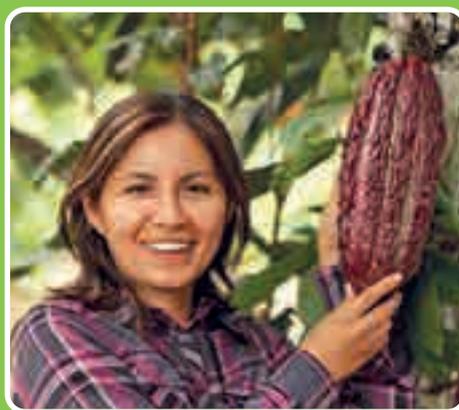


ForestFinest

Ausgabe 2 2013

Das Magazin für weltweite Waldwirtschaft



**Tue Gutes
und verdiene daran**

**Unsere
Schokoladenseiten**

Von Menschen und Mäusen

Geschichten rund um Kakao



von NATURSTROM gefördertes
Wasserkraftwerk Flossing



NATURSTROM-Windpark Hall



Einfach online
zu naturstrom wechseln:
www.naturstrom.de/ff

100 % Ökostrom unabhängig, glaubwürdig, bürgernah

- Strom aus Wind- und Wasserkraft
- unabhängig von Atom- und Kohlekonzernen
- Bau und Förderung neuer Öko-Kraftwerke
- Energiewende für Bürger
- faire Konditionen



GRÜNE
ENERGIE
LABEL



Sie wollen zusätzlich mit NATURSTROM die Energiewende vorantreiben und in erneuerbare Energien investieren? Informieren Sie sich unter www.naturstrom.de/oekologisch-investieren

NATURSTROM AG
Achenbachstraße 43
40237 Düsseldorf
Tel 0211 77 900-300



naturstrom
ENERGIE MIT ZUKUNFT



Fotos: ForestFinance/S. Berger, Andres Espinosa



Kakao, Wald & Schokolade

Und es wächst doch auf Bäumen!

Vielleicht sollte es die Europäische Zentralbank mal mit Eurobohnen statt mit Eurobonds versuchen. Die Zustimmung wäre vermutlich größer. Denn: Bis in das 19. Jahrhundert hinein waren Kakaobohnen ein in ganz Amerika weit verbreitetes und akzeptiertes Zahlungsmittel. Schon als die spanischen Eroberer nach Südamerika kamen, mussten sie feststellen, dass Gold als Tauschmittel gar nicht so begehrt war wie die edlen Bohnen. Und noch sensationeller beurteilten sie die Tatsache, dass dieses Geld eben auf Bäumen wuchs. Das hat sich bis heute zumindest als Sprichwort bei uns gehalten. Leider hat die sogenannte Finanz"industrie" (was produzieren die eigentlich?) längst Abstand davon genommen, reale Werte zu schaffen. Schon gar keine, die so lecker sind wie Kakao.

Nun, wir versuchen hier gegen den Trend zu wirtschaften. Bereits jetzt haben wir auf unseren Kakaoflächen in Peru erste kleine Ernten eingebracht. Im Herbst steht das Gleiche in Panama an. Die Kakaoförste sind ein erheblicher Wert, den unsere Mitarbeiter da geschaffen haben. Wie hoch dieser Wert in Geld beziffert wird, hängt – wie auch beim Holz – von Menge, Qualität und Nachfrage ab. Alle drei Faktoren scheinen sich sehr gut zu entwickeln.

Für uns ist es sehr „befriedigend“, die guten Resultate zu sehen. Aber auch spannend – denn es macht schlicht viel Arbeit: Nacherntestationen (Fermentierung und Trocknung) müssen gebaut werden bzw. sind in Bau. Die wunderschönen Kakaoförste müssen kontinuierlich gepflegt und gemanagt werden.

So ist das: Geld, das auf Bäumen wächst, liegt eben nicht auf der Bank und „arbeitet“ dort für den Investor. Geld, das auf Bäumen wächst, muss erarbeitet werden. Aber dafür schmeckt es auch viel besser. Einen frischen Barren verarbeiteten Baum-Geldes können Sie übrigens jetzt bei uns unter info@forestfinance.de bestellen, kaufen und kosten. Die neue ForestFinest Jahrgangs- und Lagenschokolade ist da. So kann man im Kleinen dann wieder Geld in Baumgeld rückverwandeln.

Gern würden wir Sie überzeugen, dass es ausgesprochen lohnend für Sie, für die Natur, die Menschen vor Ort und auch für uns ist, wenn Sie jetzt in eine „Baumgeldfabrik“ investieren. CacaoInvest gibt es bis Weihnachten noch zum günstigen Einstiegspreis. Werden Sie Kakaobauer, schaffen Sie gemeinsam mit uns, unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vor Ort reale Werte und verdienen Sie daran. Auch Spaß sollten Sie daran haben!



Foto: ForestFinance

Ich hoffe, die Artikel in dieser ForestFinest geben Ihnen Anregungen und Argumente für einen Wechsel vom Bankgeld zum Baumgeld! Lassen Sie Ihr Geld zur Weihnachtszeit doch auch mal auf Bäumen wachsen.

Harry Assenmacher,
Gründer und Geschäftsführer ForestFinance
Herausgeber ForestFinest

Inhalt

4 An uns

Die Seite für Leser · Impressum

5 Die phänomenale Fünf

Streiflichter in Zahlen zu Kakao und Schokolade

6 Buschtrommel

Meldungen zu Wald und Welt

8 Titel

Xococ (bitter) + atl (Wasser)
Hintergründiges zu Kakao, Wirtschaft und Geschichte

22 Waldwirtschaft

20 Jahre FSC · Nachhaltiges Palmöl mit RSPO? · Neue Regelungen · Meldungen

26 Reportage

viSozial – Engagement für Kinder in Peru

28 LandPartie

Klimawandel und Migration · Meldungen und Hintergründe

32 World of ForestFinance – WFF

10-jähriges Jubiläum und die Gewinner · Menschen · Erntezeit in Peru · Meldungen aus Panama, Kolumbien, Vietnam und Deutschland · Klima-Hotels · CO₂Les

42 BaumFreund & BaumSchule

Von Menschen und Bäumen

44 iForest

Schoko-Shops online

46 Für Waldläufer durchforstet

Bücher · Links · Termine

... die Seite für Leser und Meinungen

Liebe Leserinnen und Leser, diese Seite gehört Ihnen – und immer mehr von Ihnen machen Gebrauch von ihr. Das freut uns! Auch wenn einige der Leserbriefe streng mit uns ins Gericht gehen. Das hält uns wach und treibt uns an. Danke sehr!

Jörg Bäuerle aus Schlier schreibt: Prima, dachte ich, als ich im Heft 2/2012 den Robin Hood-Artikel las. Damit wird vielleicht unter ForestFinance-Kunden eine selbstkritische Diskussion zum Thema Waldbesitz angeregt. Denn obwohl ich selbst ForestFinance-Kunde bin, kommen mir immer mehr Zweifel: Wie sinnvoll und fair ist es, wenn Europäer Wald in anderen Kontinenten besitzen und einen Großteil der Gewinne abschöpfen, während für die Menschen vor Ort nur Arbeitsplätze ohne wirkliche Möglichkeiten zur Mitbestimmung der Landnutzung abfallen? Geärgert hat mich, dass ForestFinest Robin Hood ins Spiel gebracht hat, um ihn in der nächsten Ausgabe wieder ans Messer zu liefern. Sicher war Robin Hood kein Pionier einer nachhaltigen Waldwirtschaft, ihm wird die aktive Umverteilung von Reichtum zugeschrieben. Es wäre eher in Robin Hoods Sinn, wenn ForestFinance eine faire Investitionsmöglichkeit anbieten würde, in der nur Bäume und nicht das deutsche Kapital im Ausland wachsen muss, und in der finanzielle Überschüsse überwiegend da bleiben, wo sie erwirtschaftet werden. Zum Beispiel in Form einer Genossenschaft, in der auch einheimische Waldarbeiter Anteile erwerben können. Das wünsche ich mir als deutscher Kleinwaldbesitzer und Wohlstandsbürger. (Leider mussten wir den Leserbrief stark kürzen; Anm. d. Red.)

Harry Assenmacher antwortet: Vielen Dank für Ihre kritischen Anmerkungen, welche ich persönlich fast zu 100 Prozent teile. Grundsätzlich tendiere ich wie Sie zu der Auffassung, dass genossenschaftliche Modelle eine gute Entwicklungsrichtung sind, insbesondere in den Pflanzländern. Die Umsetzung solcher Konstruktionen stellt sich nicht einfach dar. Wie Sie vielleicht wahrgenommen haben, haben wir das Angebot an Eigentumsprodukten stark zurückgefahren und vertreiben vermehrt Pachtprodukte. Gerade in der Zielsetzung, langfristig hier kein Landgrabbing durch kapitalstarke Investoren zu betreiben, sondern die Grundlage für eine dauerhafte Wirtschaftsstruktur im Sinne der ortsan-

sässigen Bevölkerung zu schaffen. Der gesamte Themenbereich beschäftigt uns seit Langem. Deswegen sind Beiträge wie der Ihre wichtig, damit wir nicht im „eigenen Saft“ schmoren.

Hans Jacobs, Diplomforstwirt, forstlicher Berater und Bundesvorsitzender des Bundes deutscher Forstleute schreibt: Nach der Lektüre des Leserbriefes von Herrn Sohns, der relativ deutliche Kritik an der Darstellung der Wirtschaftsfunktionen des Waldes in einem Artikel der vorletzten Ausgabe geübt hat, erstaunte es mich, dass Sie auch in dem Artikel „Beschützer und Bewahrer – gestern und heute“ die Entwicklung des Begriffes „Nachhaltigkeit“ ausschließlich in Bezug auf Naturschutzaspekte dargestellt haben. Wo sind denn die ökonomische und die soziale Säule der Nachhaltigkeit geblieben, die neben der Ökologie spätestens seit der UN-Umweltkonferenz von Rio 1992 als Teil einer umfassenden Nachhaltigkeitsdefinition formuliert werden? Auch der Artikel „300 Jahre Nachhaltigkeit, eine Bilanz“ umfasst lediglich Aspekte der ökologischen Säule, dabei haben die Wälder allein in Deutschland so viel mehr Daten zu bieten, mit denen die immense Vielfalt an Ökosystem-Dienstleistungen des Waldes für die Gesellschaft insgesamt und Bürgerinnen und Bürger dieses Landes darzustellen wäre. Gerade ForestFinance, die ja ökologische Ziele mit ökonomischen Anreizen kombiniert, die letztendlich durch die wirtschaftliche Nutzung der geschaffenen Wälder erreicht werden, sollte sich nicht dem Vorwurf der einseitigen Berichterstattung aussetzen, indem der Wald nur in Bezug auf seine unbestritten hohe Bedeutung für Naturschutz und Biodiversität dargestellt wird.

Christine Sommer-Guist antwortet: Leider mussten wir auch diesen Leserbrief kürzen – wollen aber das Thema „Ökosystem-Dienstleistungen“ in einem der nächsten Hefte aufgreifen. Dazu planen wir ein Interview mit Ihnen und anderen Fachleuten der Waldwirtschaft.



Impressum

ForestFinest – Das Magazin für weltweite Waldwirtschaft Nr. 2/2013
ISSN 1866-7325

Herausgeber und V.i.S.d.P.:

Forest Finance Service GmbH, Harry Assenmacher, Geschäftsführer, HRB 13610, AG Bonn, Eifelstraße 20, 53119 Bonn

Redaktion: Christine Sommer-Guist, Harry Assenmacher

MitarbeiterInnen dieser Ausgabe: Silke Berger, Julia Daniel, Silke Elwers, Jan Fockele, Louisa Lösing, Janina Mai, Mira Nürnberg, Nicolas Rieger, Kristin Steffan

Gestaltung und Produktion:

SOKO-Layout, Marc Venner

Titelbild: Mona Godzewski, SOKO-Layout

Kontakt Redaktion: redaktion@forestfinance.de
Forest Finance Service GmbH, Eifelstr. 20, 53119 Bonn, Fon: 02 28/943 778 0

Druck: 35 000 Exemplare, Z.B.! Kunstdruck mbH, Köln, auf 100 % Recycling-Papier. Für ForestFinance-Kunden ist der Bezug kostenlos. Preis: 4 Euro (D)

Bestellungen für Jahresabonnements:

Zwei Ausgaben – 6 Euro, schriftlich an: Forest Finance Service GmbH (Anschrift siehe oben)

Über Veröffentlichungen und Nachdrucke mit Quellenangabe freuen wir uns!



klimateutral
gedruckt

COB-47826/2013

Die Schokoladenwelt in Zahlen



Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde **Schokolade in Apotheken** verkauft, da ihr eine gesundheitsfördernde Wirkung zugesprochen wurde.

Schokolade ist die mit Abstand beliebteste Süßigkeit weltweit – neben Kaffee und Erdöl gehört Kakao zu den meistgehandelten Rohstoffen der Welt. **Europa** ist mit einem Anteil von rund **50 Prozent größter Absatzmarkt** von Schokolade, die **USA folgen mit 25 Prozent**. Pro Jahr werden insgesamt circa **3 Millionen Tonnen Schokolade konsumiert**. Allein in Deutschland liegt der **Pro-Kopf-Verbrauch bei 11,4 Kilo** – damit gehören wir neben den Schweizern (**12,4 kg**) zu den europäischen Spitzenreitern. Rund **12 Prozent des weltweit angebauten Kakaos** – also **jede achte Bohne** – wird in Deutschland konsumiert.



Die bisher **größte und schwerste Schokoladentafel** kommt aus Großbritannien und wiegt **5,792 Tonnen** (siehe Seite 21).

Ein Kakaobaum kann eine **Höhe von bis zu 15 Metern** erreichen, wird auf den Plantagen jedoch auf **2 bis 4 Meter** gestutzt. Pro Ernte liefert ein **einzelner Baum zwischen 25 und 100 Kakaoschoten** und kann bis zu **40 Jahre lang** Früchte tragen. Eine Schote liefert zwischen **25 bis 50 Kakaobohnen** – das

ergibt durchschnittlich **2500 Bohnen pro Baum**. Je nach Kakaoanteil können aus der Ernte eines einzelnen Kakaobaumes jährlich bis zu **40 Schokoladentafeln** (à 100 Gramm) hergestellt werden.



2012 lag der Nettoumsatz des Schokoladenmarktes bei **80 Milliarden Dollar**, bis 2014 soll er auf **88 Milliarden** ansteigen.

Mit **70 Prozent** stammt der Großteil des weltweit angebauten Kakaos aus Westafrika: die wichtigsten Exporteure sind die Elfenbeinküste, Ghana und Nigeria. In diesen Ländern liegt der Kakaoanbau zu **90 Prozent in den Händen von kleinen Familienbetriebe** mit **weniger als 5 Hektar** Anbaufläche. Der Kakaoanbau ist für **über 5,5 Millionen Bauern** die Haupteinnahmequelle und sichert den Lebensunterhalt von **14 Millionen Arbeitern** und deren Familien. Mit einem Verdienst von teilweise **unter 1,25 US-Dollar** pro Tag leben viele dieser Kleinbauern deutlich unter der Armutsgrenze – ein Grund, warum auch die Kinderarbeit in diesen Ländern drastisch steigt. Laut einer Studie der Tulane Universität arbeiten allein in Ghana **knapp eine Million Kinder** und in der Elfenbeinküste **820.000 Kinder auf Kakaoplantagen**.



Am meisten Schokolade wird in der **Schweiz** gegessen, am wenigsten – im Vergleich der Industrienationen – in **Japan**.

Der Zahlendreier (fast) ohne Worte

1. An einer Schokolade für einen Euro verdient der Hersteller **31 Cent**.
2. Deutschland verdient **16 Cent** mit Steuereinnahmen.
3. Der konventionelle Kakao-Bauer bekommt **3 Cent**.



Zur Herstellung einer **100-Gramm-Tafel Schokolade** benötigt man circa **zwei Kakaoschoten**.

Bisher stammen nur etwa **0,5 Prozent der Welt-Kakaoernte aus Bio-Anbau**. Der Anteil fair gehandelten Kakaos ist mit **0,1 Prozent** noch geringer.



Kakao galt in der Maya- und Aztekenkultur als Zahlungsmittel

Zahlenspiele von **Jan Fockele**, Geschäftsführer und Inhaber der ForestFinance PR-Agentur Laub & Partner. Der Mitgesellschafter begleitet ForestFinance seit Sommer 2004.



Meldungen zu Wald und Welt –

Cooler Wälder



Auch Bäume verfügen über Uhren. Foto: spl/Fotolia.de

Hölzerne Uhrwerke – Bäume nutzen ein internes System, das von einem molekularen Zeitgeber kontrolliert wird, um das Öffnen und Schließen ihrer Spaltöffnungen an den Blättern und damit ihren gesamten Wasserverbrauch während der Nacht zu kontrollieren. „Bäume berechnen mit Hilfe ihres internen Weckers den Zeitpunkt des Sonnenaufgangs im Voraus. So können sie sich optimal vorbereiten, um bereits mit den ersten Sonnenstrahlen eine effiziente Photosynthese zu betreiben,“ sagt Arthur Gessler, Co-Autor der Studie vom Leibniz Zentrum für Agrarlandschaftsforschung www.forestfinance.de/go/hoelzerne-uhrwerke

Während die Kohlendioxid-Konzentration in der Atmosphäre steigt, erhöhen Wälder ihre Wassernutzungseffizienz: Sie können mehr von dem Gas aufnehmen, ohne dabei mehr Wasser zu verlieren. Wie langfristige Messungen an vielen Waldstandorten der Nordhalbkugel zeigen, reagieren die Spaltöffnungen an der Blattoberfläche auf mehr Kohlendioxid – ein Beispiel für Strategien von Ökosystemen mit Veränderungen umzugehen. Forscher aus den USA und des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) beschreiben die Untersuchung in der Zeitschrift „Nature“. Pflanzen binden bei der Photosynthese Kohlendioxid aus der Atmosphäre. Während sie das Kohlendioxid durch die geöffneten Spaltöffnungen ihrer Blätter aufnehmen, entweicht Wasserdampf. Das Verhältnis zwischen dem so transpirierten Wasser und dem fixierten Kohlenstoff, die sogenannte Wassernutzungseffizienz, stellt einen wesentlichen Indikator der Ökosystemfunktion dar und spielt eine Schlüsselrolle im globalen Wasser-, Energie- und Kohlenstoffkreislauf. Die Forscher stellten fest, dass die gesteigerte Wassernutzungseffizienz auf eine starke Düngewirkung des Kohlendioxids zurückzuführen ist. Wenn die Konzentration von Kohlendioxid in der Atmosphäre steigt, schließen die Bäume die Spaltöffnungen an der Blattoberfläche – die sogenannten Stomata – teilweise, um die Kohlendioxid-Konzentration im Innern der Blätter weitgehend konstant zu halten. „Dies zeigt, dass Wälder sensitiv auf Veränderungen der Umwelt reagieren“, erklärt Professor Hans Peter Schmid vom KIT. „Ökosysteme verfügen über Strategien, mit dem Klimawandel umzugehen und ihre Ressourcen effizient einzusetzen.“ www.forestfinance.de/go/coolere-waelder

Wälder reagieren auf alle Veränderungen ihrer Umwelt und sind dabei erstaunlich anpassungsfähig.

Foto: ForestFinance/Santiago Ramirez



Professorin Rita Groß-Hardt (rechts) mit ihren Mitarbeitern Dr. Ronny Völz und Diplom-Biologin Juliane Heydlauff im Labor. Foto: Universität Bremen

Wie „schlau“ sich Pflanzen vermehren: Dass Pflanzen sich durch die Übertragung von Pollen fortpflanzen, weiß man. Doch wie funktioniert das genau? Wissenschaftler der Universität Bremen haben herausgefunden, dass bei der Befruchtung von Blütenpflanzen das Gas Ethylen eine wichtige Rolle spielt. Um die Erkenntnisse der Biologen zu verstehen, muss man den Reproduktionsprozess im Detail betrachten: In Pflanzen werden die Spermazellen in Pollen transportiert, die im Laufe des Reproduktionsprozesses zu „Pollenschläuchen“ heranwachsen. Hunderte von ihnen machen sich auf den Weg zu den Samenanlagen der Pflanze, in denen sich je eine reife Eizelle befindet. Synergiden (Hilfszellen des Embryosacks) bilden Botenstoffe, die die Pollenschläuche anlocken. Der erste

Pollenschlauch, der sein Ziel erreicht, platzt auf und entlässt seine Spermazellen. Danach sterben die Synergiden ab, um keine weiteren Pollenschläuche anzulocken. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass der sich nun entwickelnde Same nur von einem „Vater“ abstammt. „Bislang war unklar, wie es von der erfolgreichen Befruchtung zum Absterben der Synergiden kommt“, sagt Professorin Rita Groß-Hardt. „Meine Mitarbeiter, allen voran Dr. Ronny Völz, haben verschiedene Experimente durchgeführt, die zeigen, dass die Befruchtung in den Samenanlagen zur Bildung von Ethylen führt. Interessanterweise löst das Gas ein gezieltes Absterben der Synergiden aus, während andere Zellen der Samenanlage keinen Schaden nehmen.“ www.forestfinance.de/go/schlaue-pflanzen

für Sie aufgelesen

Schlaue Kinder

Forscher haben eine interaktive Weltkarte erstellt und darin bedrohte Tierarten eingezeichnet. Die Idee: Nicht nur die „Promis“ von der Roten Liste sollen geschützt werden, sondern auch Tiere, die aufgrund ihrer evolutionären Einmaligkeit besonders schützenswert sind. Bei der Erstellung der Karte offenbarte sich, dass sehr große Gebiete gemäß dem UN-geführten Inventar der Schutzgebiete keinem besonderen Schutz unterliegen. Wenn Tiere nicht noch mehr gefährdet werden sollen, müssen noch mehr Orte in den Fokus – und auf kritische Karten – gerückt werden. www.forestfinance.de/go/edge-karte



Jorge Luis Santos (9), Sohn unseres Mitarbeiters Nicolas Santos auf der Baumschule in Santa Cruz, Panama, umarmt einen Baum. Kinder lieben ihre Umwelt mehr, als wir Erwachsenen denken! **Foto:** ForestFinance/Silke Berger



Tiger gehören zu den bedrohten Tierarten: Nur noch etwa 3 200 leben in freier Wildbahn.

Umwelt & Klima ist politisches Top-Thema für Kinder. Mit 30,5 Prozent ist „Umwelt & Klima“ das Thema, bei dem die meisten Kinder und Jugendlichen Engagement von Politikern erwarten. An zweiter Stelle folgt das Thema „Tiere & Pflanzen“ mit 19,2 Prozent und an dritter Stelle das Thema „Frieden“ mit 15,5 Prozent der abgegebenen Stimmen. Das ist das Ergebnis der Schulaktion „Eure Wahl!“. Neun Wochen lang hatten Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit,

sich mit ihrer Klasse an der Aktion der Bundeszentrale für politische Bildung auf der Kinderpolitikseite „HanisauLand.de“ zu beteiligen. Die 795 teilnehmenden dritten bis achten Klassen lernten mithilfe einer simulierten Wahlaktion, sich mit politisch-gesellschaftlich relevanten Themen auseinanderzusetzen und zu verstehen, wie das Wahlsystem in Deutschland funktioniert. www.forestfinance.de/go/schlaue-kinder

+ GTST +++ Gute Trommel +++ Schlechte Trommel +++ GTST ++

Zuerst die gute Nachricht: Pflanzen bremsen Klimaerwärmung – und das sogar noch mehr, wenn die Temperaturen steigen. Dann bilden sie Gase, die zur Wolkenbildung und so zur Kühlung beitragen. Einer Studie des Leibniz-Instituts für Troposphärenforschung e.V. zufolge könnten die Temperaturen in ländlichen, bewaldeten Regionen bis zu 30 Prozent geringer ansteigen als in vegetationsarmen Regionen. Mehr Fakten dazu finden Sie unter www.forestfinance.de/go/pflanzen-bremsen

Und jetzt die schlechte: Die Menschen machen es dem Klima immer schwerer. Für 2012 fasst die Internationale Energie-Agentur (IEA) zusammen: Noch nie zuvor haben wir so viel CO₂ ausgestoßen. Das Rekordhoch bemisst sich auf 31,6 Gigatonnen. „Wir sind dabei, unser Ziel einer Erderwärmung von nicht mehr als zwei Grad Celsius aus den Augen zu verlieren“, sagt IEA-Chefökonom Fatih Birol. Auch in Deutschland stieg der CO₂-Ausstoß um 2,2 Prozent im Vergleich zu 2011. Wenn wir so weitermachen, können uns auch Pflanzen nicht mehr weiterhelfen. Die Nachricht der IEA finden Sie auf Englisch unter www.forestfinance.de/go/four-policies



Foto: Pixello/terry Sawluk



Geerntete Kakaofrüchte auf der ForestFinance-Finca in Peru. Unsere Waldarbeiter haben sie mit einem Pflückmesser vom Baum geschnitten und werden sie nun zerteilen, um die Kakaobohnen samt Fruchtfleisch herauszutrennen. Eine Kakaoschote kann bis zu 30 Zentimeter lang und um die 500 Gramm schwer werden.

