vitaljournal

Demeter-Siegel für Bio-Schokolade / Hoher Qualitätsanspruch bei den Kakaobohnen

PACARI Schokolade setzt neue Maßstäbe mit Demeter

Fotos (4): Premifair

Was tut sich Neues in der Schokoladenwelt? Ein Premium-Anbieter aus Ecuador ist neu im deutschen Biohandel. Seit fast zwanzig Jahren stellt Pacari hochwertige Bio-Schokolade her und gehört zu den Besten weltweit. Mit Premifair, München, gibt es einen Importeur für Deutschland und Österreich. Für Verbraucher besonders interessant ist die breite Palette an Demeter-Schokoladen.

Pacari gewinnt seit Jahren viele Preise und Auszeichnungen für seine ausgefallenen Schokoladenkreationen, u.a. mit Physalis oder Zitronengras, und die fein abgestimmten Rohschokoladen mit bis zu 100 % Kakaoanteil. Geschätzt werden die süß-herben Produkte nicht nur von Endverbrauchern, sondern auch in der Spitzengastronomie und bei Chocolatiers. Pacari ist inzwischen in mehr als 40 Ländern weltweit vertreten und hat mehr als 330 Auszeichnungen für die Qualität und Eigenschaften seiner Produkte erhalten. „Bei den International Chocolate Awards gilt Pacari nun schon seit acht Jahren in Folge als eine der besten Schokoladen der Welt."

Das Unternehmen mit Sitz in Quito wurde 2002 von Carla Barbotó und Santiago Peralta gegründet. Ihre Vision: beste Rohstoffe, innovative Rezepturen und nachhaltige Produktion zu fairen Preisen. Pacari bedeutet „Natur" in Quechua, einer der Sprachen der indigenen Völker im Andenraum.

Pacari ist in der Fachwelt als „From Tree to Bar"-Hersteller international bekannt. Das bedeutet, es wird direkt im Ursprungsland gewirtschaftet, vom Anbau bis hin zur fertigen Tafel. So bleibt die gesamte Wertschöpfung in Ecuador. Damit widersetzt sich der Hersteller über Jahrhunderte üblichen Prozessen, die aus der Kolonialzeit stammen. Traditionell werden Kakaobohnen von der Plantage an Zwischenhändler verkauft und exportiert, während die Bauern gravierenden Schwankungen des Kakao-Börsenpreises ausgeliefert sind. Pacari löst das Problem auf einfache Art und Weise: In direkter und vertraglicher Zusammenarbeit mit ca. 4.000 Kleinbauern kauft der Hersteller die Bohnen zum Festpreis ab, zahlt den Bauern dabei teilweise sogar das Doppelte vom Börsenpreis.

Ein fairer Preis für den Edelkakao „Arriba Nacional" und damit für das Wissen und den Einsatz der Bauern für den Kakaoanbau. Damit sollen zudem die Qualität des wertvollen Rohstoffes und die Biodiversität auf den Plantagen sichergestellt werden.

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise bei der Kakaoerzeugung ist ein weiteres Merkmal des Schokoladenherstellers. „Pacari war der Erste weltweit, der Schokolade in Demeter-Qualität hergestellt hat", sagte uns Mònica Riera während der BioFach-Messe 2021. Mit der angebotenen Bandbreite an Demeter-Produkten konnte bislang keiner auftrumpfen: Acht Tafeln, drei Kuvertüren sowie Kakao-Nibs stehen zur Auswahl. Riera ist seit Anfang 2020 mit ihrer Firma Premifair Importeurin von Pacari-Schokoladen für Deutschland und Österreich und besucht Bioläden, Chocolaterien, Feinkostgeschäfte und Gastronomen.

Das Demeter-Siegel garantiere dem Verbraucher höchste Qualität – zertifiziert wird nicht jeder. Nur, wer biodynamisch und nachhaltig im Einklang mit Mensch und Natur arbeitet. Schokoladenhersteller seien auf der Demeter-Liste daher bisher kaum zu finden. Alle Pacari-Produkte, ergänzt Mònica Riera, sind zu 100% Bio, vegan, allergen-, gluten-, soja- und palmölfrei.

Auf einer Reise durch Ecuador im Sommer 2019 entdeckte Mònica Riera Willius die besonderen Schokoladen von Pacari. Das „unvergleichliche, intensive" Geschmackserlebnis und die Werte des Herstellers haben sie nicht mehr losgelassen. Ein zufälliges Zusammentreffen mit dem Pacari-Gründer Santiago Peralta stellte dann die Weichen für diese Geschäftsidee: Der edlen Bio-Schokolade aus Ecuador im Ursprungsland der biodynamischen Landwirtschaft, Deutschland, zum Durchbruch zu verhelfen und die Konsumenten „von der hohen Qualität zu fairen Konditionen" zu überzeugen.

Mònica Riera, Premifair.

Bio-Anbau und innovative Sorten allein, das reicht Riera nicht: Auch Nachhaltigkeit und gesellschaftliches Engagement zählen. „Barbotó und Peralta stehen für eine werteorientierte Unternehmergeneration und stellen sich mit Pacari ihrer gesellschaftlichen Verantwortung", so die Premifair-Gründerin. „Das Unternehmerpaar pflegt engen Kontakt zu den Bauernfamilien und unterstützt zudem die Schulen in den Gemeinden."

Was sich in der unmittelbaren Nachbarschaft und im eigenen Land bewähre, habe auch global einen positiven Einfluss und wirke über Ländergrenzen hinaus. Dazu gehöre die Umstellung auf umweltfreundliche Verpackungen. „2020 ist es Pacari gelungen, sich bei den Tafeln von Plastik zu verabschieden", so Mònica Riera, „es werden nur noch Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen verwendet, die biologisch abbaubar sind."
www.pacarischokolade.de

Die Pacari-Vielfalt

Premifair, München, bietet ein vielfältiges Sortiment von über 70 Bio-Produkten an. Dazu gehören mehr als 30 verschiedene Schokoladensorten, schokolierte Früchte, Kuvertüren, Kakaonibs sowie Geschenkeboxen und zudem 15 Demeter-zertifizierte Produkte.