

ISSN 1866-7325

ForestFinest

Ausgabe 1 2016

Das Magazin für weltweite Waldwirtschaft

Extrablatt

Jetzt
mitfliegen:
**Genosse
werden**

Genossenschaftlich

Gemeinsam gut

Edelkakao

Begehrter denn je

ForestFinance

Neues aus der Waldwelt

Editorial

Partydroge „K“ – aber bitte mit Sozial

Nein, die neue Partydroge ist kein weißes Pulver. Allenfalls schön braun. Und serviert wird es zumeist als heiße braune Flüssigkeit. Kann aber neuerdings auch geschmupft werden. Alte Gewohnheiten muss man also nicht ändern. Ob New York oder Berlin, die Szene genießt zum Chillen gern Kakao – wahlweise mit Chili oder auch völlig ohne irgendwas. Das neue „Superfood“ ersetzt bei vielen Alkohol und aufputschende, gesundheitsschädliche alte Partydrogen.

Und richtig: Kakao enthält viele gesundheitsförderliche Substanzen und auch einige, die im begründeten Verdacht stehen euphorisierend zu wirken. Böse Mainstream-Forscher haben zwar den Verdacht, dass die drogenähnliche Wirkung eher auf einen Placebo- und gruppenspezifischen Effekt (vulgo Massenhysterie) zurückzuführen ist. Aber ich sage: Egal, Hauptsache es schmeckt und schadet nicht der Gesundheit.

Schadet nicht? Jedenfalls nicht oder kaum denen, die den Kakao genießen. Die, die ihn herstellen, erleiden schon beträchtlichen Schaden. Noch immer wird der größte Teil der Weltkakao-Produktion unter übelsten Bedingungen angebaut und geerntet. Das betrifft nicht nur (aber vielfach!) die viel zu niedrigen Erlöse für die Kakaobauern. Für den immer begehrteren Rohstoff Kakao (und Kakaobutter für die Kosmetik- und Lebensmittelindustrie) werden Wälder abgeholzt wie für Palmölplantagen, Menschen umgesiedelt und ja, immer noch, Kinder in sklavereiähnlichen Umständen gehalten. Vielleicht sollte die Partyszene im Kakao-Rausch auch einmal daran denken, das zu ändern.

Wie gut das gehen kann, lesen Sie auf den Seiten dieser ForestFinest-Ausgabe. Viel Vergnügen dabei wünscht Ihnen Ihr

Gründer ForestFinance
Herausgeber ForestFinest



Impressum

ForestFinest – Das Magazin für weltweite Waldwirtschaft Nr. 1/2016
ISSN 1866-7325 · **Herausgeber und V.i.S.d.P.:** Forest Finance Service GmbH, Christiane Pindur, Richard Focken, Geschäftsführer, HRB 13610, AG Bonn, Eifelstraße 20, 53119 Bonn · **Redaktion:** Christine Sommer-Guist, Harry Assenmacher · **MitarbeiterInnen dieser Ausgabe:** Katrin Spanke, Kristin Steffan · **Gestaltung und Produktion:** SOKO-Layout, Mona Godzewski, Bildbearbeitung: Petra Nyenhuis Titelbild: istockphoto, viesinish · **Kontakt Redaktion:** redaktion@forestfinance.de, Forest Finance Service GmbH, Eifelstr. 20, 53119 Bonn, Fon: 0228/9437780 · **Druck:** 35 000 Exemplare, Brühlsche Universitätsdruckerei, Gießen · In der Tradition der Brühlschen Universitätsdruckerei ist das Bemühen um einen schonenden Umgang mit der Umwelt seit vielen Jahren verankert. Das Unternehmen verpflichtet sich zu einem verantwortungsbewussten Umgang mit der Umwelt und mit den Ressourcen.

Nachrichten von ForestFinance

Streng geprüft und für gut befunden

Die Forest Finance Service GmbH ist seit Februar 2016 nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert. Damit ist die kontinuierliche Kontrolle und Optimierung sämtlicher Strukturen, Prozesse und Abläufe im Unternehmen sichergestellt. „Seit der Unternehmensgründung legen wir bei unseren Produkten großen Wert auf die Einhaltung anerkannter Standards“, erklärt ForestFinance-Gründer Harry Assenmacher. „Da ist es nur konsequent ebenfalls die internen Strukturen unseres Qualitätsmanagementsystems zertifizieren zu lassen und für unsere Kunden jeden Tag ein bisschen besser zu werden.“

Die weltweit führende Zertifizierungsgesellschaft Bureau Veritas bescheinigte uns die Einhaltung des internationalen Standards. Dieser definiert die Mindestanforderungen an ein Qualitätsmanagementsystem, um Kundenerwartungen und behördliche Anforderungen zu erfüllen. Zugleich ist ein stetiger Verbesserungsprozess des Managementsystems vorgesehen, was einen nachhaltigen und positiven Effekt auf die Kundenzufriedenheit und den gesamten Unternehmenserfolg verspricht. „Mit der Zertifizierung zeigen wir, dass wir unseren hohen Qualitätsansprüchen nachweislich auch in der internen Unternehmensorganisation gerecht werden“, sagt die ForestFinance-Qualitätsmanagementbeauftragte, Iris Gerritsen. Für die Mitarbeiter von ForestFinance liefert die Zertifizierung die Grundlage dafür, betriebliche Abläufe noch transparenter zu gestalten, potentielle Fehlerquellen frühzeitig zu erkennen und somit das Vertrauen von Kunden und Geschäftspartnern weiter zu erhöhen.