Foto: ForestFinance/Andres Espinosa

Xococ (bitter) + atl (Wasser)

So hieß Schokolade bei den Azteken: Xocoatl, weil der Kakao mit Wasser und ohne Süßungsmittel zubereitet sehr bitter schmeckte. Bitter und selten süß ist auch die Geschichte des Kakaos. Sie erzählt von Kriegen und Ausbeutung – aber zum Glück auch immer öfter von Genießern und Lebensfreude, die das Gute in die Welt tragen wollen. Hohe Qualität, biologischer Anbau und Fairtrade sind auf dem Vormarsch.

1500 vor unserer Zeitrechnung – als unsere Vorfahren vor allem Einkorn, Hirse, Hafer und Dinkel pflanzten – begannen die Olmeken mit dem Kakaoanbau. Die Olmeken siedelten im feuchten Tiefland der mexikanischen Golfküste und ihr Erbe ist immer noch in aller Munde. Heute mehr denn je. Denn es wird nicht nur weltweit immer mehr Schokolade gegessen und Kakao getrunken, sogar das Wort „Kakao“ stammt aus ihrer Mixe-Zoque-Sprache. Die Olmeken sprachen es nur „kakawa“ aus. Die ersten, die das übernahmen, waren viele hundert Jahre später, zwischen 600 und 300 vor unserer Zeitrechnung, die Maya.

Für die Maya war Kakao ein Getränk, das dem Adel vorbehalten war. Sie maßten Kakao eine so große Bedeutung bei, dass sie die Bohnen sogar als Zahlungsmittel verwendeten. Diese Tradition übernahmen später die Azteken.

„Geld wächst auf den Bäumen“

Über diese Währung freuten sich die Spanier und berichteten in die alte Welt, dass sie in der neuen mit Kakaobohnen einkaufen könnten. Sie konnten ihr Glück kaum fassen, als sie merkten, dass diese an Bäumen wuchsen. So entstand die Redensart

„Geld wächst auf Bäumen“. Sie blieb lange sprichwörtlich, denn bis Anfang des 19. Jahrhunderts galten Kakaobohnen in weiten Teilen Amerikas als Zahlungsmittel. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts lösten die aus den USA eingeführten Münzen die Kakaobohnen als Zahlungsmittel ab. Die Redensart aber blieb.

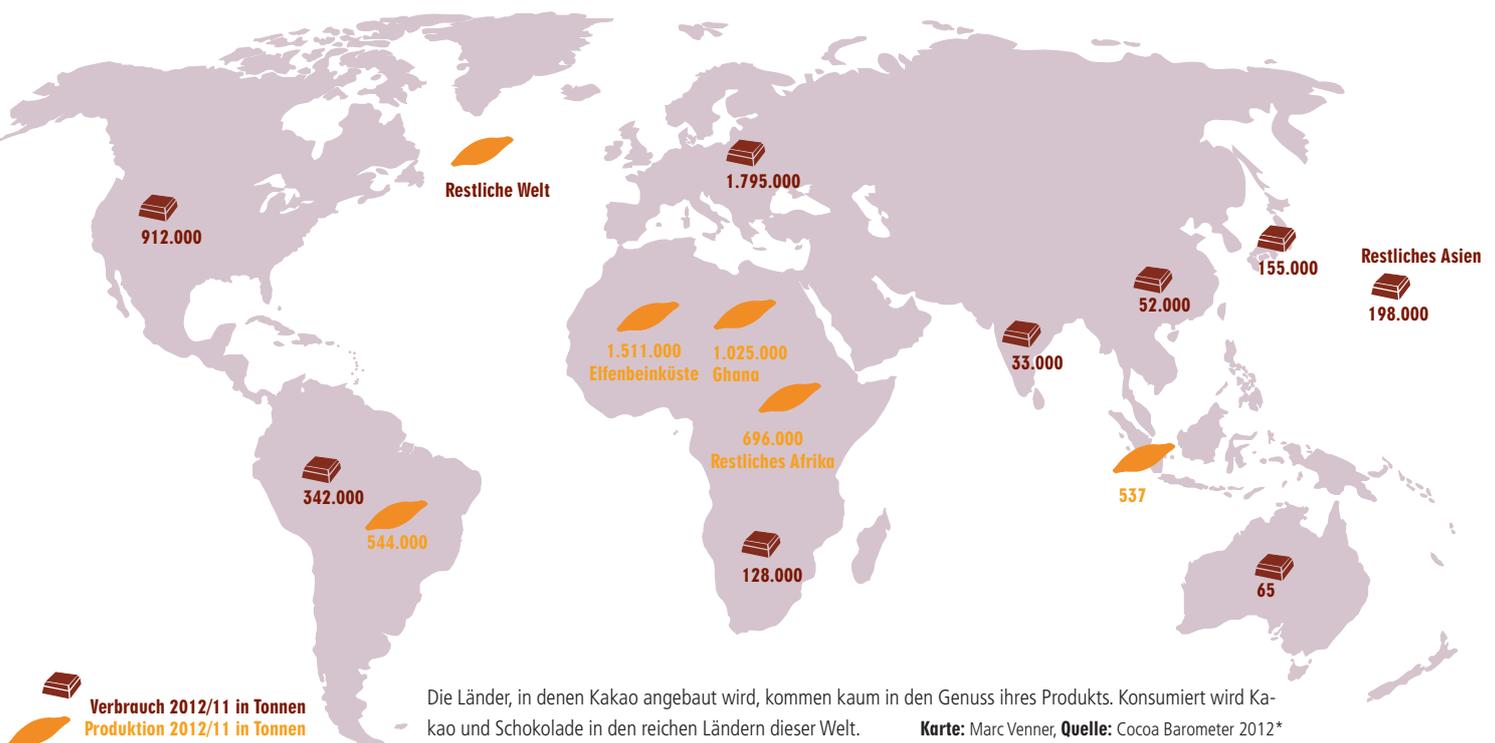
Die Eroberung der Welt

Als Kolumbus Amerika entdeckte, entgingen ihm zwei wichtige Erkenntnisse: Erstens, dass er nicht in Indien gelandet war, und zweitens die Bedeutung von Kakao. Die wusste später Hernán Cortés zu schätzen und brachte 1528 zum ersten Mal Kakao nach Europa. Nur konnte hier kaum jemand dem Neuen etwas abgewinnen. Zwar wurde Kakao 1544 als Schokolade am spanischen Hof getrunken – und zwar genauso, wie es die Entdecker von den Azteken gelernt hatten – heiß und bitter. Zu seiner Beliebtheit trug das aber wenig bei. Die kam erst, als eine findige Köchin oder ein findiger Koch am königlichen Hof in Spanien statt Wasser Milch nahm und dem Getränk Honig oder Rohrzucker hinzufügte. Das war der Beginn des süßen Siegeszuges: Von Spanien kam das Ge-



Für die Tolteken und Azteken war der Kakao ein Geschenk des Himmels: Sie sahen darin eine Gabe des gefiederten Gottes des Windes „Quetzalcoatl“.

Bild: Quetzalcoatl, aus dem Codex Magliabechiano (16. Jahrhundert)



tränk im 17. Jahrhundert an die Königshöfe von Paris und London sowie an den Kaiserhof nach Wien. Kakao wurde zum Statussymbol der herrschenden Schicht.

Lange Zeit – noch bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts – blieb Schokolade den Reichen und Mächtigen vorbehalten. Viele davon lebten in Deutschland. Anfang des 20. Jahrhunderts stand Deutschland weltweit an der Spitze der kakaoverarbeitenden Länder mit einem Gesamtvolumen von 19 242 Tonnen Kakaobohnen. Der Pro-Kopf-Verbrauch lag durchschnittlich bei rund 380 Gramm im Jahr – was damals sehr viel war. Ende des 20. Jahrhunderts lag der Verbrauch bereits bei rund 2,5 Kilogramm. Das entspricht etwa 6,5 Kilo des Endproduktes „Schokolade“. Aber auch dieser Wert hat sich mittlerweile fast verdoppelt: Im Jahr 2012 aß jeder Deutsche im Schnitt elf Kilo Schokolade. Damit sind die Deutschen – hinter den Schweizern mit 12,4 Kilo – die fleißigsten Kakaokonsumenten weltweit.

Alles hat seinen Preis

Mit dem steigenden Kakao-Konsum und dem Wegfall der Preisbindung in den 1960er Jahren verfiel der Preis. Zeitweise wurde eine 100 Gramm-Tafel für umgerechnet rund 30 Cent angeboten. Gegenwärtig ist jedoch ein entgegengesetzter Trend zu beobachten: Qualität rückt in den Vordergrund und viele Genießer geben für eine qualitativ hochwertige Schokolade gerne mehr aus. Immer größerer Beliebtheit erfreuen sich Schokoladen aus sortenreinem Edelkakao.

Kakaosorten – welche sind edel und gut?

Längst wächst Kakao nicht mehr nur in Amerika. Im Gegenteil, der Massenkakao stammt vor allem aus Afrika. Durch Züchtungen haben sich mehrere tausend Kakaosorten entwickelt, wobei die Variationen des Kakaobaumes – sehr grob betrachtet – auf die zwei Grundtypen Criollo und Forastero zurückgehen.

Der Begriff Criollo steht für die Jahrtausende alten Kultursorten Mittelamerikas und des flussreichen Nordteils Südamerikas. Ihre oftmals hellen Samen besitzen ein außergewöhnliches Aroma, welches die Criollos zu Edelkakaos macht. Echte Criollos sind selten geworden, da sie in der Regel ertragsarm und krankheitsanfällig sind.

Forastero-Kakao stammt aus den Urwäldern des Amazonasgebiets. Die Kolonisatoren führten den robusten und ertragsreichen Forastero im 19. Jahrhundert in die traditionellen Criollo-Anbaugebiete Mittelamerikas und Venezuelas ein. Die meisten Forasteros haben einen kräftigen, intensiven Kakaogeschmack, aber ein weniger edles Aroma als die Criollos. Sie werden daher zumeist als Konsum- oder Massenkakao verwendet.

Ein bekannter, aber ebenfalls selten gewordener Edelkakao ist der Nacional aus Ecuador. Er zählt eigentlich zu den Forasteros, besitzt jedoch ein einzigartiges, florales Flavour. Als Trinitarios werden natürliche Kreuzungen aus Criollo und Forastero bezeichnet, welche erstmals in Trinidad entstanden sind. Trinitarios vereinen idealerweise das Edelkakaoaroma der Criollos mit der Robustheit der Forasteros. Wie gut der Kakao aber schmeckt, hängt nicht nur von der Sorte ab, sondern auch von der Verarbeitung nach der Ernte. Sorgfalt und Expertenwissen sind entscheidend.

Marktanteile von Edel- und Biokakao

Fermentierter und getrockneter Kakao wird vom Kakaohandel entsprechend seiner Herkunft und Aromaeigenschaften in Edelkakao und Konsumkakao unterschieden. Der Edelkakao-Anteil an der Weltkakaoproduktion beträgt etwa fünf bis zehn Prozent. Die Preise für Edelkakao liegen deutlich – bis zehnfach – höher als für Konsumkakao. Das kann für Kakaobauern, die sich darauf einstellen, eine gute Zukunft bedeuten. Denn die Nachfrage nach Edel- und Biokakao steigt, das Angebot hinkt hinterher.



Frucht und Samen des Kakaobaums, der auf Latein *Theobroma cacao* heißt. Den Namen gab ihm der Botaniker Carl von Linné. Übersetzt bedeutet er: Speise der Götter. Je nach Sorte variieren die Farben der Früchte von grüngelb bis dunkelrot. Sie enthalten zwischen 25 und 50 in das Fruchtfleisch eingebettete Samen – die Kakaobohnen. Die Kakaobohnen haben ein durchschnittliches Gewicht von ein bis zwei Gramm und sind zwei bis vier Zentimeter lang. Die Früchte können ganzjährig geerntet werden.

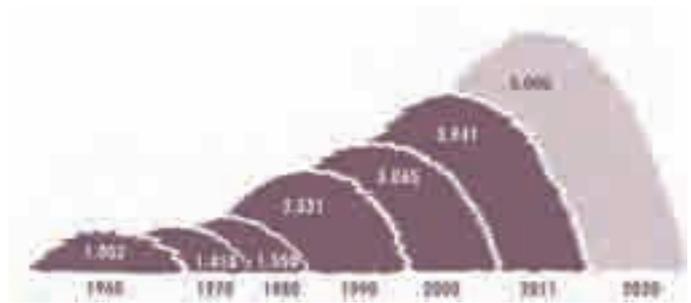
Bild: Köhlers Medizinal-Pflanzen

Zurück in eine gute bis göttliche Zukunft?

Über Jahre hinweg verdienten die Bauern zu wenig Geld, um in ihre Plantagen und gute Pflanzen investieren zu können. Das wollen Verbände wie das Forum Nachhaltiger Kakao ändern. Das Forum ist eine Initiative von Bundesregierung, Zivilgesellschaft und deutscher Wirtschaft, von dem nicht nur die Kakaobauern profitieren sollen, sondern auch die Süßwarenindustrie, wie Bundesminister Niebel anlässlich der Gründung 2012 betonte: „Die Nachfrage nach hochwertigem Kakao steigt, für die Süßwarenindustrie geht es also auch darum, ihre Rohstoffversorgung zu sichern und mangelnde Erträge, schlechte Produktionsmethoden oder hohe Nachernteverluste zu verhindern.“

ForestFinance ist Mitglied des Forums und greift in den Kakao-Produktionsländern Peru und Panama bereits auf viele Erfahrungen bei der nachhaltigen Produktion von Edelkakao zurück. So bestätigte das Biozentrum Klein Flottbek der Universität Hamburg bereits 2011 die hohe Qualität des nachhaltig produzierten Panama-Kakaos. Bei den Untersuchungen fiel insbesondere der hohe Kakaobutteranteil von bis zu 59 Prozent auf. Dieser ist ein wichtiger Indikator für die sehr gute Qualität der Kakaobohnen. Darüber hinaus enthalten die Bohnen auch besonders viel Koffein. „Der Koffeingehalt sagt viel über die Qualität des Kakao aus“, erklärt ForestFinance-Kakao-Expertin Dr. Silke Elwers. „Edelkakao weist wesentlich höhere Koffeinwerte auf als die qualitativ weniger wertvollen Massenkakaos.“ Daneben ergab die Analyse, dass die ForestFinance-Kakaosorten nur wenige Gerbstoffe beinhalten – ein Garant für reduzierte Bitterkeit und milden Geschmack.

Dass biologisch erzeugte Edelkakaos immer mehr Beachtung finden, kann Quetzalcoatl, dem Gott, der den Menschen den Kakao schenkte, nur Recht sein. Kakao ist hoffentlich – und endlich – auf dem Weg, auch in Europa als göttliche Gabe erkannt und geschätzt zu werden.



Weltweit wird immer mehr Kakao verkauft – waren es 1960 noch rund eine Million Tonnen, sind es heute knapp vier Millionen. Für das Jahr 2020 rechnen Experten mit einem weiteren Anstieg auf rund fünf Millionen Tonnen.

Grafik: ForestFinance, **Quelle** Cocoa Barometer 2012*

Biologischer Anbau von Kakao – nicht nur edel, sondern auch gut

Eine Kulturpflanze wie der Kakao, die unter warm-feuchten Klimabedingungen gedeiht, ist Angriffen von Krankheitserregern ausgesetzt. Der in der konventionellen Landwirtschaft übliche Einsatz von Agrochemikalien fördert und beschleunigt allerdings die ohnehin sehr rasche Resistenzbildung bei Insekten, Pilzkrankheiten und anderen Schädlingen. Zudem werden Pestizide schnell durch den Regen davongespült und ins Grundwasser ausgewaschen. ForestFinance setzt – wie alle Bio-Bauern – auf den Anbau in Mischkultur, auf kleinflächige Erzeugung und echte Ökosysteme mit verschiedenen Pflanzen, Tieren und Bodenlebewesen.

Diese Philosophie ist für den Kakaobaum optimal, denn er gedeiht im Schatten besser als in der Sonne und geht mit Mykorrhizapilzen im Waldboden eine intensive Symbiose ein, die ihm die optimale Versorgung mit Wasser und Nährstoffen ermöglichen.

Der Anbau von Kakaobäumen mit Bananen-, Guaven- oder Avocadopflanzen und Kokospalmen sowie verschiedenen Wurzelgemüsen stellt nicht nur ein natürliches Gleichgewicht her, sondern sichert Biokakao-Bauern ein zweites Einkommen.

Verbraucher erkennen biologisch produzierten Kakao an Zertifizierungen und dem Bio-Siegel. Die vier momentan international anerkannten Standards für die Zertifizierung von Kakao sind die Fairtrade Labelling Organizations International (FLO), Rainforest Alliance, die Richtlinien der Bio-Zertifizierer und UTZ Certified.

* Das „Cocoa Barometer 2012“ wird von dem Netzwerk Voice herausgegeben, zu dem Oxfam Wereldwinkels, FNV Bondgenoten, Erklärung von Bern, Südwind-Institut, Stop The Traffik, Oxfam Novib, Solidaridad und Hivos gehören. Das Barometer versucht eine Bestandsaufnahme unterschiedlichster Aktivitäten: Wie ist die Situation der Bauern in den Anbauländern? Welcher Kakao- oder Schokoladenkonzern verfolgt welches Nachhaltigkeitsziel? Welche Staaten wollen Mitverantwortung übernehmen für die Lieferkette von Schokolade? Welche regierungsunabhängigen Initiativen wollen die Situation verbessern? Und wie viel zertifizierte Schokolade wird künftig im Laden zu kaufen sein? Sie finden die Studie unter www.cocoabarometer.org

Die hohe Kunst

Oder: Schoko-(Al)Chemie: So wird Edlkkakao noch edler

Die ForestFinance-Kakaoexpertin Dr. Silke Elwers schrieb ihre Dissertation mit dem Titel „Zusammensetzung und histologische Verteilung der phenolischen Substanzen in Samen von Massen- und Edlkkakao-Varietäten (Theobroma cacao L.)“ an der Universität Hamburg. Sie liebt Kakao (und Schokolade) und weiß, wie man das Beste aus ihm herausholt. Uns Laien gewährt sie auf diesen Seiten einen Einblick – und formuliert den so, dass wir verstehen, wovon sie redet und wie gut es ist, Fachleute an Bord zu haben.



Seit 2009 arbeitet Dr. Silke Elwers für ForestFinance und ist fürs Management der nachhaltig bewirtschafteten Kakaoplantagen des Produktes Cacaoinvest verantwortlich. Die Wissenschaftlerin arbeitete zwölf Jahre in der Kakao-Forschung an der Universität Hamburg, wo sie auch promovierte.

Unsere Kakao-Expertin bietet seit vielen Jahren Kakaoseminare mit Schokoladenverkostung an, die das Geheimnis wirklich edler Schokolade lüften. Das tut sie auch für uns, auf unseren Kakaoveranstaltungen „Kakao – kennen, lernen, lieben“ (siehe Seite 34).

„Im Vordergrund steht eine reiche, tiefe Kakaonote, die sich in angenehmer Bitterkeit auflöst. Die mäßige Säure baut sich langsam aus Johannisbeer- und Brombeernoten auf. Es gibt etwas Seesalz- und geröstete Erdnussaromen, kombiniert mit floralen Highlights und schwarzem Pfeffer. Im Abgang Espresso und Gewürz, mit leichten Röstaromen. Das Kauen setzt Vanille, Paprika und Tabak frei, sowie eine Note, die mich an Erdbeerlakritze erinnert.“ So beschreibt Eric Branchaud, Autor des Blogs „Critical Tastings“, den Geschmack unserer ForestFinest Panama-Schokolade.

Willkommen in der Aromawelt des Edlkkakaos. Für die Bewertung von Schokoladen bedienen sich Chocolatiers und Connaisseurs eines Vokabulars wie jenem für hochwertige Weine. Wer aber einen frischen Kakaosamen verkostet, wird bitter enttäuscht: Dieser ist so adstringierend (zusammenziehend, Anm.d.Red.), dass es einem die Zunge an den Gaumen klebt. Wie entsteht daraus nur dieses facettenreiche Aroma?

Edle Aromen – eine Einführung

Tatsächlich dienen nur die Samen der seltenen Trinitario- und Criollo-Kakaosorten als Rohstoff für Edlkkakao. Um das Aromapotentzial der Samen auszuschöpfen, müssen sie einen komplexen Nachernteprozess durchlaufen, welcher der Sorte und Herkunft spezifisch angepasst wird und entscheidend für die spätere Qualität des Kakaos ist.

Am Anfang steht die Fermentation

Die Ausbildung des Aromas beginnt mit einer Fermentation. Dies ist ein Umwandlungsprozess durch die Aktivität von Mikroorganismen. In Peru und in Panama geben wir dafür den Inhalt einiger Tausend Kakaofrüchte in große Holzkisten. Die Masse aus Kakaosamen und anhaftender Fruchtpulpa wird sorgsam mit Bananenblättern bedeckt.

In der tropischen Wärme besiedeln bald Milliarden von Hefepilzen das süße Fruchtfleisch. Diese bauen den Zucker zu Alkohol ab. Enthaltene Schleime lösen sich, die vergorene Flüssigkeit fließt zum Teil durch den Kistenboden ab.

Üblicherweise wird die gärende Masse nach zwei Tagen zum ersten Mal umgeschichtet: Samen, die zunächst unten gelegen haben, gelangen nach oben. Oft wird der Kakao dafür in eine weitere Kiste geschaufelt, die sich in einer Treppenformation eine Etage tiefer befindet.

Die Umschichtung führt zu einer Durchlüftung, die das Wachstum von Essigsäurebakterien fördert. Diese wandeln den entstandenen Alkohol in Essigsäure um. Dadurch wird viel Energie frei gesetzt. Die Temperatur der Fermentationsmasse steigt rasch auf über 50 Grad Celsius. Die große Hitze und die entstehende Essigsäure, welche in das Gewebe eindringt, töten die Kakaosamen ab. Im Verlauf verschiedener Oxidations- und Reaktionsprozesse entstehen darin nun die Vorstufen des unvergleichlichen Kakaoaromas.



ForestFinance-Mitarbeiter Pedro Mozombite bereitet die Fermentierung der Kakao-Bohnen vor.

Foto: ForestFinance/Marisol Najjarro



Unter Bananenblättern beginnt die Gärung der Kakaobohnen.

Foto: ForestFinance/Achim Berger



Gaudenz Pfranger von Pronatec (Schweizer Kakaohändler) und Dr. Silke Elwers beurteilen die Trocknung des Kakaos auf der ForestFinance-Finca Quebrada Limón.

Foto: ForestFinance/Silke Berger

Nach einer oder mehreren weiteren Um-schichtungen sinkt allmählich die Tempe-ratur der Fermentationsmasse. Dies ist ein Zeichen, dass die Aktivität der Essigsäure-bakterien zurückgeht. Andere Mikroorga-nismen treten in den Vordergrund. Bevor da-durch unerwünschte Aromen entstehen oder der Kakao zu schimmeln beginnt, wird die Fermentation nach nunmehr drei bis sie-ben Tagen mit einer Trocknung beendet.

Jetzt übernimmt die Sonne

Zum Trocknen werden die Kakaosamen aus der untersten Kiste auf eine Plattform geschaufelt. Innerhalb der nächsten sie-ben bis vierzehn Tage sinkt der Wasserge-halt in den fermentierten Kakaosamen von über fünfzig auf sechs bis sieben Pro-zent. Während dieser langsamen Trock-nung verdunstet auch überschüssige Essigsäure, Bitterstoffe oxidieren und die Samen nehmen die typische Schokoladen-farbe an. Dafür werden sie in dünnen Schichten der Sonne ausgesetzt und immer wieder gewendet.

Et voilà – fertig ist der Rohkakao! Dieser ist nun transport- und lagerfähig fertig fürs Verschiffen nach Übersee.

Der Feinschliff

Nach Schokolade aber riecht der Rohkakao immer noch nicht. Dafür muss er – ähn-lich wie Kaffee – erst noch geröstet wer-den. Kakao benötigt eine langsame, scho-nende Röstung bei niedrigen Temperatu-ren von etwa 130 Grad Celsius. Diese erfolgt am Ende der Reise des Kakaos – in der Schokoladenfabrik.

