

Volkskrant magazine

Nr. 512 | 12.06.2010

‘Ouderdom is een straf’

Tekstdichter Drs. P p.08



Vlinderen is het nieuwe **scharrelen**. En je doet **het via internet** p.16 ‘Papa, **wat is dat** eigenlijk, vrede?’ Nederlandse kinderen **op school in Israël** p.24 Natte broeken, strakke **koppen**: het marine-elitekorps in opleiding p.32 Het geheim **van goede chocola** zit in de **boon** p.48

De heilzame werking van chocola is genoegzaam bekend. Dat er veel kwaliteitsverschil in chocola bestaat, minder. En dat die kwaliteit bovendien te maken heeft met de ontbossing van de aarde al helemaal niet.

Over chocola en chocola. 'Kwaliteit is de enige duurzame weg, daarvan ben ik overtuigd.'

tekst **Mac van Dinther** fotografie **Arjan Benning**

Tromgeroffel zwelt aan, zwoele fluittonen vallen in, op de achtergrond zijn junglegeluiden te horen. Boven de oerwoudgeluiden uit klinkt een warme mannenstem: 'Laat je meevoeren in de wereld van Côte d'Or', zegt hij uitnodigend. 'Ga met mij mee op ontdekkingsreis en ervaar chocolade met al je zintuigen.'

Wat volgt op de – gratis te bestellen – cd *Soundbites* is een verhaaltje over hoe Côte d'Or de beste bonen selecteert om chocolade van te maken. Een reclamepraatje, creatief verpakt in een denkbeeldig reisje naar een al even denkbeeldige plantage diep in donker Afrika waar we 'met al onze zintuigen' chocolade gaan ervaren. Want chocolade, zegt de man van Côte d'Or, moet je voelen, zien, ruiken, horen en proeven.

In dat laatste heeft hij wél gelijk.

Chocolade. Er worden allerlei effecten aan toegeschreven. Chocolade troost, je wordt er gelukkig van, je wordt er een beter mens van, je zou er zelfs betere seks door krijgen. De *feel good*-film *Chocolat*, waarin Juliette Binoche met bonbons een dorp ontdekt is helemaal opgehangen aan de vermeende positieve effecten van chocolade.

Maar waar het uiteindelijk allemaal om draait is dat zachte, zoete, romige gevoel op je tong als daar een stukje chocolade langzaam smelt. Een gevoel dat volgens deskundigen dicht in de buurt komt bij de sensatie die we ervaren bij onze eerste teugjes moedermelk. Chocolade kortom, is behalve smaak ook – en misschien wel vooral – emotie. Dat hebben ze bij Côte d'Or goed begrepen.

Wat de ontdekkingsreis niet laat zien, is dat chocolade een zoete droom is met een bittere bijmaak. Armoede, uitbuiting, kinderarbeid en ontbossing, ook dat hoort bij chocola. Voor ons moment van troost worden elders op de wereld bossen gekapt en kinderen tot slavernij gebracht.

Het verhaal van chocolade is vergelijkbaar met dat van koffie. Net als in de wereld van Douwe Egberts wordt de markt voor chocolade gedomineerd door een handvol grote bedrijven – Cargill, Barry Callebaut, ADM, Kraft – die hun bonen betrekken van miljoenen kleine boeren in Afrika en Zuid-Amerika. Voor die grote bedrijven is chocolade een bulkproduct.

Maar net als bij koffie is er ook bij chocolade sprake van een tegenbeweging van bedrijfjes die superieure cacaobonen proberen op te sporen om daarvan uitzonderlijke goede chocolade te maken. Die ook

nog eens goed zijn voor de arme boeren en het regenwoud.

Zo'n bedrijfje is dat van Philipp Kauffman, die zichzelf een 'chocolade-idealist' noemt. Kauffman, een geboren Duitser, werkte voor het Wereld Natuur Fonds en de ontwikkelingsorganisatie van de Verenigde Naties, UNDP. In 2008 richtte hij Original Beans op, met als doel chocolade op de markt te brengen die in alle opzichten goed is: duurzaam geproduceerd, eerlijk betaald en vooral: lekker.

Cacao is een gewas voor arme mensen, legt Kauffmann uit in een grachtenpandje in Amsterdam waar hij kantoor houdt. Cacaobomen gedijen in tropisch regenwoud, waar boeren bos kappen om die te planten. 'Na vijftien jaar is de grond uitgeput en branden ze een nieuw stuk regenwoud plat om cacaobomen te planten.' De ondergang van het regenwoud is het drama van de cacao. 'Het is niet voor niks dat Ivoorkust, de grootste cacao-producent ter wereld, ook het meest ontboste land is.'

Wat je zou willen is dat plantages en bossen duurzaam worden beheerd en herbeplant, zodat niet telkens nieuwe stukken regenwoud hoeven te sneuvelen. Dat kan als boeren een hogere prijs krijgen voor hun bonen. En dat is pas mogelijk als ze betere bonen leveren.