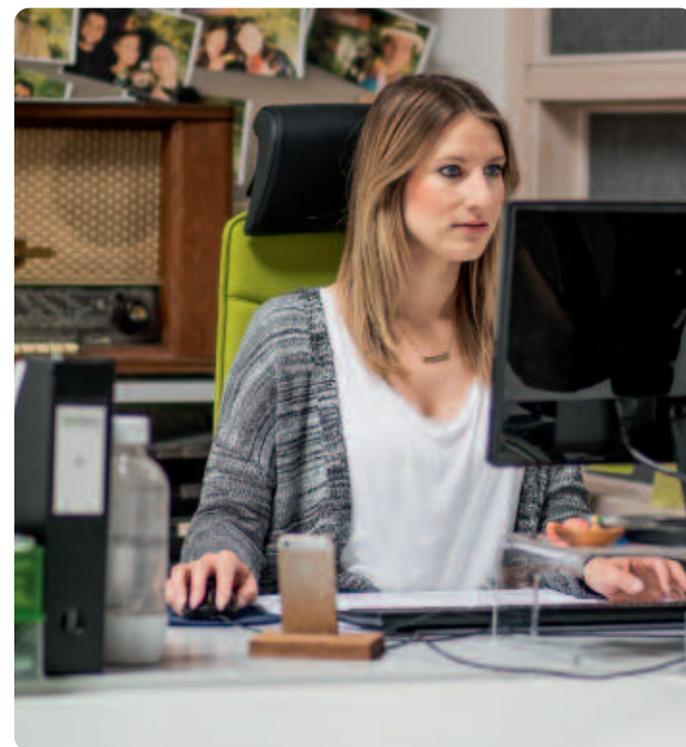


So sieht sie aus: die Urkunde, die uns ein qualifiziertes Management bescheinigt, das Zertifikat für die Einhaltung der Regelwerke nach DIN EN ISO 9001:2008.



German Ghelfi, der Executive Chef des Hilton und Waldorf in Panama City, mit Schokoladenkreationen aus ForestFinance-Kakao.

Foto: Petra Kollmannsberger



ForestFinance-Mitarbeiterin Kim Jeckstadt hat zusammen mit ihren Kollegen und Kolleginnen aus der Kundenbetreuung die Auszahlungen an die Kunden organisiert.

Foto: ForestFinance/Katrin Spanke

Edles, wem Edles gebührt

Unser Kakao hat es in die Edelküchen des Hilton und Waldorf Astoria geschafft! In Panama City macht der Chef der beiden Nobelherbergen Kreationen, die nicht nur was fürs Auge sind. Der Gaumen kommt dabei nicht zu kurz! Und nicht nur der! Der Gewinn für alle daran Beteiligten – vom ForestFinance-Kakaobauern bis hin zu den deutschen Kakao-Investoren – liegt auf der Hand: fair und ökologisch hergestellter Edelkakao, den wir für gutes Geld verkaufen können, Umweltschutz und sichere Arbeitsplätze auf zwei Kontinenten.

Gute Ernten – gute Erträge

Über 400.000 Euro für ForestFinance-Kunden!

Im ersten Quartal des Jahres haben wir insgesamt 425.000 Euro an WoodStockInvest- und GreenAcacia-Investoren ausgezahlt. Die WoodStockInvest-Kunden profitieren von der Zwischenernte im Jahr 2015 und der erfolgreichen Vermarktung des Holzes. Im selben Jahr haben wir auch in den GreenAcacia- und CacaoInvest-Forsten geerntet und die Erträge im Auftrag unserer Kunden verkauft. Ende Mai 2016, nach Redaktionsschluss, ernten dann unsere CacaoInvest-Kunden.



Alle für einen, einer für alle



ForestFinance-Mitarbeiterinnen Doris Hurtado und Petra Espinosa bauen in unserer Schreinerei in Las Lajas, Panama, Bienenhäuser für die Bienenvölker, die in den karibischen ForestFinance-Wäldern leben. Den Honig, den wir dafür ernten, wird die IPO prüfen und anbieten. Vom Bienenhaus bis zum Honigtopf kommt alles aus einer Hand.

Foto links: ForestFinance/Silke Berger, oben: istockphoto, Viesinsh



United for Nature: Warum ForestFinance auszog, eine Genossenschaft zu gründen.

Gemeinsam für Umwelt und Menschen wirtschaften – das ist es, was uns antreibt. Seit über 20 Jahren macht ForestFinance Wald, der sehr viel mehr als Holz erzeugt: Neben Kakao und Honig auch schlicht gute Luft sowie Heimat für unzählige Pflanzen und Tiere. Dafür haben wir tausende Mit-Macher gewinnen können. Viele Menschen arbeiten fair entlohnt und fair behandelt in unseren Projekten und rund 17.000 investieren in unsere natürlich nachhaltigen „Produktionsstätten“, in Wälder. In vielen beginnen nun die Ernten.

