Von Schweizer Schoggi zu madagassischen Kakaoplantagen

Wallisellen: Der Walliseller François Stahl schult mit seiner Schokoladen-Expertise madagassische Bauern

Mit Kakaofrüchten aus der Masoala-Halle des Zürcher Zoos produzierte der Walliseller Maître Chocolatier François Stahl vor vier Jahren eine hundert Prozent Schweizer Schokolade – die erste Schokolade aus Schweizer Kakao. Dieses Jahr folgt die zweite Runde der «Sélection Masoala». Der Erlös aus dem Verkauf fliesst in ein Projekt in Madagaskar, das Bauern zu Kakaoplantagen verhilft.

■ *Sandra Boulos*

Maître Chocolatier François Stahl beschäftigt sich auch in seiner Freizeit mit der Herstellung von Schokolade. Mit seinem Wissen unterstützt er Bauern in Madagaskar, qualitativ hochwertigen Kakao zu produzieren.

Kakaoplantagen aufforsten, den Regenwald schützen und madagassischen Bauern ein Einkommen sichern: Das Projekt in Madagaskar, unterstützt u.a. vom Zoo Zürich, nimmt Gestalt an.

Was aus einer Handvoll Kakaobohnen und einer Familientradition entstehen kann, hätte sich François Stahl vor einigen Jahren nie vorstellen können. Der Walliseller sitzt in einem Café und erzählt enthusiastisch vom neuen Projekt in Madagaskar und seiner Reise im nächsten Jahr auf die Insel im Süden. Doch alles schön der Reihe nach. Es begann vor zehn Jahren. Einer Familientradition folgend, pflanzten François Stahl und seine Frau anlässlich der Geburt ihrer Tochter Kakaobohnen in die Erde. Das Ehepaar schenkte die Pflänzchen daraufhin der Masoala-Halle des Zürcher Zoos. Dort gediehen sie innert weniger Jahre zu prächtigen Kakaobäumen, trugen Früchte und konnten geerntet werden. Und was macht man mit Schweizer Kakaofrüchten? Der Maître Chocolatier François Stahl zögerte nicht lange: Schokolade. Doch nicht irgendeine Schoggi – nein, die einzig wahre Schweizer Schokolade mit Zutaten nur aus diesem Land. Die Schokolade machte Schlagzeilen, wurde verkauft und der Erlös für einen guten Zweck eingesetzt. Und so berichtet der Walliseller Stahl nun vier Jahre später, wie mit dem Geld ein Projekt in die Wege geleitet wurde, das weit über die Herstellung von Schweizer Schoggi hinausgeht.

Qualitätsschulung von Bauern

Die gesamten Einnahmen aus der «Sélection Masoala» – insgesamt 30 000 Franken – fliessen in den Aufbau einer Modell-Kakaoplantage und eines Fermentationszentrums auf der Halbinsel Masoala in Madagaskar. Den Businessplan des Projekts erstellte der leitende Kurator des Zoos Zürich Martin Bauert; er leitet und koordiniert das Unterfangen. Unterstützung fand das Team Bauert und Stahl in der Schweizer Botschaft in Madagaskar, dem Verein Freunde Masoalas, dem Zoo Zürich und der Wildlife Conservation Society.

«Seit einem Jahr sind wir in Madagaskar auf Hochtouren am Pflanzen von Kakaobäumen», freut sich Stahl. Doch die Bäume sollen nicht nur gezüchtet, ausgesetzt und gepflegt werden. Die Ernte soll auch der Produktion von Schokolade dienen. Und da kommt der Walliseller ins Spiel. Als Leiter Entwicklung der in Wallisellen stationierten «Chocolats Halba» weiss er, was es zur Herstellung guter, hochwertiger Schokolade braucht. Dieses Wissen möchte er auch madagassischen Bauern weitergeben. Teil dieser Schulung fokussiert auf die mehrtägige Prozedur der Fermentation. Dabei werden die Kakaobohnen – der Kern der Früchte – und das Fruchtfleisch in Kisten geschüttet, die mit Bananenblättern ausgelegt sind. Hefepilze auf den Bananenblättern bauen den Zucker im Fruchtfleisch ab; dadurch erwärmen sich die Kakaobohnen bis auf 45 Grad und sie werden fermentiert. So entwickeln sich die Vorstufen des Kakaoaromas. «Fermentieren bildet den Grundgeschmack. Es ist das A und O der Schokoladenherstellung», betont der Maître Chocolatier die Wichtigkeit dieses Schritts.

