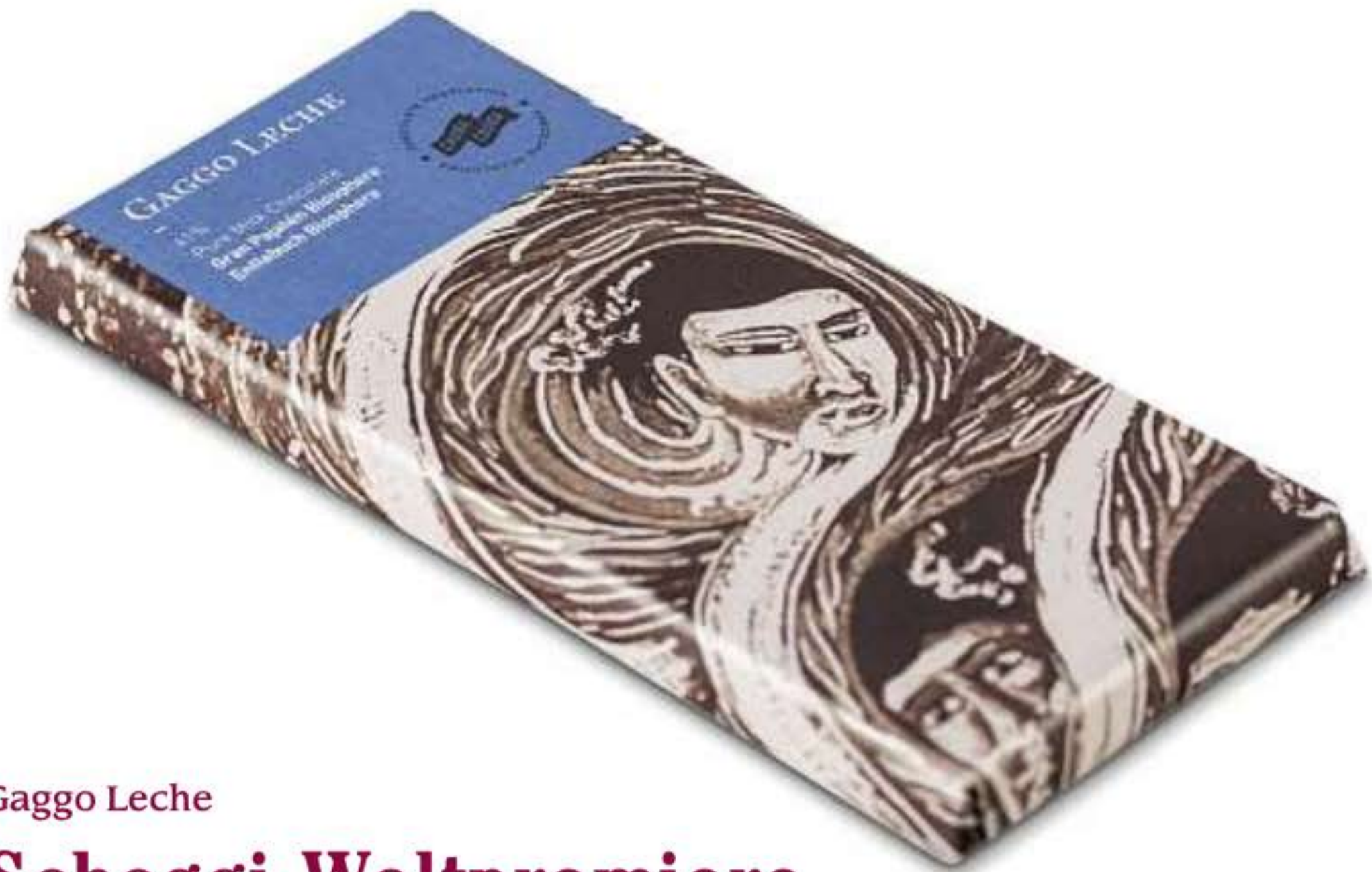


Mein ENTLEBUCH

Herausgeber: UNESCO Biosphäre Entlebuch Luzern Schweiz Ausgabe 2017



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ



Gaggo Leche

Schoggi-Weltpremiere mit Entlebucher Heumilch

Die Schweizer Schokolade-Revoluzzer und Kakao-Bauern von Choba Choba gewinnen Entlebucher Milchbauern für ein einzigartiges Projekt: Seit Dezember 2016 gibt es die feine Milchsokolade mit dem sinnigen Namen «Gaggo Leche».

