

Für die Reisegruppe des CdC wird der Chocolate Dream wahr

Die 17-köpfige Delegation des Club der Confiserien erlebt sechs spannende Tage in Kolumbien. Gastgeber Luker Chocolate gibt wertvolle Einblicke in die Welt der Kakaoerzeugung und -produktion am Ursprung.

Von Oliver Peik

Für viele ein bereits langgehegter Traum: einmal selbst da zu sein, wo die Schokolade herkommt. Gar nicht so einfach, speziell für kleinere Manufakturen, Chocolatiers oder auch Fachhändler, die selbst nicht produzieren, aber teilweise schon seit vielen Jahren mit Schokolade handeln oder die Kakaomassen verarbeiten. Und daher stand es schon seit einiger Zeit auf der Agenda des Club der Confiserien, so eine Reise einmal zu organisieren und den Mitgliedern dieses Erlebnis zu ermöglichen. Ein idealer Partner fand sich in Luker Chocolate aus Kolumbien und dessen deutschem Vertriebspartner Oliver Dilli, der mit seiner Firma Dillicious die Brücke zu ausgewählten Kakaoerzeugern bildet.

Luker Chocolate öffnete die Türen zu seiner Granja Luker, einer Forschungs- und Schulungsfarm. Hier arbeitet man täglich daran, Produktionstechniken und Qualitätsstan-

dards von Fino-de-Aroma-Edelkakao zu optimieren, die Früchte widerstandsfähiger zu machen und letztendlich den Ertrag für die Kakaobauern zu steigern. Geschult werden hier mehr als 800 Kakaobauern jährlich – von der Pflanzung und Züchtung über die optimale Pflege bis hin zum Pflanzmodell mit dem ergänzenden Anbau von schattenspendenden Kochbananen oder Baumhölzern. Ziel ist es, im Rahmen eines Hilfe-zur-Selbsthilfe-Modells den Farmern ein langfristig verlässliches Einkommen zu sichern.

Es stand auch der Besuch von zwei Kakaoplantagen in der Gegend auf dem Programm, die unterschiedlicher kaum sein könnten. Auf einer kleinen Fläche mit nur ca. 200 Bäumen konnte sich die Gruppe von der Pionierarbeit einer Quereinsteigerin genauso überzeugen wie auf einer von Luker selbst betriebenen großen Plantage, auf der neben Kakao vor allem Kaffee, aber auch viele andere Früchte wie Bananen oder Zitrusfrüchte angebaut werden.



Oliver Dilli, Vertreter von Luker Chocolate im deutschsprachigen Raum, klärt über die Aufzucht der Kakaopflanzen auf.

The Chocolate Dream – soziale Projekte für Kleinbauern-Familien

Neben den Plantagen, einem kulinarischen Abstecher zu einer Kaffee-finca sowie einer anschließenden Rumverkostung war den Teilnehmern auch wichtig, etwas über die Mittelverwendung aus den Sozialprojekten von Lukers The Chocolate Dream zu erfahren. In Manizales, der Stadt, in der das Familienunternehmen Luker im Jahr 1906 gegründet wurde, wurde eine Schule in einem sozialen Brennpunkt besucht. Die Fundación Luker (Luker-Stiftung) fördert hier mit großem Einsatz ganze Klassen und vergibt Stipendien, um Bildung und unternehmerisches Handeln zu fördern.

Wieder zurück in Bogotá stand am letzten Tag der Reise eine Besichtigung der Firmenzentrale auf dem Programm. Eine Sensorikschulung mit der Verkostung verschiedener Single Origin Kakaomassen und eine Produktionsbesichtigung der Fabrik, die jährlich ca. 20.000 Tonnen Fino-de-Aroma-Edelkakao verarbeitet, rundeten für die Teilnehmer sechs spannende und erlebnisreiche Tage perfekt ab. •



Panorama über Bogotá: Die Hauptstadt Kolumbiens mit über acht Millionen Einwohnern präsentiert sich vom Monserrate aus von der Sonnenseite.



Bereits 1962 hat Luker die Granja Luker gegründet, ein einzigartiges Forschungs- und Schulungszentrum für Kakao.



Mit den Jeeps von Luker Chocolate geht es zu den Kakaoplantagen in Arauca.



Auf der Kaffee-Finca: Heike Schultz (Meine Confiserie) und Ulrike Maurer (Ullis Confiserie).



Kakaofrüchte satt: Oliver Peik (SWEETS GLOBAL NETWORK) und Isabel Seeber (Candiserie) sind sichtlich beeindruckt.



Trinkschokolade mit Käse ist in Kolumbien ein oft praktiziertes Frühstücksritual. Das muss man mögen – im Zweifel hilft eine Rumverkostung danach.



Weltweit mögen Kinder Schokolade – Besuch eines Sozialprojekts in Manizales.



Praktisch: Bei Regen können die einzelnen Lagen für das Trocknen der Kakaobohnen zusammengeschoben und abgedeckt werden.



Einbahnstraßen-Schienensystem mit Motorradantrieb: ideal für eine Gegend, in die keine Straße mehr führt. (Fotos: Club der Confiseries)