Wie lange soll die Fermentation dauern? Was sind die idealen Voraussetzungen? Und wie muss das Vorgehen an die Konditionen in Madagaskar angepasst werden? Seine Anweisungen schickt er per E-Mail nach Madagaskar. Dabei ist die madagassische Umgebung auch für ihn Neuland. «Mit den Klimabedingungen, die ich nicht kenne, ist das eine grosse Herausforderung», meint Stahl. Er schickt den Bauern Vorgaben, lässt sie eine Checkliste durchgehen, Temperaturen und Wetterbedingungen notieren, um sie danach zu analysieren und den Prozess zu verbessern. «Die Qualität des ersten Ertrags war miserabel», schmunzelt der Schoggi-Experte. Daraus liess sich keine Schokolade produzieren. Schon mit der nächsten Ernte erzielten die madagassischen Bauern einen «Quantensprung gegenüber dem ersten Muster», so Stahl.

Altersrente der Bauern sichern

Ziel ist, dass in den nächsten fünf Jahren bis zu zweihundert Bauern für das Projekt gewonnen werden. Jeder Bauer soll tausend Bäume pflanzen, was einem Hektar Land entspricht. Bisher nehmen rund dreissig madagassische Bauern an der Aufforstung teil. «Wir liefern zwar das Material, doch die Bauern investieren fünf Jahre lang ihre Arbeit und ihr Feld», betont Stahl. Durch den Aufbau einer Kooperative sollen die Farmer gemeinsam die Fermentation vornehmen und selbstständig werden. Denn diese Prozedur lohnt sich erst ab einer grossen Menge an Kakaobohnen. Als Zwischenlösung wird den Bauern garantiert, dass ihnen die Ernte in den ersten fünf Jahren abgekauft wird. In dieser Zeit soll ein Fairtrade- und Biolabel erreicht und die Kakaoherstellung so verbessert werden, dass daraus leckere Schoggi produziert werden kann. Diese soll dann auf dem Markt verkauft werden.

Um die Bauern langfristig zu unterstützen, werden auch Edelhölzer angepflanzt. Die einheimischen Baumarten spenden nicht nur Schatten; ihre Wurzeln sind auch Stickstofflieferanten für die Kakaobäume. Und in dreissig Jahren verfügen diese Waldbäume über einen Wert, von dem die Farmer leben können. «Das ist sozusagen die Altersrente für einen Bauern», erklärt Stahl. Für Projektleiter Bauert und Schoggi-Experte Stahl ist dabei nicht nur relevant, dass sich die Bauern ihr Einkommen sichern. Diese entwickeln auch ein Interesse daran, den Regenwald zu schützen.

Schritt für Schritt zum Projekt

Mittlerweile hat François Stahl schon viele Stunden ins Projekt investiert. Die ehrenamtliche Arbeit mit seinem Hobby, der Schoggiherstellung, macht ihm sichtlich Spass. Um das Projekt zu unterstützen, gründete er die Firma «Cacaotree». Besonders schön ist es für Stahl zu beobachten, wie sich aus nichts eine Idee entwickelte und immer grösser und schliesslich zu einem Projekt wurde. «Jeder Schritt ist faszinierend. Man sieht, was man bewegen kann. Wir können Bauern, die nichts haben, eine Zukunft aufzeigen», meint er und fügt hinzu: «Schlussendlich müssen sie die Arbeit leisten. Es ist nicht nur ein Geben. Es ist vielmehr ein Begleiten und Unterstützen. Dafür setze ich meine Zeit gerne ein.» Auf seine Reise nach Madagaskar im nächsten Jahr im Rahmen des Projekts freut er sich schon.

Zweite Sélection Masoala

Gleichzeitig steht auch die hundert Prozent Schweizer Schoggi wieder im Rampenlicht. In diesem Jahr konnte François Stahl dank des Ertrags der vierzehn mittlerweile vier bis fünf Meter hohen Kakaobäume der Masoala-Halle erneut die beliebte Süssigkeit herstellen. Wie vor vier Jahren stammen alle Zutaten aus der Schweiz. «Dieses Mal ist es eine dunkle Schokolade», erzählt Stahl. Die zweite «Sélection Masoala», eine Praline in Form einer kleinen Kakaofrucht, kann im Zoo Zürich für 50 Franken erworben werden. 320 Stück – insgesamt 1,4 kg – wurden an den Madagaskartagen des Zoos, am 4. und 5. Oktober, lanciert. Der Erlös fliesst wiederum ins Projekt in Madagaskar. Die Geschichte der Schokolade ist noch nicht fertig geschrieben.