Lange haben wir überlegt, wie wir die gemeinsam erzeugten Wald-Rohstoffe wie Holz oder Kakao vermarkten. Konventionell, einfach verkaufen und Gewinne

einstreichen? Wir können und wollen einen Schritt weitergehen. Aus Rundholz Bretter und aus Brettern Bodenbeläge oder Kinderspielzeug fertigen. Aus Rohkakao feinste Edelschokolade herstellen – lecker, fair und klimafreundlich. Wir wollen diesen Weg für alle, die ihn mitgehen, lukrativ machen. Für die, die für ForestFinance arbeiten, für alle Investoren, aber auch für die Natur und Umwelt. Als weltweit agierende ForestFinance Gruppe legen wir Ihnen also unser neuestes Mitglied im ForestFinance-Kosmos ans Herz: die Genossenschaft „Internationale Produzenten Organisation eG“, kurz – IPO.

Lokal handeln, global agieren

Die IPO will Produkte direkt vom Erzeuger zum Käufer nach Hause bringen und beiden die Möglichkeit geben, sich kennenzulernen. Schon jetzt können wir allen Käufern versprechen: Ob Kakao von den Fincas in Panama oder Peru, Honig aus den Akazien-Forsten Kolumbiens oder Holz aus den Wäldern Vietnams – alles wird fair, solidarisch und im Einklang mit der Natur erwirtschaftet und weiterverarbeitet.

Die junge, lange IPO-Historie

ForestFinance bewirtschaftet in Panama seit über 20 Jahren Wälder mit viel Erfolg nach ökologischen und sozialen Richtlinien. Im Jahr 2011 wurde bei Durch-



Dirk Walterspacher von der DesertTimber Consulting eG und der ägyptische Forstwissenschaftler Dr. Hassan Hossam begutachten die Entwicklung eines neun Jahre alten Eukalyptusbaums. Gewachsen ist er in der Wüste – dank der Bewässerung mit Abwasser.

Foto: ForestFinance

forstungen erstmalig so viel Holz geerntet, dass wir einen Teil davon nach Deutschland holten, um ihn hier weiterzuverarbeiten. Dabei sammelten wir wertvolle Erfahrungen – u.a. mit dem Bielefelder proWerk, den geschützten Werkstätten der Bodenschwingschen Stiftung Bethel – und erhielten viel Anerkennung für den damals in Deutschland fast einmaligen Herkunftsnachweis der verarbeiteten Hölzer. Diese ersten Projekte mit dem Ziel, hochwertige Absatzmöglichkeiten für Produkte aus nachhaltigen Rohstoffen zu schaffen, bilden u.a. die Grundlage für den Ausbau der Aktivitäten und die Gründung der Genossenschaft.

2014 gründete ForestFinance die ForestFinest Consulting. Als Dienstleistungs- und Beratungsunternehmen kümmert sich die Consulting neben den Projekten der ForestFinance Gruppe auch um externe Forst- und

Landnutzungsprojekte. Eines dieser Projekte macht momentan Schlagzeilen: die DesertTimber eG. Mit Abwässern werden Wälder in Wüsten geschaffen. Klingt utopisch, ist aber dank technischem und forstwissenschaftlichen Know-how möglich. Der Wald macht aus Wüstenboden wieder fruchtbares Land und verbessert das Klima. Das Holz findet vor Ort, im waldarmen Ägypten, viele Abnehmer. Mittlerweile wurde aus dem Projekt ein Unternehmen, unter deutscher und ägyptischer Leitung. Auch hier will die IPO investieren. (Mehr zu DesertTimber finden Sie auf www.deserttimber.com.)

Zukunftsmusik – in greifbarer Nähe

Die IPO wird langfristig Partner solcher Unternehmungen werden und kann schon heute mit interessanten Produkten und Projekten aufwarten: mit Holz, Kakao und

 **Werden Sie IPO-Genosse und bauen Sie eine weltweite Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft auf, von der Sie und alle anderen Mitglieder profitieren.**

Gehen Sie jetzt auf www.ipo.coop. Hier finden Sie Antrag und Satzung. Ebenso wie im beigelegten Flyer!

Wir freuen uns auf Sie!

Schokolade. Mit der IPO stärken wir den Auf- und Ausbau der bisherigen Aktivitäten im Bereich der Weiterverarbeitung und des Absatzes. Dabei wird die IPO ergänzend zu den lokalen Produktionsstätten tätig und unterstützt diese bei der Vermarktung bzw. bei der Optimierung bestehender Produktionsprozesse – beispielsweise durch Kapitalbeschaffung für den Ausbau oder durch bedarfsoptimierte Produktionsplanung. So entstehen für Mitglieder Beteiligungsmöglichkeiten, um kleine, regionale Strukturen durch direkte finanzielle Beteiligung zu unterstützen und zu fördern.

Wir sind offen für und gespannt auf weitere Produkte und Märkte aus dem Kreise der Genossenschaftsmitglieder. Machen Sie mit! Eine Mitgliedschaft ist ab 50 Euro möglich!
www.ipo.coop

Oro Moreno – das braune Gold

Innerhalb der nächsten Jahre wird ForestFinance jährlich 200 bis 300 Tonnen Edelkakao in Panama und Peru ernten. Ein Teil des Kakaos wird schon jetzt in Peru, Panama, Südafrika, Deutschland und Belgien zu feinsten Schokolade verarbeitet. In Panama mit durchschlagendem Erfolg: Oro Moreno heißt hier die Schokoladenfabrik von Yoshiris Peña Monascal. Sie macht in Panama City aus ForestFinance-Kakao feinste Pralinen. Die Nachfrage ist enorm und übersteigt das Angebot.

