

Schokoladenhersteller müssen vermehrt Rechenschaft über die Herkunft ihres Kakao ablegen. Deshalb suchen sie die Nähe zu den Produzenten.

KASPAR MEULI

Das Geschäft mit der süssen Versuchung war auch schon einfacher. Den Schokoladenherstellern macht Kritik zu schaffen: Sie werden von Non-Profit-Organisationen wegen ihrer Mitverantwortung an Kinderarbeit an den Pranger gestellt, und auch Konsumenten wollen sicher sein, dass dem Schokogeschmack nicht ein bitterer Nachgeschmack anhaftet. In dieser Situation wird immer wichtiger, woher die Hersteller ihren Kakao beziehen. «Bis vor einigen Jahren kauften wir die Bohnen ausschliesslich über den Handel», erzählt Felix Inderbitzin, der bei der Schwyzer Firma Felchlin für Einkauf und Logistik verantwortlich ist. Heute bezieht der Hersteller von Schokoladefabrikaten die Bohnen möglichst direkt bei den Bauern. «So steigern wir nicht nur die Qualität, sondern können auch garantieren,



Yayra Glover mit seinen Mitarbeitern vor einem Berg zum Trocknen ausgelegter Kakaobohnen.

ZVG

Transparenz gefragt

Schokolade Die Nachfrage wird immer grösser

Die Lust auf Schokolade wächst. Zwar wird es noch lange dauern, bis die neuen Konsumenten in Märkten wie Brasilien, Russland oder China sich zu traditionellen Schokoladen-Liebhabern entwickelt haben. Während ein Europäer im Schnitt zwei Kilo reinen Kakao im Jahr verspeist, isst ein Chinese nicht einmal 20 Gramm. Der weltweite Kakao-Konsum wächst jährlich mit zwei bis drei Prozent. Das Angebot kann mit dieser wachsenden Nachfrage künftig kaum Schritt halten. In Ghana, hinter der Elfenbeinküste gegenwärtig auf Rang zwei der Exportnationen, sind die Kakaobäume überaltert und werfen immer weniger Ertrag ab. Und noch bedenklicher: Es fehlt eine nächste Generation von Kakaobauern. km

ren, dass der Kakao unter fairen Bedingungen hergestellt wird»,

Auch bei Lindt & Sprüngli erhalten die Anbaubedingungen des Kakao zunehmend mehr Gewicht. «Wir wollen zeigen, was wir tun, um der Kinderarbeit im Kakaoanbau entgegenzuwirken», sagt Kamillo Kitzmantel, Geschäftsleiter von Lindt Schweiz. «Die Konsumenten erwarten bei diesem Thema klare Antworten.» Der Anteil an rückverfolgbaren Bohnen werde deshalb laufend ausgebaut.

Mehr Kosten für mehr Transparenz

Beide Unternehmen bezahlen stattliche Prämien für sozialverträglich angebauten Kakao und setzen bei der Beschaffung beide stark auf Ghana. Kein Wunder: Mehr als die Hälfte der von der Schweizer Industrie verarbeiteten Bohnen stammt aus dem westafrikanischen Land. Lindt spannt beim Einkauf mit der Non-Profit-Organisation Source Trust zusammen, die von Armajaro, einer der weltweit grössten

Handelsfirmen für Kakao und Kaffee, gegründet wurde. Felchlin bezieht seinen Kakao bei Glover, der Firma eines Ghanaers, der über zwanzig Jahre in der Schweiz lebte und vor vier Jahren in seine Heimat zurückgekehrt.

In der Handelskette spielt aber noch ein weiterer Akteur eine zentrale Rolle. «Wir haben keine eigenen Leute vor Ort und sind deshalb auf einen Partner angewiesen, der in ständigem Kontakt zu den Produzenten steht und sich um die Abwicklung des Handelsgeschäfts in Ghana kümmert», erklärt Felix Inderbitzin. Das Verbindungsglied zwischen Felchlin und ihrem Lieferanten Glover ist die Firma Pakka. Das junge Unternehmen hat sich auf die Entwicklung von Bio- und Fairtrade-Projekten spezialisiert.

Das ghanaisch-schweizerische Projekt wird ausgebaut

Das Kakao-Projekt, das Pakka und Glover zusammen aufgebaut haben, erlaubt nicht nur die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Bohnen und stellt so sicher, dass

sie ohne Kinderarbeit angebaut wurden, es setzt auch auf Bioanbau. Bereits arbeitet die Yayra Glover Ltd. in der Region von Suhum mit 2500 Kleinbauern zusammen, die ihren Kakao biologisch zertifiziert anbauen. Und

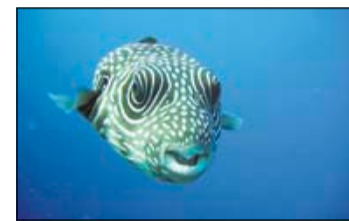
laufend werden es mehr. Nun soll das ghanaisch-schweizerische Projekt stark ausgebaut werden. Mit Unterstützung des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) betreiben die beiden Firmen eine Ausdehnung in die Volta-Region.

