass das wichtigste am Sonntagsbraten natürlich das „Sößle“ ist. Da es eine mitunter schweißtreibende, zeitaufwändige Arbeit sein kann, eine ordentliche Sauce zuzubereiten, bieten wir für atemlose Adventswochenenden eine elegante Lösung: Die Schweinebratensauce von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten aus dem Kühlregal. Mit Kurzbratfleisch vom Schwein aus der Pfanne wird das dann beste Schnelle Küche.



Königinpastete

Königinpastete gibt's nur zu Weihnachten und nur auf Vorbestellung bis zum 18.12. Zum Füllen kann man gut das Frikassée von den Herrmannsdorfern nehmen.



Adventsgeschichte 2

EIN ENGEL UND SEINE KINDER

Sie kam vor vielen Jahren aus Ghana nach Deutschland. In Düsseldorf arbeitete Harriet Bruce-Annan jahrelang als Klofrau. Aber sie hatte ein Ziel. Und es ging nicht um einen beruflichen oder sozialen Aufstieg in Deutschland. Es ging darum, so viel wie möglich ihres kargen Verdienstes zu sammeln, um in Ghana ein Heim für Straßenkinder einzurichten, und ihnen damit eine geregelte Schulausbildung zu ermöglichen. Über 15 Jahre ist das her. Von ihrem Besuch in Kiew bei „ihren“ Kindern, die inzwischen studieren, berichtete der „Weltspiegel“ am 22.10.2017. Einige von ihnen werden, unterstützt von Spenden, ihr Hochschulstudium in Kürze abschließen. Dann geht's zurück in die Heimat. Dies war eine Bedingung für die Unterstützung der StudentInnen. Gut ausgebildete junge Menschen sollen den Aufbau Ghanas voranbringen. Menschen werden zur Hoffungsbringerin.



Frei nach dem Motto „Wenn schon dekadent, dann mit Schwung“ bieten wir Ihnen dieses Jahr ab dem 18. Dezember die kulinarische Ausnahmereise *Duc de Bourgogne Trüffel* an. Wer unseren *Duc de Bourgogne* kennt, dem sollten schon beim Gedanken an diese Spezialität alle Geschmacksknospen auf der Zunge in Wallung geraten. Noch feinerer Geschmack gepaart mit noch unfassbarer Cremigkeit in einem Käse ist jedenfalls schwer vorstellbar.

Adventsgeschichte 3

DAS ENDE VON GLYPHOSAT?

Eines ist ganz sicher: Sollte die weitere Genehmigung von Glyphosat in Europa scheitern, wird Agrargeschichte geschrieben. Eine „David gegen Goliath-Geschichte“ im 21. Jahrhundert. Eine Frohe Botschaft allerersten Ranges. Alles schien 2016 wie immer zu laufen. Die Zulassung von Glyphosat sollte für weitere 15 Jahre in Brüssel durchgewunken werden. Aber die Wirkung der öffentlichen und europaweiten Kampagne gegen eine weitere Zulassung wurde von Politikern, Lobbyisten und dem Bauernverband vollkommen unterschätzt. Es wurde eine Vertagung der Entscheidung auf Ende 2017 beschlossen. Wahrscheinlich in der Hoffnung, dass sich die Sache beruhigen wird. Am 09.11.2017 meldet die Süddeutsche Zeitung: „Die Brüsseler Behörde hatte ursprünglich eine Verlängerung der Lizenz um zehn Jahre angepeilt. Weil es dafür keine Mehrheit gab, hatte sie zuletzt davon Abstand genommen und nun fünf Jahre vorgeschlagen. Aber auch dieser Vorschlag fand nun nicht die nötige Mehrheit in dem Gremium, in dem Experten der 28 EU-Länder sitzen.“ Dann hoffen wir mal auf eine schöne Bescherung!



Auch diese Jahr haben wir das kleine Weihnachts-Geschenk für Sie von den Näherinnen eines Frauenkollektivs in Sansibar anfertigen lassen. Die wunderbar leuchtend-bunten Täschchen von Ushindi Zanzibar sind handgenäht. „Ushindi“ heißt auf Swahili „überwinden“ und steht dafür, dass die Frauen mit dem Nähen einen Weg gefunden haben, ihre schwierigen Lebensumstände zu meistern.

Das Bild zeigt einen Teil der Näherinnen in ihrem neu eingerichteten Laden. Den Gruß der Frauen möchten wir Ihnen sehr gerne übermitteln.

www.ushindi-zanzibar.com

BOOJA BOOJA



Öffnet man die goldumrandete Pralinenpackung, blickt man nicht nur auf die handgemachten, vielfach ausgezeichneten, mit Kakao ummantelten Köstlichkeiten in Würfelform, sondern, noch bevor man sie im Mund schmelzen lässt, auf ein kluges Zitat, ein sogenanntes „Boojagramm“ von Mister Booja-Booja höchstpersönlich.

Wer sich zwischen den Sorten „Hazelnut“ (nussig-crunchy, mögen auch Kinder!), „Around Midnight Espresso“ (der Schoko-Superlativ von Espresso!) und „Stem Ginger“ (ingwertastisch!) – der sollte im Zweifelsfall gleich alle mitnehmen. Zum Verschenken und selbst Vernaschen!

Vom Schenken

Schenke groß oder klein,
aber immer gediegen.

Wenn die Bedachten die Gabe wiegen,
sei dein Gewissen rein.

Schenke herzlich und frei.

Schenke dabei,

was in dir wohnt

an Meinung, Geschmack und Humor,

so dass die eigene Freude zuvor

dich reichlich belohnt.

Schenke mit Geist ohne List.

Sei eingedenk,

dass dein Geschenk –

Du selber bist.

– Joachim Ringelnatz