Oro Moreno gehört anteilig der ForestFinance Gruppe und wird nun IPO-Mitglied. Kakao ist für die IPO eines der wichtigsten Produkte. Die Genossenschaft wird den ForestFinance-Kakao über ein Shop-System für Roh-Kakao-Fans bzw. verarbeitende Interessenten aus dem Vertriebsnetzwerk anbieten. Das Potential liegt bei wenigstens fünf bis zehn Tonnen Edelkakao im Jahr bei dynamisch steigenden Preisen. Bereits jetzt vermarktet die IPO Edelkakao an Aufkäufer aus der Kakao-Weiterverarbeitungs- bzw. der Schokoladenbranche. Ein Geschäft, das garantiert ohne Kinderarbeit und Ausbeutung von Kakaobauern steigende Gewinne erzielt.



Yoshiris Peña Monascal und Harry Assenmacher in der Schokoladenmanufaktur Oro Moreno, die die junge Frau mit der Hilfe von ForestFinance in Panama City gegründet hat.
Foto: ForestFinance/Nina Rattay



Die IPO-Vorteile auf einen Blick

Eigener Vertrieb via Internet:

Die Direktvermarktung in Deutschland, Österreich und in der Schweiz für den Bereich der fertigen Produkte erfolgt über den TreeShop (www.treeshop.de). Dabei wird auch ein Zugang für Endkunden entstehen, der zu Angeboten aus neuen Produktionspartnerschaften führt.

Interessant für Unternehmer:

Werden Sie Mitglied und profitieren Sie als Handelsunternehmen oder Verarbeiter von den nachhaltigen Rohstoffen und Halbfertigprodukten. Wir stellen Ihnen ein persönliches Verkaufsteam zur Seite.

Interessant für Verbraucher:

Genießen Sie die Möglichkeit des bevorzugten Zugangs zu fairen und nachhaltigen Produkten, zu Sonderkonditionen im TreeShop oder über andere Distributionswege.

Etwas Neues schaffen:

Mit der IPO entsteht ein ganz neues Kapitel der Wertschöpfung im Bereich der nachhaltigen Wirtschaft.

„Ich lebe Kooperation“

Rainer Stein hat bereits drei Genossenschaften gegründet – immer mit dem Ziel, Menschen eine echte, nachhaltige Investment-Alternative zu bieten. Heute ist er Aufsichtsratsmitglied der Internationalen Produzenten Organisation eG. Warum er das Konzept Genossenschaft als Gegenpol zum Raubtierkapitalismus nicht nur liebt, sondern auch lebt und warum gerade die IPO ihn überzeugt hat, erklärte er der ForestFinest-Redaktion im Interview.

Was gefällt Ihnen am Konzept einer Genossenschaft?

Das Konzept einer Genossenschaft ist moderner denn je. Mir gefällt vor allem der Ursprungsgedanke der Mitgliederförderung. Daran sollte sich jede Genossenschaft auch messen lassen. Der reine monetäre Überschuss ist in meinen Augen nicht das erstrebenswerte Ziel allein. Vielmehr die sozialen, nachhaltigen Ziele und eben die Förderung aller Mitglieder sollten im Vordergrund stehen. So steht es einer Genossenschaft frei, sich auch einer Gemeinwohlökonomie zu verschreiben, und damit die reine Gewinnmaximierung in den Hintergrund zu stellen. Je nach Konzeptionierung bedeutet das aber nicht, dass Mitglieder – vor allem investierende Mitglieder – auf eine regelmäßige Ausschüttung verzichten müssen. Diese Freiheiten, die eine Genossenschaft hat, bietet kaum eine andere Rechtsform.

Und nicht zu vergessen – jedes Mitglied hat eine Stimme. Somit ist die Genossenschaft im Bereich der aktiven Mitglieder ein sehr basisdemokratisches Konstrukt. Sicherlich ein Grund dafür, dass die Insolvenzquote in dieser Rechtsform sehr gering ist.

Wie sind Sie mit der IPO in Kontakt gekommen?

Über Olaf van Meegen, mit dem mich eine tiefe Freundschaft verbindet. Der IPO-Vorstand und ehemalige Geschäftsführer von ForestFinance hat eine ähnliche Historie im beruflichen Bereich wie ich und wir sind beide zur Erkenntnis gekommen, dass nur nachhaltiges Wirtschaften mit fairen Mitteln der richtige Weg für uns sein kann. Als mich Olaf gebeten hat, die IPO näher zu betrachten, bin ich diesem Wunsch gerne nachgekommen.

Warum unterstützen Sie die IPO?

Das Konzept der IPO hat mich überzeugt und ich lebe Kooperation. Der Gedanke, die Wertschöpfung der eigenen Flächen im Gesteigungsland zu optimieren und die Vermarktung dieser Produkte über eine Genossenschaft zu gestalten, deckt sich sehr mit meiner Vorstellung von einem fairen Umgang innerhalb der Wertschöpfungskette. Daher war es für mich als Vorstand einer Agrargenossenschaft, die in die reine Naturalausschüttung einsteigen will, naheliegend, mich aktiv mit einzubringen.

Ich sehe in einer Kooperation mit der IPO für beide Seiten



Rainer Stein ist Aufsichtsratsmitglied der Internationalen Produzenten Organisation. Foto: www.mybyte-media.de

große Synergieeffekte. Und ich freue mich schon sehr, die „AgroForstNatural eG“ nach der nächsten Generalversammlung im Rahmen dieser Kooperation vorstellen zu dürfen.

Was sind Ihre Pläne im Aufsichtsrat?