Nur wenige beherrschen es, den komplizierten Prozess der Kakao-Fermentation und Trocknung perfekt durchzuführen. Nur dann jedoch wird das Aromapotential, welches in den Edelkakaosorten angelegt ist, voll ausgeschöpft. Aus diesem Grund hat ForestFinance früh begonnen, seine Mitar-beiter in Peru und Panama in Sachen Fer-mentation zu schulen. Auch wurde eine Masterarbeit finanziert, in deren Rahmen Elsa Hegmann, eine junge Agrarwissen-schaftlerin, optimierte Fermentationssys-teme für die Panama-Sorten entwickelt hat. (Wir berichteten in ForestFinest 2-2012, Seite 43). Mit großer Sorgfalt widmen sich nun unsere Mitarbeiter in Panama und Peru einer optimalen Verarbeitung unserer ersten, kleinen Kakaovernten. Mit jeder Fer-mentation lernen sie dazu. Auf dass ihnen kein Quentchen Aroma verloren geht.



ForestFinest – so heißt die Schokolade von ForestFinance, die aus 100 Prozent Panama-Kakao gemacht wird. Hergestellt wird sie in der Schweiz, in einer Schokoladenfabrik, die ausschließlich Bio- und Fairtrade-Kakao verarbeitet. Beziehen können Sie sie über ForestFinance. Schreiben Sie uns einfach eine Mail: info@forestfinance.de



„Bean to bar“, von der Bohne zur Schokoladentafel – so lautet das Prinzip guten Kakaos, bei dem von Anfang an auf Qualität geachtet wird. Jeder Arbeitsschritt erfolgt mit entsprechender

Diese Seite hat unsere Mitarbeiterin in Panama Silke Berger geschrieben und gestaltet. Sie führt die ForestFinance-Besucher über unsere CacaoInvest-Fincas und bringt ihnen das Thema Kakao – mit allen Sinnen – nahe. Hier ein Ausschnitt aus ihrem „Programm“. Vielleicht weckt es auch bei Ihnen die Lust auf mehr – mehr Kakao, mehr Genuss, mehr Panama.

Regenzeit über Mittelamerika – das heißt richtig viel Regen. Unablässig tropft es von den Schutzdächern aus Palmwedeln, ringsherum ist der Boden aufgeweicht. Das ist heute ebenso wie es auch schon vor tausend Jahren war. Damals, so heißt es, waren ein paar Olmeken, berauscht vom vergorenen Fruchtfleisch einer überreifen Kakaofrucht am Lagerfeuer eingeknickt. Im Morgengrauen erwachten sie, betört von einem köstlichen Duft, den die achtlos in die Glut gespuckten Kerne verbreiteten.

So oder so ähnlich lief wohl die Entdeckung des besonderen Aromas ab, das Theobroma, der Götterspeise, innewohnt.

Für einen Baum des Regenwaldes ist der Kakao eher unscheinbar, aber umso auffälliger sind seine Früchte, deren spröde Hüllen in grellen Farben wie rot, gelb oder rosa leuchten. Die schweren, etwa schuhgroßen Panzerbeeren würden die Zweige eines jeden Gehölzes statisch überfordern, daher wachsen sie nur direkt aus dem Stamm und an dicken Ästen. In der



Auf unserer Finca in Panama lässt sich eine Besuchergruppe der Firma Viebrockhaus aus Deutschland in der Kakao-Qualitätskontrolle schulen und kostet das Fruchtfleisch rund um die Bohnen, aus denen mal Schokolade wird.

Fotos/Collage: Silke Berger



Sorgfalt: Die Kakaobohnen werden aus der Frucht geholt, fermentiert und getrocknet. Den gesamten Prozess können Sie bei ForestFinance in Panama mit fachkundiger Führung erleben.

Beere eingebettet sind die Kerne von einem weißen Fruchtfleisch umhüllt, der Pulpa. Von der Konsistenz her erinnert die Pulpa an Lychees, das Ablutschen der Bohne allerdings ist etwas hartnäckiger. Der Geschmack – herrlich tropisch – variiert zwischen Guave und Papaya, der Geruch zwischen fruchtig und blumig. Bei edlen Sorten ist die Pulpa süß und aromatisch, bei ertragreichen Sorten eher säuerlich und fade. Auch hier findet sich diese für alle pflanzliche Produktion, ja für das Leben an sich, typische Diskrepanz zwischen Qualität und Quantität.

Ein roher Kakaokern ist etwa so groß wie eine Mandel und innen wie außen von bräunlich, grün-violetter Farbe. Sein Geschmack ist bitter und eher ungenießbar. Erst wenn die Kerne mitsamt dem süßen Fruchtfleisch über eineinhalb Wochen fermentiert werden, verwandeln enzymatische Prozesse das Aroma und die Farbe der Bohnen.

Wie bei anderen Verfahren, in denen biochemische Vorgänge Lebensmittel veredeln – etwa beim Brauen, Kelnern oder in der Käseerei –, entscheidet hier höchste

Sorgfalt auf jeder Stufe über die Güte des Ergebnisses. Geprüft wird dabei ständig und mit allen Sinnen: Geschmack und Duft müssen stimmen, beim Farbton befindet das Auge über das rechte Schokoladenbraun. Als Hygrometer – zum Bestimmen der Feuchtigkeit – nimmt der Experte seine Fingerspitzen: Er testet mit dem berühmten Fingerspitzengefühl das Bröselverhalten. Im Zweifelsfall hilft ihm das Ohr, denn der optimale Trocknungsgrad hat ein charakteristisches Knistern.



Die dunkle Seite der Schokolade

Das Siegburger Südwind-Institut setzt sich für eine gerechte Weltwirtschaft ein und beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den Lebensbedingungen der Kakaobauern. Sie sind – gerade im Vergleich zu dem Genuss, den Schokolade verbreitet – bitter.



Ein Kind schleppt in Brickaville Madagaskar Holz nach Hause. Viele Kinder gehen in Kakaoanbau-Ländern arbeiten statt zur Schule. **Foto:** wikimedia/Harald Kreuzer Madagaskar Vision e.V.

Weltweit wird Kakao auf rund drei Millionen Farmen angebaut, beschäftigt über zehn Millionen Menschen und trägt so zum Lebensunterhalt von mehreren zehn Millionen Menschen bei. Der größte Teil des Anbaus findet auf kleinen Flächen statt, die von Kleinbauern bewirtschaftet werden. Was sie dafür bekommen, bestimmen Menschen fernab der Anbauregionen: Die Börsen in London und New York legen sie tagesaktuell fest und geben sie sofort an die Aufkäufer in den Produktionsländern weiter. Dabei kann eine Nachricht über die Ausbreitung eines Schädlings oder über politische Unruhen in wichtigen Erzeugerländern binnen Tagesfrist zu massiv steigenden Preisen führen. Bei den Bauern kommen gestiegene Preise aber selten an. Sie arbeiten für einen für sie kaum berechenbaren Markt und kämpfen täglich ums Überleben.

Bauern bekommen immer weniger Geld
Langfristig gesehen sind die Erlöse der Bauern in den letzten Jahren stetig gesunken. Inflationbereinigt kostete Rohkakao 1980/81 knapp 5000 US-Dollar je Tonne, 2000/2001 lagen die Preise mit 990 US-Dollar auf dem niedrigsten Niveau, das je gemessen wurde. Seitdem erholte sich der Preis auf über 2500 US-Dollar je Tonne.

Wie viel davon bei den Bauern ankommt, ist abhängig vom Verhandlungsgeschick der Bauern und der lokalen Händler, Machtkonstellationen und Abhängigkeiten von und mit Zwischenhändlern, der Qualität der Kakaobohnen, den Transportkosten und den Steuern.

Kinderarbeit auf den Plantagen

„Die Arbeitsbedingungen beim Anbau von Kakao sind seit der Kolonialzeit in vielen



Tayron Mena, der Sohn unseres Mitarbeiters Edwin Mena in Panama, liebt Schokolade. Er gehört zum Glück zu den Kindern, die nicht auf den Kakaoplantagen schuften müssen.

Foto: ForestFinance/Silke Berger

Regionen fast durchgängig sehr schlecht“, schreibt das Südwind-Institut. 2000/2001 geriet der Kakaomarkt verstärkt in die Schlagzeilen, als bekannt wurde, dass viele Kinder unter sklavenähnlichen Bedingungen auf den Kakaoplantagen Westafrikas arbeiteten. Der Kakao- und der Schokoladenindustrie drohten Boykottaufrufe.

Die Industrie versprach daraufhin Verbesserungen, doch viele Probleme bestehen immer noch. So geht Südwind davon aus, dass in Ghana hunderttausende von Kindern auf den Kakaoplantagen arbeiten. Auch in der Elfenbeinküste kommt das Institut zum Schluss, dass 89 Prozent der Kinder, die auf den Kakaofarmen leben, auch dort arbeiten. Südwind liegt eine Befragung vor, in der Kinder angeben, dass viele von ihnen mit gefährlichen Arbeiten beschäftigt sind. Dazu gehört an erster Stelle das Tragen von schweren Lasten, doch auch das Ausbringen von Dünger und das Sprühen von Pestiziden. Von den befragten Kindern gaben 40 Prozent an, sie hätten durch das Tragen schwerer Lasten Probleme im Nacken, in den Schultern oder im Rücken. 39 Prozent klagten über Migräne, was vermutlich auf das Inhalieren von Chemikalien zurückzuführen ist. Nach Schätzungen der Internationalen Arbeitsorganisation ILO schuften aktuell 800.000 Kinder auf Kakaoplantagen in der Elfenbeinküste.

Schlechte Arbeitsbedingungen

Auch in Lateinamerika geht es den Kakaobauern nicht besser. So wird in Ecuador Kakao vermutlich schon seit mehr als 1000 Jahren angebaut und war bis in die 1930er Jahre das wichtigste Agrarprodukt des Landes. Krankheiten zerstörten in der Folgezeit jedoch einen großen Teil der Plantagen. Dennoch spielt Kakao immer noch eine wichtige Rolle. Fast 100 000 Landwirte bauen auf einer Fläche von 500 000 Hektar Kakao an. Der größte Teil der Betriebe – bis zu 95 Prozent – wird von Kleinbauern bewirtschaftet und ist kleiner als 10 Hektar.

Im internationalen Vergleich sind die Erträge je Hektar in Ecuador relativ gering, weiß das Südwind-Institut und begründet dies mit schlechten Anbaumethoden, aber auch damit, dass in der Regel nur die Exporteure die Aufschläge für hochwertige Ware beim Verkauf auf dem Weltmarkt erhalten. Edelkakaopreise liegen deutlich über dem Weltmarktpreis für Standardkakao – davon profitieren aber leider nicht die Bauern. Damit fehlt ihnen der Anreiz, mit vermehrtem Aufwand höherwertigen Kakao zu produzieren. Ausnahmen gibt es nur bei Biokakao und bei Waren des Fairen Handels.

Kaum Verbesserungen

Die im Zentrum der öffentlichen Aufmerksamkeit stehende Verringerung der Kinderarbeit kommt nur langsam voran. In den letzten zehn Jahren haben eine Reihe der großen wie kleinen Marktteilnehmer versucht, ihre Zuliefererkette nachhaltiger zu gestalten.

„Die Zahl der Kinderarbeiter könnte rasch gesenkt werden, wenn Erwachsene für ihre Arbeit faire Löhne erhielten“, erklärt das internationale Kinderhilfswerk „terre des hommes“. Dem stimmt das Südwind-Institut zu und ist überzeugt: „Die notwendigen finanziellen Mittel dafür wären da.“ Es rechnet vor: Der Anteil der Kosten für den Rohkakao am Verkaufspreis von Schokolade lag in Großbritannien im Jahr 2006 lediglich bei vier Prozent. Der Kostenanteil am Verkaufspreis für die Herstellung der Schokolade, das Marketing, die Verpackung etc. ist wesentlich höher und liegt – je nach Qualität und Preisklasse des Produkts – zwischen 80 und 97 Prozent (Quelle: Chclt.net).

Wenn Sie sich über die wirtschaftlichen und sozialen Hintergründe informieren wollen, finden Sie diese auf www.suedwindinstitut.de.

Von Menschen und Mäusen: Märkte untergraben Moral

In Umfragen sprechen sich die meisten Menschen gegen Kinderarbeit, Ausbeutung oder tierquälerische Fleischproduktion aus. Zugleich ignorieren sie aber ihre eigenen moralischen Ansprüche, wenn sie als Kunden nach den billigsten Produkten suchen. Marktkräfte führen dazu, dass moralische Werte an Bedeutung verlieren. Das haben Ökonomen der Universitäten Bonn und Bamberg nun in Experimenten gezeigt. Die Wissenschaftler haben nachgewiesen, dass moralische Ansprüche bei wirtschaftlich relevanten Entscheidungen eine weitaus größere Rolle spielen, wenn sie allein verantwortet werden. In einem Markt mit vielen Akteuren tendieren Probanden hingegen dazu, ethische Bedenken links liegen zu lassen.

In verschiedenen Experimenten wurden mehrere hundert Probanden vor die moralische Entscheidung gestellt, auf einen bestimmten in Aussicht gestellten Geldbetrag zu verzichten und damit das Leben einer Maus zu retten – oder aber stattdessen das Geld zu nehmen und die Maus zu opfern. „Wir haben untersucht, ob Menschen bereit sind, einem Dritten Schaden zuzufügen und damit unmoralisch zu handeln“, sagt Prof. Falk. Ein Teil der Probanden hatte die moralische Entscheidung allein (individuell) zu treffen. Diese Bedingung erlaubt Rückschlüsse auf die herrschenden moralischen Standards. Die individuelle Bedingung wurde mit zwei Marktbedingungen verglichen, in denen entweder nur ein Käufer und ein Verkäufer (bilateraler Markt) oder eine größere Anzahl von Käufern und Verkäufern (multilateraler Markt) miteinander handeln konnten. Immer wenn ein Kauf- oder Verkaufsangebot akzeptiert wurde, kam es zu einem Handel mit der Folge, dass eine Maus starb.

Das Hauptergebnis der Studie: Märkte führen zu einer Erosion moralischer Werte. „Wenn mehrere Akteure beteiligt sind, wird es offenbar einfacher, seine moralischen Standards zurückzustellen“, sagt Nora Szech von der Universität Bamberg. In Märkten mit mehreren Käufern und Verkäufern zählen die eigenen moralischen Ansprüche weniger; Schuldgefühle können mit anderen geteilt werden, zudem erfährt man, dass andere auch nicht immer moralisch einwandfrei handeln, nach dem Motto: „Wenn ich nicht kaufe oder verkaufe, tut es jemand anderes.“ Die Studie finden Sie im Magazin Science, DOI: 10.1126/science.1231566. Titel: Morals and Markets.

Süße Tradition – sinnliche Reiseziele

Für Schokoladenliebhaber gibt es viel zu entdecken. Mit allen Sinnen und auf allen Kontinenten. Wenn auch Sie dazu gehören, finden Sie hier unsere Reisetipps in Länder, in denen Schokolade Geschichte geschrieben hat.



Foto: kretamaris/pixelio.de

Mexiko – das Mutterland des Kakaos

Bis heute haben sich in Mexiko viele Traditionen aus der Zeit der Maya und der Konquistadoren gehalten. So ist Schokolade hier hauptsächlich als Trinkschokolade und als Zutat für würzige Soßen beliebt. Die europäische Form von Pralinen und Tafelschokolade konnte sich hier nie durchsetzen. Auf vielen Märkten wird die Schokolade heute noch so verkauft wie vor hunderten von Jahren: eine grobe, körnige Masse bestehend

aus Kakao und Zucker, mit gemahlenden Mandeln und Zimt als Zutaten. Diese oft runden, von Hand geformten Tafeln werden dann in heißer Milch oder heißem Wasser aufgelöst und zu Schaum geschlagen. (Quelle: theobroma-cacao.de)



Foto: Schmuttel/pixelio.de

Brüssel – lang, lang ist's her ...

In Belgien wurde die erste Praline der Welt erfunden und bis heute sind belgische Pralinen in aller Welt bekannt. Am beliebtesten – traut man den Verkaufszahlen – sind wohl die Meeresfrüchte. Aber wenn Sie nach Brüssel fahren und auf Entdeckungstour gehen, werden Sie Schokoladen und Konfekt vom Feinsten finden. Von den Großen der Szene: Galler, Godiva, Leonidas und Neuhaus, aber auch von vielen kleinen und unbekann-

ten Schokoladenmeistern, die neue und experimentierfreudige Wege gehen.



Foto: Peter Kornaker/pixelio.de

Toscana – mehr als guter Wein und Olivenöl

Schokoladenkenner wissen: in der Toscana – im „Schokoladental“ am Arno – findet, sich die Creme-de-la-creme unter den Spitzen-Chocolatiers. Die ungekrönten Häupter darunter leben in der Nähe von Pisa: die Geschwister Tessieri. Sie haben die Manufaktur Amedei ins Leben gerufen, ein außerordentliches Unternehmen, das schon mehrmals von der Chocolate Academy in London mit

dem ersten Preis für die beste Schokolade „vom Samen bis zur Schokoladentafel“ (Bean to Bar) ausgezeichnet wurde. Sie können Amedei nach vorheriger Anmeldung/Buchung besuchen.

Frankreich – im kleinen Voiron die besten Kakaos der Welt

1848 gründete die Familie Bonnat im kleinen Voiron in der Region Rhône-Alpes ihre kleine Chocolaterie. Bis heute gehört sie der Familie und wenn Sie in die hübsche Kleinstadt fahren und bei Bonnat Schokolade einkaufen, werden Sie von der Tochter und Enkelin des Hauses bedient. Gerne zeigen Sie Ihnen auch, wie sie aus den edelsten Kakaos der Welt Schokolade machen. Die Kathedrale Saint Bruno, die Sie auf dem Bild sehen, zielt übrigens die Schokoladenverpackungen von Bonnat.



Peru – in Lima gibt es ein neues Schokoladenmuseum

Das besondere an dem Museum in Lima ist das Angebot, Schokoladenfans in Kakaopflanzungen in der Umgebung zu führen. Fachkundige Begleiter erzählen den Besuchern nicht nur, wie Kakao geerntet und weiterverarbeitet wird, sondern zeigen es ihnen vor Ort. Natürlich dürfen alle Gäste auch probieren – Kakao- Früchte ebenso wie die Schokolade im Museum.



Foto: screenshot

Schweiz – der Gipfel der Genüsse

Die Schweizer sind stolz auf ihre Schokoladentradition. François-Louis Cailler lernte in Italien die Kunst der Cioccolatieri, kehrte in die Schweiz zurück und eröffnete dort 1819 die erste Schokoladenmanufaktur. Weitere Pioniere folgten Cailler, darunter Namen wie Philippe Suchard, Rudolf Sprüngli, Aquilino Maestrani, Johann Georg Munz, Rodolphe Lindt, Jean Tobler, Henri Néstlé, Robert und Max Frey, die man noch heute von existierenden Schokoladenmarken her kennt. In Zürich steht immer noch die Confiserie Sprüngli, in der Sie Schokolade von deftig bis Dessert genießen können.



Foto: Adrian Michael/wikipedia

Gesundheit!

Ist sie es nun oder nicht? Die Gerüchte halten sich hartnäckig und die Forscher tun ihr Bestes dazu, Schokolade Unglaubliches zuzuschreiben.

Verlängert ein Stückchen Schokolade unser Leben um einen Tag? Das behaupten Ernährungswissenschaftler aus Potsdam. Sie haben zehn Jahre lang die Lebensweise von tausenden Erwachsenen beobachtet und festgestellt: Wer regelmäßig Schokolade isst, beugt Herzinfarkt und Schlaganfall vor.

Leider gibt es auch hier das Kleingedruckte und die Betonung liegt dabei (leider) auf „klein“. Denn 100 Gramm Schokolade enthalten ungefähr 500 Kilokalorien und decken damit rund ein Viertel des täglichen Energiebedarfs. Wer also zusätzlich zur normalen Kost eine Tafel Schokolade verdrückt,

wiegt innerhalb von zwei Wochen ein Kilo mehr.

Aber: „In Kakao kommen sogenannte Flavonole vor, die die Blutgefäße elastischer machen und leicht blutdrucksenkend wirken“, erklärt Dr. Brian Buijsse vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung. „Flavonole zählen zu den sekundären Pflanzenstoffen und erweitern in Labortests die Blutgefäße, wodurch der Blutdruck abnimmt – allerdings ist der Effekt vergleichsweise gering. Dennoch: 20 Gramm Bitterschokolade pro Tag haben einen positiven Einfluss auf den Blutdruck. Und – nicht zu vergessen – auf die Lebensqualität.“



Soziale Netzwerke bringen so manche Wahrheit in wenigen Zeichen auf den Punkt.
facebook.com/dietwitterperlen

Anzeige

Exklusiv für Forest Finance Kunden und Interessenten

Nachhaltiger Bio-Weingenuß im Einklang mit der Natur

1. Cabernet Sauvignon 'Reserve' 2010 La Fortuna – Fairtrade – Chile
Typisch kräftige, fair gehandelte 'Reserve', mit feinen Vanille- und Kakao-Noten mit sattigem Abgang nach Zwetschgen.
Prämierung: Ausgezeichnet Fair Trade Verkostung 2013 und Finger Lakes International Wine Competition 2013.
Bestell-Nr.: 66060 – 0,75l – Preis: statt 9,90 € nur **8,90 €** – (11,67 €/lt.)

2. Château La Hase Bordeaux AOC 2011 – Frankreich
Gelblich-silberglänzendes, fruchtbetontes Bordeaux vom Feinkostler Jean Yves Millaire schafft jedes Jahr verlässlich ein sensationelles Preis-Genuss-Verhältnis.
Bestell-Nr.: 16160 – 0,75l – Preis: statt 10,90 € nur **9,35 €** – (12,47 €/lt.)

3. Primitivo 'Nera' Gioia del Colle DOC 2010 Plantamura – Italien
Dieser edle Tropfen präsentiert sich mit kraftvollem Charakter, würzig, gepaart mit Aromen dunkler Früchte und einer gut ausbalancierten Struktur.
Prämierung: Großer Wein – Slow Wine 2013.
Bestell-Nr.: 28055 – 0,75l – Preis: statt 12,95 € nur **11,50 €** – (15,33 €/lt.)

• **Ger Paket (3 x 2 Fl.) "Edle Bio-Weine" statt 67,50 € nur 59,50 € frei Haus. Sie sparen 13,90 € einschl. 5,90 € Versandkosten.**
(Gültig bis 30.11.2013, solange Vorrat reicht)

Weitere beste Bio-Weine aus allen Weinländern der Welt finden Sie einfach und bequem in unserem Shop unter www.a-tavola.de

TAVOLA
WINE BETTER DIFFERENT

Ger Paket (3 x 2 Fl.) "Edle Bio-Weine" nur 59,50 € frei Haus. Sie sparen 13,90 €

Tel.: 0 77 32 - 94 08 66 • E-Mail: info@a-tavola.de • www.a-tavola.de
à Tavola • Monika und Peter Hilden • Höhenweg 34 • D-78315 Radolfzell

Lesens-, Sehens- und Wissenswertes

Empfehlungen eines Schokoladenkenners



Der Coppeneur-Mitgründer Georg Bernardini hat knapp 3000 Schokoladenprodukte getestet und wurde dabei oft enttäuscht. Viele teure Schokoladen fand er einfach schlecht. „Das war auch mein Motiv für das Buch: Ich möchte dem Verbraucher zeigen, was gut und was schlecht ist.“ So schlicht, so gut für uns Leser – denn wir profitieren von den Selbstversuchen des Testers, der weiß, wovon er schreibt. Als gelernter Konditor kennt er die Zutaten, ihre Geschichte, Wirkung sowie die Kosten. Er weiß, wann ein Schokoladenhersteller einfach nur dick aufträgt, um seine Schokolade besser zu vermarkten, und wann Angaben tatsächlich verraten, dass sich hinter der Verpackung eine richtig gute Schokolade verbirgt.

