

Love Brand Paccari

„Wir teilen die Aromen Ecuadors“, sagen die Gründer von Paccari, Carla Barbotó und Santiago Peralta. Sie sind stolz, den Blick auf die Wertschöpfung am Ursprung gelenkt zu haben.



Was war eure Motivation, als ihr Paccari vor 20 Jahren gegründet habt?

Carla und Santiago: Wir haben gesehen, dass in Europa viel Geld für eine gute Tafel Schokolade bezahlt wird, während die Kakaobauern in Ecuador oft nur 1 Euro für 1 Kilogramm Kakaobohnen bekommen. Das wollten wir ändern. Auch den Bioanbau wollten wir unterstützen, die Biodiversität fördern. Anfangs wurden wir dafür belächelt.

Wieviel bezahlt ihr den Kakaobauern?

Wir arbeiten Direkt Trade, kaufen die Kakaobohnen also direkt und vertraglich festgelegt von etwa 4.500 Kleinbauern. Sie bekommen von uns je nach Qualität und Zertifizierung 3.500–4.000 US-Dollar pro Tonne. Das ist ein fairer Preis für den „Arriba Nacional“, den die Bauern mit ihrem jahrelangen Erfahrungsschatz anbauen.

Verarbeitet ihr in euren Schokoladen ausschließlich Kakao aus Ecuador?

Wir verarbeiten vorwiegend Kakao aus Ecuador sowie etwas Kakao aus Kolumbien und Peru für unsere Single-Region-Tafeln wie die Piura Quemazón oder La Cumbia.

Wie bekannt ist Paccari in Ecuador?

Worauf führt ihr den Erfolg zurück?

Wir produzieren rund 60 Schokoladensorten, insgesamt 5 Millionen Tafeln im Jahr. 80 Prozent der in Ecuador verkauften dunklen Schokoladen kommen von Paccari. Wir haben die Struktur der Schokoladenherstellung in Ecuador verändert, da traditionell nur der Rohstoff exportiert wurde. Für uns Ecuadorianer ist Paccari eine Love Brand, die Schokoladen repräsentieren unsere Aromen – zum Beispiel „Anden Blaubeere“ oder „Cuzco Salz & Nibs“ – und die Verbindung zur Wertschöpfungskette. Doch in erster Linie ist der Erfolg wohl dem Geschmack zu verdanken. Mehr als die Hälfte der Artenvielfalt des Kakaos findet sich in Ecuador.

Die Verbraucher mit unseren Schokoladen vertraut zu machen, war ein Gewöhnungsprozess. Schokolade, die nach Gras schmeckt, war ein No-Go. Wir waren blind für den echten Geschmack von Kakao. Dabei kann jeder rund 30 Aromen bei einer guten Schokolade identifizieren. Lange Zeit musste Schokolade nur cremig sein, süß und rund schmecken.

Woher bezieht ihr euren Kakao?

Wir beziehen unseren Kakao aus Esmeraldas, Los Ríos, Guayas, Manabí, Tena und Archidona in Ecuador, da die Haupterntezeiten regional variieren. Seit vielen Jahren arbeiten wir mit Kooperativen und Gemeinden wie Aproca, Uoproca, Kallari, Fortaleza del Valle, Y de Cucuy, Santa Rita, Wiñak, Zancudo Cocha oder Unocace – und bauen weiterhin neue Gruppen auf. Sie alle sind jetzt Kooperativen, einigen davon haben wir geholfen, eine Genossenschaft aufzubauen. Wir werden dies mit weiteren Erzeugern fortsetzen.

Wieviel Prozent eurer Kakaos sind Demeter- oder biozertifiziert?

100 % unseres Kakaos sind biozertifiziert. Über 20 % unseres Sortiments in Deutschland sind Demeter-zertifiziert, wir arbeiten daran, dies auszubauen. In Ecuador sind etwa 15% des Kakaos Demeter-zertifiziert.

Die „Ruta del Cacao Paccari“ führt in die Kommune Santa Rita. Warum?

Vor zehn Jahren entwickelte die GIZ ein Projekt für Kakaotourismus und kontaktierte uns. Wir begannen, mit der Gemeinde Santa Rita zusammenzuarbeiten, um mithilfe einer örtlichen Universität aus heimischem Material ein Dorf zu bauen. Ziel war, dass wir den gesamten Weg des Kakaos abbilden, beginnend mit einem Besuch der Chakras (kleine Waldgärten) bis hin zur handwerklichen Herstellung einer Schokolade. Heute sind sie eine Genossenschaft, verkaufen Kakao an uns und setzen den

Weg der nachhaltigen Kakaotour fort. Santa Rita ist mittlerweile allgemein für Besucher geöffnet, mit oder ohne Paccari.

Wo ist eure Produktion, und kann man sie besichtigen?

Wir fertigen unsere Schokolade in Quito auf 2800 Metern über dem Meeresspiegel. Da Ecuador ein kleines Land ist, erhalten wir unsere Kakaobohnen innerhalb weniger Stunden aus den verschiedenen Regionen. Ja, spezielle Gruppen wie Kunden oder Schulen können unsere Fabrik besuchen.

Warum bezeichnet Paccari seine Schokolade als Tree-to-Bar?

Wir arbeiten seit 20 Jahren eng mit den Kakaobauern zusammen, schulen sie darin, wie sie ihre Bäume pflegen und die Bohnen fermentieren. Der Arriba Nacional wird von den Kleinbauern in Chakras, angebaut, wo auch Bananen, Mangos, Yuca und andere Nutzpflanzen wachsen. So gedeiht er im Schatten natürlich wachsender Bäume und Sträucher, die zur Erhaltung der Biodiversität beitragen. Dieser verantwortungsvolle Anbau hilft gegen Entwaldung und sichert den Lebensunterhalt der Kleinbauernfamilien, die so von dem diversifizierten Ertrag ihrer Felder leben können. Wir wollen das Land nicht besitzen. Für uns bedeutet fair, dass man seine Familie von seiner Arbeit gut ernähren kann.

Worauf seid ihr besonders stolz?

Wir liefern unsere Schokoladen in 42 Länder und teilen damit die Aromen Ecuadors mit dem Rest der Welt. Wir sind stolz darauf, dass wir im Herkunftsland des Kakaos eine Bewegung der Wertschöpfung mit Qualitätsschokolade generiert haben. Und, dass wir andere Unternehmen dazu inspiriert haben, sich stärker mit der Wertschöpfungskette im Ursprungsland verbunden zu fühlen und so einen Mehrwert zu bieten, das macht uns stolz. ◆

www.paccari.de