MODE KOSMETIK DESIGN TECHZONE MUSIK ESSEN REISEN

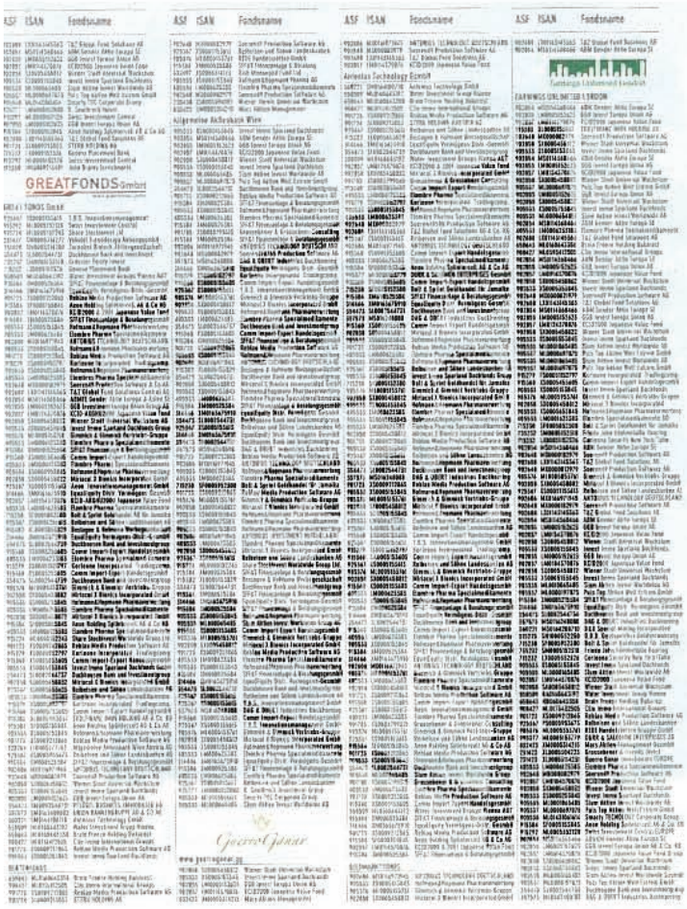
DER STANDARD RONDO

Freitag, 11. Dezember 2009 / Nr. 552

Auch das ist Luxus! Ein Jet zum Anbeißen und andere Ideen

Schweden-Bohnen

Der Schwede Bertil Åkesson baut in Madagaskar und Brasilien edlen Kakao und Pfeffer an, die er zu exklusiven Leckereien verarbeitet. Über den besonderen Reiz scharfer Schokolade sprach er mit Luzia Schrampf



Åkesson isst immer noch gern Schokolade und probiert alles aus. Er handelt auch mit zehn Pfeffersorten – darunter der äußerst seltene madegassische Voatsiperifery-Pfeffer, der nur wild im Urwald wächst. Er zeichnet sich durch besonders milden, aber trotzdem intensiv-gewürzigen Geschmack mit frischen, blumigen Noten aus. Åkessons Schokoladen gibt es als Plantagen-Schokos oder im Mix mit Pfeffer, deren Zusammensetzung er mit seinem Team selbst entwickelt.

STANDARD: *Warum Kakao und Pfeffer?*

Bertil Åkesson: Auf der Kakaoplantage in Madagaskar haben wir hohe Bäume, um die niedrigeren Kakaobäume zu schützen. Auf diesen Schattenbäumen haben wir Pfefferlianen angepflanzt. Beide Pflanzen wachsen gemeinsam. Warum also sollten wir sie nicht zusammentun? Die Azteken in Zentralamerika zum Beispiel haben Trinkschokolade mit Chili und anderen Gewürzen versetzt.

Wie erkennt man guten Pfeffer?

Åkesson: Am Geruch und am Geschmack. Wir suchen immer gute und seltene Sorten aus, um neue Geschmäcker auf den Markt bringen zu können. Er verliert an Aroma, wenn er schlecht gelagert und verunreinigt wird, z. B. durch Wasser. Mit Pfeffer wird spekuliert. Man hält ihn zurück, wenn die Preise niedrig sind. Steigen sie, wird verkauft.