Auf bernardini.de können Sie im Buch blättern und es online bestellen. Sie bekommen es auch im Buchhandel, wenn Sie folgende Daten angeben: „Der Schokoladentester“, Selbstverlag, ISBN: 978-3-00-039820-9, 29,95 € (D)

IQ-Test für Genießer



Sie meinen, Sie wissen alles über Schokolade und Kakao? Dann beweisen Sie es – mit dem Genießer-Quiz „Schokolade“. Es entführt Sie auf eine Zeitreise durch die jahrtausendalte Kulturgeschichte der Schokolade. Hier können Sie Ihr Wissen rund um die „Speise der Götter“ auf die Probe stellen und gleichzeitig Faszinierendes über die Ursprünge des Kakaos erfahren, den Anbau der Kakaobohnen, die Herstellung von Schokolade sowie die Rolle, die Schokolade in der heutigen Zeit spielt. **Genießer-Quiz „Schokolade“**, Moses Verlag, ISBN: 978-3-89777-679-1, 14,95 € (D)

Das erste Schokoladenrestaurant Europas



In Berlin steht das größte **Schokoladenhaus** der Welt – so die Angaben der Betreiber. Es befindet sich seit etwa 100 Jahren im Familienbesitz und wartet mit dem ersten Schokoladenrestaurant Europas auf. Wenn Sie also mal Kalbsragout auf Edelkacao-Tagliatelle oder einen Salat mit Schoko-Dressing probieren wollen, dann schauen Sie mal vorbei: www.fassbender-rausch.de

Schokoladenmuseen im deutschsprachigen Raum



Im **Chocoversum in Hamburg** geht jeder Besucher mit Experten auf eine 90-minütige Genuss-Reise. Dabei sind alle Sinne gefragt und Probieren ist ausdrücklich erwünscht! Jeder Besucher kreiert aus verschiedenen Zutaten eine eigene Tafel Schokolade.

www.chocoversum.de



Im **Schokoladenmuseum von Ritter Sport in Berlin** können Schokoladenliebhaber auf drei Etagen und fast 1000 Quadratmetern nach Lust und Laune genießen, entdecken und kreieren. Der Eintritt ist frei.

www.ritter-sport.de/#/berlin



Einem Schiff aus Glas und Metall gleich, liegt das Museum im Rheinauhafen in der Nähe des Kölner Doms. Das Besondere: Es behandelt das Thema aus unterschiedlichen Perspektiven und zeigt beispielsweise in Sonderausstellungen Bilder von Künstlern, die sich mit Diskriminierung in Kakaoanbauregionen beschäftigen.

www.schokoladenmuseum.de



Halloren ist die älteste deutsche Schokoladenmanufaktur und zeigt ihre Geschichte in Halle. In diesem Museum gibt es sogar ein Schokoladenzimmer – aus 1400 Kilo Schokolade und 300 Kilo Marzipan!

www.halloren.de



Egal ob Mozart-Kugel oder Sissi-Taler, im Schokoladenmuseum Wien erfahren Sie alles über die österreichischen Schokoklassiker. Hier werden Sie mit einer süßen Kostbarkeit beglückt und können zum Schluss selbst Konfekt herstellen.

www.schokomuseum.at

Kakao online

Schokolade und Kakao sind natürlich in erster Linie eine Gaumenfreude. Allerdings gibt es auch Spannendes zu lesen, sehen und hören. Wir haben uns für Sie auf die Suche gemacht und ein paar interessante Schokoseiten im Netz gefunden.



Vom Kakaobaum zum Konsumenten. Wenn die Wertschöpfungskette des Kakaohandels interessiert und wer sich einen Überblick zum internationalen Kakaohandel verschaffen möchte, dem sei diese Online-Broschüre des Südwind-Instituts nahe gelegt. Sie veranschaulicht Deutschlands Rolle auf dem Weltmarkt, die Probleme in den Produktionsländern sowie politische und soziale Rahmenbedingungen. Möglichkeiten, Auswege und Positiv-Beispiele fehlen natürlich ebenfalls nicht.

www.forestfinance.de/go/suedwind-kakao



Das Auge isst mit – Sammelbilder aus alten Schokoladenzeiten. Etwa um 1840 begann Stollwerck damit, seine Süßwaren mit kleinformatischen Serienbildern zu verkaufen, die es schnell zu größter Beliebtheit brachten. Die Motive waren entweder lehrreich und zeigten beispielsweise historische Szenarien, oder aber kommentierten aktuelles Zeitgeschehen auf ironische Art. Die Sammelbilder fanden schnell Nachahmer und waren bald bei Schokolade, Kaffee und anderen Waren nicht mehr wegzudenken. Heute werden die Bilder unter Sammlern hoch gehandelt. Vor allem aber geben die Bildchen interessante Einblicke in eine längst vergangene Zeit. Hier können Sie zurückreisen:

www.sammelbilder-web.de



Das Schokotelegramm – eine Nachricht zum Anbeißen. Die Nachricht selbst ist aus feinsten Vollmilch-, die Leerzeichen aus weißer Schokolade. Beim „Chocotelegramm“ wird jeder Buchstabe auf eine kleine Schokotafel gedruckt, so wird jede Nachricht zum essbaren Dessert. Bis zu sechzig Zeichen hat man, um sich schriftstellerisch zu betätigen. Für die Schreibfaulen gibt es von „Alles

Liebe!“ bis „Verzeih mir“ Vorlagen. Verwendet wird ausschließlich UTZ-zertifizierte Schokolade. Wir sind uns sicher: Wenn Rechnungen und Mahnungen bald nur noch auf belgischer Vollmilchschokolade ins Haus kommen, dann wird die Welt ein Stückchen besser. www.chocotelegram.de

Nur die Besten – hier gibt's Schokoladen im Dauertest. Ein Traumjob muss das sein: Betreiber der unabhängigen Website ist Peter Berger, seit 2012 „auf der Suche nach der besten Schokolade der Welt“.

Er erklärt, Schokoladenfreunden helfen zu wollen, feine Produkte auch jenseits von Lindt und Milka zu entdecken. Neben einer detaillierten Bestenliste und einer gut gefilterten Suchfunktion sowie transparenten Testberichten des chclt-Teams gibt es auch Bewertungen zu Schokoladenläden in ganz Deutschland. Auf dem Blog finden Sie immer wieder Spannendes über Edelkacao, Kakaomuseen oder die Geschichte weißer Schokolade. www.chclt.net



Süßes im Großformat: So wurde die größte Schokolade der Welt gemacht. Den Rekord für die größte Schokoladentafel hält laut „Guinnessbuch der Rekorde“ aktuell der britische Schokoladenhersteller Thorntons. Im Oktober 2011 wurde das 5792 Kilogramm schwere Schokoladenmonster im britischen Alfreton präsentiert. Anlass war das hundertjährige Firmenjubiläum. Vier mal vier Meter misst die größte Schokolade der Welt – unter welchem Aufwand die wohl hergestellt wurde? Das können Sie in diesem Video sehen – nur reinbeißen können Sie leider nicht: www.forestfinance.de/go/groesste-schokolade

Das können Sie in diesem Video sehen – nur reinbeißen können Sie leider nicht: www.forestfinance.de/go/groesste-schokolade



Das Who is Who der guten Schokoladen. Nicht nur lecker, sondern auch gut für Mensch und Umwelt sollte eine gute Schokolade sein. Auf den folgenden Seiten finden Sie Übersichten und Leitfäden, damit Sie zwischen lauter grünen und fairen Versprechen nicht den Überblick verlieren. Auf www.utopia.de/galerie/das-schokoladen-who-is-who gibt es das „Who is Who der Bio- und FairTrade-Schokoladen“.

Greenpeace Österreich liefert unter www.marktcheck.greenpeace.at/schokotafeln.html einen übersichtlichen Marktcheck. Und auf www.was-wir-essen.de/einkauf/fair_trade_kennzeichnung.php finden Sie eine Übersicht im Siegel- und Standardwald.





Ökowiedwirtschaft dient Klimaschutz

Eine aktuelle Studie von Greenpeace zeigt, dass sich ökologisch bewirtschaftete Wälder positiv auf den Klimaschutz auswirken. In diesen Wäldern ist der aus atmosphärischem CO₂ gespeicherte Kohlenstoff zwischen 12 und 40 Prozent höher als in konventionell bewirtschafteten Wäldern. „Die Regierung Merkel muss die Waldbewirtschaftung grundlegend ändern und ökologisch ausrichten. Nur dann können die Emissionen bis 2020 um 40 Prozent gemindert werden“, sagt Martin Kaiser, Klima- und Waldexperte von Greenpeace. „Eine naturnahe Waldbewirtschaftung ist gut für das Klima, die Biodiversität und die Klimaanpassung unserer heimischen Wälder.“

Wälder binden CO₂ aus der Atmosphäre und reichern es in lebenden und abgestorbenen Bäumen und im Boden als Kohlenstoff an. In den untersuchten Wäldern von Lübeck, Mölln und Göttingen können sich etwa zehn Prozent der Waldfläche natürlich entwickeln. In Lübeck weisen diese Flächen bereits 25–62 Prozent höhere Holzvorräte auf und können damit viel mehr CO₂ speichern als eine Wirtschaftswaldfläche.

Die Studie „Ökowied als Baustein einer Klimaschutz-Strategie“ finden Sie als PDF zum Download auf www.forestfinance.de/go/oekowied

Ökosystem-Dienstleistungen und Landnutzung

Studie zeigt: Landnutzung vernachlässigt Ökosystem-Dienstleistungen. Die wechselseitigen Beziehungen zwischen Lebewesen und Umwelt bezeichnet man als Ökosystem. Intakte Ökosysteme liefern Nahrung und Rohstoffe, regulieren das Klima, sorgen für Artenvielfalt oder bieten Raum für Tourismus und Naherholung. Diese „Ökosystem-Dienstleistungen“ sind zunehmend Gegenstand sozialökologischer Forschung. Eine Studie der Universität Hamburg zeigt, dass eine Landnutzung, die vorwiegend an landwirtschaftlichen Erträgen ausgerichtet ist, zu wenig ökologische Dienstleistungen bietet. Die Studie hat detaillierte geographische, ökologische und ökonomische Daten am Beispiel Großbritanniens analysiert. Dabei wurde deutlich: Die bisherigen politischen und wirtschaftlichen Anreize für Landnutzung setzen die falschen Akzente. Die Wissenschaftler empfehlen deshalb eine Reform europäischer und nationaler Förderpraxis. So werde etwa Waldwirtschaft oft nur dort betrieben, wo andere Anbauarten unrentabel sind. Das sind jedoch häufig Regionen, die weit von Städten entfernt sind, sodass die Wälder als Naherholungsgebiete bei Ballungszentren fehlen. Würden Ökosystem-Dienstleistungen bei der Landschaftsplanung berücksichtigt, könnten die gesellschaftlichen Erträge aus Ernten und Ökosystem-Dienstleistungen zusammengenommen bedeutend erhöht werden. Die Studie finden Sie im Fachmagazin Science www.forestfinance.de/go/oekosystemleistung (auf Englisch).

Erfolge bei internationalen Einsätzen gegen illegalen Holzeinschlag

Die internationale Polizeibehörde Interpol hat in Lateinamerika illegal geschlagenes Holz im Wert von fast 40 Millionen US-Dollar beschlagnahmt, melden dpa und Greenpeace. Schwerpunkte der Aktion seien Costa Rica und Venezuela gewesen, teilte Interpol mit. In den beiden Ländern seien 292 000 Kubikmeter Holz beschlagnahmt worden. Das entspreche 19 500 Lastwagenladungen.

Der erste international koordinierte Einsatz gegen illegalen Holzeinschlag hatte Ende 2012 in zwölf lateinamerikanischen Ländern begonnen. Bislang wurden während der Ermittlungen der sogenannten Operation Lead fast 200 Verdächtige festgenommen. In Venezuela seien allein innerhalb eines Monats 188 000 Kubikmeter Holz beschlagnahmt worden, teilte Interpol mit. Die Behörden des südamerikanischen Landes hätten bereits ein Wiederaufforstungsprogramm auf einer Fläche von 8 000 Hektar aufgelegt. Zudem sei eine Informationskampagne über die Gefahren der illegalen Rodung gestartet worden.

„Jede Sekunde wird eine Fläche von der Größe eines Fußballfeldes

abgeholzt“, sagte Davyth Stewart von der Abteilung für Umweltkriminalität bei Interpol. Gemeinsam mit dem Umweltprogramm der Vereinten Nationen und finanzieller Unterstützung des norwegischen Umweltministeriums hatte Interpol im vergangenen Jahr das Projekt „Leaf“ zum Kampf gegen den illegalen Holzeinschlag ins Leben gerufen.

„Wir dürfen nicht zulassen, dass Kriminelle unsere Erfolge (beim Schutz der Wälder) für ihren persönlichen Gewinn zunichtemachen“, sagte Norwegens Entwicklungsminister Heikki Eidsvoll Holmås. „Es ist wichtig, dass wir die Strafverfolgung fortsetzen und auf unsere bisherigen Erfolge aufbauen“, sagte der Leiter der Abteilung für Umweltkriminalität bei Interpol, David Higgins. „Wir werden nun internationale Verbrecherringe ins Visier nehmen, die für den illegalen Holzeinschlag im großen Stil verantwortlich sind.“

Auf der Interpol-Seite erfahren Sie mehr über das Projekt „Leaf“, zum Schutz der Wälder: www.forestfinance.de/go/interpol-leaf



20 Jahre FSC – Greenpeace bleibt kritisch

Für nachhaltige Waldwirtschaft gibt es zurzeit nur eine glaubwürdige Kennzeichnung – die des Forest Stewardship Council.

Fotos: ForestFinance/Andres Espinosa

Der FSC (Forest Stewardship Council) feiert Jubiläum: Seit 20 Jahren verleiht die Organisation das Siegel für nachhaltige Forstwirtschaft. Ernsthafte Konkurrenz gibt es keine – das FSC-Siegel ist nach wie vor das einzig glaubwürdige. Greenpeace International nahm das Jubiläum zum Anlass, das Zertifizierungssystem genauer unter die Lupe zu nehmen.

Bereits Ende Juni veröffentlichte die Nichtregierungsorganisation den ersten Teil einer Reihe von Fallstudien zur FSC-Zertifizierung. Die Ergebnisse zeigen sowohl positive Aspekte als auch Punkte, bei denen noch Nachhol- oder auch Aktualisierungsbedarf besteht. Die Konkurrenzlosigkeit des Systems sei zugleich seine Schwäche, meinen die Umweltschützer. Das FSC-Zertifizierungssystem sei weltweit derart gewachsen, dass dies leicht zu einer Verwässerung des Standards führen könne. „Die Kennzeichnung spielt eine wertvolle Rolle beim Schutz von Wäldern rund um den Globus, aber der FSC muss den Konsumenten trotz wachsender Aufgabenbereiche garantieren, dass er seine Standards weiterhin in allen Regionen rigoros durchsetzt“, so Waldaktivistin Judy Rodrigues von Greenpeace International.

Ursprünglich war und ist Zweck des FSC, einen verlässlichen Standard für nachhaltige Forstwirtschaft zu schaffen, wie sie beispielsweise bei ForestFinance betrieben wird: Bäume werden möglichst schonend geerntet, die sozialen und ökologischen Mehrwerte des Waldes bleiben erhalten. Der FSC achtet dabei auch auf die Beteiligung der lokalen Bevölkerungsgruppen und verlangt transparente Zertifizierungsberichte. Dennoch werden mancherorts laut Greenpeace Plantagen FSC-zertifiziert, die Umweltschäden zur Folge haben. Konkret nennt Greenpeace in der aktuellen Studie unter anderem ein Beispiel in Skandinavien: Dort sollen die drei größten finnischen Papier- und Zellstoffhersteller für ihr FSC-Mix-Label Holz aus Urwäldern entnehmen und dadurch zahlreiche bedrohte Tier- und Pflanzenarten gefährden. Ein Fall, der zu Recht bei Verbrauchern für Unsicherheit sorgt, auch wenn die Zertifizierung in anderen Ländern vorbildlich abläuft. Dennoch empfiehlt Greenpeace das FSC-Siegel nach wie vor als einzig glaubwürdige Kennzeichnung nachhaltiger Holzprodukte.



Genauere Informationen zur FSC-Zertifizierung bei ForestFinance finden Sie unter www.forestfinance.de/fsc

FSC und ForestFinance

Für ForestFinance war es von Beginn an wichtig, ökologische und nachhaltige Forstwirtschaft über reine Holzproduktion hinaus zu betreiben. Die Standards des FSC bieten für Verbraucher dabei eine Orientierungshilfe, ob Produkte aus einer solchen nachhaltigen, ökologischen und sozial verantwortlichen Forstwirtschaft stammen. Um dabei mitzuhelfen, dass das auch so bleibt, ist ForestFinance als stimmberechtigtes Mitglied in der FSC Arbeitsgruppe Deutschland e. V. aktiv.



Waldarbeiter auf dem Weg zum Pestizideinsatz auf einer Palmölplantage in Ecuador.

Foto: Wikipedia/Rettet den Regenwald/Klaus Schenck

(K)eine runde Sache

Die neuen Prinzipien des Runden Tisches für nachhaltiges Palmöl

Als der Runde Tisch für nachhaltiges Palmöl (Roundtable on Sustainable Palm Oil, RSPO) 2004 auf Initiative des WWF (World Wildlife Fund) gegründet wurde, waren die Erwartungen groß. Der RSPO sollte als zentrale Organisation den nachhaltigen Anbau von Palmöl fördern und damit die durch Palmölplantagen verursachten Umweltschäden begrenzen.

ForestFinest hatte damals positiv berichtet (siehe Ausgabe 2/2009), denn der Ansatz, dass neben Palmölfirmen, Plantagenbetreibern, Händlern und Investoren auch Umweltschutzverbände mit am runden Tisch saßen, schien vielversprechend. Das Gründungstreffen fand in Malaysia im August 2003 unter Beteiligung von immerhin 200 Teilnehmern aus 16 Ländern statt. Ende 2008 war das erste zertifizierte Palmöl am Markt verfügbar – Produzenten, die sich an bestimmte Regeln halten, dürfen seit 2011 ein neues Nachhaltigkeitssiegel nutzen.

Fraglich ist nun jedoch, was diese Zertifizierung wirklich aussagt. Zahlreiche Umweltorganisationen wie Greenpeace oder Rettet den Regenwald werfen dem RSPO Greenwashing vor. Auch auf die neuen Umwelt- und Sozial-Standards des RSPO haben viele NGOs enttäuscht reagiert. Statt sich auf schärfere Regeln für eine umweltverträgliche und sozial gerechte Palmöl-

produktion zu einigen, haben die Vertreter am Runden Tisch im April 2013 „die Chance vertan und die Standards auf dem kleinsten gemeinsamen Nenner gelassen“, so Wiroendro Sumargo von Greenpeace Südostasien. Nach wie vor dürfen wertvolle Regen- und Torfwälder den Plantagen zum Opfer fallen, auch eine Bilanz der verursachten CO₂-Emissionen bleibt bis Ende 2016 eine freiwillige Maßnahme. Der WWF dagegen steht bis heute zum RSPO und muss sich dafür Vorwürfe von anderen Umweltschutzorganisationen gefallen lassen.

Fest steht, dass die Zerstörung der Regenwälder weiter voranschreitet – auch für Palmöl. In Indonesien tobten im Sommer die schlimmsten Waldbrände seit 16 Jahren. Verantwortlich dafür sind laut Umweltaktivisten insgesamt 117 Firmen, zu denen auch Palmölproduzenten gehören: Über 230 Feuerherde befanden sich in Konzessionsgebieten für Palmölplantagen, wie

die taz berichtet. Mitglieder des RSPO bilden da keine Ausnahme: Das indonesische Unternehmen Duta Palma zerstört laut Greenpeace trotz RSPO-Mitgliedschaft im großen Stil Regenwälder und macht dabei auch vor der vom RSPO untersagten Brandrodung nicht halt.

Die Erklärung des RSPO-Vorstandes im Hinblick auf die revidierten Prinzipien und Kriterien 2013 finden Sie unter www.forestfinance.de/go/RSPO



Kristin Steffan ist seit 2008 Redakteurin bei ForestFinance und hat nebenberuflich die Ausbildung zur staatlich geprüften Übersetzerin absolviert.



Dieses Holz erntete ForestFinance 2013 auf der Finca Boca del Monte. Immer mehr Investoren glauben an nachhaltige Geldanlagen – in Wald und Holz. Besonders wichtig ist nun, dass dieses Holz naturnah angebaut und geerntet wird.

Foto: ForestFinance/Andres Espinosa

Gut geregelt

Große Unternehmen, die Öl, Gas oder Rohstoffe abbauen, und Holz-fäller in Primärwäldern, müssen in Zukunft ihre Zahlungen an Regierungen für jedes Projekt offenlegen. Dafür stimmte das Europaparlament im Juni 2013. Ziel ist es, Unternehmen, die mit strategischen Ressourcen handeln und mit Regierungen zusammenarbeiten, rechenschaftspflichtiger zu machen und damit Korruption zu bekämpfen.

Das gebilligte Gesetz zwingt große Rohstofffirmen in einem jährlichen Bericht detailliert ihre Zahlungen an föderale, nationale und regionale Regierungen offenzulegen. Das ist für jedes einzelne Projekt verpflichtend, zum Beispiel für jede Pacht oder Lizenz, mit der sie Zugang zu Ressourcen, also einer Mine oder einem Ölfeld, erhalten haben. Alle Zahlungen über 100 000 Euro müssen veröffentlicht werden, um eine vollständige Transparenz zu gewährleisten. Eine Aufspaltung der Gesamtzahlungen, um der Veröffentlichung zu entgehen, wird nicht möglich sein, da die EU-Abgeordneten für eine Anti-Umgehungsklausel stimmten. Kleine und mittelständische Unternehmen sind jedoch von den neuen Regeln befreit.

Ein großer Erfolg des Europaparlaments war, das „Veto der Tyrannen“ aus dem Gesetzentwurf zu entfernen. Die sogenannte Tyrannenklausel forderte vor allem die Energiebranche. Sie sollte Unternehmen von den Offenlegungspflichten befreien, wenn das Strafrecht des Landes, in dem sie aktiv sind, eine Offenlegung von Rechnungsdaten verbietet.

Die neuen Regeln werden in Kraft treten, nachdem der Ministerrat das Gesetz formell bestätigt hat. Die Mitgliedstaaten haben zwei Jahre Zeit, sie in die nationale Gesetzgebung aufzunehmen. Mehr dazu finden Sie auf www.forestfinance.de/go/eu-rohstoffregelung

Gut gewachsen

Versicherungskonzerne und andere Investoren entdecken den Wald als Anlagemodell. Aktienkurse schwanken, sichere Staatsanleihen scheint es kaum noch zu geben und die Zinssätze stagnieren auf niedrigem Niveau. Versicherungskonzerne, die für die Milliarden ihrer Kunden sichere Rendite verlangen, entdecken in diesen harten Zeiten nachhaltige Investitionen. „Wir sind sehr zufrieden. Die Erträge sind langfristig planbar“, meint Anselm Wagner von der Bayerischen Versorgungskammer. Die Kammer übernimmt die Altersvorsorge für zwei Millionen Ärzte, Rechtsanwälte und Steuerberater und Wagner trägt die Verantwortung für Kapitalanlagen in Höhe von 55 Milliarden Euro. Seit der Finanzkrise legt er einen Teil davon in Wälder an.

Auch andere deutsche Versicherer und Banken sind von der nachwachsenden Geldanlage überzeugt. „Als Sachwerte sind sie beständig und trotzen den Unwägbarkeiten des globalen Finanzsystems“, schreibt die Berenberg Bank in einer Studie. Außerdem verspreche Wald üppige Renditen: Von 1992 bis 2012 jährlich 10,9 Prozent. Damit schnitten Wald- und Agrarinvestments deutlich besser ab als Hedgefonds, Aktien oder Industrierohstoffe.

Erfreulich ist auch der Marktbericht Nachhaltige Geldanlagen, den das Forum Nachhaltige Geldanlagen (FNG) veröffentlicht. Demzufolge waren in Deutschland, Österreich und der Schweiz kräftige Zuwächse zu verzeichnen. Das Volumen nachhaltiger Geldanlagen in diesen Ländern summierte sich 2012 auf 120,3 Milliarden Euro. Dies sind 16 Prozent mehr als im Jahr zuvor. „Seit Jahren erleben wir eine beeindruckende Dynamik im Markt Nachhaltiger Geldanlagen“, fasst der FNG-Vorstandsvorsitzende Volker Weber die Studienergebnisse zusammen.

Den Marktbericht des Forums Nachhaltige Geldanlagen (FNG) finden Sie auf www.forestfinance.de/go/FNG

viSozial: Hilfe für Kinder in Peru

Die gemeinnützige Organisation viSozial hilft in Südamerika mit Entwicklungsprojekten, die Lebensgrundlage vieler Menschen zu verbessern und gibt ihnen gleichzeitig den Anstoß zu einer eigenständigen Weiterentwicklung. Mit dabei ist seit 2003 die Deutsche Yvonne Rössler. Gemeinsam mit weiteren engagierten Unterstützern ermöglicht sie Kindern wie Lourdes in Peru, die Schule besuchen zu können.

Lourdes Flores Apaza ist ein ganz normales, fröhliches Mädchen: Sie ist zwölf Jahre alt, mag die Farbe Grün, Kühe, Sonnenblumen und isst am liebsten Linsen. Wie viele ihrer Freunde möchte sie später einmal Ärztin werden. Doch Lourdes hat es nicht einfach. Sie muss zuhause nicht nur beim Kochen helfen, sondern auch beim Wasserholen, beim Schafehüten und bei der Feldarbeit. Obwohl sie sehr gerne zur Schule geht und besonders den Mathematikunterricht mag, hat sie schon oft gefehlt, weil sie auf dem Feld arbeiten musste.

