

# Ein Herz für Kakao und Kakaobauern

Andreas Koller und Sibylle Waters produzieren in Appenzell authentische Schokolade

Kakaobohnen verfügen über 600 verschiedene Aromen. Aus naturnah angebauten, fair gehandelten und direkt importierten Kakaobohnen stellen Andreas Koller und Sibylle Waters im «Studenhüsli» in Appenzell Schokolade «ohne Schnickschnack» her; ein gesundes Produkt, das Kleinbauern in Kolumbien ein Auskommen sichert – «efach gfreut».

Monica Dörig

Schokolade gehört weitestgehend zu den beliebtesten Nahrungs- und Genussmitteln. Schokolade wird heute verkostet wie Wein. Das Bewusstsein für ihre Aromenvielfalt ist in den letzten Jahren gewachsen. Gute Schokolade entfaltet Geschmacksnuancen, die den Vergleich zu Wein nicht scheuen müssen. Über 600 Geschmacksvarianten Aromaträger hat die Wissenschaft bisher identifiziert.

Jemand der die Feinheiten herauschmeckt ist Andreas Koller. Er stellt im «Studenhüsli» in Appenzell, am Weg zwischen Freibad und «St. Anna», Schokolade her. Sein Prinzip: Bean to bar. Das heisst, aus edlen Kakaobohnen wird handwerkliche Schokolade hergestellt, deren Geschmack vom individuellen Charakter des verwendeten Kakaos geprägt ist. «Jedes Terroir, jede Sorte riecht und schmeckt anders», weiss der gebürtige Innerrhoder. «Unser Ziel ist, diese Unterschiede als Geschmackserlebnis erfahrbar zu machen».

## Faire Schokolade aus dem Waldgarten

Gesunde, authentische Schokolade ist das eine Ziel. Faire und existenzsichernde Bedingungen für die Kakaobauern und Bäuerinnen sind Andreas Koller genau so wichtig. Die Bauern arbeiten hart und zum Teil unter prekären Bedingungen. Fair bezahlter Kakao kann einen wichtigen Beitrag zu einem würdigen Leben leisten. Darum kauft Andreas Koller direkt bei Kooperativen und Kleinbauern in Kolumbien ein.

Die Lieferanten von Andreas Koller pflegen ihre Kakaobäume in naturnaher Umgebung, nicht als Monokultur sondern in «Waldgärten», wie es Andreas Koller beschreibt. In ihren Kakao-Kulturen, mit dem Teil alten Bäumen, kultivieren sie auch Grundnahrungsmittel wie Yucca, Gemüsebananen und Früchte, manchmal ergänzt mit Zitrusfrüchten, Vanille oder Zitronengras, die ein zusätzliches Einkommen ermöglichen. Ein besonderes Anliegen ist dem Schokoladenproduzenten, dass die Kleinbauern dank der Mischkulturen Ernährungssicherheit bekommen.

Diese Vielfalt erhält die Biodiversität des Regenwaldes, und verleiht – ein positiver «Nebeneffekt» – jedem Regenwaldkakao ein einzigartiges Profil, erklärt Andreas Koller.

In Mischkultur trägt ein nativer Baum pro Jahr ca. 20 Kilogramm hocharomatische Kakaofrüchte; in Monokulturen werden pro Baum gut und gerne bis zu 100 Kilogramm geerntet. Dementsprechend hoch ist die Umweltbelastung und das Aroma flach. Dies und die industrielle Verarbeitung erlauben die Preisgestaltung herkömmlicher Schokolade

## Gediehen im «Herzen der Welt»

Alle Kakaos und Zutaten die Andreas Koller verwendet, entsprechen dem Bio-Standard. Aber nicht alle Kakaos, die er und seine Lebenspartnerin Sibylle Waters mit Liebe veredeln, tragen ein Bio-Label. Gerade für die kleinen Kooperativen, die ihnen besonders am Herzen liegen, wären die Zertifizierungskosten eine unüberbrückbare Hürde. Das Paar nennt seine Produktion «Bio mit Augenmass».

Mit den Indigenen, den Arhuacos die ihn beliefern, verbindet das Paar eine besondere Geschichte: Die Arhuacos sagen: «Wir leben im Herzen der Welt, en el corazón del mundo». In ihrem Weltbild ist die Erde mit all ihren Lebewesen ein grosser Organismus – «alles hängt mit allem zu-



Andreas Koller besucht die Kakaobauern und -bäuerinnen in Kolumbien – seine direkten Lieferanten – mindestens einmal im Jahr.

(Bild: zVg)



In ihrer kleinen Manufaktur im «Studenhüsli» stellen Sibylle Waters und Andreas Koller unverfälschte Schokolade her. Manchmal kommt die Enkelin zu Besuch.

(Bild: Monica Dörig)

sammen, allem muss Sorge getragen werden. Für die Arhuacos ist Bio die Grundlage des Seins», erzählt Sibylle Waters. Die Schokolade, die sie mit Andreas Koller herstellt und online sowie auf Messen vertreibt, heisst Cacao de Corazón – ihre Herzensangelegenheit. Und an diesem Punkt verbinden sich die unterschiedlichen Welten. Rund ums «Studenhüsli» wird gerade renaturiert; ein kleines Paradies für Menschen und Kleinlebewesen entsteht.