Vor allem bringe ich gerne mein Know-how im Genossenschaftswesen in die Arbeit des Aufsichtsrates mit ein. Innovative Varianten des Genossenschaftswesens, welche wir teilweise selbst in den letzten Jahren entwickelt haben, können gerne auch von der IPO genutzt und integriert werden. Derzeit arbeiten wir auch in Zusammenarbeit mit einer Crowdinvest-Plattform an einer Plattform für „zertifizierte Genossenschaften“. Das Ziel ist natürlich, auch die IPO mittelfristig auf diese Plattform zu bringen.

Worin sehen Sie die größte Herausforderung?

In der Öffentlichkeitsarbeit und darin, die Menschen dazu zu bringen, mit ihrem Geld etwas Vernünftiges zu tun. Und dabei eine ehrliche Rendite – sei es in Geld oder auch in Naturalien – zu erzielen. Einen Gegenpol zum „Raubtierkapitalismus“ zu etablieren. Darin sehe ich die größten Herausforderungen.

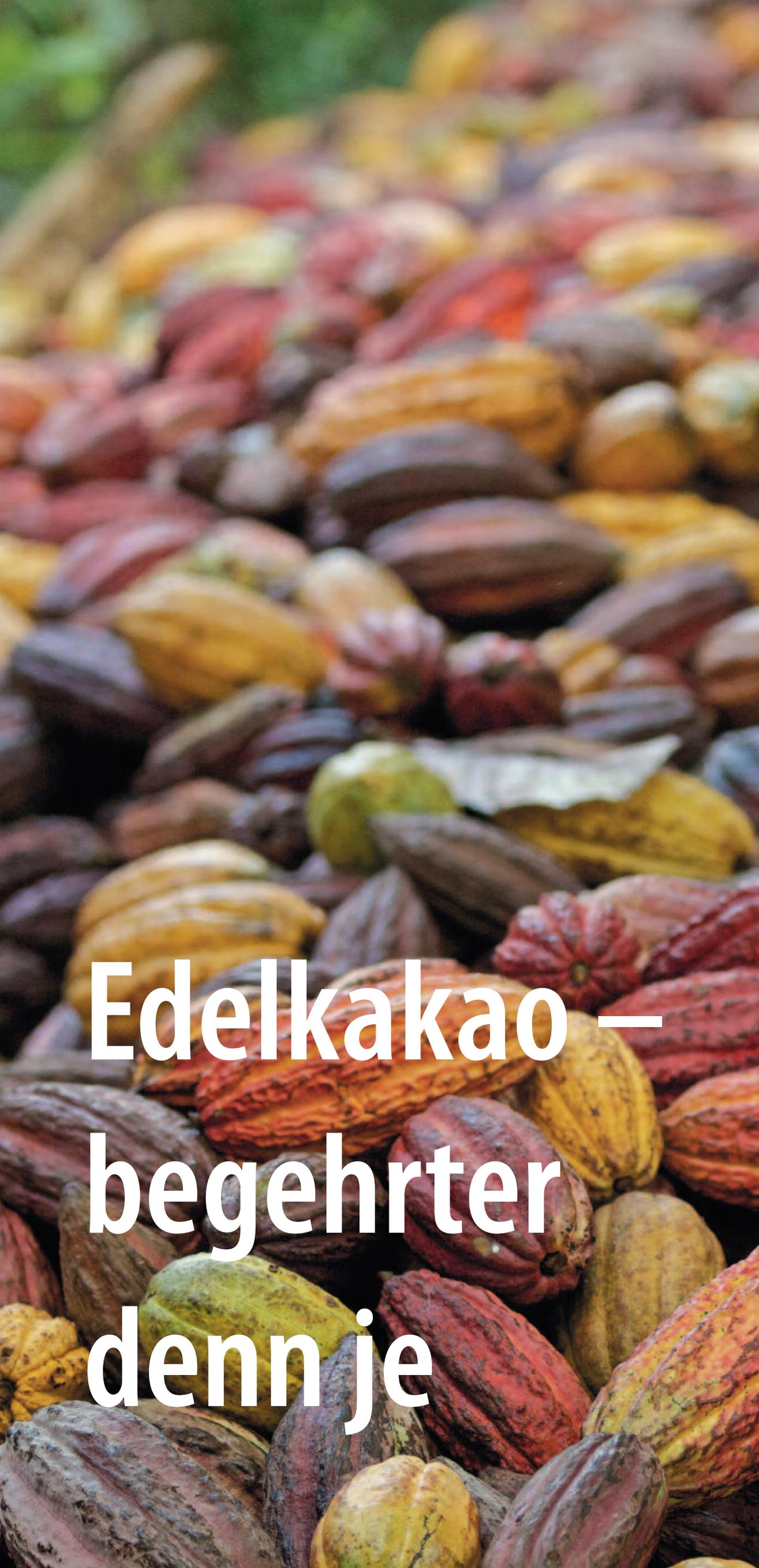
IPO in zehn Jahren – was ist Ihre Zukunftsvision?

Die IPO ist in zehn Jahren Marktführer als internetgestützte Verkaufsplattform für nachhaltig erzeugte Güter aus dem Bereich Agrar, Agroforst und Forst. Regionalität verbunden mit globaler Verantwortung stehen dabei nicht im Widerspruch. Denn nicht alles kann regional erzeugt werden (Beispiel Kakao). Viele Tausende Mitglieder unterstützen diesen fairen Handel, wobei Produzenten und Verbraucher in ein und derselben Genossenschaft sich verbünden können für ein faires und nachhaltiges Wirtschaften!