Lourdes ist eines der Kinder von Chifrón, einer kleinen Bauerngemeinde, die etwa 30 Familien umfasst und sich am nördlichen Zipfel der rund 60 Kilometer langen Halbinsel Capachica, am Titicacasee befindet. Die ganze Halbinsel ist eine ländliche Gegend und wird von der Regierung bezüglich staatlicher Entwicklungshilfe sehr vernachlässigt. Bis heute haben viele Gemeinden weder Strom noch fließend Wasser und es gibt keine befestigten Straßen, was zum Beispiel eine Fahrt in das circa 70 Kilometer entfernte Puno beschwerlich und langwierig macht. Weder Wirtschaft noch Industrie haben sich angesiedelt und damit auch kaum Arbeitgeber.



Lourdes Flores Apaza muss wie alle Kinder in Chifrón bei der harten Arbeit auf dem Feld mithelfen. Jetzt erhält sie Unterstützung durch das viSozial-Förderprogramm.

Foto: viSozial

In Chifrón leben die Familien in sehr ursprünglicher Weise. Die Häuser sind aus ungebranntem Lehm gebaut und haben ein Dach aus Schilf, der Boden ist meist nur festgestampft. Die Menschen leben als Selbst-

versorger und sind den ganzen Tag auf den Feldern oder mit dem Fischfang auf dem See beschäftigt. Stolz ist, wer ein oder zwei Kühe und ein wenig Kleinvieh sein eigen nennen kann. Die meisten Familien ha-



▲ In Chifrón leben die Familien in sehr ursprünglicher Weise als Selbstversorger in Häusern aus ungebranntem Lehm mit Dächern aus Wellblech. Alle müssen mit anpacken, um das Überleben zu sichern. **Foto:** viSozial

◀ viSozial-Vorsitzende Yvonne Rössler mit Ehemann Marco Guerrero und ihrer kleinen Tochter. Auch der gebürtige Ecuadorianer und ForestFinance-Mitarbeiter hat bereits an den viSozial-Projekten vor Ort mitgearbeitet.

Foto: ForestFinance/Nicolas Rieger

ben nicht einmal einen Bullen, der mit seiner Kraft die Feldarbeit erleichtern könnte. So müssen Männer wie Frauen die harte Arbeit per Hand verrichten. Wie auch Lourdes helfen viele Kinder dabei und vernachlässigen dadurch den Schulbesuch.

Die gemeinnützige Organisation viSozial möchte ihnen mit drei Programmen vor Ort helfen, ihren Alltag etwas leichter zu gestalten und ihnen einen besseren Lebensstandard zu ermöglichen. Im Rahmen eines großen Wasserprojektes im Jahr 2007 wurde bereits die gesamte Gemeinde an fließendes Wasser angeschlossen.

Wie viSozial hilft

„Da der Bildungsstand der Menschen hier sehr niedrig ist – die Analphabetenquote beträgt circa 15 Prozent – bieten wir für die Erwachsenen verschiedene Workshops und Bildungskurse an“, erklärt Yvonne Rössler, ehrenamtliche Vorsitzende der Organisation. „Mit Umwelt- und Hygieneschulungen möchten wir das Gesundheitsbewusstsein auch bei den Kindern fördern. Eine Ernährungsberaterin klärt die Bewohner über

ausgewogene Ernährung auf und hilft so, Krankheiten vorzubeugen.“ Rössler selbst ist bereits seit 2003 für viSozial aktiv und hat damals in Ecuador mit dem Aufbau des Patenschaftsprogramms in Quilotoa begonnen.

Besonders wichtig ist ihr dabei, den Kindern in den abgelegenen Gegenden des Andenraums Zugang zu in Deutschland selbstverständlichen Angeboten wie Bildung und Nahrung zu schaffen und sie zumindest manchmal ihren harten Alltag vergessen zu lassen. „Strahlende Kinderaugen waren immer der beste Dank“, erzählt die junge Mutter. „Ich empfinde es als große Bereicherung, tiefe Einblicke in die Kultur und Werte der indigenen Bevölkerung zu erhalten und von ihnen zu lernen.“

Kampf gegen Unterernährung

Das Lernen gilt für beide Seiten: Monatlich werden Workshops veranstaltet, um der Mangel- und Unterernährung vorzubeugen. So lernen die Einwohner gesunde Zubereitungsarten von traditionellen Lebensmitteln und auch die Verwendung von bisher weniger verzehrten Nahrungsmitteln, wie zum

Beispiel das alte Andenkorn Quinoa, kennen. Ein besonderes Augenmerk legt viSozial dabei auf die Kinder: Die Organisation trägt seit vier Jahren die Kosten für das Schulessen von rund 250 Kindern der Halbinsel. Die Unterernährung bei Kindern ist so nachweislich um zehn Prozent gesunken.

Patenschaften helfen

Im Dezember 2004 wurden über 50 neue Patenkinder aus der Bauerngemeinde Chifrón in das Förderprogramm aufgenommen. Diesen Kindern hilft viSozial vor allem durch verschiedene Veranstaltungen, Gesundheits- und Erziehungskampagnen sowie Ausflügen oder der Einrichtung einer Bibliothek. Eines dieser Kinder ist Lourdes. Vielleicht wird ihr Traum, Ärztin zu werden, doch noch wahr.

Wenn Sie mehr über die Arbeit von viSozial erfahren und gerne für das Projekt spenden oder für zehn Euro im Monat eine Patenschaft für ein Kind übernehmen möchten, finden Sie alle notwendigen Informationen auf der Website der Organisation unter visozial.org.

Anpassen, Auswandern, Flüchten

Die Folgen des Klimawandels bedingen weltweit Migration

Im Sommer 2013 wurde eine Studie der Universität Berkeley* veröffentlicht, die zum Schluss kommt, dass der Klimawandel die Gefahr von Kriegen steigert und sogar zu Konflikten zwischen einzelnen Menschen führt, ihr aggressives Verhalten anheizt. Sie ist statistisch ungenau und steht in der Kritik. Dass der Klimawandel aber schwerwiegende Folgen für die Menschen hat, steht fest. Viele verlieren dank der Erwärmung ihr Land und ihre Lebensgrundlage.



Die UNEP (United Nations Environment Programme) prognostiziert verheerende Veränderungen der landwirtschaftlichen Produktivität durch den Klimawandel bis 2080. In Regionen Afrikas, Asiens und Amerikas könnte sie um bis zu 50 Prozent sinken.

Quelle: Weltagrarbericht

Der Klimawandel wirkt sich drastisch auf das Leben vieler Menschen aus – und das nicht in ferner Zukunft, sondern bereits heute. Die Folgen sind Dürre und Überschwemmungen, Stürme und Tornados, der Anstieg des Meeresspiegels, die Versalzung des Grundwassers, häufigere und schwerere Unwetter, verstärktes Artensterben und die Ausbreitung alter und neuer Krankheitserreger. Manche Küstenregionen und Trockengebiete werden für den Anbau von Nahrungsmitteln vollständig verloren gehen. Das alles stellt die Landwirtschaft in den kommenden Jahrzehnten vor die wohl größten Herausforderungen ihrer zehntausendjährigen Geschichte. Internationale Organisationen, Regierungsvertreter sowie Klima- und Migrationsexperten sind sich sicher, dass diese Extreme zu globalen Migrationsbewegungen führen werden – nur über die Details sind sie sich noch nicht ganz einig.

Warum Menschen fliehen müssen

Gründe, warum Menschen ihre Heimat verlassen, gibt es so viele, wie Menschen, die es tun. Deshalb ist es auch nicht immer einfach von „Klimamigranten“ zu sprechen – oft sind die Folgen des Klimawandels nur ein Teil im Bündel verschiedener Gründe, die dazu führen, dass Abwanderungsbewegungen entstehen.

Klar ist jedoch: Wenn der Meeresspiegel ansteigt, Küstengebiete versalzen und steigende Temperaturen extremes Wetter hervorbringen, wird es zu Massenbewegungen kommen – der Zusammenhang dieser sogenannten „Hydrometeorologischen Katastrophen“ und Migration ist unbestritten.

Die Internationale Organisation für Migration schätzt, ein Meeresspiegelanstieg um einen Meter würde weltweit 360 000 Küstenkilometer betreffen – südpazifische Inselstaaten wie die Malediven oder die Carteret-Inseln werden jetzt schon „Sinking Islands“ genannt; 30 der 50 größten Städte der Welt liegen direkt an einer Meeresküste. Nicht alle in diesen Gebieten werden umsiedeln müssen, aber immerhin leben in den besonders gefährdeten Regionen – die weniger als einen Meter über dem Meeresspiegel liegen – bereits jetzt etwa 200 Millionen Menschen. Insgesamt 10 bis 25 Prozent aller weltweiten Migrationsbewegungen sollen bereits heute Resultate des Klimawandels sein, so schätzt zumindest der Wissenschaftliche Beirat der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU). Das wäre heute eine absolute Zahl von 25 bis 60 Millionen Migranten.

Es muss aber auch nicht gleich eine verwüstende Flutwelle oder langanhaltende Dürre hereinbrechen, damit Menschen ihren



Ein Mann rettet ein Kind vor dem Hochwasser im indonesischen Jawa Tengah. Wetterextreme, die zu Überflutungen führen, werden in Zukunft häufiger auftreten, warnen Klimaforscher.

Foto: Akbar Nugroho Gumay | Dreamstime.com

Wohnort verlassen müssen. Im Gegenteil: Es wird davon ausgegangen, dass gerade der schleichende Zusammenbruch ganzer Lebensräume durch den Klimawandel zum wichtigsten Auslöser weltweiter Migrationsbewegungen in den nächsten Jahren werden wird. Beispielsweise im Kampf um schwindende, natürliche Ressourcen (zum Beispiel kultivierbare Ackerflächen), bei denen heute prognostiziert wird, dass sie in vielen Gebieten zu bewaffneten Konflikten führen werden. Das bedeutet, dass jemand, der aus einem Kriegsgebiet flieht, erst auf den zweiten Blick auch ein Opfer des Klimawandels ist.

Auf den zweiten Blick

Hier wird deutlich, wie verwoben und komplex Migrationsprozesse wirklich sind. Denn selbst wenn das Klima ein ausschlaggebender Faktor ist, muss ein solches Phänomen immer in seinem sozialen, demografischen und politischen Kontext betrachtet werden. Zum Beispiel dann, wenn ein Staat aus politischen oder gesellschaftlichen Gründen versäumt, sich an die vorhersehbaren klimatischen oder geografischen Veränderungen anzupassen. Oder wenn andere, sogenannte „Pull-Faktoren“ – zu denen beispielsweise wirtschaftliche Motive gehören – Menschen in Ballungsräume oder Nachbarstaaten locken.

Deshalb ist und wird es auch immer schwierig sein, die Linie zwischen freiwilliger und unfreiwilliger Migration zu ziehen und die Betroffenen zu kategorisieren. Der Begriff „Klimaflüchtling“, der in vielen Berichten zum Thema als Aufhänger in Schlagzeilen herhält, ist nur einer von vielen verschiedenen Begriffen, mit denen klimabedingte Migranten bezeichnet und kategorisiert werden – einig sind sich Forscher und Experten da noch nicht. Die Genfer Flüchtlingskonvention lässt die prekäre Situation von „Klima- oder Umweltflüchtlingen“ bislang unerwähnt.

Traurige Einigkeit

Worüber sich allerdings alle einig sind: Klimabedingte Migration wird in Zukunft vermehrt auftreten. Davor sollten insbesondere die Industriestaaten nicht Augen und Ohren verschließen, denn sie tragen die Hauptverantwortung für den Klimawandel. Auch die betroffenen Staaten stehen in der Pflicht, ihre Bürger zu schützen. Allerdings ist die Zukunft der Leidtragenden am stärksten abhängig davon, inwiefern die Industriestaaten ihrer Verantwortung nachkommen: Durch Unterstützungsleistungen, Maßnahmen um die Folgen des Klimawandels weiter zu verringern und natürlich Aufnahme der Menschen, die gezwungen sind, ihre Heimat zu verlassen.

Hintergrundinformationen zum Thema:

www.forestfinance.de/go/weltagrarbericht

Das Kurzdossier der Bundeszentrale für politische Bildung KD_15_Klimamigration finden Sie als PDF zum Download unter www.forestfinance.de/go/klimamigration

* Die als Hsiang-Studie bekannte Untersuchung erschien im renommierten Magazin „Science“ am 2. August 2013, VOL. 341, #6145. Sie können den Artikel kostenpflichtig unter www.forestfinance.de/go/hsiang-studie lesen oder downloaden.

Janina Mai;

studiert an der Universität Bonn Germanistik und arbeitet bei ForestFinance in der Online-Redaktion.

Foto: Nicolas Rieger



Land Matrix veröffentlicht neue Daten zu großflächigen Landtransaktionen



Auf landmatrix.org stehen aktuelle Daten zu Landtransaktionen, die sogar zwischen beabsichtigten, abgeschlossenen und gescheiterten Verträgen unterscheiden. Diese Genauigkeit rückt so manches Vorurteil zurecht, wie das, dass China zu den großen Landgrabbern gehört. **Foto:** www.landmatrix.org

Das Projekt „Land Matrix Global Observatory“ hat die zweite Version der Online-Plattform www.landmatrix.org freigegeben. Mit diesem Open Data Instrument soll Transparenz rund um die oft umstrittenen

Investitionen in Land gefördert werden. Anhand des sorgfältig überarbeiteten Datensatzes kann jeder die Landtransaktionen mitverfolgen – von der Verhandlung bis zur Umsetzung.

Die aktuellen Ergebnisse der Land Matrix sind Momentaufnahmen einer dynamischen Datenbank – die konkreten Zahlen fluktuieren täglich. Trotzdem können sie einige Trends aufdecken: So zeigen die Daten, dass der großflächige Landerwerb tatsächlich weltweit stattfindet und insbesondere Subsahara-Afrika betroffen ist. Unter den wichtigsten Investoren finden sich OECD-Staaten, hier vor allem die USA und Großbritannien, aber Schwellenländer, etwa Malaysia und Indien, machen die größere Gruppe unter den Investoren aus. China hingegen spielt eine geringere Rolle als oftmals angenommen. Ein weiterer Trend: Bei landwirtschaftlicher Nutzung ist die Produktion für Biokraftstoffe von Bedeutung, einen größeren Anteil hat jedoch die Lebensmittelproduktion.

Seit dem Start der Beta-Version im April 2012 hat die Arbeitsgemeinschaft „Land Matrix Global Observatory“ viel Lob erhalten, aber auch Kritik. Für die Mitglieder

waren die Reaktionen wertvolle Lektionen für den Umgang mit und vor allem für den Erfolg von Open Data auf einem so intransparenten Gebiet. „Wir haben alle Anregungen sehr ernst genommen und wir danken all jenen, die dazu beigetragen haben“, sagt Madiodio Niasse, Direktor der International Land Coalition (ILC).

Die Verbesserung der Datenbasis erklärt die signifikanten Unterschiede zu früheren Gesamtschätzungen des weltweiten Landerwerbs (83,2 Millionen Hektar bei 1217 abgeschlossenen Transaktionen) im Vergleich zu jüngsten Schätzungen (32,6 Millionen Hektar bei 756 abgeschlossenen Deals). Die Daten unterscheiden nun zwischen beabsichtigten, abgeschlossenen und gescheiterten Verträgen. Die Plattform zeigt die genaue Phase an, in der das jeweilige Projekt steckt – von den Verhandlungen, über erste Infrastrukturmaßnahmen, bis hin zur tatsächlichen Produktion. So weisen die Daten darauf hin, dass bis heute zwar viel Land erworben wurde, jedoch nur vergleichsweise wenig in die Produktion gebracht wird. Einige, oft sehr umfangreiche Vorhaben, scheitern aber bereits während der Verhandlungen. www.landmatrix.org

Gesetz gegen Nahrungsmittelspekulation wirkungslos?



Lärmdemonstration am 16. Oktober zum Welternährungstag. Zu der Aktion haben Campact, Attac und Oxfam im Bündnis mit weiteren zivilgesellschaftlichen Organisationen aufgerufen. **Foto:** Hennig Lüders

„Das Bundesfinanzministerium verschweigt ‘Schlupflöcher’ für Agrar-Spekulanten in dem aktuellen EU-Gesetzesentwurf zur Eindämmung der Nahrungsmittelspekulation“, sind die Verbraucherschutzorganisation Foodwatch und die Entwicklungsorganisation Oxfam überzeugt. Für sie enthält der Gesetzestext zur Regulierung der Finanzmärkte (MiFID-Richtlinie), über den die europäischen Finanzminister beraten, zahlreiche Ausnahmeregelungen, die nicht zu der nötigen Eindämmung schädlicher Wetten auf die Preise von Agrar-Rohstoffen führen.

„Finanzminister Wolfgang Schäuble weiß: Von einer ‘strikten Regulierung’ der schmutzigen Geschäfte mit Agrar-Rohstoffen kann keine Rede sein. Er stellt sich zwar gerne als strenger Regulierer der Finanzmärkte dar, tatsächlich geht er vor

den Lobbyisten der Finanzindustrie in die Knie. Diese haben es geschafft, so viele Ausnahmeregelungen in den Gesetzesentwurf einzubauen, dass die Spekulationsgeschäfte auf Kosten der Ärmsten einfach weiter gehen werden“, kritisiert Foodwatch-Geschäftsführer Thilo Bode. Konkret geht es bei den Beratungen der EU-Finanzminister zur Regulierung der Rohstoffterminbörsen vor allem um die Einführung sogenannter „Positionslimits“. Damit soll die Zahl der zu rein spekulativen Zwecken abgeschlossenen Terminverträge auf Agrar-Rohstoffe begrenzt werden.

Informationen zu der MiFID-Richtlinie der EU finden Sie unter www.forestfinance.de/go/mifid. Die Analyse von Foodwatch und Oxfam hier: www.forestfinance.de/go/foodwatch-oxfam

Dossier: Landraub. Der globale Kampf um Boden fordert Opfer

Es sind die Bauern und Hirten, die die Ernährung in den Ländern sichern können, in denen immer noch Hunger herrscht. Es wäre also nichts wichtiger, als diese Bauern und Hirten im Süden der Welt zu unterstützen. Doch darum geht es den meisten Investoren nicht, die sich derzeit weltweit um riesige Flächen Kulturland reißen. Regierungen wollen Nahrungsmittel, um die Versorgung ihrer Bevölkerungen zu sichern. Private Konzerne und Finanzinvestoren kaufen Land, um die Produkte anzubauen, mit denen sich weltweit am meisten verdienen lässt.

Land ist in den vergangenen Jahren zu einer begehrten Ressource geworden. Wenn ganze Länder die Versorgung ihrer Menschen in Zukunft sichern wollen, wenn weltweit mehr Fleisch gegessen und mehr Energie verbraucht wird – dann steigen die Preise für Nahrungsmittel und Energiepflanzen. Umso wertvoller wird dann das Land, auf dem sie wachsen.

Lange hat es gedauert bis bekannt wurde, was gespielt wird. Doch inzwischen wächst der globale Widerstand gegen die Landnahme. Jetzt unterstützt die Zivilgesellschaft im Norden den Kampf der Betroffenen um ihr Land. Und: Je mehr die Interessen vieler Landkäufer ans Tageslicht kommen, umso stärker wächst der Druck auf die Investoren und auf die Politik, die diese bislang häufig einfach gewähren lässt.

Das Publik-Forum Dossier „Landraub“ will diesen Druck verstärken. Es zeigt beispielhaft auf, wer aus welchem Grund wo investiert und was dies für die Menschen vor Ort und für die Umwelt bedeutet. Aber es zeigt auch das Engagement von Menschen, die sich ihrer Heimat nicht berauben lassen wollen – und was sie erreichen können, wenn sie genügend Unterstützung finden.

Gedruckte Exemplare des Dossiers können gegen Versandkosten über info@suedwind-institut.de und die PDF-Version unter www.publik-forum.de/Politik-Gesellschaft/publik-forum-dossier-landraub-nein-danke bestellt werden.



Vor allem durch Düngung hat sich die Stickstoff-Menge in Land-Ökosystemen wie etwa in landwirtschaftlich genutzten Gebieten, aber auch in Wäldern und Feuchtgebieten seit Mitte des 19. Jahrhunderts verdoppelt.

Foto: photocase/Stefanie Roth Grafik: BUND

Noch nie wurde weltweit so viel Dünger verwendet wie heute. Eine gemeinsame Studie der Heinrich-Böll-Stiftung und der Naturschutzorganisation WWF warnt: Die falsche Nutzung von Mineraldüngern in den Tropen und Subtropen hat fatale Auswirkungen auf die Qualität der Böden und gefährdet damit mittel- und langfristig die Ernährungssicherheit ganzer Regionen. „Die Industrienationen dürfen ihre eigene Dünger-Orgie nicht nach Afrika exportieren. Die immensen Investitionen in mineralische Düngemittel, wie sie derzeit forciert werden, sind kontraproduktiv und führen allenfalls zu sehr kurzfristigen Ertragssteigerungen“, sagt Birgit Wilhelm, Referentin für nachhaltige Landwirtschaft beim WWF. Der Boom der Düngemittel nütze vor allem den großen Agrarkonzernen, die in Afrika umfassende Lobbyarbeit leisten. So führe der vermehrte Einsatz gerade von Stickstoffdüngern zu Bodenversauerung, die das Pflanzenwachstum hemme. Gleichzeitig wird verstärkt Humus abgebaut, der für die Verfügbarkeit von Nährstoffen und Wasser besonders wichtig ist. Fehlt der Humus, werden die Nährstoffe mit jedem Regen ausgewaschen. „Der synthetische Stickstoff zerstört die Bodenfruchtbarkeit, eine zentrale Grundlage der Landwirtschaft und gefährdet ganze Ökosysteme“, warnt Wilhelm.

„Es ist daher eine grundlegend falsche Entscheidung, wenn einzelne afrikanische Regierungen bis zu 70 Prozent ihres Agrarbudgets für die Subventionierung von Dünger ausgeben, statt in ein nachhaltiges Bodenmanagement zu investieren“, so Christine Chemnitz, Referentin für internationale Agrarpolitik in der Heinrich-Böll-Stiftung. Nur wenn der Humus in den Böden erhalten bleibt, sind sie langfristig ertragreich und können einen Beitrag im Kampf gegen Hunger und Armut leisten.

Gewinner und Gewinne im Jubeljahr

Wir feiern 2013 ganze 10 Jahre BaumSparVertrag und verlosen jeden Monat ein Wald-Event. Die Halbzeit ist jetzt rum – und drei Viertel der Gewinne sind „abgefeiert“. Welche, lesen Sie auf dieser Seite. Welche Sie noch gewinnen können auf www.forestfinance.de/2013. Darunter ist auch noch der Hauptgewinn – eine Reise nach Panama. Der wird – unter allen, die einen neuen BaumSparVertrag abschließen – Ende Dezember verlost!



Die Gewinner des März-Events radeln im Juni unter ortskundiger Führung durch Berlin. Erich Weber von der Deutschen Umweltstiftung hatte die Tour ausgearbeitet, um seinen Gästen die nachhaltigen Seiten Berlins zu zeigen. „Die Tour verlief sehr harmonisch und der Wettergott hatte sich auch von der besten Seite gezeigt“, freut sich Erich Weber.

Foto: Jens Kebernik



Gerhard Scholz: „Wir kannten die Gruppe vorher nicht, hören aber gerne 'handgemachte' Musik. Die Musik und besonders die Live-Präsentation haben uns an dem Abend sehr gut gefallen.“

Foto: JGerhard Scholz

Januar-Gewinn: Ein **Konzertabend mit Wildes Holz**; Unser Gewinner Gerhard Scholz kam Ende Februar in den Genuss der „handgemachten“ Musik.

Februar-Gewinn: Fiel leider der Wirtschaftskrise anheim; die Gewinner sollten eine **Tour mit Elektro-Scootern von Vectrix** bekommen; Vectrix musste Insolvenz anmelden und die Tour absagen.

März-Gewinn: Eine **Tour durch Berlin mit Erich Weber von der Deutschen Umweltstiftung**, samt Übernachtung im Hotel Scandic Potsdamer Platz; zwei Gewinner und Begleitung radelten im Juni quer durch Berlin.

April-Gewinn: **Führung mit Peter Wohlleben durch das Projekt „Wilde Buche“** von ForestFinance und B.A.U.M. e.V. Unsere Gewinnerin nahm im August eine Freundin mit in den Wald.

Mai-Gewinn: **Erlebniswochenende in der Fränkischen Schweiz** mit der Forstwissenschaftlerin Dr. Carola Paul. Das Event findet im September nach Redaktionsschluss statt; zwei Gewinnerinnen + Begleitung freuen sich schon darauf

Juni-Gewinn: **Blockhütte bauen mit Peter Wohlleben** im Wilde-Buche-Wald; unsere Gewinnerin Laura Cerman ist begeistert: „Es wird sicher eine ganz besondere und abenteuerliche Erfahrung. Ich hatte bereits Fernsehsendungen über Peter Wohlleben und über

dieses Projekt gesehen und wollte mir sein Buch dazu kaufen. In diesem Fall kann ich alles hautnah miterleben!“

Juli-Gewinn: **Waldführung durch den Sachsenwald** bei Hamburg mit B.A.U.M. e.V.; wir warten noch auf die Rückmeldung des Gewinners; sobald er sich mit uns in Verbindung setzt, legen wir Treffpunkt und Termin fest.