Het overgrote deel van de cacao in de wereld is van inferieure kwaliteit, zegt Kauffmann. 'Alles wordt op een hoop gegooid, groen en rijp door elkaar. Leuk wikkeltje eromheen en klaar.'

Dat is zonde, want niet alle cacaobonen zijn gelijk. Zoals de druif de wijn maakt, zo wordt de smaak van de chocolade bepaald door de bonen. Er zijn doorsneebonen, die doorsneechocolade opleveren. De *forastero* is zo'n ras. Het is de grondstof voor driekwart van de chocolade in de wereld. Maar er zijn ook een paar bijzondere rassen die opwindende chocolade opleveren. Mits ze apart worden gehouden. Ze heten *criollo*, *trinitario*, *ocumare* of de uiterst zeldzame *porcelana*. Die goede bonen opsporen en daarvan chocola bakken, dat is de uitdaging, zegt Kauffmann. 'Daarvoor moet je rechtstreeks bij de kleine boeren zijn.' Voor grote bedrijven is dat niet interessant, voor hem wel.



Waar het allemaal om draait is dat zachte, zoete, romige gevoel op je tong

Zo koopt Original Beans bonen van bomen uit het Virunga National Park in Congo die niet in monocultuur plantages staan maar door kleine boeren worden aangeplant tussen de andere bomen in het oerwoud. De bonen worden op de fiets aangevoerd en verscheept naar Zwitserland om in een kleine fabriek tot chocolade te worden verwerkt.

De boeren – ‘de armsten van de armsten’, aldus Kauffmann – krijgen een prijs die ruim boven de wereldmarktprijs ligt. ‘Daarbovenop betalen we voor ecologisch management, zodat de boeren het bos herbeplanten en de grote bomen laten staan.’

Dat geld krijgen de boeren niet omdat ze zielig zijn, maar omdat ze goed spul leveren, benadrukt Kauffmann. Dat is een andere benadering dan Fair Trade. Die garandeert boeren een minimumprijs voor hun cacaobonen (en een opslag als de wereldmarktprijs boven dat minimum ligt), maar stelt geen eisen aan de kwaliteit. Een gemiste kans volgens Kauffmann. ‘Kwaliteit is de enige duurzame weg, daarvan ben ik overtuigd.’

Overigens ligt de wereldmarktprijs voor cacaobonen nu zo hoog dat de Fair Trade-opslag naar verhouding niet zoveel voorstelt. ‘Ik wil

niet cynisch zijn, maar volgens mij is dat ook een van de redenen waarom zoveel grote bedrijven nu zijn overstapt op Fair Trade.’

Behalve in Congo heeft Original Beans projecten in de Boliviaanse Amazonas en de regio Esmeraldas in Ecuador. Bij elk tablet zit een code waarmee je op de website de plantage kunt vinden waar de bonen vandaan komen.

Original Beans is maar een voorbeeld. Wereldwijd zijn er allerlei bedrijfjes opgekomen die zich onderscheiden met hun superieure chocolade. Sommige gedreven door idealisme, andere door de zucht naar goede chocolade, de meeste door een combinatie van beide. Grote namen in deze wereld zijn niet Verkade, Milka of Côte d’Or maar Pacari, Amano, Amedei en Akesson. Het zijn kleine merken die je in de winkel niet snel zult vinden, maar wel op Chocoweb.nl, de website van Jan-Paul Fros en Norbert Mergen.

Fros droomde van een vloot mobiele espressokarren met

maak er maar chocola van



’t Zit hem in de boon

hem aan het roer die heel Nederland op straat zouden voorzien van goede espresso. Dat is niet gelukt, het is bij één karretje gebleven waarmee hij wekelijks op de markt van Wageningen staat. Maar hij kwam wel iets anders op het spoor, namelijk de ontluikende interesse voor betere chocolade. 'Ik had altijd chocolade in mijn karretje. Omdat koffie alleen een beetje kaal is en omdat koffie en chocolade goed bij elkaar passen.'

Het liefst verkocht hij iets bijzonders. 'Niet van die chocolade die je overal kunt krijgen.'

Mensen waren erin geïnteresseerd, merkte hij. 'Ze kwamen ervoor terug.' Dat was voor hem aanleiding om in de wereld van bijzondere chocolade te duiken. Hij vond genoeg om een winkel mee te vullen. Aanvankelijk wilde hij dat doen in zijn woonplaats Oosterbeek. Maar bij nader inzien besloot hij er met hulp van zijn zakelijk beter onderlegde vriend een webwinkel van te maken. 'Dat heeft toch een groter bereik.'

Voor hun virtuele winkel halen ze chocolades uit de hele wereld: de Verenigde Staten, Italië, Zweden, Grenada,

Zwitserland, Ecuador, Nederland – Original Beans zit ook in het assortiment.

'We hebben de ambitie de beste chocolades ter wereld te verkopen', zegt Fros. In november ging de site online. 'Ik heb het idee dat chocolade net trendy begint te worden. Dus we hebben goede hoop.'