Text: Hans Wüst, Fotos: William Sumana Tan

Gaggo» ist Schweizerdeutsch und bedeutet Kakao. «Leche» ist spanisch und heisst Milch. Soviel zur Namensherleitung der neuen Milchsokolade, die in ihrer Art einzigartig ist. 36 Kakao-Bauern aus der UNESCO Biosphäre Gran Pajaten in Peru und 200 Heumilchbauern aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch liefern die wichtigsten Rohstoffe für «Gaggo Leche».

Aufgegleist hat das Projekt das noch junge Schweizer Schokoladeunternehmen Choba Choba, das mit seinem neuartigen Geschäftsmodell das Schokoladengeschäft komplett umkrempeln möchte. Die Firma mit Sitz in Bern wurde von Christoph Inauen und Eric Garnier, beide erfahrene Schokoladeexperten, zusammen mit 36 Bauernfamilien aus Peru gegründet, welche das Unternehmen zusammen mit ihnen führen und von seinem Gewinn profitieren. Erklärtes

Ziel: Die Schokoladebranche revolutionieren. «Drei Multis beherrschen 75 Prozent des Flüssigschokolademarktes, der Grundlage für alle Schokoladetafeln. Auf der andern Seite stehen sechs Millionen Kakao-Bauern, die nicht organisiert sind und keine Verhandlungsmacht haben. Der Kakao-Preis, der aus dieser Konstellation resultiert, ist eine Farce. Darum braucht es einen Parallelmarkt, eine alternative Schokoladewelt, die den Kakao-Bauern einen fairen Preis garantiert», erklärt Christoph Inauen.

Hochwertige Milch für edle Schokolade

Von dieser Philosophie profitieren nun auch die Entlebucher Biosphäre-Bauern: Für das jüngste Produkt von Choba Choba liefern sie zu einem guten Preis hochwertige Milch von Kühen, die viel Auslauf haben. Im Sommer geniessen

die Kühe frische Luft, saftiges Gras und würzige Kräuter, im Winter sonnengetrocknetes Heu. «Diese Milch ist nicht nur viel aromatischer, sie ist auch deutlich reicher an gesunden Omega-3-Fettsäuren», sagt Erich Unternährer, einer der engagiertesten Entlebucher Heumilchbauern. Es ist bereits das zweite Schokoladeprojekt, bei dem die wertvolle Entlebucher Milch zum Zug kommt. 2015 lancierte die renommierte Confiiserie Sprüngli in Zürich eine Schokolade aus Bergheumilch.

Eine Schokolade – zwei Biosphären

Bei «Gaggo Leche» handelt es sich um eine Weltpremiere. Es ist die erste Milchsokolade, die zwei UNESCO Biosphären vereint. Sie zeichnet sich, wie alle Schokoladen von Choba Choba, durch ihre reine Form aus. Sie wird nur aus wesentlichen und natürlichen Zutaten gemacht. Die Kakao-Bohnen wachsen im Einklang mit der Natur ohne Einsatz von chemischen Düngemitteln oder Pestiziden. Die bei der bekannten Schokolademanufaktur Felchlin in Schwyz hergestellte Milchsokolade hat einen Kakao-Anteil von 41 Prozent und ist über den Webshop von Choba Choba erhältlich:

www.chobachoba.com



Die Kakao-Bauern aus Peru besuchen die Entlebucher Bauern in der UNESCO Biosphäre Entlebuch.