

JOSEPH, ERZÄHL DOCH MAL

Rapunzel Gründer Joseph Wilhelm über seine erste Reise nach Bolivien zu Kakaolieferant El Ceibo, im Jahr 1987

Eine gute Idee

Ein ehemaliger Rapunzel Lieferant für Kräutersalz hatte mir erzählt, es gebe inzwischen Bio-Vollrohrzucker. Damit könne man ja Schokolade machen! Einen Kontakt zu einer Schokoladenfabrik habe er auch schon. Ich sagte, Schokolade sei eine gute Idee, aber gemäß unserer Rapunzel Philosophie müssen alle Zutaten aus biologischem Anbau stammen, vor allem die Hauptzutat: Kakao.

Die Spur führt nach Bolivien

Deshalb habe ich mich auf die Suche nach Kontakten in kakaoproduzierende Länder gemacht. Eine Spur führte über unseren Kunden und Freund Richard Müller, Gründer und Mitinhaber des Münchner Erdgartens. Er hatte einen Freund, der bei der Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ; heute Deutscher Entwicklungsdienst) arbeitete. Dieser erzählte, er sei regelmäßig in Bolivien und dort gebe es einen Ort im Amazonastiefland, in dem Kakao angebaut würde. Dort lebe ein deutscher Entwicklungshelfer dauerhaft. Daraufhin habe ich mit ihm eine Reise nach Bolivien vereinbart. Meine erste Videokamera war schnell gekauft, um das Ganze zu dokumentieren; einen Fotoapparat hatte ich bereits. Der Luft-hansa-Flug war damals der längste der Fluglinie und ihr Aushängeschild. Er ging über Puerto Rico und Quito bis nach La Paz.

Beim Aussteigen wunderte es mich, dass Rollstühle bereitstanden. Der Flughafen von La Paz liegt nämlich auf 4.060 m über dem Meeresspiegel, und beim Aussteigen bekommen viele Passagiere Kreislaufprobleme, weil die Luft draußen dünner ist als im Flugzeug.



Rapunzel Gründer



Bolivien



Kakaoernte

Die „Todesstraße“

Nach einem Tag Aufenthalt in Boliviens Hauptstadt ging es los auf die später als „Todesstraße“ berüchtigte Strecke: von der 3.900 m hoch gelegenen Hauptstadt hinab in den „Alto Beni“, das Amazonas-tiefland auf ca. 100 m über dem Meeresspiegel. Diese Straße war damals überwiegend einspurig, mit improvisierten Ausweichstellen, und führte in vielen Serpentinaen hinab in den Urwald. „Straße“ ist tatsächlich übertrieben. Sie war damals nicht asphaltiert, und unsere Feldwege sind im Vergleich dazu Hauptstraßen. Mit Wasser gefüllte Schlaglöcher waren unkalkulierbar tief. Beim Ausweichen des Gegenverkehrs kam es regelmäßig vor, dass Autos oder Lkws über den unbefestigten Straßenrand in den Abgrund stürzten.

Die Fahrt ins Tiefland dauerte damals ca. zwölf Stunden und war wirklich sehr abenteuerlich. Für mich war es die erste Reise in ein tropisches Land, dem einige andere folgen sollten. So zum Beispiel nach La Réunion und nach Madagaskar, wo ich auf der Suche nach Bio-Vanille war, die ebenfalls für die Schokoladenproduktion benötigt wird.

Die Ankunft in Sapecho

Die Ankunft in Sapecho, so hieß die noch recht neu (damals rund zehn Jahre alt) gegründete Ansiedlung, die Menschen aus dem Hochland Nahrung und Einkommen sichern sollte. Das war ein Regierungsprojekt. Damit zusammen hingen ursächlich viele Probleme mit dem Anbau tropischer Kulturen, für welche die Menschen dort keine Erfahrung mitbrachten. Es war ein echtes Pionerdorf: keine asphaltierten Straßen, keine Straßenbeleuchtung, die Häuser eher Hütten. In einer Hütte gab es eine Kneipe und in einer anderen einen kleinen Laden mit dem Nötigsten. Die Menschen lebten eher als Selbstversorger. In einer Hütte war auch das „Dorfkino“ untergebracht, Fernseher gab es ja nicht. Für mein sehr herzliches Begrüßungsmahl haben sie extra ihre Lieblingsspeise, Meerschweinchen, zubereitet, die bei fast jeder Hütte gezüchtet wurden. Da musste ich aber leider passen.