## Hilfe zur Selbsthilfe

Der studierte Elektroingenieur und Organisationsentwickler arbeitete in den Jahren 2017 bis 2019 in Entwicklungs- und Friedensprojekten in Kolumbien, einem Land das jahrzehntelang unter Bürgerkrieg gelitten hatte. Betroffen war vor allem die ländliche und indigene Bevölkerung.

Im Rahmen seiner Arbeit vor Ort knüpfte er Kontakte zu Basisorganisationen wie Bauernverbände, Frauenkooperativen und politische Gruppierungen, baute sich ein Netzwerk auf und lernte den Kakao kennen. Fasziniert von der Vielfalt der Kakao-Aromen, Formen und Farben beschloss er, in der Schweiz Schokolade zu produzieren – zu seiner Freude und als Hilfe zur Selbsthilfe für Kleinbauern.

Er kennt alle seine Lieferanten persönlich und mindestens einmal pro Jahr besucht

er sie. Sie sind seine Partner auf Augenhöhe; es gibt keine Abhängigkeiten von Zwischenhändlern.

## Manufaktur im «Studenhüsli»

Vor drei Jahren startete das Projekt mit ersten Versuchen in der heimischen Kü-

che. Der Schoggi-Produzent erzählt: «Schokolade kann man gut auch in kleinem Massstab produzieren». Die Herstellung sei zwar geräteintensiv, aber mit Experimentierlust und Kreativität lassen sich normale Haushaltgeräte «zweckentfremden». Aus den ersten Gehversuchen ist in der Zwischenzeit eine professionelle Schokoladen-Manufaktur gewachsen. Denn die Verarbeitung von mehreren hundert Kilogramm Kakaobohnen pro Jahr ist mehr als ein Hobby.

Die fermentierten und getrockneten Bohnen kommen CO<sub>2</sub>-neutral per Segelschiff nach Europa – auch das ein alternatives Transportmodell. Die letzte Charge erreichte im Februar Bordeaux; Andreas Koller hat die Säcke selbst abgeholt. Die Kakaobohnen werden zunächst sortiert, geröstet, danach gebrochen. Die Schalen werden mit Luftgebläse entfernt; Sibylle Waters verwendet sie zum Mulchen im Garten.

Die Bruchstücke, die so genannten Nibs, werden zusammen mit den restlichen Zutaten (Zucker, evtl. Milchpulver) 36 bis 72 Stunden lang gemahlen und conchiert (Rühren der erwärmten Masse). Rund Zwanzigtausendstelmmillimeter fein müssen die Kakaoanteile sein, damit die Schokolade wie Samt dem Gaumen schmeichelt und sich die Aromen voll entfalten. Es braucht einiges an Erfahrung und einen sensiblen Gaumen um zu wissen, wann es genug ist mit Mahlen, Erwärmen und Conchieren. Zum Schluss muss die Schokolade noch temperiert werden, wie es

im Fachjargon heisst. «Durch Kühlen und anschliessendes sanftes Erwärmen wird sie lagerfähig und erhält ihren wunderbaren Schmelz», erklärt Andreas Koller. Aus einer Art Brunnen wird die Schokolade schliesslich in die Tafelform abgefüllt.

## Bis ins Detail mit Liebe gemacht

Nach dem Abkühlen verpackt Sibylle Waters jedes 40 Gramm schwere Stück einzeln in Goldfolie und hübsche Schächtelchen. Darauf steht zum Beispiel «Criollo 70%». Dabei handelt es sich um eine Rarität, eine helle Kakaosorte mit zurückhaltender Süsse, mild und fruchtig. Oder «Panela 72% – Edelbitter mit Urzucker gesüsst». Die Kraft des Zuckerrohrs und seine Karamellnoten harmonieren mit dem fruchtigen Aroma des Kakaos, den die Arhuacos in Santa Maria anbauen. Das alles erfährt man auf der Verpackung. Neben Herkunfts-, Sorten- und Charakterbezeichnungen sind im Innern ausserdem kluge Worte besonderer Menschen wie Pippi Langstrumpf, Yoko Ono oder Johann Wolfgang Goethe zu entdecken. Es stimmt was auf der Verpackung steht: Die mit Liebe von Hand gemachte Schokolade, die neu auch in der «Flauderei» in Appenzell erhältlich ist, ist rundum «efach gfreut» – für alle Beteiligten.

Das Geschmackserlebnis, viel Wissenswertes rund um Kakao und die Herstellung von Schokolade vermitteln Andreas Koller und Sibylle Waters im Rahmen von Teamanlässen und Degustationen. Mehr Informationen zur Schokoladenproduktion und den Angeboten von «Cacao de Corazón» finden sich unter: [www.cacaodecorazon.ch](http://www.cacaodecorazon.ch)



Die Kakaobäume wachsen in Mischkulturen, in den «Waldgärten» der Indigenen. Sie betreiben eine naturnahe Kakao-Produktion.

(Bild: zVg)