



20 Jahre «Mascao» – die erste Fairtrade-Schokolade der Welt jubiliert

Die Entstehung der «Mascao»-Schokolade

Schon in den Achtzigerjahren importierte die claro fair trade AG (früher OS3, Organisation Schweiz 3. Welt) Kakao-pulver aus Bolivien sowie Mascobado Zucker aus den Philippinen. Der damalige Geschäftsführer und sein Team bedauerten jedoch, dass sie nicht mehr Abnehmer für das Kakaopulver und den Zucker aus diesen Regionen finden konnten. Die Idee zur Lösung des Problems war eine sogenannte «Mariage»: man könnte zwei Rohstoffe aus zwei ganz verschiedenen Kulturen

zusammenführen und daraus in der Schweiz die erste Fairtrade Schokolade produzieren!

Die Anfangsschwierigkeiten

Die Ausführung war jedoch nicht so einfach, denn einige Schokoladehersteller winkten ab, zu riskant kam ihnen dieses Projekt vor. Die Verarbeitung der Rohstoffe war problematisch: Aufgrund seines hohen Feuchtigkeitsgehalts musste der Mascobado Zucker vorgetrocknet werden, zudem gab er der Schokolade durch seinen melassigen Geschmack eine spezielle Note, die damals zu-

erst entdeckt und geschätzt werden musste.

Chocolat Bernrain aus Kreuzlingen jedoch liess sich auf das Abenteuer ein und 1991 war es dann so weit: Der Firma war es gelungen, zwei gute Schokoladen zu kreieren, die «Mascao Milch» und die «Mascao Crémant».

Die «Mascao» heute

Das Schweizer Sortiment umfasst heute 28 Tafeln (Linie Mascao und die günstigere Compagnera) mit zahlreichen Varietäten an Milkschokolade



Zwei neue Kreationen zum Jubiläum



Mascao Noir Citron & Poivre

Fruchtiges Zitronencrisp mit einer Note von schwarzem Pfeffer sind in der hochwertigen dunklen Schokolade mit einem Kakaanteil von 70% vereint.



Mascao Lait Caramel & Sel Marin

Knusprige Caramellstückchen und eine Prise Meersalz geben der cremigen Milkschokolade eine unwiderstehlich spannende Note.

einer neuen Verpackungsanlage eröffnete noch weitere Verdienstquellen.

Mascao – in mancher Hinsicht revolutionär

Die Mascao ist hinsichtlich Herkunft und Handel der Rohstoffe wegweisend. Aber nicht nur das zeichnet die erste Fairtrade Schokolade aus. Die Schokolade ist glutenfrei und frei von Emulgatoren. Von Beginn an war klar, dass für die Schokolade hochwertige Zutaten verwendet werden. Auf Sojalezithin als Emulgator wurde bewusst verzichtet. So ist sichergestellt, dass keine gentechnisch veränderten Rohstoffe zum Einsatz kommen. Zudem werden ausschliesslich natürliche Aromastoffe eingesetzt.

Durch ihr kräftiges, einzigartiges Aroma ist die Mascao eine Schokolade für Geniesser – ihr unvergleichlicher Geschmack hat im Laufe der Jahre auf der ganzen Welt Liebhaberinnen und Liebhaber gewonnen. Probieren doch auch Sie einmal diesen süssen Gaumenschmeichler!

sowie dunkler Schokolade mit unterschiedlichem Kakaogehalt. Zur Tafelschokolade gesellten sich nach und nach weitere Naschprodukte wie Schoggi-Herzli, Napolitaines, oder grand cru Truffes in Fairtrade und Bioqualität. Besonders beliebt sind für die kommenden Festtage auch die Weihnachtsspezialitäten. Pro Jahr werden zudem viele Tonnen Mascao Schokolade nach Australien, Neuseeland, Japan, USA, Kanada und fast ganz Europa verkauft. Es gibt total über 45 Mascao Rezepturen, welche je nach Trend oder länderspezifischen Vorlieben verkauft werden.

Lange Partnerschaften mit Rohstofflieferanten

Die Hauptlieferanten für die zwei wichtigsten Zutaten, Kakao und Zucker, sind heute immer noch die Gleichen wie vor zwanzig Jahren: El Ceibo, Bolivien und Alter Trade, Philippinen. Die langjährige Partnerschaft hat in Bolivien und auf den Philippinen viel bewegt. So arbeitet El Ceibo (Name eines Urwaldbaums)

mittlerweile mit ca. 1200 Kleinbauern zusammen. In kurzer Zeit gelang es El Ceibo, den Transport und die direkte Vermarktung von Rohkakao eigenständig durchzuführen und in El Alto sogar die weltweit erste von Kleinbauern geführte Weiterverarbeitungsfabrik für Kakaobutter und Kakaopulver sowie für Schokolade für den Binnenmarkt einzurichten. Mit Unterstützung durch claro und anderen Organisationen gelang die Umstellung auf Bio-Anbau sowie die Fair Trade-Zertifizierung.