August-Gewinn: **Besuch des WoodStockInvest-Fests in Bonn**; die Gewinner freuen sich auf das Kabarett von Georg Bauernfeind und Finanzfachmann Max Deml mit dem Programm „Grünes Geld und frische Blüten“.

September-Gewinn: Gemeinsam mit a.s.s Concerts **2 x 2 Konzerttickets**; die Gewinner können aus vier spannenden Live-Acts wählen.

Wenn Sie auch noch gewinnen wollen – ein schokoladiges Fest für alle Sinne zum Beispiel – klicken Sie einfach auf www.forestfinance.de/2013

Inga Meys betreut in der Bonner Zentrale die ForestFinance-Kunden und bringt in unserem Jubeljahr die Gewinne zu den Gewinnern.



Menschen, Partner, Ein- und Aussichten

Neue Gesichter, bewährte und erweiterte Angebote, Transparenz

Fotos: ForestFinance



Katharina Gutsche bei den Dreharbeiten zu unserem Baum-Film in Panama.



Der neue ForestFinance-Baumfilm – von der Baumschule in den Wald.



Geschäfts- und Nachhaltigkeitsbericht sind fertig. Darin finden Sie alles, was 2011–2013 wichtig war.

Katharina Gutsche – ist ganz frisch im ForestFinance-Team. Als Assistentin der Geschäftsführung koordiniert sie nicht nur Termine und Geschäftsreisen, sondern behält auch alles im Blick, was im Unternehmen passiert. Zum Team gehört die Hamburgerin seit September 2012: Ein Jahr lang sammelte sie zunächst als Trainee Erfahrungen in verschiedenen Unternehmensabteilungen und produzierte dabei unter anderem einen Film über unsere Wälder in Panama und Kolumbien. Das Thema liegt ihr als Kauffrau für audiovisuelle Medien im Blut: So gehören auch Eventplanung und Medienproduktion zu ihren Aufgabenschwerpunkten bei ForestFinance. Auch wenn sie nun in Bonn lebt, schlägt das Herz der „Hamburger Dorn“ immer noch für ihre Heimatstadt, so dass sie privat möglichst viel Zeit dort verbringt. „Während meiner Zeit in Panama und Kolumbien konnte ich hautnah erleben, was es heißt, 'Wald zu machen'. Wenn man beobachten kann, mit wie viel Fürsorge jedes einzelne Bäumchen (und es gibt ungefähr 1100 Bäume pro Hektar!) aufgezogen wird, kann man schon ein Stück weit stolz sein, Teil der ForestFinance-Welt zu sein.“

ForestFinance Sneak Preview. Wenn Sie wissen wollen, wie es bei ForestFinance in Panama aussieht, wie unsere Bäume als kleine Samen in die Baumschule kommen, hier zu Setzlingen heranwachsen und dann in den Wäldern groß werden, können Sie sich das in unserem BaumFilm anschauen.

Unsere ehemalige Trainee und gegenwärtige Assistentin der Geschäftsführung, Katharina Gutsche (siehe links), war mit einem Kamerateam in den ForestFinance-Wäldern in Panama unterwegs und hat ein Video gedreht, das das Werden eines Baumes von der Baumschule bis zur Ernte zeigt. Sie können hier alles sehen: Was das Besondere an ForestFinance-Wäldern ist, wer für uns arbeitet und sogar erleben, wie das Leben eines ForestFinance-Baums verläuft.

Der Film erzählt in wunderschönen Bildern, wo der Unterschied zwischen „Wald machen“ und „Holz erzeugen“ liegt – nämlich in der Umsicht und Geduld, die wir mit dem Wald haben und der Weitsicht, nur so viel Bäume daraus zu holen, dass der Wald naturnah und voller Artenvielfalt weiter leben kann. Klicken Sie mal rein: www.forestfinance.de/unsere-waelder/videos

Zahlen, Daten, Fakten in einem Dokument: Über acht Millionen gepflanzte Bäume, über 11000 Kunden und über 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf drei Kontinenten. Die Bilanz für 2011 und 2012 kann sich sehen lassen.

Bereits zum zweiten Mal in Folge hat ForestFinance einen Nachhaltigkeitsbericht vorgelegt. Dieser beinhaltet für den Zeitraum 2012/2013 auch den Geschäftsbericht des Unternehmens. Der Nachhaltigkeitsbericht basiert auf den international anerkannten Leitlinien für die Nachhaltigkeitsberichterstattung G3 der Global Reporting Initiative (GRI). 1997 in Partnerschaft mit dem Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) gegründet, arbeitet GRI weltweit daran, einheitliche Standards für das Verfassen von Nachhaltigkeitsberichten einzuführen. Auf 52 Seiten stellt der Bericht neben der Unternehmensstruktur und –philosophie nicht nur die wichtigsten Kennzahlen vor. Er beinhaltet darüber hinaus eine Ökobilanz des Unternehmens, welche die „grünen Werte“ darstellt, die in 2011 und 2012 geschaffen wurden. Sie finden ihn auf www.forestfinance.de/geschaefts-nachhaltigkeitsbericht2012-2013

Fingerübungen: Erntezeit in Peru

Im Sommer 2013 lief die erste Probeernte in Peru



Marisol Najarro, unsere Kakao-Projektleiterin in Peru, freut sich über die reiche Ernte. Die Bananenbüschel konnte sie trotz der Hochgefühle nicht anheben.

Foto: ForestFinance/Enrique Veintemillas

Wir haben im 2013 in Peru die ersten Ernten eingeholt. Es wurden die Früchte der Bananenstauden geerntet, die wir als Schattenpflanzen auf den Plantagen angebaut haben, und natürlich Kakao, der hauptsächlich im Juni und Juli geerntet wird. Diese Ernte war unser erster Test und dient im Rahmen des Forstmanagementplans zum Einüben von Prozessen und zum Kennenlernen von Qualitäten und Marktpreisen.

„Die in Peru erzielten Ernteerträge wurden in den alten Kakao-beständen erzielt, welche im vergangenen Jahr einen Pflegeschmitt bekommen haben, nachdem sie lange nicht gepflegt wurden“, erklärt unsere Kakaoexpertin Dr. Silke Elwers. Die alten Bestände hatten wir erst im vergangenen Jahr übernommen: „Vor diesem Hintergrund ist die bislang erzielte Ernte von 800 Kilogramm je Hektar Altbestand sehr erfreulich. Und bis Jahresende kommt noch mehr dazu“, meint Dr. Elwers. „Diese Ernte dient als Fingerübung, die unsere Mitarbeiter schult und auf die zukünftig relevanten Ernten vorbereitet“, erklärt auch die Projektleiterin Marisol Najarro.

Kakaoveranstaltungen von ForestFinance in Deutschland

Nachdem das erste CacaoInvest-Event Anfang des Jahres in Hamburg ein voller Erfolg war, hat ForestFinance die Veranstaltung im Sommer 2013 aufgrund der großen Nachfrage wiederholt: Unter dem Motto „Kakao – kennen, lernen, lieben“ luden wir 41 Gäste, darunter vor allem Kunden, Interessenten und Vertriebspartner, ins Wälderhaus in Hamburg Wilhelmsburg ein. Mit dabei war natürlich ForestFinance-Kakao-Expertin Dr. Silke Elwers, die den Teilnehmern das eine oder andere süße Geheimnis des Kakaos offenbarte. Die Teilnehmer durften Kakao mit allen Sinnen erleben: frische Kakaofrüchte schmecken, echte Kakaobohnen rösten und edle Panama-Schokolade genießen. Die Planung für weitere Veranstaltungen in den deutschen Metropolen Hamburg, München, Köln/Bonn und bald auch in Berlin laufen auf Hochtouren.



ForestFinance-Mitarbeiter holen Kakaobohnen aus den Früchten. In 2013 sind bislang über 7 200 Kilo Rohkakao geerntet worden. Foto: ForestFinance/Marisol Najarro

Die geernteten Bananen wurden auf dem örtlichen Markt verkauft. Es handelt sich dabei nicht um die bei uns bekannten Obstbananen, sondern um Kochbananen. Die Kochbanane, auch Gemüsebanane, Mehlbanane oder Pisangfeige genannt, heißt in Peru „plátano“ und ist die Frucht vieler Sorten der Bananenart *Musa paradisiaca*. Die Kochbanane gehört in Peru, wie in vielen tropischen und subtropischen Regionen, zu den Grundnahrungsmitteln, ähnlich wie die Kartoffel in Europa. Roh schmecken Kochbananen sehr mehlig. Gebraten und frittiert sind sie aber ein Leckerbissen, der auch in Deutschland immer mehr Liebhaber findet.

Peru gehört mit knapp zwei Millionen Tonnen jährlicher Ernte zu den größten Kochbananenproduzenten der Welt. Es liegt hinter den führenden afrikanischen Anbauländern auf Rang sieben. Mehr Informationen zu Bananen finden Sie auf unserer BaumSchul-Seite 43. Wenn Sie sehen wollen, wo die Ernte stattfand, klicken Sie auf die interaktive Karte unter www.forestfinance.de/peru-karte und auf <https://vimeo.com/72970467> sehen Sie den Film dazu.



Das ForestFinance-Team auf der Kakao-Veranstaltung in Hamburg: (v. l. n. r.): Kundenbetreuerin Inga Meys, Organisatorin Katharina Gutsche, ForestFinance-Geschäftsführer Harry Assenmacher, Kakao-Expertin Dr. Silke Elwers, unser Trainee Léonie Ahrens und ForestFinance-Panama-Geschäftsführerin Petra Kollmannsberger.



Schutzwald auf der Finca La Paz.

Foto: Petra Kollmansberger/ForestFinance

Kolumbien: „El riesgo es, que te quieras quedar ...“

„... das Gefährliche ist, dass du hierbleiben möchtest“ – so preist die Tourismusbehörde Kolumbiens das Land zwischen Karibik und Pazifik an. Zu Recht: Kolumbien hat es nach Jahren politischer Instabilität geschafft, den Drogen- und Guerillakrieg einzudämmen, ausländische Investoren anzusprechen und ein beeindruckendes Wirtschaftswachstum hinzulegen. Gemeinsam mit den wirtschaftlich ähnlich starken Ländern Peru, Mexiko und Chile arbeitet Kolumbien sogar an der Umsetzung einer Freihandelszone, die als das Zukunftsprojekt Lateinamerikas angesehen wird.

Auch ForestFinance ist seit 2012 mit einem eigenen Projekt in die kolumbianische Region Vichada vertreten. Hier grenzt Savanne an ursprünglichen Regenwald (wir berichteten in der ersten ForestFinest des Jahres 2013), der Boden ist anspruchsvoll und unsere Baumart Acacia mangium genau richtig, um ihn wieder mit Nährstoffen anzureichern.

Über drei Millionen Bäume hat ForestFinance seit dem vergangenen Jahr hier herangezogen und gepflanzt. Gemeinsam mit insgesamt 55 Forstarbeitern vor Ort bewirtschaften wir über Über 10000 Hektar von denen mehr als 3000 bereits aufgeforstet sind. Das ist einerseits gut für Boden und Umwelt, andererseits profitieren natürlich auch die Menschen, die für uns arbeiten, von langfristigen Arbeitsplätzen, fairen Löhnen, einer Kranken- sowie Sozialversicherung. Menschen, Bäumen und Boden geht es rund um unser kolumbianisches GreenAcacia gut. Wenn Sie mehr darüber erfahren wollen, gehen Sie einfach auf www.greenacacia.de

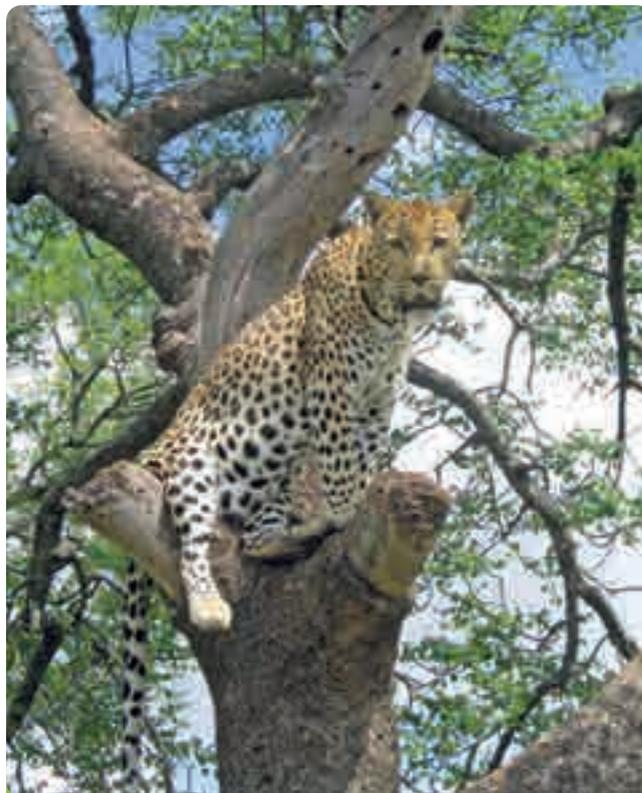


Foto: Joan Koele/www.sxc.hu

GreenAcacia verspricht satt grüne Zeiten ...

Artenschutz bedeutet ForestFinance seit jeher sehr viel. Und so bietet auch die Finca La Paz in Kolumbien einer Vielzahl unterschiedlichster Tier- und Pflanzenarten neuen Lebensraum. In dem von vielen Flussbetten durchzogenen Gebiet und seinen langen Galeriewäldern finden nicht nur Insekten und Pflanzen einen Platz. Unsere Mitarbeiter haben hier auch viele große Tiere entdeckt: Schildkröten, Rehe oder die für die Region typischen Wasserschweine „Capibaras“, die übrigens zu den größten Nagetieren der Welt gehören. Besonders interessant sind aber die Spuren eines Jaguars, die sie ebenfalls auf der Finca fanden. Sie sichteten sogar den schwarzfelligen Bruder des Jaguars, einen Panther, zwischen den Akazien.

Jaguare stehen – wie mittlerweile mehr als 80 Prozent aller Großkatzen – auf der Roten Liste der bedrohten Tierarten. Die großen Raubkatzen benötigen weitläufige Reviere um zu überleben. Es freut uns deshalb umso mehr, dass sich die Tiere in der Umgebung unserer Akazien-Wäldern heimisch fühlen und auch einen Abstecher auf unsere Flächen nicht scheuen. Damit das so bleibt haben wir im Mai 2013 einen Wissensaustausch mit der Organisation „Panthera“ begonnen. Als Ergebnis der Zusammenarbeit, soll schon bald in der Nähe unserer Aufforstungsflächen ein sogenannter Jaguar-Korridor als besondere Schutzzone eingerichtet werden, den die Tiere auf Nahrungssuche möglichst sicher und unbehelligt durchqueren können.

Meldungen aus Panama +++ Meldungen aus Panama +++ Meldungen aus Panama +++



Große (grüne) Parade

Jedes Jahr findet in der westlichen panamischen Provinz Chiriqui im Rahmen des „Movimiento Federalista de Chiriqui“ (frei übersetzt: Föderalistische Bewegung Chiriqui) in einem der 13 Distrikte ein Umzug statt. Auf geschmückten Motivwagen – ähnlich wie beim rheinländischen Karneval – werden Kultur, Traditionen und wichtige Entwicklungen der Region dargestellt. Dieses Jahr war der Distrikt San Felix an der Reihe, wozu auch Lajas Adentro gehört. Da ForestFinance in Las Lajas ein wichtiger Auftraggeber ist, wurde der dafür repräsentative Wagen zum Thema Aufforstung und Baumschule dekoriert.



Umweltpädagogik in San Felix

Schüler der 9. Klasse aus dem Nachbarort von Las Lajas, San Felix, baten ForestFinance um Unterstützung bei ihrer Hausarbeit „Wald und Klimawandel“, die sie im Rahmen der Woche der Wissenschaft in der Sekundarschule vorstellen wollen. Massiel Armuelles (links) und Silke Berger (rechts) begleiteten die Schüler auf die Baumschule und auf die ForestFinance-Finca La Luna, um hier mit ihnen Kurzvideos und Interviews aufzunehmen. Das Material wurde der Gruppe zur Verfügung gestellt. Rund um das Thema Wald und Umwelt stehen wir Schülern und Studenten immer gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Artenschutz-Monitoring für Schüler

ForestFinance unterstützt seit langem die Umwelt-AG „Grupo Alfa“ in Las Lajas. Im Mai zeigten wir Schülerinnen und Schülern, wie eine Stichprobe für ein Artenschutz-Monitoring abläuft: Silke Berger von ForestFinance zog gemeinsam mit den Kindern los, um festzustellen, welche Pflanzenarten im 14 Jahre alten ForestFinance-Wald auf der Finca Los Rios 3 und einer benachbarten Teakmonokultur zu finden sind. Die Schüler sammelten Blätter, Blüten und Samen und werteten das Material aus: Während die Schüler im ForestFinance-Mischwald ganze 46 verschiedene Pflanzenarten gefunden hatten, waren es auf der Teak-Plantage nur 18.

Fünf Jahre ForestFinance in Panama

Im Mai 2013 wurde in Las Lajas zum großen Jubiläum geladen. Die ältesten ForestFinance-Bäume in Panama sind zwar mit 18 Jahren schon volljährig, Anlass dieser Zusammenkunft war aber die im Jahr 2008 durchgeführte Übernahme des Forstdienstleisters vor Ort: die ForestFinance Gruppe war geboren und feiert nun den fünften Geburtstag. In dieser Zeit ist viel passiert: Die gemanagte Fläche stieg von 700 auf 14500 Hektar, die Mitarbeiter ermöglichten den Kauf, die Entwicklung und den Ausbau der Infrastruktur von 35 neuen Fincas sowie die Begutachtung von 100 Fincas. Sie prüften weitere 30000 Hektar, verwirklichten mehr als 400 Grundstückseintragungen und betreuten rund 200 Kundenbesuche in Panama. Gefeierte wurde mit vielen Gästen – darunter befanden sich die Bürgermeisterin Miriam Mabel Sanmartín, Vertreter der Umweltbehörde ANAM, Ingenieure des Landwirtschaftsministeriums MIDA, Mitarbeiter des Banco Nacional, Professor Ovidio Noboa von der Universidad Panama/Chiriqui, Lehrer der örtlichen Sekundarschule – und zwei VertreterInnen von jedem ForestFinance-Arbeitsteam.



Petra Kollmannsberger, ForestFinance-Geschäftsführerin (re.), und unsere Forstingenieurin Yaels Camacho stoßen mit Bürgermeisterin Miriam Mal Sanmartín aufs Jubiläum an.

Foto: ForestFinance/Silke Berger

Lernen in Vietnam



Forststudenten der Universität Hue in Vietnam bei der Abschlussfeier ihrer praktischen Studien auf den ForestFinance-Flächen. **Foto:** ForestFinance/Matthias Maier



Foto: ForestFinance

Forststudium ganz praktisch: 29 Studenten der Universität Hue hatten 2013 zwei Wochen lang die Gelegenheit, Durchforstungsarbeiten in unseren Forsten in Vietnam kennenzulernen. Unsere Forstingenieure Burkhard Gutzmann und Matthias Maier zeigten ihnen, wie wir unsere Waldflächen nachhaltig bewirtschaften.

Durchforstungstechniken sind in Vietnam weitgehend unbekannt und auch viele der Geräte wie Höhenmesser und GPS waren den angehenden Forstfachkräften neu. Die Studenten waren mit viel Freude dabei und so wird es nicht die letzte Gruppe gewesen sein, die im Rahmen unserer Kooperation mit der Uni Hue unsere Forste erkundet!

Während dieses Praktikums erreichte uns in Bonn die Nachricht von unserem Mitarbeiter Florent Kaiser über ein Prachtexemplar: „Gestern mit den Studies ein Prachtstück im 2006er Wald beim Markieren gefunden! Steckbrief: 24,5 Zentimeter Durchmesser, circa 22 Meter Höhe, circa 0,5 Festmeter. Steht ziemlich frei. Umliegende Bäume sind wohl letztes Jahr abgestorben und lagen als Totholz noch herum (gut!). Wir haben an dem Beispiel den Studenten aus der Uni Hue die Auswirkungen des Thinnings erklärt. Die umliegenden Bäume hatten durchschnittlich 15 Zentimeter im Durchmesser.“

Florent Kaiser und Matthias Maier, die das Uni-Projekt in Vietnam mit den Studenten durchführten, freuen sich über eine prächtige Akazie in unseren Wäldern.

Freude in Quang Tri

45 Kinder aus drei nordvietnamesischen Gemeinden um Quang Tri, wo auch die ForestFinance-Flächen liegen, bekamen von uns ein Schreibtischset samt Stuhl. Die Mitglieder der Communities bestimmten, welche Kinder die Sets am dringendsten brauchten und am meisten verdienten – was an guten Schulleistungen gemessen wurde. Dabei wurden auch ethnische Minoritäten berücksichtigt.

Viele Familien sind aus der 1 200 Kilometer entfernten Ho-Chi-Minh-Stadt aufs Land gezogen, um ihren Kindern eine bessere Ausbildung zu ermöglichen, die in der Metropole viel zu teuer ist. ForestFinance unterstützt sie dabei.



Feiern in Deutschland



IHK-Geschäftsführer Dr. Hubertus Hille (re.) überreichte Iris Gerritsen, ForestFinance-Kundenbetreuung (mi.), und unserem Geschäftsführer Vertrieb, Olaf van Meegen, die Auszeichnung. **Foto:** IHK Bonn/Rhein-Sieg

Für ihr regionales Engagement wurde die Forest Finance Service GmbH als „Erster Sieger“ mit dem „Ludwig“ ausgezeichnet. Den Preis lobten die Industrie- und Handelskammer (IHK) Bonn/Rhein-Sieg, die Regionalstelle der Oskar-Patzelt-Stiftung und die Telekom Deutschland (Zentrum Mehrwertdienste) in diesem Jahr erstmals aus. „ForestFinance hat die Jury in allen Wettbewerbskriterien Gesamtentwicklung des Unternehmens, Schaffung und Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen, Innovation und Modernisierung, Engagement in der Region sowie Service und Kundennähe überzeugt“, begründete IHK-Hauptgeschäftsführer Hubertus Hille die Entscheidung. ForestFinance hatte sich als eines von neun Unternehmen für den Preis qualifiziert. Unter allen Wettbewerbsteilnehmern wurde das Unternehmen nun vorab mit dem regionalen Mittelstandspreis „Ludwig“ (benannt nach Bonnns berühmtestem Sohn Ludwig van Beethoven) gewürdigt und ist weiterhin im Rennen um den Großen Preis des Mittelstandes, der im September 2013 in Düsseldorf verliehen wird. „Diese Auszeichnung ist für uns eine besondere Ehre“, so Olaf van Meegen, ForestFinance-Geschäftsführer Vertrieb, der den Preis entgegennahm.

Klima schützen – wie im Schlaf

Mit ruhigem Gewissen schläft's sich besser! Klimaneutral übernachten – ohne auf Qualität und Komfort zu verzichten – das ist möglich als Gast in einem „Klima-Hotel“.

Auf Reisen und im Urlaub schätzen und nutzen wir eine möglichst intakte Natur und Landschaft. Jeder Urlauber trägt jedoch auch zu ihrer Schädigung bei, denn durch seine An- und Abreise, den Energieverbrauch der Unterkunft und sogar durch sein Abendessen entsteht klimaschädliches CO₂, das den Klimawandel anfeuert. Wirklich ernst gemeinte klimafreundliche Tourismus- und Hotelangebote sind rar gesät.

Mit positivem Beispiel gehen da die zehn „Klima-Hotels“ seit 2010 voran. Die „Klima-Hotels“ sind ein Zusammenschluss verschiedener Gastgeber, die sich bereits über eine Viabono-Zertifizierung als nachhaltig ökologisch wirtschaftende Häuser bewährt haben und Öko-Urlaubern einen sauberen Aufenthalt ermöglichen. Sie durchlaufen jährlich einen Check ihrer Klimabilanz und optimieren diese kontinuierlich durch Energieeffizienz- und Klimamaßnahmen. Und sie gehen noch einen bedeutenden Schritt weiter: Der CO₂-Fußabdruck wird konsequent und vollständig ausgeglichen – und ermöglicht so allen Besuchern eine klimaneutrale Übernachtung ohne zusätzliche Kosten. Beraten und begleiten lassen sich die Hotels dabei von den Klimaschutzexperten von CO₂OL.

