

Schokolade mit Bergkäse, Walnüssen und Trauben?

Schokoladenfreunde, die regelmäßig in unseren Weltladen kommen, haben sie natürlich schon entdeckt: Wir führen die ganz besonderen Schokoladensorten von dem österreichischen Chocolatier Josef Zotter, der in Insiderkreisen für seine Spitzenqualität bekannt ist. 1999 eröffnete er auf seinem elterlichen Hof in der Steiermark seine erste Schokoladenmanufaktur und begeisterte die Gourmets mit seinen handgeschöpften Kreationen. Inzwischen ist er europaweit der einzige Produzent, der Schokolade von der Kakaobohne an mit allen Zutaten ausschließlich biologisch und nur mit fair gehandelten Zutaten herstellt.



Davon profitieren nicht nur die Schokoladensorten mit ihren frechen Namen in lustigen Verpackungen und den natürlichen aber zum Teil ein wenig ungewöhnlichen Geschmackskombinationen. Es profitieren vor allem auch die Produzenten der Zutaten, z.B. Kuapa Kakoo, ein großer Zusammenschluss von Kleinbauern in Ghana. Auf ihren Feldern von durchschnittlich nur einem halben Hektar ernten die Familien hochwertige Kakaosorten. Mit den Mehrpreiszahlungen aus dem fairen Handel werden u.a. Schulen und eine sichere Trinkwasserversorgung aufgebaut.



Zum Süßen wird der geschmackvolle Bio-Rohrzucker der Kleinbauernkooperative Manduvira aus Paraguay verwendet. Ihre etwa 1.750 Mitglieder setzen bereits seit 1996 auf den Bio-Anbau. Der Zuckerrohr-Farmer Antonio Vera erklärt: „Paraguay ist ein wirklich armes Land, und die Zuckerrohr-Bauern sind traditionell abhängig von Zuckermühlen. Dadurch, dass wir als Manduvira-Mitglieder einen Großteil des verarbeiteten Zuckerrohrs selbst verkaufen, werden wir von Zuckerrohr-Bauern zu Zuckerrohr-Produzenten. Dieses Erstarben war nur über den fairen Handel möglich.“

Viele Jeveraner haben auch in diesem Jahr wieder ihre Favoriten gefunden, andere freuen sich über immer wieder neue Geschmacksideen.

Auch die Trinkschokoladen, bei denen man ein ganz spezielles Schokoladestück in heißer Milch verquirlt, sind einfach ein Genuss. Sie sind dazu herzlich eingeladen.



Edzard de Buhr