Alter Trade in West-Negros (Philippinen) arbeitet mit über 800 Kleinbauern sowie 90 ArbeiterInnen zusammen. Mit dem Ziel, Frieden und nachhaltige Entwicklung zu fördern, setzt sich Alter Trade seit Mitte der 1980er Jahre für einen besseren Handel ein und verhilft Zuckerarbeiterinnen, welche in der Regel von den Besitzern der Zuckerrohrplantagen und Zuckermöhlen ausgebeutet wurden, zu Landtiteln und Verdienstquellen. Die Einrichtung von Zuckermöhlen und

claro fair trade ist eine Handelsgesellschaft und steht für fair gehandelte, natürliche und einzigartige Spezialitäten aus dem Weltsüden. Hohe Qualität der Waren, langfristige Produzentenbeziehungen und Glaubwürdigkeit im Markt sind die zentralen Unternehmenswerte. Die Handelspartner sind Kleinproduzenten in Randgebieten im Süden und produzieren auf sozial und ökologisch nachhaltige Weise qualitativ hochwertige Produkte. Diese sind nach den Fairtrade-Kriterien gehandelt und stammen wenn immer möglich aus biologischem Anbau.

Die Mascao Schokolade findet man in claro und Weltläden, im claro Online-Shop und im neuen claro Katalog mit über 600 «Verwöhn- und Geschenkideen aus Fairem Handel»

www.claro.ch

Unser Tipp für ein köstliches Winterdessert

Eingesunkene Schokolade-Törtchen mit Kokosnuss-Eiskugeln

Zubereitung:

1. Förmchen mit Butter einstreichen, Kokosnussflocken einstreuen, kühl stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein heisses Wasserbad bereiten.
2. Schokolade und Butter im heissen Wasserbad schmelzen.
3. Eigelbe mit Vanillezucker und der Hälfte des Zuckers mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Butter-Schoko-Masse unter ständigem Rühren zugeben und sorgfältig mischen.
4. Eiweiss steif schlagen, restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif und glänzend ist, vorsichtig unter die Schokolademasse heben.
5. Den Teig auf die vorbereiteten Förmchen verteilen. Die Muffins im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens bei 180°C 25 Minuten backen. Her-

Zutaten für 4 Muffinförmchen

- 1 EL weiche Butter für die Förmchen
- 2 EL Kokosnussflocken für die Förmchen

Schokolade-Törtchen

- 80 g Mascao Crémant, zartbittere Bio-Schokolade, grob gehackt
- 50 g Butter, grob geschnitten
- 2 Eigelbe
- 1 Briefchen Bourbon-Vanillezucker
- 50 g Mascobado Bio-Vollrohrzucker
- 1 Eiweiss

Kokosnuss-Eiskugeln

- 4 Kugeln Vanilleeis
- 4 EL Kokosnussflocken

- ausnehmen und auf einem Kuchen-gitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
6. Die Törtchen vorsichtig mit einem Messer lösen, stürzen und auf Desserttellern anrichten. Die Vanilleeis-



kugeln in Kokosnussflocken drehen, auf die eingesunkenen Törtchen legen, sofort servieren. *Guten Appetit!*

Aus dem Rezeptbuch «Chocolat», herausgegeben vom FONA-Verlag in Kooperation mit claro fair trade (ISBN 978-3-03780-310-3)

«Oona» – der erste Schweizer Bergwasser-Kaviar

Wie schreibt man ein Stück Kaviar-Geschichte? Das Tropenhaus Frutigen hat dies mit der Präsentation des ersten Schweizer Bergwasser Kaviars «Oona» gemacht. Geheimnisvoll und stylisch wurde die Delikatesse in Zürich enthüllt und im Beisein von illustren Gästen entdeckt, degustiert und zelebriert.



Die innovative Idee, das warme Bergwasser aus dem Lötschberg Basistunnel für eine Störzucht zu verwenden, kommt von Dr. Peter Hufschmied. Der damalige Ingenieur der Oberbauleitung des Lötschberg-Basistunnels, und selbst leidenschaftlicher Fischer, setzte

das Projekt mit starken Partnern, Ausdauer und Passion um.

Es war ein langer, spannender Weg, betont Peter Hufschmied, bis aus der Idee nun der erste Bergwasser Kaviar entstand. «Im Jahr 2011 gibt es 300 Kilogramm vom exquisiten Frutiger Kaviar, die Produktion wird schrittweise auf 3 Tonnen pro Jahr ausgebaut».

Wegen der Jagd nach der Delikatesse Kaviar und der Verbauung vieler Laichflüsse sind die meisten der 27 Störarten weltweit vom Aussterben bedroht. Aus der Sicht der Weltgesellschaft zum Schutz der Störe (WCS) kann mit

nachhaltiger Fischzucht der Druck auf die Wildbestände verringert werden.

Auf der Suche nach dem Einzigartigen und dem Aussergewöhnlichen wurde der Name «Oona» dem Frutiger Kaviar verliehen. Die klangvolle Nennung lässt die Perfektion jedes einzelnen Kaviarkorns erahnen und führt zum Gesamterlebnis rund um den puren Genuss. Raffiniert verpackt im «Ice Cube», in der Glasi Hergiswil eigens und jeder Kubus als Unikat hergestellt, führt das Tropenhaus Frutigen eine Symbiose von edler Delikatesse, Genuss und nachhaltigem Erlebnis in die kulinarische Welt.

Weitere Informationen:
www.tropenhaus-frutigen.ch