Het duurste tablet in de webwinkel is van de Italiaanse chocolade-maker Amedei, gemaakt van de peperdure porcelana, de champagne onder de cacaobonen. Een genummerd tablet – ze zijn gemaakt in een oplage van twintigduizend – kost 8,95 euro voor 50 gram. Fros: 'Maar dan heb je ook de top van de top.' Laten we wel wezen, valt Mergen hem bij, 'een tablet dat voor 1 euro in de winkel ligt kan toch niet veel zijn'.

De ontdekkingsreis van Côte d'Or heeft ons intussen naar het dorp achter de waterval gevoerd, waar we chocolade gaan proeven. 'Hou het stukje op de tong', zegt de donkere mannenstem. 'Niet meteen kauwen. Druk het tegen je gehemelte en laat de chocolade volledig smelten. Voel je hoe de chocolade uiteenvalt, hoe zacht en romig hij is? Neem nu nog een stukje.'

Misschien eens van een ander merk? <

'Alsof er een baviaan door je mond loopt'

Eerst maar meteen een misverstand uit de weg helpen, zegt Kees Raat, chocolatier te Amsterdam. Dat luidt dat goede chocolade bitter moet zijn. Goede chocolade is niet bitter; slechte is bitter. 'Je ruikt het al wanneer je een pakje openmaakt. Goede chocolade heeft een frisse, fruitige geur. Slechte chocolade heeft iets muffigs en bitters.' De mode om chocolade te maken met een cacaogehalte boven de 80 procent kan Raat niet bekoren. 'Daar wordt het meestal niet lekkerder van.' Een cacaogehalte van rond de 70 procent, zoals de meeste dure chocolade heeft, is volgens hem ideaal. Alles staat of valt met de bonen. 'Van slechte bonen kun je geen goede chocolade maken.' Raat proeft en beoordeelt vijf van de beste soorten chocolade.

Amedei Toscano Black 70 procent (50 gram, 4,50 euro)

Amedei is het bedrijf van de Italiaanse bonbonmakers Alessio and Cecilia Tessieri. Begin jaren negentig benaderden ze het beroemde Franse bedrijf Valrhona om chocolade te leveren voor hun bonbons. De Fransen weigerden omdat Italianen geen goede bonbons zouden kunnen maken. Uit woede begonnen broer en zus Tessieri een eigen bedrijf, waar ze volgens kenners nu een van de beste chocoladesoorten ter wereld maken. Raat: 'Bouwt op in je mond. Zachte, warme smaak, met heel zacht zuur. Ik proef banaan, donker fruit, gedroogde abrikoos. Nauwelijks bitter. Dat wil zeggen dat het goede bonen zijn.'

Amano Ocumare 70 procent (56 gram, 7,95 euro)

Amano is opgericht door de Amerikaan Art Pollard, een voormalige ict'er die in 1996 op zijn huwelijksreis besloot dat hij betere chocolade wilde hebben dan er in zijn land te koop was. Deze choco-

lade is gemaakt van een cacaoboon uit de Ocumare-vallei in Venezuela. Winnaar van de zilveren medaille 2009 van de Academy of Chocolate. Wel Fair Trade, niet biologisch. Raat: 'De kleur is kersenrood. Dat is al een teken van kwaliteit. Smelt heerlijk weg in je mond. Gelaagde smaken. Ik proef bramen, honing, fruit. Mijn favoriet. Die wil ik in mijn winkel.'

Original Beans Beni Wild Harvest Bolivia 68 procent (100 gram, 8,95 euro)

Chocola gemaakt door de Nederlander Philipp Kauffman en zijn bedrijfje Original Beans (zie verder dit artikel). Voor deze chocolade gebruikte hij wilde cacaobonen uit het Amazonewoud. 'In deze chocolade proef je het oerwoud', zegt Raat. 'Overrijp fruit, alsof er een baviaan door je mond loopt. Lekker, minder uitgesproken dan de andere.'

Pacari Raw Chocolate

70 procent (50 gram, 4,95 euro)

Een chocolade die van boon tot tablet

gemaakt wordt in Ecuador. Bijzonder, want de meeste bonen worden naar de VS en Europa gebracht om daar tot chocolade te worden verwerkt. Biologisch en Fair Trade.

Deze chocolade is gemaakt van 'rauwe', dat wil zeggen niet geroosterde bonen. Dat proef je, zegt Raat. 'Veel fruit, wel erg heftig. Veel zuren. Geen dooreetchocolade.'

Akesson's Single Plantation Chocolate 75 procent (60 gram, 6,95 euro)

Een bedrijf dat is opgericht door de zoon van een Zweedse diplomaat die plantages had op Madagascari. Gemaakt van trinitario-cacaobonen met een snuffje inheemse voatsiperifery-peper.

De combinatie van rode peper en pure chocolade zou lustopwekkend werken. Voor Raat hoeft het niet zo nodig. 'Ik proef meteen de peper. Dat mag voor mij iets minder. Hij is wel lekker, maar de peper overheerst. Daardoor mis ik de chocoladesensatie.'