Die nicht weiter reduzierbaren CO₂-Emissionen lassen die zehn Häuser über einen gemeinsamen „Klima-Hotels-Wald“ in Panama ausgleichen. Bislang wurden bereits gute sechs Hektar Wald im Osten Panamas durch CO₂OL wiederaufgeforstet, eine Fläche fast so groß wie neun Fußballfelder. 6280 junge Bäume wachsen dort nun auf ehemaligen Brachflächen zu Mischwald heran, schaffen Lebensraum für Tiere und Pflanzen sowie Arbeitsplätze für die Menschen vor Ort. Um die Ausgleichsmaßnahme transparent zu gestalten, wird der heranwachsende Klima-Hotels-Wald durch Dritte überprüft und nach den international anerkannten Klimastandards CarbonFix und CCBS (Climate, Community & Biodiversity Standards) sowie dem FSC Standard validiert.

Bei den Urlaubern und Tagungsgästen kommt dieses Engagement gut an. Die Klima-Hotels freuen sich über wachsenden Zuspruch und immer mehr Viabono-Hotels entscheiden sich, den konsequenten letzten Schritt mitzugehen und „Klima-Hotel“ zu werden. Und die Gäste? Sie übernehmen im Schlaf Verantwortung für das Klima und pflanzen Bäume – beim „Sägen“.

Thomas Puchan, Hotelmanager des ECOINN Hotel am Campus:

„Wir haben uns zur Kompensation unseres CO₂-Ausstoßes für den Klima-Hotels-Wald in Panama entschieden, weil er nicht nur unserem Weltklima gut tut, sondern auch den Menschen vor Ort. Wir begrüßen, dass in Panama durch die Wiederaufforstung Arbeitsplätze geschaffen worden sind zu einer Entlohnung, die deutlich über dem landesüblichen Mindestlohn liegt, inklusive der gesetzlichen Kranken- und Rentenversicherung sowie freiwilligen Zusatzleistungen wie einer



im Überblick



ECOINN Hotel am Campus

Das 2009 eröffnete ECOINN Hotel liegt direkt am Campus der Esslinger Ingenieurhochschule, unmittelbar an der malerischen Altstadt mit ihren zahlreichen historischen Gebäuden. Strom und Wärme erzeugt das Hotel mittels einer Turbine beziehungsweise

einem Wärmetauscher direkt im Haus aus Neckarwasser. Als „Bett & Bike“-Hotel beweist das Haus ein Herz für Radfahrer, auch für E-Biker gibt es eine Ökostromtankstelle. Tagungsgäste sind im ECOINN gut aufgehoben. Als Sozialunternehmen bietet das Haus Menschen mit Handicap einen sicheren Arbeitsplatz. www.klima-hotels.de/ecoinn



Waldhotel Felsbachhof

Bio-dynamisch geht es zu in diesem Waldhotel in Rheinland-Pfalz, denn das Restaurant – das Herzstück des Hauses – setzt auf Slowfood. Seit 2008 werden hier ausschließlich bio-zertifizierte regionale und saisonale Köstlichkeiten serviert. Preisgekrönte

Wanderwege, Mountainbike-Strecken und mehr als 300 Kilometer Nordic Walking Parcours laden zu sportlichen Herausforderungen in der umliegenden Naturlandschaft ein. Wer es gemütlicher mag, kann Sehenswürdigkeiten der Region wie die Burg Lichtenberg oder den Wildpark auf dem Potzberg unsicher machen. Für Gruppen werden urige Wanderungen mit Eseln angeboten. www.klima-hotels.de/felsbachhof

Lebensversicherung zur Absicherung der Familien und Aus- und Weiterbildungsförderungen.

Flora und Fauna, die von der Wiederaufforstung ebenfalls profitieren, sind die weiteren Gewinner eines Projektes, das beispielhaft zeigt, dass es nicht genügt, im Hotel CO₂ zu sparen, sondern dass Klimaschutz ein globales Problem ist, das auch global angegangen werden muss. Und dass es ein Thema ist, das schlussendlich dem Menschen dient, da es um die Erhaltung der menschlichen Lebensgrundlagen geht.“



Creativhotel Luise

Das Naturhotel in Gehentfernung zur Erlanger Innenstadt wird bereits in dritter Generation als Familienunternehmen geführt. Eine Wellness-Oase verwöhnt mit Massagen, Naturkosmetik, einer finnischen Kamin sauna und einem türkischen Sole-

Dampfbad. Seit 1991 wird das Engagement des Naturhotels im Bereich „Umweltbewusster Hotel- und Gaststättenbetrieb“ regelmäßig mit der Goldmedaille der Bayerischen Ministerien für Wirtschaft und Umwelt ausgezeichnet. www.klima-hotels.de/luise



Naturresort Schindelbruch

Idyllisch inmitten des hauseigenen Waldes am Hang des erloschenen Auerbergvulkans liegt dieses Resort im Herzen Deutschlands, nur sechs Kilometer von der historischen Europastadt Stolberg/Harz entfernt. Das Traditionshaus verfügt über einen

großzügigen Spa- und Fitnessbereich, ein Saunadorf mit offener Feuerstelle, fünf vollausgestattete Tagungsräume sowie einen außergewöhnlichen Ballsaal. Eine „Kissenbar“ lässt die Gäste selbst entscheiden, wie sie ihr Haupt des Nachts am besten betten. Im Restaurant mit Vinothek gibt es neben regionalen Spezialitäten auch Wild aus eigener Jagd. www.klima-hotels.de/schindelbruch



Hotel Speicher am Ziegelsee

Wo früher Getreide lagerte, um Schwerin mit Brot zu versorgen, duftet es heute nach frischen Brötchen. Denn hinter dem „Speicher am Ziegelsee“ verbirgt sich ein historischer, denkmalgeschützter Getreidespeicher aus dem Jahre 1939, der 1998

aufwändig zu diesem First-Class-Hotel umgebaut wurde. Urlauber wie Tagungsgäste erwartet ein biozertifiziertes Restaurant mit Promenadenterrasse, Fitness, Sauna, eine Lobby mit offenem Kamin und eine englische Bar. Der familiengeführte Betrieb liegt sehr ruhig direkt am Ufer des Ziegelsees. Wer will, der kann von Hamburg und Berlin sogar zu Wasser anreisen, denn das Hotel verfügt über einen eigenen Bootsanleger. www.klima-hotels.de/speicher



Landhotel Struck

Schon seit über 90 Jahren fühlen sich Urlauber im Landhotel Struck ganz wie zu Hause. Typisch sauerländische Eindrücke erwarten die Besucher hinter der prächtigen Fachwerk-Fassade. Zünftige Grillabende auf „Struck's Hahnebalcken“, einem überdachten

Grillplatz direkt am Wald, Planwagenfahrten durch das Sauerland oder Floßbau-Events auf dem Biggesees vervollständigen das Freizeit-Programm für die Gäste. Für die Kleinen gibt es einen hoteleigenen Streichelzoo mit Ziegen zum Anfassen und Füttern. www.klima-hotels.de/struck



Gutshof Ziegelhütte

Der Grundstein der Ziegelhütte bei Edenkoben wurde bereits im 18. Jahrhundert gelegt. Mittlerweile sind die Gemäuer aufwändig restauriert. Für Verträumte und Verliebte winken romantische Himmelbettzimmer oder Themenzimmer im Mittelalter-Stil so-

wie eine exklusive Suite mit Whirlpool und Wasserbett. Der Gutshof Ziegelhütte ist das erste „Bücher-Hotel“ der Pfalz und bietet seitenweise Lesestoff zum Tauschen und Ausleihen. Außerdem gibt es unzählige ausgezeichnete Weine. Wie könnte es anders sein – an der Deutschen Weinstraße? www.klima-hotels.de/ziegelhuette



Bio-Hotel Kenners LandLust

In einem kleinen Bachtal am Rande des Staatsforstes Görhde nahe der Elbtalau in der Region „Elbtalau-Wendland“ liegt dieses kleine urige Haus. Der Familienbetrieb ist streng ökologisch ausgerichtet: Eine pfiffige Bioküche lässt dem Gast das Wasser

im Mund zusammen laufen, die Zimmer sind mit Vollholzmöbeln ausgestattet und Gäste betten sich unter Bio-Wolldecken, auf Bio-Dinkelpelzkissen und in Bio-Bettwäsche. Beim Frühstück und Abendessen sitzen die Gäste gemeinsam an langen Tischen, denn Kommunikation wird bei Kenners groß geschrieben. Abenteuer für die Kleinen bieten Försterin Tatjana Jensen und ihr Frettchen Frodo im Wald. www.kenners-landlust.de



LAGO hotel am see

Das 4-Sterne-Hotel in Ulm eröffnete im Januar 2010 seine Türen. Es liegt direkt am Natursee und ist mit seinem Restaurant und den Tagungs- und Veranstaltungsräumen auch Gastgeber für Firmenveranstaltungen, Tagungen, Messebesucher, Geschäftsreisende und Kulturliebhaber. Es ist das erste Hotel in Ulm, das über einen eigenen Zugang zur Messe verfügt. Im 6. Stock befindet sich der Spa-Bereich mit Sauna, Sanarium und Fitnessräumen. Für Outdoor-Aktivitäten gibt es in der Nähe neben Tennis, Squash und Golf auch die Möglichkeit in den Natursee einzutauchen. www.klima-hotels.de/lago



Hotel Gutshaus Parin

Mitten in der Mecklenburger Natur, umgeben von hügeligen Feldern und Wiesen, liegt dieses urgemütliche Hotel. Das alte Gutshaus wurde nach baubiologischen Gesichtspunkten von Grund auf restauriert. Stilvoll, gemütlich und durch und durch ökolo-

gisch – so präsentieren sich 14 individuell gestaltete Zimmer. Viel Holz in ausgesuchter, zertifizierter Qualität sorgt für eine entspannte und heimelige Atmosphäre. Das Essen im Hotel ist rein vegetarisch. Die Zutaten stammen aus der eigenen Landwirtschaft in Stellshagen (Bioland) und Brot, Brötchen und Kuchen werden noch selbst gebacken. www.klima-hotels.de/parin



50 000 Menschen und unzählige Tiere profitieren von dem ersten REDD+ Projekt im Kongo. Das Projekt stoppt die Rodung eines artenreichen Regenwaldgebiets. **Foto:** Forest Carbon Group

Neues Klimaschutzprojekt im Kongo

Unternehmen haben jetzt die Möglichkeit, ihre nicht weiter reduzierbaren CO₂-Emissionen mit CO₂-Zertifikaten aus einem einmaligen Projekt im Kongo auszugleichen: Das Projekt „Mai Ndombe REDD+“ wird von CO₂OL in Kooperation mit der Forest Carbon Group angeboten und verbindet – wie alle CO₂OL-Projekte – Klimaschutz mit ökologischem und sozialem Mehrwert. Am Projektstandort, dem Kongobecken, befindet sich das nach dem Amazonasbecken zweitgrößte zusammenhängende Regenwaldgebiet der Welt. Auf dem 300 000 Hektar großen Projektgebiet leben zahlreiche gefährdete Tier- und Pflanzenarten wie Schimpansen, Bonobos und Elefanten im tropischen Regenwald. Ihr Schutz ist eines der Hauptziele des ersten REDD-Projekts. Positive Effekte sind darüber hinaus eine erhöhte Bodenfruchtbarkeit sowie der Schutz von Fischbeständen und weiterer Arten, was langfristig auch die Lebensgrundlage der lokalen Bevölkerung sicherstellt. Davon profitieren 26 Dörfer mit rund 50 000 Einwohnern. Wie alle CO₂OL-Projekte ist auch das Mai Ndombe REDD+ Projekt durch externe dritte Organisationen validiert. Der Verified Carbon Standard (VCS) sowie die Climate, Community and Biodiversity Alliance (CCBA) bürgen nachweislich für dauerhafte CO₂-Bindung sowie zusätzliche soziale und ökologische Vorteile. Mehr zu dem Projekt erfahren Sie auf www.co2ol.de/unsere-projekte/mai-ndombe-redd-projekt-demokratische-republik-kongo/



World

Unter der Marke CO₂OL bietet ForestFinance klimaneutral für Privat- und Geschäftskunden. Für Businesskunden individuelle Beratungen und Lösungen, wie sie ihrer unternehmerischen Verantwortung für Klima- und Umwelt entsprechen.

Der Weg zur Klimaneutralität erfolgt bei CO₂OL in vier Schritten:

1. validierte Ermittlung der CO₂-Bilanz,
2. effiziente Reduktion der CO₂-Emissionen und
3. Kompensation der restlichen CO₂-Emissionen durch anerkannten Klimaschutzprojekten mit dokumentierten ökologischen Vorteilen (CarbonFix Standard und
4. Unterstützung der Kunden bei der internen und externen Kommunikation

Hier stellen wir Möglichkeiten vor, wie Sie dem Klima mit CO₂OL



Musikfreunde lieben seit zehn Jahren das Lunatic-Festival in Lüneburg. 2013 war es zur Feier des Jahres klimaneutral. **Foto:** lunatic/Hinrich Carstensen

entstanden sind, werden von CO₂OL durch Aufforstung in Panama kompensiert. Auch die Anreise der Festivalbesucher wurde klimaneutral gestellt: Via Smartphone und QR-Code gelangten die Besucher zu einem Tool, das unter Angabe des Anfahrtsweges sofort ausrechnet, wie viele Emissionen kompensiert werden müssen, um die Anreise klimaneutral zu gestalten. Damit unterstützt lunatic e.V. das CO₂OL Projekt „Tropical Mix“ in Panama – hier werden ehemalige Brachflächen durch Pflanzung überwiegend einheimischer Baumarten aufgeforstet. Mehr Informationen zu dem Festival finden Sie auf lunatic-festival.de

Alles andere als verrückt: Lunatic in Lüneburg

3 000 Musikbegeisterte reisten im Juni 2013 zum „Lunatic Festival“ in Lüneburg an. Das Festival bot in diesem Jahr neben einem bunten Line-Up, hauptsächlich aus den Bereichen Indie und Hip-Hop (mit dabei waren Curse, WhoMadeWho, Ken Kenay, The Cast of Cheers und viele mehr), auch ein Kunstareal auf dem Gelände an. Neben Malerei, Video- und Fotoarbeiten gab es diesmal auch Street Art und Performance Kunst.

Nachhaltigkeit steht beim „Lunatic Festival“ stets im Vordergrund, schon bei der Planung wird darauf geachtet, den ökologischen Fußabdruck des Festivals möglichst klein zu halten. Zum zehnjährigen Jubiläum wurde das „Lunatic Festival“ in Zusammenarbeit mit CO₂OL klimaneutral gestellt – die Emissionen, die bei der Veranstaltung

d +++ news +++ news

umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen
 Unternehmen bietet CO₂OL praxisorientierte und
 ihre Klimabilanz verbessern und so ihrer
 und Umweltschutz gerecht werden können.

in vier Stufen:

durch Zertifikate aus international
 zertifizierten zusätzlichen sozialen und
 und CCB Standard bzw. GoldStandard).
 und externen Kommunikation der Maßnahmen.

Möglichkeiten vor, die gut tun.

Foto: screenshot



Alle CO₂OL Klimaschutzprojekte interaktiv erleben

CO₂OL bietet hochwertige Waldklima-
 schutzprojekte. So profitieren nicht nur das
 Klima, sondern auch die Artenvielfalt an
 den Projektstandorten und vor allem die Men-
 schen vor Ort. Auf der interaktiven Karte unter
www.co2ol.de/unsere-projekte finden
 Sie die Projekte und Informationen dazu. Alle
 Klimaschutzprojekte sind durch externe drit-
 te Organisationen validiert und entsprechen
 den höchsten Standards. Diese bürgen nach-
 weislich für dauerhafte CO₂-Bindung und ga-
 rantieren soziale und ökologische Vorteile.

Die Jury der ESB Europäischen Sponsoring-
 Börse entscheidet, wer im Februar 2014 den
 begehrten Marketingpreis des Sports erhält.

Foto: ESP



Wer gewinnt den Marketingpreis des Sports 2014?

Der Sport nimmt im Marketing eine immer bedeutendere Rolle ein. Neben klassischen Marke-
 ting- und Werbemaßnahmen ist vor allem die Verknüpfung mit Sponsoringrechten gefragt. Die
 ESB Europäische Sponsoring-Börse hat es sich zur Aufgabe gemacht, einmal jährlich die erfolg-
 reichste Marketingkampagne aus dem Sport zu ermitteln und mit dem Marketingpreis des
 Sports zu ehren. Seit der ersten Verleihung im Jahr 2004, damals noch „Marketingpreis der
 Bundesliga“, hat sich der Preis zur begehrtesten Auszeichnung der Sportbusinessbranche ent-
 wickelt und wird 2014 bereits zum 11. Mal vergeben.

Auch in 2014 ist CO₂OL wieder in der Jury des Marketingpreis des Sports vertreten: Der Preis,
 der auf der SpoBis, Europas größtem Sportbusiness-Kongress im Februar 2014 verliehen wird,
 gilt als hohe Auszeichnung bei der Verknüpfung von Storytelling mit Markennamen. CO₂OL
 Geschäftsführer Dirk Walterspacher ist Mitglied der 15-köpfigen Jury, die sich aus ausgewählten
 Vertretern (etwa BMW Group, Sky Deutschland oder Eurosport Media) zusammensetzt. Die
 Expertise von CO₂OL ist besonders im Bereich Nachhaltigkeit gefragt – die Klimaschutzagentur
 arbeitet seit Jahren mit Sportvereinen und -events zusammen daran, den Sport klimafreundlicher
 zu gestalten.

Mit dem Smartphone in den Wald

myspotworld® heißt eine neue cloudbasierte
 Anwendung der Green Nature Lab GmbH, die
 Konsumenten die Möglichkeit gibt, am
 Umweltengagement von Unternehmen und
 Marken teilzuhaben. Die Idee: Unternehmen
 schützen weltweit Waldflächen und lassen
 ihre Kunden Paten dieser Flächen werden. Die
 auf Basis von Softwarekomponenten von SAP
 und Microsoft entwickelte Applikation
www.myspotworld.com ist ein völlig neuer
 Ansatz zur langfristigen Sicherung und Finan-
 zierung nationaler und internationaler Wald-
 schutzprojekte. ForestFinance, CO₂OL und
 Green Nature Lab haben nun ein erstes Projekt mit der App umgesetzt. Damit wird Waldschutz
 transparent und die CSR-Strategie der Unternehmen lebendig. Das Prinzip lässt sich auf alle Pro-
 dukte und Dienstleistungen anwenden, egal ob Schokoriegel, Versicherungspolice oder Schrank-
 wand: Ein sogenannter GreenSpot-Code wird auf ein Produkt gedruckt oder durch einen Gut-
 schein in Umlauf gebracht. Mit dem Einlösen des Codes via Smartphone oder im Internet erhält
 der Verbraucher automatisch die Patenschaft für einen Quadratmeter Wald – geschenkt vom
 Initiator der Kampagne. Unter www.myspotworld.com finden angemeldete Verbraucher ihre
 gesammelten „GreenSpots“, jeweils grafisch dargestellt auf einer Satellitenkarte mit den kon-
 kreten GPS-Daten. Zusätzlich erhalten sie dort Informationen wie Videos, Fotos, Zertifizierungen
 und Hintergrundinformationen über die jeweiligen Waldgebiete. Zu den Waldprojekten gehören
 unter anderem die nationalen und internationalen Schutzgebiete der ForestFinance Gruppe.



Waldschutzgebiete von ForestFinance sind
 Teil des neuen Angebots von mysportworld®,
 das Konsumenten zu Paten von Schutzwäldern
 macht – auf Kosten von Unternehmen.

Foto: ForestFinance/Roger Gonzalez



David Lamparter inmitten seiner Schüler im bolivianischen Rurrenabaque. Foto: privat

BaumFreund & Weltenbummler

In jeder Ausgabe stellen wir Ihnen jemanden vor, der sich um Bäume verdient macht. ForestFinance-Kunde **David Lamparter** hat sein Leben auf den Kopf gestellt, um Kindern in Südamerika den Waldschutz näher zu bringen. Wir haben ihn gefragt, wie es zu seinem Projekt „EBANA“ kam.

ForestFinance: Wie sind Sie als Wirtschaftsingenieur zu Ihrem Interesse an Aufforstungsprojekten gekommen?

David Lamparter: Ich wollte mein erstes Einkommen nach dem Studium sinnvoll anlegen. Meine Recherche und einige Zufälle führten mich zu Waldinvestments – auch zu denen von ForestFinance.

FF: Bei Ihrer Südamerikareise haben Sie ein Aufforstungsprojekt von ForestFinance besucht. Was hat Ihnen daran gefallen?

DL: Mir gefielen der natürliche Bewuchs zwischen den Baumreihen, die vielseitige Baumschule, die netten und sehr engagierten Mitarbeiter, welche eigene Projekte ins Leben rufen, sowie der Waldlehrpfad für zum Beispiel Schulexkursionen im Rahmen von Umweltbildung.

FF: Wie kamen Sie auf die Idee, die Initiative EBANA zu gründen, und was bedeutet der Name?

DL: Beim Einlesen in Umweltthemen parallel zu meiner Arbeit als Wirtschaftsingenieur wurde mir immer deutlicher, dass ich mehr für die Umwelt tun kann. In nachhaltig bewirtschafteten Aufforstungen sah ich die Chance für langfristige Investitionen, Positives für die Umwelt zu tun. So verließ ich 2012 meine „sichere Insel“, um Kurs auf den Kontinent der Aufforstungsprojekte zu nehmen und unterschiedlichste Projekte kennenzulernen. Bereits wenige Jahre zuvor, bei meinem ersten Südamerikabesuch, kamen mir erste Gedanken zu einem sozial-ökologischen Projekt mit Wissenstransfer.

In Rurrenabaque, Bolivien, hatte ich dann die Idee, Umweltbildung und Aufforstung zu verknüpfen, damit die Kinder vor Ort erleben können, wie gepflanzte Bäume heranwachsen – ohne kommerzielles Interesse, sondern allein auf Spendenbasis.

Der Name EBANA bedeutet „pflanzen“ in der Stammessprache der hier lebenden Tacana. So soll neben den gesetzten Baumsamen auch die Wachsamkeit der Kinder für ihre Umwelt und ihr Zuhause wachsen.

FF: Was sind die Hauptziele von EBANA?

DL: Umweltschutz ist mir ein zentrales Anliegen. Ich glaube, nur wer breit aufgeklärt ist, kann die Umwelt verstehen und lieben. So soll den Entscheidungsträgern von morgen durch Umweltbildung deren Verantwortung gegenüber der Natur nahegebracht werden. EBANA soll den Jugendlichen zeigen, wie ihr Berufsleben in Rücksicht auf nachfolgende Generationen gestaltet werden kann: sei es auf dem Land durch Permakultur (Permakultur ist ein Konzept, das auf die Schaffung von dauerhaft funktionierenden, nachhaltigen und naturnahen Kreisläufen zielt; Anm.d.Red.), Landwirtschaft oder lokale Wertschöpfung in Einklang mit der Natur. Oder in Industrie und Wirtschaft durch „nachhaltige“ Entscheidungen. Denn aktuell wird den Kindern von hier primär vermittelt: Das Landleben ist „out“, das Stadtleben ist „in“.

FF: Was waren bisher Ihre größten Erfolge?

DL: Das bestätigendste Erfolgserlebnis war an einem Tag über 1 000 verschiedene hochwertige Baumsamen mit den Kindern aus Villa del Car-

men zu sammeln sowie im Dorf San Miguel de Bala mit Schülern und Erwachsenen in drei Stunden eine Baumschule mit über 500 Bäumen zu bauen und zu beobachten, wie enthusiastisch alle Beteiligten bei der Sache waren.

FF: Wo sehen Sie sich und Ihr Projekt EBANA in fünf Jahren?

DL: Mein Ziel ist, bis dahin drei Schulklassen in drei unterschiedlich gelegenen Dörfern zu haben, welche neben Multiplikatoren wie Schülern, Eltern und Lehrern auch Absolventen hervorbringen, die motiviert sind, einen alternativen Weg mit Waldfeldbau zu gehen sowie das Gelernte weitergeben wollen.

FF: Wenn Sie drei Wünsche frei hätten – was würden Sie sich wünschen?

DL: 1. Dass eine Initiative wie EBANA in Zukunft nicht mehr notwendig ist, da Permakultur bzw. ein Leben in Einklang mit der Natur ins Bildungssystem aufgenommen wird. Weltweit. 2. Dass die Technologien und das Wissen breit genutzt werden, um die Biodiversität auf dem Planeten zu erhalten – auch für die Ressourcen-Wertschöpfung der sogenannten Entwicklungsländer. Und 3., zu guter Letzt, würde ich mir wünschen, dass immer mehr Menschen eine Erfüllung darin sehen, ihren Nachkommen mehr zu hinterlassen, als sie vorfanden.

