

## Dank der Bank

### „Ich helfe Dir, Du hilfst mir“ – Schokolade von Choba Choba

**Das junge Unternehmen Choba Choba aus Bern produziert sortenreine Schokolade in ausgefallenen Kreationen, finanziert mit einem Kredit und mit Treuhanddarlehen der Freien Gemeinschaftsbank. Das Besondere daran: Die Kakaobauern sind Miteigentümer der Firma. Darja Budanov von Choba Choba berichtet.**

Fernab von Lima, fast am Rande der Zivilisation im peruanischen Amazonas-Gebiet, liegt das prächtige Alto Huayabamba-Tal. Dort baut Oswaldo del Castillo Vásquez auf seinen fruchtbaren Böden seit rund 20 Jahren feinen Kakao an. Mit viel Hingabe pflegt der 60-jährige seine kleine Finca und ist stolz, mit Kakao seinen Lebensunterhalt zu verdienen. Genau wie Oswaldo gibt es rund 6 Mio. Kleinbauern, die 90 % des weltweit gehandelten Kakao produzieren. Diesen Kleinbauern stehen zwei multinationale Schokoladenunternehmen gegenüber, die fast den gesamten Kakao aufkaufen, verarbeiten und damit viel Geld verdienen. Sie kontrollieren den Markt und drücken die Rohstoffpreise. Die Bauern müssen sich mit kargen Löhnen für ihre schwere Arbeit abfinden, unabhängig davon, welche Qualität ihr Produkt aufweist.

*«So erhalten sie derzeit für den Kakao ... das Zweifache des Marktpreises ...»*

#### Zwei Europäer im Alto Huayabamba

Im Jahr 2008 lernt Oswaldo Christoph Inauen und Eric Garnier kennen. Beide reisen zum ersten Mal ins Alto Huayabamba auf der Suche nach nachhaltig produziertem Edelkakao. Sie möchten für ihre damaligen Arbeitgeber den Rohstoff zu fairen Preisen einkaufen und so das Leben der Kakaobauern verbessern. Aus der anfänglichen Geschäftsbeziehung entsteht rasch eine tiefe Freundschaft zwischen Eric, Christoph und den Kakaobauern der kleinen Dörfer Pucallpillo und Santa Rosa.

Schon bald fühlen sich die beiden Europäer im Tal wie zu Hause und geniessen das Vertrauen der zwei Gemeinden. Daher scheuen sich Oswaldo und die anderen Bauern nicht, Christoph und Eric nach längerer Zusammenarbeit zu erklären, dass ihre Nachhaltigkeitsprojekte zwar gut gemeint sind, doch für die Kakaobauern letzt-

endlich nicht viel bewirken. Sie sind es leid, als blosse Rohstofflieferanten behandelt zu werden, kein Mitspracherecht in ihrer Branche zu haben und ihren wertvollen Kakao zu Spottpreisen an die Industrie zu verkaufen. Sie fordern eine wirkliche Veränderung, einen vollkommen neuen Ansatz im Schokoladengeschäft ...

#### Ein wegweisendes Geschäftsmodell

So rufen Christoph, Eric und ihre 36 Freunde aus Pucallpillo und Santa Rosa im Jahr 2015 die „Schokoladen-Revolution“ aus: Sie gründen die erste Schweizer Schokoladenmarke, die Kakaobauern mitgehört und damit am Gewinn des Geschäfts beteiligt. Plötzlich sind Oswaldo und die anderen Bauern internationale Unternehmer. Sie beteiligen sich an wichtigen Geschäftsentscheidungen, führen ihre Schweizer Firma mit und vor allem: Sie bestimmen ihren Kakaopreis selbst und profitieren unmittelbar vom Verkauf des Endprodukts.

#### „Ich helfe Dir, Du hilfst mir“

Ihre Firma nennen sie *Choba Choba*, ein Ausdruck aus dem Quechua, der bedeutet: „Ich helfe dir, du hilfst mir.“ Das Projekt schlägt eine Brücke zwischen zwei Welten, die eng verflochten sind: Kakaobauern und Schokoladegeniessern. Die Kakaobauern verkaufen ihr Produkt direkt an die Konsumenten, und die Kunden geniessen eine Schokolade, von der sie bis ins Detail wissen, woher sie kommt und wer daran verdient.

Ende 2016 reist Oswaldo mit zwei weiteren Kakaobauern und Mitbegründern von Choba Choba erstmals in die Schweiz, um die Kunden hier persönlich kennenzulernen. Seitdem finden solche Besuche aus dem Alto Huayabamba jährlich statt. So können die Kakaobauern den Konsumentinnen und Konsumenten hier in Europa selbst erklären, wie sie ihren Kakao anbauen, warum sie ihre eigene Marke lanciert haben und weshalb es solche neuen Projekte in der Schokoladenindustrie braucht. Daneben besuchen sie auch die Produktionsstätte ihrer Schokolade in Schwyz und den Milchbauern im Entlebuch, der die Milch für Choba Chobas Schokolade liefert.

#### Charaktervolle Schokolade

Heute werden 75 % der weltweit erhältlichen Kувeтüre (Flüssigschokolade) von lediglich drei multinationalen Firmen hergestellt, die verschiedene Kakaoarten aus unterschiedlichen Regionen zusammenmischen. Dies führt



Oswaldo kontrolliert Kakaobohnen

Foto: © Choba Choba

dazu, dass immer mehr Schokoladen fast gleich schmecken. Choba Choba wendet sich gegen diese Geschmacksstandardisierung und lässt ihre sortenreinen Kakaobohnen beim Schweizer Chocolatier Felchlin in kleinen Mengen zu einer charaktervollen Schokolade verarbeiten.

## Erste Erfolge

Was jahrelange Nachhaltigkeitsprojekte nicht bewirken konnten, schafft Choba Choba in den ersten zwei Jahren. Das durchschnittliche Jahreseinkommen der Bauernfamilien ist bereits um rund 1'500 Franken gestiegen, weil sie bei Choba Choba den Kakaopreis selbst bestimmen – ganz unabhängig von der internationalen Rohstoffbörse. So erhalten sie derzeit für den Kakao, den sie an ihr eigenes Unternehmen verkaufen, das Zweifache des Marktpreises – eine grosse Verbesserung für die 36 Familien und ein Erfolg für Oswaldo und seine junge Firma!

Zusätzlich fliessen 5 % von jedem verkauften Produkt in Choba Chobas *Revolution Fund*, über dessen Verwen-

dung Oswaldo und die anderen Bauern selbst entscheiden. 2018 sind auf diese Weise 38'000 Franken zusammengekommen. Einen Teil dieses Geldes haben die Familien in weitere Aktien investiert und besitzen bereits jetzt 17 % der Choba Choba AG – ein Anteil, der mit dem Erfolg ihres Unternehmens stetig wachsen soll.

## Choba Choba als Modell

Oswaldos grösster Wunsch ist, dass Choba Choba gedeiht und mit seinem innovativen Modell das Leben der 36 Bauernfamilien weiter nachhaltig verbessert. Für die Zukunft wünschen sie sich, dass das Modell von anderen Bauern und Branchen nachgeahmt wird. Sie wollen beweisen, dass eine andere Art von Wirtschaft möglich ist, in der Bauern nicht das Schlusslicht der Wertschöpfungskette bilden, sondern Unternehmer sind.

*Darja Budanov*

[www.chobachoba.com](http://www.chobachoba.com)

[community@chobachoba.com](mailto:community@chobachoba.com)