Behandeln Sie „Ihren" Pfeffer anders?

Åkesson: Wir ernten und liefern möglichst direkt an die Händler. Wichtig ist auch, wie Pfeffer nach der Ernte getrocknet wird. Wir bestrahlen nicht, sondern verwenden trockenen Dampf bei 70°.

Man liest jetzt viel über die Verknappung des Rohstoffes Kakao: durch Krankheiten der Bäume, durch politische Ereignisse ...

Nach der Ernte in den Urwald-Plantagen werden die Kakao-Früchte nach Sorten geordnet.

Åkesson: Das ist ein echtes Problem. Es gibt eine Kakaoverknappung und gleichzeitig mehr Verbrauch. Die Russen essen immer mehr Schokolade, so auch China. In der Elfenbeinküste *(größter Kakaoproduzent der Welt, Anm.)* gibt es ein politisches Problem. Der Staat nimmt viel Geld von den Bauern, die wieder kein Interesse haben zu investieren. In Malaysia wurden die Kakaobäume durch Palmölplantagen ersetzt. Früher produzierte man 280.000 Tonnen, jetzt 30.000. In Brasilien werden die Bestände durch Krankheiten reduziert. In manchen Ländern kann man sich auch die Arbeitskräfte nicht mehr leisten. Viele Arbeitsschritte bei der Kakaoherstellung können nur von Menschen gemacht werden: die Pflege der Bäume oder die Ernte. Man braucht Erfahrung, um zu beurteilen, ob die Früchte reif sind. Aber die Produktion kann nicht so einfach erhöht werden. Sie wurde bis 1950 verneunfacht und seither noch einmal verfünffacht. Man sollte genussvoller, dafür weniger davon essen. Und es sollte mehr in Qualität investiert werden. Das ist auch eine gute Lösung für die Umwelt.

Großkonzerne engagieren sich für fairen Handel und nachhaltige Produktion ...

Åkesson: Ich glaube, da steckt viel Marketing dahinter. Ich stehe daher diesem „fairen Handel" sehr kritisch gegenüber. Ich glaube, dass Rohstoffe wie Kakao einfach noch zu billig sind, damit die Bauern gut davon leben können, Kaffee genauso.

Verdient ein Bauer mehr, der für Sie arbeitet?

Åkesson: Wir investieren auf unseren Plantagen in Infrastruktur. In Brasilien bekommen die Bauern traditionell einen Teil der Produktion, den sie verkaufen. Aber wir stellen die Leute ein mit Gehalt und Sozialversicherung, die dort gut funktioniert. Das ist langfristig sicherer. Die Infrastruktur hilft den Familien, die wie in einem Dorf leben. Für die Produkte aus Madagaskar bekommen wir höhere Preise und können besser zahlen.

Schoko erhältlich bei xocolat in Wien & Linz, bei Schokov, Grand Cru, Schokologe, alle Wien, Genussecke in Graz; Pfeffer gibt es bei Babette's und in Kürze bei Meinl, alle Wien; www.akessons-organic.com

Bertil Åkesson stammt aus einer schwedischen Diplomatenfamilie, ist von jeher viel gereist und tauchte bereits als Kind in die Welt der Gewürze und Plantagen ein. Fotos: Åkessor

INVESTIEREN SIE IN LEBEN! MIT DER AKTIE LEBEN.

HELFEN SIE UNS, DEN ÄRMSTEN LÄNDERN ZU HELFEN.

Die Aktie Leben gibt es an keiner Börse. Sie zahlt auch keine Dividende. Und doch stellt sie unschätzbaren Wert dar: gerettetes Leben. Die Aktie ist ein Symbol für unsere Philosophie, Menschen in den ärmsten Ländern der Welt nicht kurzfristig mit Almosen zu helfen, sondern in ihre Zukunft zu investieren. In nachhaltige Hilfe zur Selbsthilfe: vom Aufbau effizienter Landwirtschaft über Bildung bis zur Schaffung medizinischer Versorgung. Mit jedem Euro, den Sie geben, investieren Sie in das Leben derer, die es am dringendsten brauchen. Und das ist ein Gewinn.

HILFSWERK AUSTRIA