Über Anregungen und Hilfe für mein Projekt freue ich mich. Mehr über EBANA erfahren Sie auf der **Facebook-Seite: „EBANA – Education + Reforestation“**

Banane (*Musa*)

Zunächst einmal: Banane ist nicht gleich Banane. Die Familie der Bananengewächse umfasst rund 100 verschiedene Arten, nur einige davon bilden essbare Früchte aus. Allen gemein ist, dass sie eigentlich nicht recht in unsere Baumschule passen: Bananen sind Stauden, keine Bäume. Die immergrünen Pflanzen haben einen sogenannten Scheinstamm, der aus ineinander gerollten Blättern besteht und bilden Blätter aus, die zwei bis drei Meter lang und 30 bis 60 cm breit werden können. Die fruchtbildenden Arten entwickeln den Fruchtstand aus der Mitte heraus, dem sogenannten „Büschel“. Der besteht wiederum aus sogenannten Händen, an denen schließlich die Früchte wachsen, die wegen ihrer Form und Anordnung auch Finger genannt werden – das Wort „Banane“ ähnelt nicht ohne Grund dem arabischen Wort für Fingerpitze.

Die Banane ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Man vermutet ihren Ursprung im indomalayischen Raum und ihre erste Reise von dort nach Afrika. Mit den Portugiesen ging die Reise weiter: Um 1500 gab es bereits Bananen auf den Kanarischen Inseln, in Europa und Südamerika. Der Handel mit Bananen hat allerdings eine lange und tragische Geschichte – die Bananenwirtschaft hatte in vielen Ländern Ausbeutung und Kriege zur Folge. Auch heute noch ist die soziale Lage vieler Bananenarbeiter auf den Plantagen schlecht. Monokulturen und Pestizideinsatz belasten weiterhin Mensch und Umwelt. Deshalb ist es heute wichtiger denn je, beim Bananenkauf auf Bio- und Fair-Trade-Siegel zu achten. ForestFinance baut auf den eigenen Bio-Kakaoplantagen Kochbananen als Schattenpflanzen für den Kakao an. Die Früchte werden auf den lokalen Märkten verkauft.

Und – falls Sie es nicht schon bereits wussten – zum Schluss die große Auflösung: Die Banane ist natürlich deshalb krumm, weil sie der Sonne entgegen wächst, während der Fruchtstand immer schwerer wird und sich nach unten senkt.

Die gelbe Frucht ist uns allen bekannt, in Europa quasi ein Star unter den Tropenfrüchten. Aber wo und wie Bananen wachsen, was das mit Händen und Fingern zu tun hat und nicht zuletzt die Frage nach der ominösen Krümmung – dem wollen wir auf den Grund gehen.



Ein ForestFinance-Mitarbeiter in Peru bringt die frisch geernteten Bananen zum Markt. In Peru wie in Panama bauen wir vor allem Kochbananen an, die nicht roh gegessen werden. **Foto:** ForestFinance/Andres Espinosa



Unser Mitarbeiter entfernt eine Tochterstauden. Diese können zur Neubepflanzung weiterer Parzellen genutzt werden. Gleichzeitig müssen die seitlich sprießenden Tochterstauden teilweise entfernt werden, damit die Mutterstauden kräftiger austreibt und trägt. **Foto:** ForestFinance/Andres Espinosa, Hintergrundbild: kmb43xgame/sxc.hu

Vom süßen Schenken – Schoko 2.0

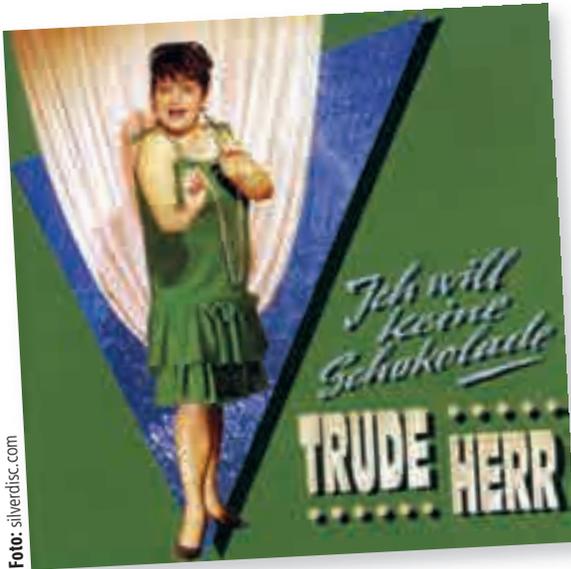


Foto: silverdisc.com

Mit Amazon fing alles an und drang von dort in beinahe jeden erdenklichen Lebensbereich: Die Verlagerung des Einzelhandels ins Internet. Eine Bewertung dieser Umstände soll hier nicht stattfinden. Stattdessen konzentrieren wir uns an dieser Stelle auf die süßen Seiten im Netz und auf ein Produkt, an dem diese Entwicklung ebenfalls nicht vorbeigegangen ist. Wir präsentieren Ihnen die verführerische Vielfalt der Onlineshops, die bestens zu unserem Thema passt: Natürlich geht es um **Schokolade!**

Die verbreitetste Einheit für Schokolade ist nach wie vor die Tafel, die man in jedem Supermarkt findet und meistens 100 Gramm wiegt. Schon in dieser Form findet man eine geradezu unüberschaubare Auswahl von Geschmäckern, Mischungen und ausgefallenen Kreationen. Auch die klassischen Pralinen erfreuen sich ungebrochener Beliebtheit. Und auch die Idee, individuelle Schokoladen-Kreationen anzufertigen, ist nicht neu – beinahe jeder niedergelassene Pâtisseries und Chocolatier ließ und lässt sich auf Kundenwünsche ein.

Solche individuellen Produkte im großen Stil zu vermarkten, ist nun allerdings eine Spezialität des Internets. In kleiner Auflage sind sie teuer, aber wer eine komplette Produktionskette so auslegt, dass Individualisierung möglich ist, der kann natürlich günstiger produzieren und über das Internet gleichzeitig eine viel größere Masse an Kunden erreichen.

Dass sich das Geschäft offenbar lohnt, zeigt die schier unüberschaubare Masse an Anbietern verschiedenster ausgefallener Schoko-Ideen. Ein paar, die uns besonders gut gefallen haben, wollen wir Ihnen gerne vorstellen.



Der Originelle: Pralinenbote

Bei Pralinenbote gibt es die etwas feineren Schokoladenkreationen und vor allem ausgefallene Formen: Als Schokoladenfiguren werden Hunde, Autos, Champusflaschen, Fußbälle, Bierflaschen und alle nur erdenklichen Figuren angeboten. Natürlich gibt es obendrein auch viele feine Pralinenkreationen, Trinkschokoladen und mehr um das zartschmelzende Kakaoprodukt.

Leider endet auch hier die Suche nach Bio- und/oder Fair Trade-Zertifizierungen ernüchternd – reizvoll sind die Produkte jedoch allemal.

www.pralinenbote.de



Die Humorige: Meybona

Meybona ist ein Hersteller von Schokoladen, von denen sich viele in ein unterhaltsames Gewand kleiden. Da gibt es Geschenk-Ersetzer, Zicken-Besänftiger, Genesungs-Beschleuniger und eine bunte Auswahl lustiger Motive, die sich hervorragend als kleines Geschenk eignen. Meybona betreibt einen eigenen Werksverkauf, der Online-Vertrieb läuft zum Beispiel über **Hals-ueber-Krusekopf**.

Meybona produziert zumindest teilweise EU-Bio-zertifiziert, sodass der ein oder andere Kauf das Gewissen eines umweltbedachten Käufers nicht allzu sehr belasten dürfte. www.forestfinance.de/go/meybona



hat Zotter selbst im Angebot – ausgefallene und freche Kreationen, die allesamt aus fair gehandelten und biologisch erzeugten Zutaten bestehen. Josef Zotter, der gelernte Koch und Konditor aus Riegersburg (Oststeiermark, Österreich), ist ein leidenschaftlicher Schoko-Erfinder – die Natur zum Vorbild. So kann im echten wie auch virtuellen Leben neben der Schokomanufaktur auch sein Bio-Bauernhof besucht werden.

www.zotter.at

Die Luxuriöse: chocolats-de-luxe

„Die besten Chocolatiers auf einer Seite“ – rühmen sich die Online-Schokohändler von chocolats-de-luxe.de im Angebot zu haben. In der Tat haben sie ganz viele – auch die konventionellen – und bieten Schoko-Events, besondere Kreationen zu Hochzeiten, Jahreszeiten, in dunkel und hell, als Praline oder Grußkarte an. Aber auch die Bioschokoladen-Produkte können sich sehen lassen. Sie finden hier Produkte der bekanntesten Firmen Zotter und Coppeneur, aber auch von Pacari aus Ecuador. Und: Sie können davon vieles in Probiersets bestellen, in denen Sie vom Kakao über Schokoladen – dunkle und hellere – bis hin zu Espressobohnen in Schokolade viele Gaumenfreuden erleben können.

www.chocolats-de-luxe.de



Die Abwechslungsreiche: Zotter.at

Hier gibt es nichts, was es nicht gibt: Schokolade zum Trinken, Essen, Verschenken und sogar selber Mixen. In der MiXing-Bar kann jeder aus 99 Zutaten seine eigene Tafel zusammenstellen. Über 300 Schokoladen



Die Historische: Vivani

Seit 2007 können Schokoladenliebhaber die Bioschokoladen der Firma Weinrich online kaufen. Die Herforder Schokoladenfabrik kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Dort weiß man aus mehr als 100 Jahren Erfahrung, wie man dem Kakao seine feinen Aromen entlockt. Sorgfältiges Feinwalzen und lange Conchierzeiten sorgen für wunderbar zarte Schokolade, der man schwerlich widerstehen kann. Darüber hinaus legt VIVANI Wert auf eine direkte Zusammenarbeit mit den Kleinbauern-Kooperativen in den Erzeugerländern und steht für 100 Prozent Bio-Anbau.

Vivani will „Schokoladenliebhaber nicht mit einem ausufernden Sortiment an exotischen Sorten überfordern.“ Vielmehr finden sich in den über 50 Schokoladenartikeln unzählige Klassiker, wie Nougat-, Nuss- und Marzipanschokoladen. Exoten bleiben die Ausnahme, denn für diesen Shop gilt: „Schokolade darf – nein, muss – Schokolade bleiben!“ www.vivani-schokolade.de



Der Pionier: Chocri

Wie viele Internet-Startups entstand auch die Idee zu Chocri aus der überaus mutigen Einstellung, aus der Not eine Tugend zu machen: Die Gründer suchten für sich selbst nach kreativen Geschenkideen und auf Basis diverser Erfahrungen mit Süßigkeiten entwickelten sie Chocri. Das Konzept klingt simpel: Schokolade zum Selberbasteln. Aus diversen Schokoladen-Grundtafeln und einer Auswahl von 80 Zutaten kann man laut Selbstbeschreibung über 27 Milliarden Schokoladen kombinieren. Obendrein gibt es natürlich Hitlisten der beliebtesten und ausgefallensten Kreationen der Kunden, so zum Beispiel den Wasabi-Traum oder den Konfettiregen.

Zusätzliches Plus: Man ist sehr auf Ökologie und Nachhaltigkeit bedacht. Die Produkte sind mit dem UTZ-Siegel zertifiziert, das für faire Arbeitsbedingungen bei der Rohstoffgewinnung und ein solides Paket an ökologischen Ansprüchen steht; außerdem wird Ökostrom bezogen und der Versand ist klimaneutral.

www.chocri.de



Ökologie online von **Nicolas Rieger**; der studierte Technik-Journalist ist Master des ForestFinance IT-Netzwerkes.

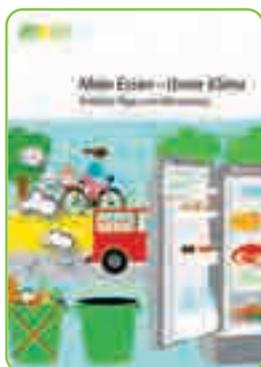


Verzaubernd exotisch

Geheime Welten entdecken – gilt für dieses Buch auf mehreren, ganz vielen Ebenen. Sprichwörtlich. Denn jede Seite hat mehr als einen doppelten Boden! Und ja, Sie können hier Tiere suchen und finden, hinter Bäumen, Büschen, auf den höchsten Bergen, in den trockensten Wüsten. Aber Sie können in diesem Buch noch viel mehr sehen: die kunstvollste Art des Buchdrucks und der größte Respekt für alle Lebewesen unseres Erdballs.

Animalia ist ein wunderbar illustriertes Pop-up-Buch und bringt Ihnen Flora und Fauna unserer Welt mit genauen Beschreibungen und mit wundervollen 3-D-Effekten direkt ins Wohnzimmer. Sie können sich damit aufs Sofa setzen und in der Welt verschwinden. Alles, was Sie dafür brauchen, ist ein kleines bisschen Fantasie und dieses zaubernde Buch natürlich:

Animalia: Eine Reise zu den Tieren unserer Erde – Das Pop-up-Buch, vom Hersteller empfohlenes Alter: 6 – 7 Jahre; wir empfehlen es allen, die sich gern verzaubern lassen, ISBN 978-3-868-73591-8 Preis: 24,95 € (D), Verlag Knesebeck



Das nüchterne Festgelage-Heft

„Mein Essen – Unser Klima. Einfache Tipps zum Klimaschutz“ wird wohl kein Bestseller. Die Aufmachung ist wie bei (fast) allen Publikationen des aid infodienstes eher pragmatisch aufgeklärt als ein Hochgenuss für die Sinne. Aber diesen Anspruch erhebt der aid ja auch nicht. Er will „Wissen in Bestform“ präsentieren und das rund um Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung. Mit diesem Heft ist das wieder mal gelungen. Es gibt Antworten – und das kurz und gut – auf elementare Fragen, wie jeder etwas zum Klimaschutz beitragen kann, wann Fleischkonsum problematisch wird, ob Bio wirklich besser ist, wie viel Kohlendioxid bei der Lebensmittelproduktion entsteht und zeigt, wie beim Kochen und Lagern der Lebensmittel das Klima am besten geschont werden kann.

Gerade jetzt, kurz vor Weihnachten und Neujahr, hilft das Büchlein beim umwelt- und klimabewussten Einkauf sowie Genuss der Festmahlzeiten.

Übrigens: Der aid Infodienst hat eine Menge interessanter Medien zusammengestellt. Nicht nur zum Thema gesunde Ernährung, sondern auch Wald. Sie finden Sie auf www.aid.de.

Mein Essen – Unser Klima. Einfache Tipps zum Klimaschutz, zu bestellen im Medienshop für 2,50 € (D, zzgl. einer Versandkostenpauschale von 3,00 €), per Post an aid infodienst, Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn oder per Mail: bestellung@aid.de, Bestell-Nr.: 61-1577



... wie grün sind deine Blätter ...

„... o Tannenbaum – wie treu sind deine Blätter ...“ Wer sich diesen Text ausgedacht hat, kannte dieses Buch nicht (und sich auch sonst nicht wirklich in Sachen Botanik aus). Hätte er dieses edel aufgemachte Buch je gesehen, wäre ihm das nicht passiert.

Aber dieses Buch ist mehr als ein Who-is-who unter den Bäumen dieser Welt, es ist eine wahre Augenweide, kunst- und liebevoll aufgemachte Wissenschaft. Gleich zu Beginn zitiert der Autor, der namhafte Botaniker Allen Coombes, Henry Thoreau: „Die Natur hält der genauesten Prüfung stand. Sie lädt uns ein, uns ganz klein zu machen und ein Blatt mit den Augen eines Insektes zu betrachten.“

Dieser Einladung können Sie in und mit diesem Buch folgen. Sie werden über die filigranen Kunstwerke der Natur staunen, denn jedes Blatt ist in Originalgröße, hoch aufgelöst fotografiert und abgedruckt zu sehen. Sie werden Informationen zu dem einzelnen, kleinen Blatt ebenso finden, wie zu seiner Rolle in der Welt – zu den Orten, wo die zum Blatt passenden Bäume wachsen. Sie werden die Bäume kennenlernen, ihre Borke, Blüten und Früchte und auf verwandte und ähnliche Arten hingewiesen. In der Tat: Mit diesem Buch sind kaum noch Verwechslungen möglich – schon gar nicht von Blättern und Nadeln ...

Allen J. Coombes: Blätter und ihre Bäume, 600 Portraits, ISBN 978-3-258-07738-3, Preis: 59,90 € (D), Verlag Haupt

Ausstellungen – Termine – Events

Es gibt viel zu entdecken, zu lernen und zu gewinnen. Nicht nur intellektuell, sondern ganz handfest. Für ein gutes Auge, den richtigen Blick auf Mensch und Natur, für den richtigen Riecher einer guten Wald-Geschichte winken Auszeichnungen und verlockende Preise.



Foto: Allwetterzoo Münster

Die Gorillas leben im Münsteraner Allwetterzoo mit den kleineren Mangaben in einer Wohngemeinschaft.

Shopping für den Regenwald – Dauerausstellung Unser aller Konsum trägt zur Ausrottung unzähliger Pflanzen- und Tierarten in den Regenwäldern bei! „Warum?“, fragen Sie sich. Das ist leider ganz einfach: In vielen Lebensmitteln und alltäglichen Gebrauchsgegenständen sind Stoffe enthalten, die in zerstörten, ursprünglichen Regenwaldgebieten gewonnen werden. Dazu gehören Waschmittel, Kosmetikartikel, Möbel und alle elektronischen Geräte. Manche Endprodukte werden direkt im ehemaligen Regenwald großindustriell erzeugt. Dies alles hat verheerende Folgen: Wälder werden abgeholzt, der Boden und die Gewässer verseucht. Pflanzen und Tiere verlieren ihren Lebensraum und fallen Brandrodungen oder Wilderern zum Opfer. Wissenswertes über die Zusammenhänge von Regenwaldzerstörung und Konsumverhalten erfahren Sie in der Ausstellung „Shopping für den Regenwald - Tipps und Tricks, wie der Wald voll Affen bleiben kann“ im Münsteraner Allwetterzoo. www.allwetterzoo.de



Foto: Zentrum der Umweltkommunikation

Fotowettbewerb der UN-Dekade Biologische Vielfalt „Klick in die Vielfalt 2013“.

Klick in die Vielfalt 2013 – Die UN-Dekade Biologische Vielfalt lädt Naturfotograf(innen) ein, sich an dem Fotowettbewerb „Klick in die Vielfalt 2013 – Mensch und Natur“ zu beteiligen. Bei dem diesjährigen Fotowettbewerb sind Fotos gefragt, die das Verhältnis von Mensch und Natur widerspiegeln. Das können Bilder sein, die zeigen, wie der Mensch die biologische Vielfalt nutzt, gestaltet oder erforscht – ob bei Entdeckungstouren oder sportlichen Aktivitäten in der Natur, beim Gestalten oder der Pflege und Nutzung von vielfältigen Lebensräumen, bei der Bewirtschaftung von Wald und Wiese, oder einfach beim Genießen der Natur. Bis zum 31. Oktober 2013 können jeweils bis zu drei Fotos auf den Webseiten der UN-Dekade Biologische Vielfalt hochgeladen werden. Eine Fachjury wählt aus allen Einsendungen eine Auswahl von mindestens 30 Fotos aus, die ausgezeichnet werden. www.un-dekade-biologische-vielfalt.de



Foto: screenshot

Auf www.waldbook.de können Jugendliche Wald-Geschichten und Filme posten und gewinnen.

„Poste deine Waldstory“ – bittet die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (SDW). Sie hat einen Online-Wettbewerb ins Leben gerufen, bei dem bis zum 31. Juli 2014 Jugendliche und junge Erwachsene im Alter von 12 bis 25 Jahren Geschichten vom Wald erzählen können. Es geht darum, in der Familie oder bei Bekannten nachzufragen, ob und welche Erlebnisse sie mit Wald verbinden. Vielleicht hat der Wald während der Kriegs- und Nachkriegsjahre als Nahrungslieferant gedient? Vielleicht hat der Großvater der Oma den Heiratsantrag im Wald gemacht? Hat jemand aus der Familie noch als Köhler gearbeitet? Die generationsübergreifenden Waldstories können als Texte, Videos oder Audio-Dateien eingereicht werden. „Es kommt uns dabei weniger darauf an, dass die Beiträge technisch perfekt sind. Wir suchen persönliche Erlebnisse und Geschichten, die besonders ältere Menschen mit dem Wald verbinden“, so Christoph Rullmann, Bundesgeschäftsführer der SDW. Weitere Infos gibt es auf der Webseite www.waldbook.de

Mit allen Sinnen und jeder Menge Verstand

CacaoInvest



Gönnen Sie sich und der Welt was Gutes: Kakao & Wald.
Für Schokolade, Genießer und echt grünes Wachstum.



Foto: Andres Espinosa

Marisol Najarro studierte Betriebswirtschaftslehre mit den Schwerpunkten Internationale Rechnungslegung und Controlling. Bei ForestFinance ist sie nicht nur für die Finanzbuchhaltung der Tochtergesellschaft in Panama, sondern auch als Projektleiterin Peru für den Aufbau der Strukturen vor Ort und die Koordination mit dem Team in Bonn verantwortlich.

1.050 Euro sparen – nur bis Weihnachten!

- 0,25 Hektar = 250 Euro günstiger,
- 0,5 Hektar = 500 Euro günstiger,
- 0,75 Hektar = 750 Euro günstiger,
- 1 Hektar = Sie sparen 1.050 Euro.**

Investieren Sie jetzt in Kakao- und Mischwälder in Peru und Panama.



Bis zum 24.12.2013.

Ausfüllen, einsenden (Antwortumschlag anbei!) oder online bestellen und Schokolade erhalten.

Edel & süß-Bestellung

Ich bestelle **CacaoInvest** und feinste Bio-Schokolade aus panamaischem Edelkakao.



Foto: fotoliade

Name / Vorname

Straße / PLZ / Ort

E-Mail-Adresse

Telefon / Telefax

Mir ist bewusst, dass mein Investment erst durch die Unterzeichnung des rechtsgültigen Kaufvertrages zustande kommt und nachdem ich die AGB zur Kenntnis genommen habe.

Ort / Datum

Unterschrift

Online bestellen und Schokolade erhalten unter www.forestfinance.de/edel-und-suess

Edel & Süß: Das Angebot für Genießer mit Verstand und Umweltherz

CacaoInvest

Ihr eigener Kakaowald: Mit **CacaoInvest** erhalten Sie schon ab dem fünften Jahr für ein Vierteljahrhundert regelmäßig Erträge aus Ihren Kakaoernten. Und zwar etwa 1.000 Euro pro Hektar und Jahr. Plus Erträge aus dem Verkauf von Edelholz.



© Meliha Gojak - Fotolia.com



Die **CacaoInvest**-Formel:

Wald + Kakao =

Frühe Auszahlungen + hohe Renditen



Filme und Infos: www.cacaoinvest.de
direkte Abschlussmöglichkeit unter
www.forestfinance.de/edel-und-suess

Bitte ankreuzen, ausfüllen und mit dem beiliegenden Umschlag portofrei an ForestFinance schicken und Schokolade erhalten. Oder direkt unter www.forestfinance.de/edel-und-suess abschließen.
Bei größeren Bestellungen kontaktieren wir Sie gern.

Edel & süß-Bestellung



Hiermit bestelle ich CacaoInvest:

- | | | | |
|-----------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------------|
| <input type="radio"/> | 0,25 Hektar | zu 7.500 Euro | Sie sparen: 250 Euro |
| <input type="radio"/> | 0,5 Hektar | zu 14.750 Euro | Sie sparen: 500 Euro |
| <input type="radio"/> | 0,75 Hektar | zu 22.000 Euro | Sie sparen: 750 Euro |
| <input type="radio"/> | 1 Hektar | zu 28.450 Euro | Sie sparen: 1.050 Euro |

Bitte senden Sie mir ein individuelles Angebot/Vertragsunterlagen für Hektar

 Persönliche Daten bitte auf der Rückseite eintragen.

**Nur bis
24.12.2013
1.050 Euro/ha
sparen!**

Online bestellen und Schokolade erhalten unter www.forestfinance.de/edel-und-suess

Ihre Heimat ist Tarapoto, wo wir unseren Kakao anbauen: Jorge Gonzales Campos und Felicita Días Pandur, Kakaofarmer mit Erfahrung, fotografiert von Andres Espinosa.



Süße 8,5%
Rendite aus Peru,
dem Ursprungsland des Kakao's



CacaoInvest

Investieren Sie nachhaltig in hochwertigen Bio-Kakao und Wald:

- Echter Mehrwert: sozial fair und ökologisch sinnvoll
- Frühe Auszahlungen bereits ab Jahr 2 möglich
- Bis 8,5 % Rendite aus sachwertbasierten Erträgen
- Erprobtes Agroforstkonzept mit mehr als 17 Jahren Erfahrung



Nur bis
24.12.2013
1.050 Euro/ha
sparen!



Auf www.forestfinance.de/edel-und-suess
oder unter 02 28/943 778 0
Vertrag abschließen und bis
zu 1.050 Euro sparen!

ForestFinance
Wir machen Wald.