International

Zwölf Sterne für Mandarin Oriental Restaurants

Der Guide Michelin 2012 kürte zehn Restaurants der Mandarin Oriental Hotel Group mit insgesamt zwölf Sternen. Das Mandarin Oriental Hong Kong ist das einzige Hotel der Stadt, in dem drei Restaurants mit Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden. Im Mandarin Oriental London wurde, nicht einmal ein Jahr nach der Eröffnung, das Dinner by Heston Blumenthal mit einem Stern bewertet.

Koch verliert Lizenz zur Zubereitung von Kugelfisch



Fotolia

Der Koch eines 2-Sterne Lokals in Tokio hat einer Kundin die giftige Leber eines Kugelfischs serviert. Die Frau musste nach dem Verzehr ins Spital gebracht werden. Da die Haut und die Innereien des Kugelfisches hochgiftig sind, brauchen Köche eine spezielle Lizenz für deren Zubereitung. Sie sind zudem verpflichtet, keine Innereien anzubieten. Auch wenn die Kundin im genannten Fall die Leber des Fisches ausdrücklich gewünscht hat, machte sich der Koch damit strafbar. Ihm wird die Lizenz entzogen und es droht ihm ausserdem eine Geld- oder Haftstrafe. cla

ANZEIGE

Tschuggen und Badrutt's Palace sind die besten Winterhotels

Die «Sonntagszeitung» ratete die Winterhotels und publizierte die 75 besten der Schweiz: Es dominiert Graubünden vor dem Wallis und dem Berner Oberland.

FRANZISKA EGLI

Die fünf besten Schweizer Winterhotels sind allesamt 5-Sterne-Superior-Häuser. Auf dem ersten Platz landete das von Mario Botta und Carlo Rampazzi entworfene Tschuggen Grand Hotel in Arosa: Das Hotel überzeugte die Jury durch seine aussen- und innenarchitektonische Gestaltung, der eigenen Bahn sowie der ausgezeichneten Gastronomie. Gefolgt wird es von den Luxushotels Badrutt's Palace in St. Moritz und Gstaad Palace. Auf dem vierten Platz rangiert das Hotel Kulm in

St. Moritz, auf dem fünften das Rifflalp Resort in Zermatt. In der Kategorie der 25 besten 4-Sterne-Häuser liegt Pirmin Zurbriggens Wellnesshotel in Saas-Almagell an der Spitze: Eine «charmante Walliser Hotelperle der Superlative», lobt die Jury. Es folgen das Maiensäss-Hotel Guarda Val auf der Lenzerheide, die Mountain Lodge und das Unique-Hotel The Omnia in Zermatt, das Waldhotel National in Arosa sowie auf dem fünften Platz «Le Grand Chalet» in Gstaad.

Das beste 3-Sterne-Hotel sei ein «Kulthotel an Traumlage»

Das beste Winterhotel in der Kategorie der 25 besten 3-Sterne-Hotels ist das Hotel Waldhaus am See, St. Moritz: «Ein Kulthotel an Traumlage», so die Sonntagszeitung. Auf dem zweiten Platz figuriert das Romantik- und Unique-Hotel Schöneegg, Wengen, auf dem dritten Beat Curti's Hotel Krone in La Punt, gefolgt vom

Hotel Misani in Celerina und dem Hotel Jungfrau, Wengernalp.

Auch Charisma des Hoteliers und Originalität des Hauses zählen

Seit Jahren verfasst Karl Wild unter anderem für die «Sonntagszeitung» die Hotel-Ratings der Kategorien «Bestes Stadthotel», «Nice-Price-Ferienhotels» sowie «Bestes Wellnesshotel». Nun publizierte er und sein Team das erste Winterhotel-Rating aufgeteilt in die 25 besten 5-Sterne-, 4-Sterne- sowie 3-Sterne-Hotels.

Grundlage für die Bewertung bildeten zehn Kriterien: Wertung der wichtigen Hotel- und Restaurantführer, Qualitätskontrollen führender Hotelvereinigungen, Investitionstätigkeit, Gastfreundschaft, Charisma und Innovationsfreude des Hoteliers, Charakter und Originalität des Hauses, Lage und Umgebung, Winter- und Freizeitangebot, Preis-Leistungs-Verhältnis sowie der subjektive Gesamteindruck.

Jetzt bestellen! Gesamtes Michel Sortiment in Aktion.

Michel
FRUCHTIGES VERGNÜGEN SEIT 1929

-.15 günstiger
33 cl PET

-.20 günstiger
75 cl PET

-.10 günstiger
20 cl Glas

-.20 günstiger
100 cl Glas

-.20 günstiger
75 cl Glas

Aktion vom 5. bis 23. Dezember 2011 bei Ihrem Getränke-Grossisten