Die ForestFinest-Schokoladen können Sie im treeshop.de kaufen – als IPO-Mitglied sogar zu einem besonders guten Preis! Den Schoko-Frosch gibt es momentan nur in Panama, bei Oro Moreno.

Fotos: ForestFinance/Katrin Spanke



Edelkakao – begehrter denn je

Es ist ein wenig zu früh für Freudentänze, aber Partystimmung ist schon mal angesagt! Denn endlich geht der Trend von Schnäppchen- und Discounter-Mentalität hin zu Fairtrade, Edel und Gut. Das ändert (noch) nicht alles, aber viel!

Die Gesellschaft für Konsumforschung hat ihn ausgemacht, den erfreulichen Trend: Wollten 2008 rund 53 Prozent der von ihr Befragten noch lieber „billig“ statt „gut“ einkaufen, sind es 2015 nur noch 47 Prozent. Alle anderen setzen auf Qualität. „Viele sind bereit, mehr Geld für den Einkauf von Lebensmitteln auszugeben“, sagt Markus Hepp, Konsumgüterexperte der Unternehmensberatung Boston Consulting Group, und ist überzeugt: „Die Nachfrage der Kunden verschiebt sich hin zu höherwertigen Produkten.“ Endlich. Denn daran knüpft sich auch die Hoffnung, dass die Produzenten dieser Welt – von Avocado-, über Kakao- bis hin zu Zitronenanbauern – in Zukunft bessere Preise für ihre Waren erhalten und damit nicht nur den Anbau und die Qualität der Produkte, sondern auch ihr Leben verbessern können.

Ist diese Hoffnung berechtigt?

Ein wenig, mit viel Luft nach oben – wie sich am Beispiel Kakao gut zeigen lässt. So hat sich in den letzten zehn Jahren der Preis für Kakao laut der Internationalen Kakaoorganisation ICCO mehr als verdoppelt, was vor allem an der Verknappung des Rohstoffs liegt. Asien ist nämlich auf den Schokoladengeschmack gekommen und die ICCO rechnet damit, dass allein in China und Indien der Kakaomarkt 2016 um acht Prozent wachsen wird. Weltweit kommen dann noch zwei Prozent Marktwachstum dazu. Diese Nachfrage werden die größten Kakaobau-Nationen, Elfenbeinküste und Ghana, kaum bedienen können, was zu einer weiteren Verschärfung führt, die zusätzlich von Spekulanten angeheizt wird. Sie investieren immer häufiger in Kakao und üben so einen starken Einfluss auf den Preis aus.

Von den seit Jahren steigenden Preisen profitieren die Kleinbauern allerdings kaum. Sie sind zu wenig organisiert und kaum vernetzt, um den großen Lebensmittel- und Kosmetikkonzernen die (Kakao-)Butter vom Brot zu nehmen. Deren geballter Macht haben die Bauern – oft Familien, die auf heimischem Grund Kakao

Kakaomarkt boomt – Lohn für Bauern hinkt hinterher

Früchte der Zukunft – Edelkakao geerntet auf der ForestFinance-Finca Sisa in San Martín, Peru. Foto: ForestFinance/Andres Espinosa



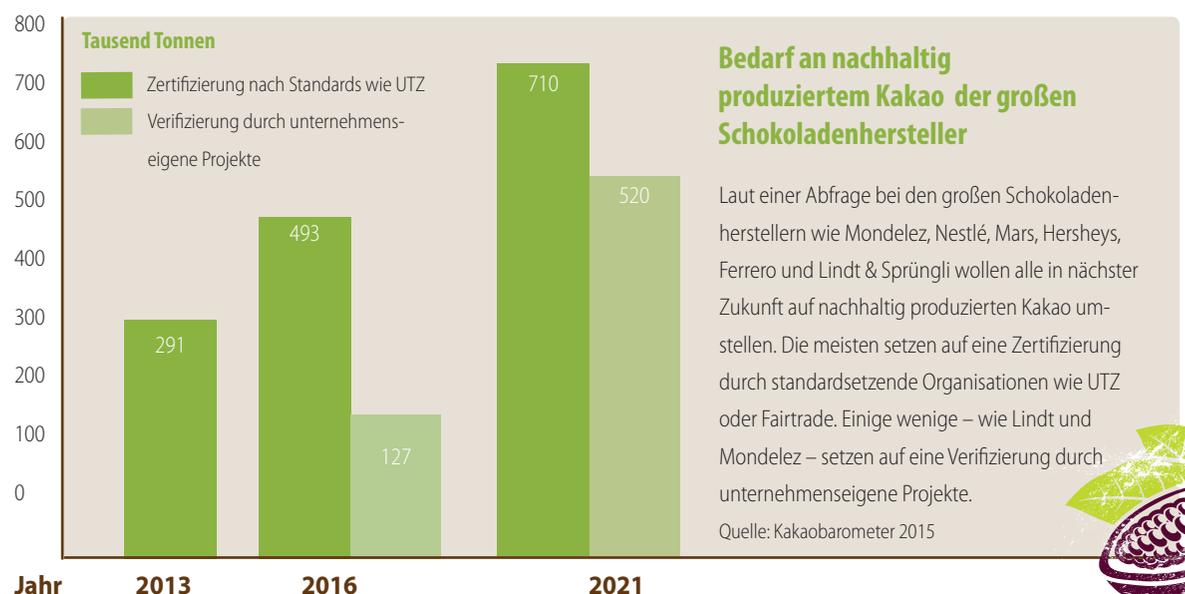
anbauen – wenig entgegengesetzt. Sie haben in all den Jahren zu hart gearbeitet und zu wenig verdient, um selbstbewusst auf dem hart umkämpften Markt auftreten zu können. Das Südwind Institut hat ausgerechnet, dass ein Kakaobauer an der Elfenbeinküste 0,5 US-Dollar am Tag verdient und damit um 1,5 US-Dollar unter der international definierten Armutsgrenze liegt. Daran hat sich in den letzten Jahren, trotz steigender Kakaopreise und Organisationen wie Fairtrade und Nachhaltigkeitsinitiativen, nichts geändert. Kreditgenossenschaften und Kooperativen – wie sie Kaffee- und Bananenbauer gegründet haben – würden ihnen helfen, die Profite aus boomenden Märkten selbst einzustreichen. Davon sind Kakaobauern aber leider noch weit entfernt.

