

BOLIVIEN

CACAO SELECTION FELCHLIN



Felchlin
SWITZERLAND



WILD WACHSENDER CACAO EINE BOLIVIANISCHE RARITÄT

Im Tiefland des Departements Beni, nahe der Grenze zu Brasilien, wächst der einzigartige Wildcacao «Beniano Silvestre» überall dort wo die Natur leichte Erhöhungen gebildet hat. Nach starken Regenfällen bleibt das Wasser in der Region oft sehr lange stehen, da das Gelände, welches im Grunde einer Steppe oder Savanne ähnelt, kein Gefälle aufweist. Die erhöhten Landstriche entwickeln sich dann zu kleinen Urwaldinseln. Die Einwohner haben sich an diese Umstände gewöhnt und passen ihre Fortbewegungsmittel den Launen der Natur an.



FAKTEN

PARTNERSCHAFT MIT Sumar Ltda. Familie Vacaflores

ANZAHL MITARBEITER ODER BAUERN Rund 800 indigene Familien (Nativos amazonicos vom Stamm Arawak)

BETRIEBSTYP Sumar Ltda. amtet als lokaler Koordinator und Einkäufer des Wildcacaos. Sie stellen selber ebenfalls Schokolade her. Die «Cacaotales» (Cacaoinseln) sind Gemeingut und gehören per bolivianischem Gesetz der TCO (Terra comunitaria de origen) also dem Kollektiv der lokalen Bevölkerung und nicht Einzelpersonen oder Firmen.

PRODUKTIONSVOLUMEN Gemäss Schätzungen wächst ca. 500 t Cacao im Departement Beni. Effektiv zugänglich sind aber nur ca. 150 t und davon wiederum fallen noch einmal ca. 60% den Launen der Natur und der Fauna zum Opfer. Geerntet werden somit lediglich ca. 60 t.

HOMEPAGE <https://www.chocolatebaure.com>

ZUSAMMENARBEIT SEIT 2014

CACAOSORTE Wild Beniano / Beniano Silvestre

FELCHLIN IN BOLIVIEN

UNSERE PARTNER UND DIE DIREKTE ZUSAMMENARBEIT VOR ORT

Die Max Felchlin AG bezieht seit 2005 Wildcacao aus Bolivien. Seit 2014 von der Firma Sumar Ltda., deren Inhaber die Familie Vacaflores ist. Diese Zusammenarbeit ist sehr erfolgreich und die Bezugsmengen konnten in den letzten Jahren kontinuierlich erhöht werden. Vor Ort überwachen die Einkäufer von Sumar Ltda. den Aufkauf der Cacaobohnen und kontrollieren deren Qualität. Cacao ist täglicher Ernährungsbestandteil der lokalen Bevölkerung. Über Generationen wurde das Wissen über den Fermentations- und Trocknungsprozess weitergegeben. Sumar Ltda. hilft mit ihrem industriellen Know-how und immer mit Rücksicht auf die lokalen Gegebenheiten mit, die Prozesse weiter sanft zu optimieren.

Der weltweit einzigartige Wildcacao ist ein Nischenprodukt und wird unter dieser Bezeichnung oft mit der Firma Felchlin in Verbindung gebracht. Da die wilden Cacaobohnen sehr klein sind, entsteht während der Verarbeitung in der Manufaktur in Ibach ein Verlust von über 35%, was wesentlich höher ist als bei üblichen Bohnen. Alles in allem ein grosser Aufwand, der sich aber definitiv lohnt und zudem Gutes bewirkt.

BOLIVIA COUVERTUREN MIT UMWELT LABEL AUSGEZEICHNET

Unter anderem dank dem Engagement von Felchlin sind die riesigen, natürlichen Flächen noch heute in ihrer ursprünglichen Form vorhanden und nicht einer Abholzung und der Viehzucht zum Opfer gefallen. Dank diesem Nebeneffekt zeichnet «GEO schützt den Regenwald» seit Januar 2022 den Felchlin Wildcacao aus Bolivien mit ihrem Label aus. Dabei handelt es sich um einen Verein aus Deutschland, der sich für den Erhalt von tropischen und subtropischen Wäldern einsetzt.



<https://www.geo.de/natur/regenwaldverein>

INDIGENE VÖLKER – SAMMLER DES WILDCACAO

Sammler des wild wachsenden Cacaos sind Familien der Gemeinde Baure, welche regelmässig zu Fuss, mit Booten oder mit Motorrädern in die Sammelgebiete reisen. Sie teilen die Arbeit untereinander auf und ernten, fermentieren und trocknen den Wildcacao gemeinsam direkt im Urwald. Nach ca. zwei Wochen kehren Sie nach Baure zurück und verkaufen den getrockneten Cacao.

Bolivien hat in den vergangenen Jahren in die Infrastruktur investiert, wodurch sich die Anreise zu den abgelegenen «Cacaoinseln» über die Naturstrassen der Region verbessert hat, aber noch immer sehr abenteuerlich ist.

Der Wildcacao wird in der Regel von Ende Dezember bis Ende März geerntet. Ausserhalb der Erntezeit werden die Cacaopflanzen der Natur überlassen. Sie werden weder gedüngt noch geschnitten und sind somit von Natur aus biologisch. Der wachsende Handel mit Wildcacao hat einen positiven Einfluss auf die Lebensqualität der Einwohner. Die Abwanderung junger Erwachsener ist sehr gering, da die traditionelle Lebensweise stark verwurzelt ist und städtische Gebiete weit entfernt liegen.

TRANSPORT DES CACAO

Von Baure aus muss der Wildcacao rund 400 km über nicht asphaltierte Strassen nach Trinidad transportiert werden. Bei Regenzeit ist dieser erste Abschnitt sehr beschwerlich und aufwändig für Mensch und Maschinen.

Von Trinidad folgen weitere 500km nach Santa Cruz und von dort aus per LKW weitere 1'100 km über die hohe Andenkette nach Arica (Chile). Im Hafen von Arica werden die Bohnen verschifft und gelangen so auf dem Seeweg nach Europa.



PRODUKTE

Felchlin Art.Nr.	Produktenamen
CVI5	Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS93	Bolivia 68% 60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS90	Bolivia 45% 60h au lait de terroir, Milchsokolade-Couverture, Rondo

Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.



MAX FELCHLIN AG
Switzerland
felchlin.com