Todesstraße



Kinder aus Sapecho



Sapecho

Erstes Kennenlernen und erste Kontakte

Sehr hilfreich für die Einführung im Ort und als Übersetzer war der dort lebende deutsche Entwicklungshelfer Joachim Milz. Damals ahnten wir beide noch nicht, dass uns eine jahrzehntelange Zusammenarbeit und Freundschaft verbinden sollte — bis heute. Joachim hat dann einige Zeit später eine Frau aus Sapecho geheiratet und bewirtschaftet bis heute ein kleines Stück Land im Dorf, auf dem er die „Agroforst-Methode“ weiterentwickelt. Auf diesem Gebiet hat er sich zu einem weltweit anerkannten Experten entwickelt.

Kakaoproduktion und erste Erkundung

Ich verbrachte dann mit dem deutschen GTZ-Mitarbeiter, der mich begleitete, einige Tage in Sapecho und durfte die Kakaoproduktion und die Kooperative El Ceibo umfassend kennenlernen. Schon damals hat mich der Anbau in Mischkultur von Kakao, tropischen Zitrusfrüchten und natürlich Papaya und Mangos beeindruckt. El Ceibo wurde später der erste Partner unseres firmeneigenen Fairhandels-Programms HAND IN HAND.

Dabei unternahmen wir mit einem Motorboot in Einbaum-Bauweise Fahrten auf dem Beni, dem Nebenfluss des Amazonas (deshalb auch Alto Beni), zu noch abgelegeneren Untergenossenschaften, die nicht über die Straße erreichbar waren.

Auch wenn es wohl im Dorf an vielem mangelte, an Bier und Zuckerrohrschnaps auf jeden Fall nicht. Jeden Abend war ein Fest. Das größte natürlich am Abschiedsabend. Wir gingen um vier Uhr morgens ins Bett, und um sieben Uhr sollte es schon zurück Richtung La Paz gehen — über die abenteuerliche Strecke. Wobei der bergauf-fahrende Verkehr aushalten muss, um dem bergab-fahrenden Vorrang zu gewähren. Außerdem hatte immer das größere Fahrzeug Vorrang.

Die Fahrt und den Tag hatte ich einigermaßen überstanden, bis wir dann abends im Hotel in La Paz ankamen, wieder auf 3.900 m. Kaum im Zimmer, hatte ich das massive Gefühl, dass meine Lungen zu klein sind, dass mir der Sauerstoff nicht reicht. Glücklicherweise hingen damals in allen Hotels Sauerstoffflaschen und Masken. Uff, überlebt.



Joachim Milz



Kakaobohnen sieben



Bootsfahrt



Dorfbewohner



Kakaobohnen



Kakaobauer El Ceibo

El Ceibo Lager

Am nächsten Tag haben wir noch das Lager von El Ceibo in einem Vorort von La Paz besucht. Von dort wurden damals immer die Container mit Kakao beladen, versandfertig gemacht und zum nächsten Hafen in Chile gebracht, da Bolivien ja nicht an den Pazifik anstößt.

In diesem Lager hat El Ceibo dann einige Jahre später auch eine eigene Kakaomassen- und Butterproduktion aufgebaut, wobei wir sie mit Vorauszahlungen und einem Darlehen unterstützt haben. Die (heute moderne) Idee, Schokoladentafeln direkt im Ursprungsland zu produzieren, hatten wir damals schon. Leider hat das zum einen geschmacklich nicht funktioniert. Zum anderen gab es das Problem des langen Transportes fertig verpackter Schokolade durch unterschiedliche und unkontrollierbare Temperaturzonen mit unerwünschten Nebenwirkungen wie Ausfetten, ranzig werden, untaugliches Verpackungsmaterial usw.

Start für unser Fairhandels-Programm HAND IN HAND

Unsere Beziehung mit El Ceibo hat sich über die Jahre sehr erfreulich und stabil entwickelt und wurde gleichsam zum „Kick-off-Moment“ unseres HAND-IN-HAND-Programms. Denn in dieser Zusammenarbeit ist mir klar geworden, dass den Kakaobäuerinnen und -bauern echte Bio-Produktion mehr nützen würde als allein der damals gerade einsetzende Fair-Trade-Obolus. Es war offensichtlich, dass die Bauernfamilien und die Umwelt mehr profitieren würden, wenn kein Kunstdünger und keine Agrarchemie in die sensiblen Ökosysteme in tropische Urwaldgebiete importiert werden..

Nachdem ich persönlich nur noch ein weiteres Mal bei El Ceibo auf Besuch war, hatte ich die Gelegenheit, unsere 25-jährige Zusammenarbeit anlässlich eines Besuches und einer Reise zum 30-jährigen El-Ceibo-Jubiläum zu feiern.

Ein echtes Beispiel für „kein Märchen, sondern eine wahre Geschichte“.

Joseph *

* verfasst im November 2025



HAND IN HAND