

Von der Bohne zur Schokolade

Dort werden die Bohnen - deutschlandweit einmalig - sorgfältig handverlesen, sorten-



rein geröstet, gemahlen und mit viel Erfahrung zu einer hochwertigen Edelschokolade von unverwechselbarem Aroma weiterverarbeitet.

Die Verpackung

Der Ara ist das Wappentier des Bundesstaates Caqueta in dem unser Projektgebiet liegt. Gestaltet wurde die Verpackung von dem Unterschleißheimer Grafiker Alfons Kiefer.

Weitergehende Informationen zu dem Projekt können Sie schriftlich oder mit Email an agenda21.ush@bayern-mail.de vom Team AGENDA 21 anfordern.



Klima-Bündnis



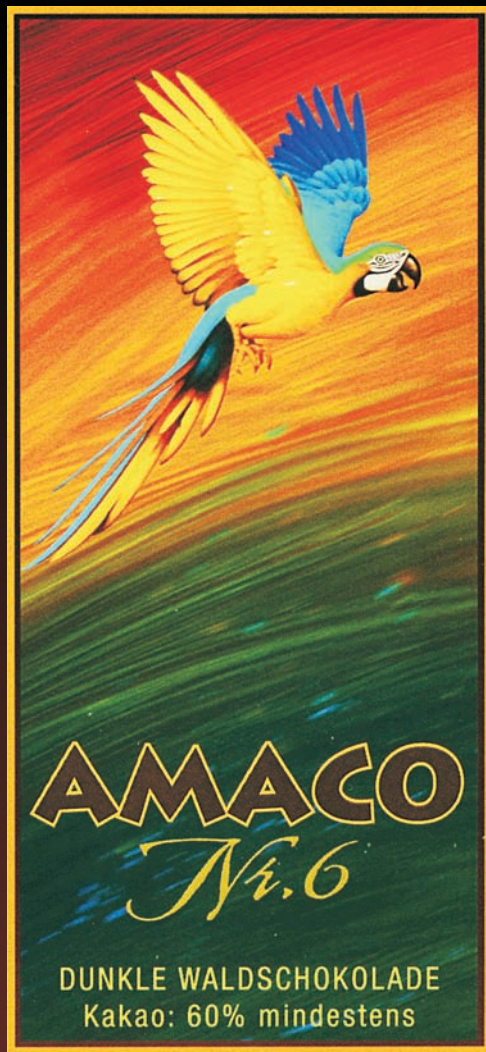
sozial-nachhaltig-fair



Team AGENDA 21
Stadt Unterschleißheim

V.i.S.d.P:

Team AGENDA21, Rathausplatz 1, 85716 Unterschleißheim



Diese besondere Edel-Schokolade schmeckt nicht nur hervorragend, sie fördert darüber hinaus die nachhaltige Entwicklung des Nationalparks am Amazonas.

Hintergrund

Die Stadt Unterschleißheim ist Mitglied im *“Klimabündnis der europäischen Städte mit indigenen Völkern der Regenwälder zum Schutz der Erdatmosphäre / Alianza del Clima”*. Sie hat sich damit unter anderem dazu verpflichtet, die Bevölkerung im Amazonasgebiet bei nachhaltigen Anbaumethoden zu unterstützen um so den Fortbestand der Regenwälder zu sichern. Das lokale Team Agenda21 hat deshalb mit einer Arbeitsgruppe dieses einzigartige Projekt ins Leben gerufen.

Das Projekt

Die Regenwälder spielen im globalen Klimaschutz eine bedeutende Rolle, da sie enorme Mengen an klimaschädlichem CO₂ aufnehmen und speichern. Der Nationalpark *“Alto Fragua Indi Wasi”* liegt im kolumbianischen Teil des Amazonasquellgebietes und zeichnet sich durch eine einzigartige Vielfalt an Tieren und Pflanzen aus. Er ist somit ein wichtiger Beitrag zur Biodiversität.

Darüber hinaus ist er auch der erste Nationalpark, der auf Initiative der dort le-



benden indigenen Bevölkerung geschaffen wurde.

Die Lage des Projekts in der Randzone des Nationalparks verlangt dabei eine besonders naturnahe Bewirtschaftung auf kleinen Parzellen, ohne Einsatz von Pestiziden oder Kunstdünger.

Kakao statt Koka-Anbau

Die Bezahlung eines fairen Preises für die Kakaoernte, deutlich über Weltmarktniveau, soll es den Kleinbauern ermöglichen auf Regenwaldabholzung zum Koka-Anbau zu verzichten.



Zusätzlich fließen 20 Cents von jeder verkauften Tafel Schokolade in einen Fond zur Förderung sozialer Projekte vor Ort.

Direkt - Import

Bei unserem Projekt werden die Kakaobohnen ohne Zwischenhandel direkt bei den Kooperativen der Kleinbauern vor Ort eingekauft. In Eigenregie wird die Ware dann an das kleine Familienunternehmen Eberhardt im Odenwald geliefert.