

NEUANFANG MIT Ü70 – SCHOKOLADEMANUFAKTUR IN PANAMA

Zweite Karriere als Consultant

Rückzug aufs Altenteil? Das steht beim Schokoladespezialisten Werner Rüeßegger (73) nicht zur Diskussion. Zu gefragt ist sein während vieler Jahre erworbenes Fachwissen.

Confiseurmeister
Werner Rüeßegger mit
handwerklich hergestellter
Premium-Schokolade
aus Panama.





In der Schokolade-Pilotanlage Boquete, Panama. Verarbeitet wird nur erstklassiges Rohmaterial.

Kakaofrucht vor der Ernte. Im Innern sitzen die weisslichen Bohnen, die sich später durch Fermentation braun verfärben.



VON CHRISTIAN MEYER

«Die Grundsätze der Investmentgesellschaft Agronosotros mit ihrem Bekenntnis zum sozialen Engagement bewogen mich spontan, beim Aufbau einer Schokoladenproduktion in Panama mitzumachen, Und dies trotz den aktuell schwierigen Arbeits- und Reisebedingungen», sagt Confiseurmeister Werner Rüeeggger. Der Auftrag kam zufälligerweise durch einen Bekannten im Anlagegeschäft zustande.

Der gebürtige «Buechibärger» aus Mühledorf im Kanton Solothurn freute sich noch aus einem weiteren Grund auf die Anfrage: «Besonders die Aussicht, mit einem exklusiven Produkt wie Edelkakao aus traditionellem Anbau unter Schonung der Fauna und Flora zu arbeiten, gefiel mir auf Anhieb.» So verwenden die Agronosotros-Farmen zerkleinerte Kakaofruchtschalen als preisgünstigen Bio-Dünger für die Pflanzen, und zwar im Schatten von grossen, bestehenden Bäumen – so wie es vermutlich einst die Ureinwohner taten. Historisch belegt ist ferner, dass in Zentralamerika die koffeinhaltigen, fermentierten Kakaobohnen («xocoatl») in Steinmörsern verarbeitet wurden und als «Göttertrank» Kulthandlungen dienten.

«Meine Auftraggeber setzten damals voraus, dass ich als Schweizer Schokolade herstellen könne.»

Ein ideales Paar: Kaffee und Schokolade

Im Städtchen Baja Boquete am Fusse des Vulkans Baru, rund 460 Kilometer westlich von Panama City, richtete Werner im vergangenen November eine Pilotanlage für die Verarbeitung von hochwertigem Kakao ein, schulte die Mitarbeitenden und stellte seine Rezepte für die Herstellung von Premium-Schokolade zur Verfügung (siehe Kasten auf der nächsten Seite).

Zu den Feinheiten der Edelschokoladeproduktion kam er per Zufall. Er erinnert sich: «Ich arbeitete in den 1970er-Jahren in Japan als Fachlehrer und Ausbilder für Schweizer Confiserie. Meine Auftraggeber setzten damals ganz selbstverständlich voraus, dass ich als Schweizer auch Schokolade herstellen könne. Doch das Vorgehen kannte ich nur aus der Theorie; ich musste mir die entscheidenden Kniffe auf einer Laboranlage selbst erarbeiten». Heute ist das Fachwissen des Schokoladespezialisten, Confiseurs und Fachlehrers international gefragt.

So erhielt er eine weitere Anfrage von Daniel Matter, Country Director Georgien der Internet-Plattform Busi-

ness Professional Network. In Georgien betreut Werner, der fünf Fremdsprachen inklusive Japanisch spricht, neben dem Aufbau der Panama-Produktion ein neues Schokoladeprojekt. «Für mich ist die Anwendung meines Wissens in Entwicklungs- und Schwellenländer eine höchst erfüllende Aufgabe», bemerkt er dazu. Nach der Pensionierung und Aufgabe seiner Konditoreien und Confisereien in der Region Solothurn-Biel darf man mit Recht von einem sinnvollen Neuanfang und Neuorientierung des Unermüdlichen sprechen – und dies mit «70 plus».

www.swiss-candy.jimdo.com

Nachhaltig investieren

Totalrodung von Agrarland? Nein. Monokulturen unter Einsatz von Kunstdünger? Nein. Hungerlöhne und Ausbeutung der Landbevölkerung? Nein.

Investmentgesellschaften wie Agronosotros, die sich der nachhaltigen Entwicklung von Agrarprojekten in Zentralamerika verschrieben haben, setzen genau auf das Gegenteil: So ist es Ziel von Agronosotros, der Landbevölkerung, den «campesinos», eine Verdoppelung der bisherigen Einkommens zu ermöglichen.

Mit minimalen Eingriffen in die Natur und unter dem Schutz der Pflanzenvielfalt soll in Panama hochwertiger Edelkakaobohnen angebaut werden. Genauso, wie es vermutlich seit Jahrhunderten, seit der Zeit der Mayas und des sagenumwobenen Aztekenhüptlings Montezuma praktiziert wird. Angestrebt wird ferner der Ausbau der vertikalen Integration. Das heisst: Die Wertschöpfung soll möglichst im Anbaugebiet stattfinden, um weitere Arbeitsplätze zu schaffen. Voraussetzung dazu ist freilich, das entsprechende Know-how ins Land zu holen. «Grüne» Investmentgesellschaften und Entwicklungsorganisationen wie Agronosotros und Belizeinvest, rennen mit ihren Anliegen offene Türen ein. Regierungen wie beispielsweise jene von Belize und Panama, lassen sich leicht davon überzeugen, ihr reichlich vorhandenes, potenzielles Agrarland zu Spottpreisen, etwa zu 50 US-Cents zu veräussern.

Statt Rohstoffe billig an Exporteure zu verkaufen, ist es erklärtes Ziel dieser Organisationen, Kakaobohnen und Kaffeebohnen möglichst vor Ort zu hochwertigen Produkten zu verarbeiten, um anschliessend direkt an den Endverbraucher zu gelangen. In einem nächsten Schritt soll der Export gefördert werden.

So hat auch Panamas Regierung erkannt, dass die Schaffung von Arbeitsplätzen in den nachgelagerten Produktionssektoren wie die Fermentierung der Kakaobohnen, Herstellung von Rohkakaobohnen, die Verarbeitung zu Premium-Schokolade und der Aufbau von Caféketten sowie schlagkräftigen Export-Marketingorganisationen



Wie im Urwald: Edel-Kakaopflanzen auf den Agronosotros-Farmen wachsen im Schatten von grossen Bäumen – mitten in der nahezu unberührten Natur.

vielfältige Verdienstmöglichkeiten für die Bevölkerung darstellen. Agronosotros fördert zudem die Ausbildungsmöglichkeiten der Kinder ihrer Angestellten. So werden alljährlich Stipendien für den Besuch von Universitäten vergeben.

Die Voraussetzungen für Organisationen wie Agronosotros sind günstig: In den Industrienationen dürfte die Nachfrage für nachhaltige Geldanlagen, in Entwicklungs- und Schwellenländern fernab des «Casinos Wall Street» auch nach der Coronakrise weiter steigen. Gleichzeitig dürfte auf der Absatzseite die Nachfrage nach erstklassigen und unverfälschten Spitzenprodukten aus umweltgerechter Produktion unter existenzsichernder Entlohnung zunehmen.