Genau hier setzt ForestFinance an und will den kooperativen Ansatz „Direkt vom Hof in die weite Welt“ auch mit der eigenen Genossenschaft IPO weiterführen. Auf den Kakao-Fincas wird Kakao nachhaltig angebaut, alle Arbeiter werden fair bezahlt und sind gut abgesichert. So gut, dass das Medieninstitut der Länder (FWU) die ForestFinance-Flächen in Peru als Lehrbeispiel für faire und nachhaltige Plantagenwirtschaft ausgesucht hat. In dem Lehrfilm „Amazonien: Plantagenwirtschaft in den Tropen“ werden unsere Mitarbeiter interviewt, unsere Anbaumethoden erklärt und als vorbildlich vorgestellt. Den Film können Sie in Ausschnitten auf www.forestfinance.de/fwu-kakao ansehen. Die DVD erhalten Sie auf www.fwu-shop.de

ForestFinance macht Kakao – richtig gut



ForestFinance-Kakaoexpertin, Dr. Silke Elwers, mit Kakaofrüchten. Sie hat beim ICCO Flavour Panel erreicht, dass Panama als Edelkakao-Exporteur anerkannt wird.



ForestFinance verkauft den eigenen Kakao direkt an kleine Schokoladenhersteller und Verarbeiter unseres Vertrauens, wie zum Beispiel an die südafrikanische Schokoladenmanufaktur CocoáFair. Einige Säcke Rohkakao holen wir auch nach Deutschland und machen daraus ForestFinest-Schokolade, beziehungsweise lassen sie machen: von Kakao- und Schokoladen-Kennern wie dem Bonner „Schokoladenpapst“ Georg Bernardini, dem belgischen Feinkost-Chocolatier Benoit Nihant und dem Berliner Holger I'nt Veld. Die Edel-Schokoladen bekommen unsere ChocolateTree-Kunden als „süße Rendite“ ihres Kakaobaum-Investments und im treeshop.de kommen sie sehr gut an.

Wir spielen auf dem Kakao- und Schokoladenmarkt eine zugegebenermaßen winzige und dennoch wichtige Rolle: als Vorreiter für faires Miteinander und Wirtschaften, aber auch auf der politischen Ebene. So haben wir aus Panama ein Land gemacht, das nun offiziell als Edelkakao-Experteur anerkannt ist.

ForestFinance veredelt Panama-Kakao

Lange Zeit durfte Edelkakao aus Panama trotz der edlen Früchte so nicht heißen. Dafür braucht es nämlich die Anerkennung als Edelkakao-Exporteur gemäß des „Annex C“ der ICCO, der wichtigsten Kakao-Handelsorganisation. ForestFinance konnte 2015 die panamaische Regierung überzeugen, sich für die 2016 anstehende Revision des ICCO-Abkommens als Edelkakao-Exporteur zu bewerben. Die dafür notwendige umfassende Dokumentation des nationalen Kakaosektors hat unsere Kakaoberaterin, Dr. Silke Elwers, vorbereitet und 2015 in London vor dem „ICCO Flavour Panel“ mit Erfolg präsentiert. Die offizielle Anerkennung Panamas als Edelkakao-Exporteur wurde 2016 festgeschrieben und wird sehr wahrscheinlich zu einer Preissteigerung des panamaischen Rohkakaos führen.

Edelkakao – der begehrte Rohstoff

Das Lebensmittelchemische Institut des Bundesverbandes der deutschen Süßwarenindustrie gab 2013 eine Forschungsarbeit in Auftrag, um herauszufinden, ob überall, wo „Edelkakao“ draufsteht, auch solcher

drin ist. Die beauftragten Forscher stellten fest: „In den letzten Jahren ist ein gesteigertes Marktangebot an sortenreinen (single origin) Edelschokoladen bzw. Schokoladen mit einem Kakaoanteil über 50 Prozent zu verzeichnen. Da der Marktanteil des teuren Edelkakaos bei lediglich ca. fünf Prozent liegt, ist es von großem Interesse, festzustellen, ob der für die Produkte verwendete Kakao ausschließlich aus Edelkakao besteht oder mit Konsumsorten gemischt wurde.“ Sie konstatieren, dass es kaum Schokolade gibt, die tatsächlich zu 100 Prozent aus einer Sorte Edelkakao gemacht ist: „Häufig werden Edelkakaos während der Schokoladenherstellung mit Konsumkakaosorten gemischt.“

