

Wilder Amazonas



Exklusives Regenwaldprodukt verwöhnt den Gaumen, schützt Regenwald und Klima.

"Wilder Amazonas" ist eine weltweit einzigartige Schokoladen-Creation aus wild gewachsenem Kakao. Sie sichert die Existenz traditioneller Waldbewohner in den Regenwäldern Amazoniens und leistet dadurch einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Regenwälder und des Klimas.

Das Produkt

Die Regenwälder Amazoniens verkörpern mit Ihrem unvorstellbaren Artenreichtum auch die Wiege des Kakaos. Der wild wachsende Kakao ist ein einzigartiges, unverfälschtes Naturprodukt. Die Kakaobäume wachsen in sehr unregelmäßiger Verteilung in den Überschwemmungswäldern entlang vieler amazonischer Flüsse in enger Vergesellschaftung mit großen schattenspendenden Regenwaldbäumen. Hier herrscht ein ideales Mikroklima für die wilden Kakaobäume und für das Reifen der Früchte. Im Vergleich zu den Früchten und Kakaobohnen der gezüchteten Plantagenformen sind die Früchte und Bohnen der wilden Kakaobäume um ein Drittel kleiner.

In den kleinen Bohnen konzentrieren sich jedoch einzigartige Aromen und Geschmackskomponenten, die der Schokolade ein unvergleichliches Geschmackserlebnis verleihen.

Durch die liebevolle und traditionelle Verarbeitung im Hause unseres Projektpartners Lubeca kann der einzigartige Kakao die volle Blüte seines Aromas entwickeln – ein Hochgenuss!

Das Projekt

Die traditionellen Flußuferbewohner in den Regenwäldern Amazoniens gehören zu den ärmsten Bevölkerungsgruppen in Brasilien. Sie leben fern ab jeglicher Infrastruktur inmitten der großen Regenwälder. Die wirtschaftliche Nutzung des Wildkakaos, seine nachhaltige Ernte sowie die anschließende Fermentierung und Trocknung der Bohnen vor Ort, sichert den traditionellen Bevölkerungsgruppen ein faires, verlässliches Einkommen. Der Lohn für Ernte und Verarbeitung des Wildkakaos liegt weit über dem aktuellen Weltmarktpreis für herkömmlichen Plantagenkakao. Er ermöglicht den Menschen eine spürbare Verbesserung ihrer Lebenssituation und trägt gleichzeitig zum Erhalt der Regenwälder bei. Eine gleichzeitig durchgeführte wissenschaftliche Untersuchung durch Diplomanden der Universitäten Freiburg und Rio Branco sichert die nachhaltige Ernte des wilden Kakaos.

In einer wegweisenden Partnerschaft zwischen der lokalen Sammler-Kooperative COOPERAR, der Lübecker Marzipanfabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co.KG und dem Regenwaldladen ist diese unvergleichliche Schokolade entstanden. Ein klimafreundliches Genußerlebnis zum Schutz der Regenwälder.