

## Fair genießt sich am besten

Die internationalen Märkte für Zucker und Kakao gehören zu den härtesten der Welt und sind erheblichen Schwankungen ausgesetzt. Für die Erzeuger bedeutet das ein fast unerträgliches Maß an Unsicherheit. An fallenden Preisen können Spekulanten sehr wohl verdienen, Kleinbauern hingegen sind hilflos ausgeliefert und können noch nicht mal die Produktionskosten decken.

Die Schweizer Fair Handelsorganisation claro fair trade AG brachte Anfang der neunziger Jahre die erste Schokolade aus Fairem Handel auf den Markt. Ihre deutsche Schwesterorganisation gepa (Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der dritten Welt mbH) führte die Schokolade in Deutschland ein. Inzwischen lässt die gepa mit der Bio-Fairena eine eigene Linie in Deutschland produzieren.

Die Kleinbauern-Genossenschaften in der Dritten Welt erhalten feste Abnahmeverträge und garantierte Preise. Ein Teil der Mehreinnahmen wird in der Regel dazu verwendet, Infrastruktur in den Dörfern aufzubauen: Schulen, Wasserversorgung, Gesundheitsmaßnahmen. Man er-



kennt diese Produkte am „TransFair-Siegel“. Wer an Gerechtigkeit und an das Wohl der Bauern denkt, der kommt am Bioanbau nicht vorbei, mit dem die Bodenfruchtbarkeit langfristig gesichert und die Gesundheitsbelastung für die Bauern durch Agrarchemie vermieden wird. Heute sind die meisten fair gehandelten Produkte daher auch aus biologischem Anbau.

Etwa zur gleichen Zeit begann auch Rapunzel in seinen eigenen Anbauprojekten in Südamerika, Asien und der Türkei mit einer ähnlichen Praxis. Das Siegel heißt hier „Hand-in-Hand“, ein Teil des Mehrpreises gegenüber dem Weltmarkt wird in einen Fonds eingezahlt, den die Deutsche Umwelthilfe e.V. verwaltet, um die Infrastruktur in den Projekten zu fördern. Biologischer Anbau ist für Rapunzel selbstverständlich, denn das war der Gründungsimpuls für das Unternehmen, das schon seit 1974 besteht.

Infos:

[www.rapunzel.de](http://www.rapunzel.de)

Firmenhomepage von Rapunzel

[www.bessereinkaufen.net](http://www.bessereinkaufen.net)

Bericht über Hand-in-Hand Projekte

[www.gepa3.de](http://www.gepa3.de)

Homepage der gepa

Kakaoanteil sinkt, Bitternis weicht der Süße, bleibt aber spürbar. Der höhere Orangenölanteil füllt ätherisch Gaumen und Nase und emanzipiert sich vom Kakao als Trägersubstanz, bildet Gegensatz und Ergänzung.

● Deutliches Crescendo mit Sansibar, wieder von Rapunzel. 12% Orangenstückchen, Zimt, Koriander und Vanille explodieren exotisch, kaum gebremst von der Milkschokolade, der der Rapunzel-typische Rapadura-Vollrohrzucker mit seiner röst-herben Note die Spitze übertriebener Süße nimmt. Eine Schokolade, die auf den ersten Eindruck fast zu heftig mit geschmacklichen Sensationen aufwartet, jedoch einen Höhepunkt dieser Reihe bildet, wo der Gaumen behutsam an diese Spitze herangeführt wird.

● Versöhnlicher Ausklang mit Winterschokolade von Vivani. Spekulationsbrösel nehmen die Gewürznote wieder auf, gemahlene Nüsse lösen mit Herbheit die Orange ab. Es bleibt bei Vollmilkschokolade und irgendwie fruchtig, obwohl nichts dergleichen enthalten ist.

● Nachspülen mit Glühwein oder Grog ist sehr zu empfehlen, wenn's draußen stürmt und schneit. Auch ein kräftiger Cognac oder Calvados ist jetzt willkommen.