Selbst diese „gepantschten“ Edelschokoladen gibt es nicht oft: Der Marktanteil von Edelschokoladen mit einem Edelkakaoanteil von mindestens 40 Prozent, den sie haben müssen, um als Edelschokolade angeboten werden zu dürfen, liegt bei circa zehn Prozent. Somit ist das Geschäft mit der edlen Bohne eine Nische, in der aber gerade sehr viel passiert. Denn immer mehr Hersteller wollen nicht nur auf Edelkakao, sondern auch auf eine faire und ökologische Herkunft verweisen. Wenn sie diese sprichwörtlich beim Namen nennen können, wird der Kakao immer begehrter. So wie der von ForestFinance, wo jedes Fleckchen Erde mit Sorgfalt ausgesucht, zur Finca ausgebaut und mit einem eigenen Namen bedacht wird, wo wir jeden unserer Mitarbeiter kennen, mit Mikrokrediten, Fortbildungen und Schulungen unterstützen und fördern.

Auf de.chdt.net, der Schokoladenseite im Internet, für die bekannte Chocolatiers wie Josef Zotter und Georg Bernardini zur Feder greifen, steht: „Je direkter der Bezug zur Schokolade, desto spannender wird auch ihr Genuss. Es gibt noch nicht viele Konsumenten, die von sich behaupten können, Namen und Sitz der Kleinbauerngenossenschaft oder gar der Kakaobauern zu kennen, von deren Ernte der Kakao bzw. aus deren Herstellung ihre Schokolade stammt. Die Zukunft einer sowohl geschmacklich als auch für den Kakaobauern guten Schokolade liegt genau hier.“ Dem können wir uns nur anschließen.



ForestFinest-Edelbitterschokolade

Feinste, handgemachte Schokolade mit mindestens 71 Prozent Kakaoanteil in neun Geschmacksrichtungen. ab **2,80 €**

Kubb – das Wikingerschach fürs Wohnzimmer und den nächsten Sommer

Dieses Geschicklichkeitsspiel sorgt für Teamwork und richtig viel Spaß. **39,90 €**



IPO-Mitglieder erhalten 5 % Rabatt auf alle TreeShop-Produkte



FrühstücksBrett

Für Singles, Paare und Familien – unsere Brettchen aus Akazienholz bieten wir gestaffelt an: eins für 18,90 Euro, ein Paar für 35,90 Euro und die Viererbande für 69,80 Euro. ab **18,90 €**

YogaBlock aus Edelholz

Mit diesem Block wird jede Yoga-Übung zum Vergnügen. Er wiegt nur ca. 600 Gramm und lässt sich überallhin mitnehmen.

1 Block **34,90 €** 2 Blöcke **59,90 €**



Hoch gestapelt – und immer aufgeräumt

In diesen Boxen bekommen Sie viel unter und behalten dank der Tafel, die Sie beschriften können, immer den Überblick. Die Farbe der Boxen kann variieren, je nach Holzart, aus der sie gefertigt wurden. Maße in Zentimeter: 39 x 31 x 20 und 39 x 31 x 33 ab **39,80 €**



NEU

Schneidebrett

Das Schneidebrett aus naturbelassenem Akazienholz eignet sich für alle Zwecke hervorragend. Mit seinem schlichten und dennoch edlen Design passt es in jede Küche. Maße: 42,5 x 21 x 1,5 cm **27,50 €**



Tablett – kombinierbar mit den Boxen

Unser praktisches Tablett darf beim nächsten Frühstück nicht fehlen! Maße: 39 x 31 x 7,5 cm **23,20 €**

Honiglöffel – aus Akazienholz

Er fühlt sich großartig an, der Honiglöffel – weich und samtend und dennoch zuverlässig griffig für Hand und Honig. **4,90 €**



TopfUntersetzer

Unsere praktischen TopfUntersetzer kommen nicht nur in zwei verschiedenen Größen, sondern sind auch selbst größenverstellbar – so findet alles seinen Platz, vom großen Kochtopf oder Auflauf bis zur einzelnen Teetasse. Groß: 30 x 17 max. 27 cm **24,80 €**
Klein: 20 x 12 max. 24 cm **19,80 €**



Granatapfelkerne in Edelbitterschokolade

Fruchtig, knackig, frisch: Granatapfelkerne ummantelt mit feiner Edelbitterschokolade. · 100g **4,20 €**

NEU



Vollmilchschokolade

Die erste ForestFinest-Vollmilchschokolade, gefertigt in Handarbeit von Georg Bernardini. 50g **3,80 €**

Edelbitterschokolade by Benoît Nihant

Feinste Edelbitterschokolade mit 73 Prozent Kakao, hergestellt von Benoît Nihant - Tree to Bar. 45g **3,80 €**



Edelbitterschokolade by IN'TVELD

Handgemachte Edelbitterschokolade mit 70 Prozent Kakaoanteil, hergestellt von IN'TVELD. · 45g **3,80 €**



SchokoLollis

Aus zarter Vollmilchschokolade. Verschiedene Motive. 5 Stück. **7,00 €**



EINZIGARTIG – GO TO THE ROOTS

Auf jedem Produkt stehen die Daten, die Sie zu den Wurzeln des Waldes führen, in dem „Ihr“ Holz oder Kakao gewachsen ist.