

Weltladen Erlabrunn

Di. 10:00 - 12:00 Uhr & Do. 15:30 - 18:00 Uhr

Würzburger Str. 36, ehem. Postraum des Schulgebäudes

Köstlichkeiten mit Kakao aus dem kleinen Inselstaat São Tomé e Príncipe

Bio Kakaopulver 'Cacao pur Afrika' – aromatisch und unverfälscht. Für alle Kakao-Liebhaber, die schokoladige Köstlichkeiten gerne selbst zubereiten. Ob vollmundige heiße Schokolade, intensiv-schokoladiger Kuchen oder der feine Akzent in Ihrem Kaffee: Der GEPA Bio Kakao pur Afrika des Erlabrunner Weltladens ist ein hocharomatisches, vielseitiges Fair Trade Kakaopulver, dessen Bohnen unter der Sonne Afrikas bis zur Vollendung gereift sind.

Kakao für Heißgetränke und die raffinierte Küche

Die Besonderheiten des Kakaos: rein afrikanisches, hocharomatisches Bio Kakaopulver, vielseitig verwendbar zum Anrühren als Heißgetränk, zum Backen, oder für die raffinierte Küche und schwach entölt. Das Kakaopulver stammt von Kleinbauern aus Kamerun, Uganda und dem kleinen Inselstaat São Tomé e Príncipe, der vor der Küste Kameruns liegt.



Das wurde durch den Fairen Handel erreicht

Anfang des 20. Jahrhunderts war São Tomé der größte Kakaoproduzent auf der Welt. Bis heute ist Kakao das nahezu einzige Exportprodukt, die Stellung im Welthandel jedoch ist längst passé. Viele hofften auf den Tourismus, doch die Erwartung erfüllte sich u.a. aufgrund der Pandemie nicht. Die Landwirtschaft wurde lange Zeit vernachlässigt. Entsprechend gering sind die Erträge und der Profit der Bäuer*innen aus dem Kakaogeschäft. Trotz der einfachen Verarbeitungsanlagen für die Bohnen ist die Qualität von Anfang an sehr gut. Die Kakao-Kooperative CECAQ-11 (Cooperativa de Exportação de Cacao de Qualidade) wurde 2008 gegründet, um die Lage der Bauernfamilien zu verbessern. Die Mitglieder von CECAQ-11 nutzen die Chancen, die im Fairen Handel liegen: Sie engagieren sich sehr für die Kakao-Qualität, den Bio-Anbau und für den Umweltschutz. Seit 2020 wird ihr Aufforstungsprojekt z.T. vom Handelspartner GEPA finanziert.

Zu CECAQ-11 gehören 21 Genossenschaften. Die Kakaobäume stehen in den Wäldern rund um die Dörfer. Früher mussten die Bäuer*innen ihre Kakaobohnen direkt nach der Ernte zu Niedrigstpreisen an kommerzielle Zwischenhändler verkaufen. Durch den Fairen Handel war es möglich, die Kakaobohnen in den Basisgenossenschaften zu fermentieren und trocknen. CECAQ-11 übernimmt dann den Export der Kakaobohnen.

Die GEPA unterstützte die Bioumstellung seit 2011 u.a. durch Übernahme der Kosten für die erste Bio-Inspektion. CECAQ-11 ist inzwischen komplett bio-zertifiziert, so dass sich ihr Potenzial am

Markt deutlich verbessert hat. Aus dem Mehrpreis des Fairen Handels mit der GEPA wurde u.a. ein Kindergarten für die Mitglieder der Kooperative gebaut.

Faire Schokoriegel und weiße Schokolade

Auch drei Sorten der fairen Bio-Schokoriegel des Erlabrunner Weltladens werden mit Kakao aus São Tomé hergestellt: Schokoriegel mit Karamell-Crunch, Schokoriegel mit Milchcreme und Kaffee-Crunch sowie Zartbitter-Schokoriegel mit Cookies.

Die cremig-zarte weiße Schokolade mit köstlicher Vanillenote des Weltladens wird durch extra langes Conchieren besonders zart und die echte Bourbon Vanille gibt ihr die spezielle Note. Die Kakaobutter dieser Köstlichkeit stammt neben den Anbauländern Kamerun und Uganda auch aus dem kleinen Inselstaat São Tomé e Príncipe.

Freuen Sie sich auf die vielfältigen fairen Angebote in Erlabrunn.

Erlabrunn ist Fairtrade-Gemeinde

Weltladen Erlabrunn, Träger St. Elisabethen-Verein Erlabrunn e.V.

Mit Material von GEPA-The Fair Trade Company (Fotos und Produktbeschreibung)