

# PACARI – BIO-SCHOKOLADE

ANBAUPROJEKT IN ECUADOR SICHERT DIE LEBENSGRUNDLAGE VON KLEINBAUERN

Dunkel, schmackhaft, roh, vegan – die hochwertige Schokolade von PACARI wurde bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Sie gilt nicht nur als eine der besten Schokoladen der Welt, sie wurde auch als erste Demeter-zertifiziert. Reich an Antioxidantien und Flavonoiden gilt sie in Maßen sogar als gesund. In Demeter-Qualität sind die Sorten Anden Blaubeere, Physalis, Maracuya und Esmeraldas mit je 60 % Kakao verfügbar, dazu kommen Rohschokoladen mit 70 und 100 % Kakao sowie 100 % + Kakao Nibs.



Das gesamte Sortiment besteht aus dem Edelkakao Arriba Nacional, der in der Manufaktur in Quito verarbeitet wird. Die Plantagen liegen größtenteils in den traditionellen Kakaoprovinzen Esmeraldas, Manabí und Los Ríos, die zum Teil mit Agroforstmethoden bewirtschaftet werden. Nur die Sorte Piura stammt aus Peru. Vom Anbau bis zur Verpackung erfolgen alle Produktionsschritte in Ecuador. So bleibt, ganz nach dem Prinzip *From Tree to Bar*, die komplette Wertschöpfung im Land und erreicht mit dem Alleinstellungsmerkmal *Process of Origin* Kunden in aller Welt.

## Von neokolonialer Exportwirtschaft zum fairen Handel

Aus Ecuador stammen 70 % des weltweit angebauten Kakaos. Während eines Studienaufenthaltes in Europa in den 1990er Jahren erlebte Santiago Peralta, wie Edelkakao zu Niedrigpreisen importiert wurde und Chocolatiers höchste Gewinne einfuhren, in der Schweiz sogar zu einem Hundertfachen des Einkaufspreises. So entstand in ihm der Wunsch, mit den Kakaobauern zusammenzuarbeiten – und zu fairen Konditionen Kakaoprodukte herzustellen. Zurück in Ecuador gründete er 2002 mit seiner Frau Carla Barbotó eine ökologische Schokoladenmanufaktur – PACARI, das ist Quechua und bedeutet Natur.

Ziel war es, das komplexe Geschmacksprofil der Edelkakaobohne Arriba Nacional zu erhalten, und nicht wie sonst üblich mit billigerem Kakao zu verfälschen. Außerdem sollte das Geld des Endkunden direkt bei den Kleinbauern ankommen: Rund 4.000 der Kleinbauern, von denen PACARI den Kakao bezieht, sind in Kooperativen organisiert. Für die Rohware erhalten sie doppelt so viel Geld wie auf dem Weltmarkt üblich. Um ihnen ein umfassendes Verständnis des biodynamischen Anbaus, der Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt zu vermitteln, werden Bildungsprogramme organisiert. Viele von ihnen kannten Schokolade gar nicht, als Santiago Peralta zum ersten Mal mit ihnen in Kontakt trat! Sie sol-

len erleben, was aus ihrem Rohprodukt gemacht wird. Wichtig ist den Unternehmern auch die Gleichberechtigung: Indem sie das Gewicht der Kakaobohnensäcke von 90 kg auf 22,5 kg reduzierten, wurde die Arbeit auch für Frauen leichter, sodass sie sich ein eigenes, unabhängiges Einkommen erschließen können.

## Wertschöpfung im Land der Erzeugung

Bolivar Alvarado kultiviert auf 600 Metern Höhe einen Hektar mit Kakaopflanzen. Die Kakaobohnen lässt er in Lorbeer-Kisten in der Sonne trocknen. Nach vier Tagen Lagerung ist das saftige Fruchtfleisch fermentiert und der süße Geschmack vollständig in die Bohnen eingesickert. Die Bohnen werden gebrochen und dabei die Schalen entfernt. Anschließend werden sie gemahlen, geröstet und conchiert. Das Rösten verleiht dem Aroma die besondere und typische Kakaonote. Gesüßt werden die Schokoladen mit Vollrohr- oder Kokosnusszucker. Alle Zutaten, Kakaobohnen, Zucker, Sonnenblumenlecitin (als Soja-Ersatz), Gewürze sowie getrocknete Früchte werden biologisch angebaut und nach fairen Standards hergestellt. Um Plastik einzusparen, wurde 2019 das komplette Sortiment auf biologisch abbaubare Verpackungen umgestellt. Zudem ist das Unternehmen an zahlreichen Nachhaltigkeitsprogrammen beteiligt und unterstützt den Schutz der biologischen Vielfalt von Wild- und Kulturpflanzen. •

AUTORIN: SUSANNE AIGNER  
biosicht Redaktionsbüro

## PACARI

- gegründet 2002 von Carla Barbotó und Santiago Peralta
  - 40 Kakaoprodukte (Tafeln, Nibs, schokolierete Früchte, ...)
  - ca. 20 % des Sortimentes sind Demeter-zertifiziert
  - 86 Mitarbeiter in Ecuador, Umsatz 5 Mio. US-Dollar (2019)
  - seit 2012 mehr als 300 Preise und Auszeichnungen
  - 2019 – Mitgründer des Biodynamischen Vereins Ecuador
  - 2020 – Vermarktung in mehr als 40 Länder
- Pacari Offices, Julio Zaldumbide N24-713 y Rubio de Arévalo, Quito/ Ecuador. [www.pacarischokolade.de](http://www.pacarischokolade.de)**