



## Bio und Fair – die Schokolade der Kallari-Genossenschaft

Die Asociación Kallari ist eine Kleinbauern-Genossenschaft aus 850 Familien im Amazonas-Tiefland Ecuadors. Die Kichwa-Familien pflanzen im Bioanbau Edelkakaos der Sorte Nacional an und verarbeiten diesen direkt zu qualitativ hochwertiger Schokolade. Kallari ist eine der wenigen Kleinbauern-Genossenschaften weltweit, die Schokolade im Ursprungsland selbst herstellt.

Die Kichwa-Familien sind zu 100 Prozent Besitzer der Schokoladenmarke und Selbstverwalter. Der Gewinn ihrer Produktion fließt komplett an sie. Da sämtliche Zwischenhändler ausgeschaltet wurden, die früher die Preise kontrollierten und minderwertige Kakaosorten untergemischt haben, hat Kallari zudem umfangreiche Transparenz am Markt für ihre Produkte geschaffen.

Letztlich gelingt es der Genossenschaft so, die Einkommensverhältnisse ihrer Mitgliederfamilien zu verbessern. Die Menschen können ihren traditionellen Lebensstil beibehalten und ihre Lebensbedürfnisse decken.

## Tübingen und Kallari – eine Erfolgsgeschichte

Als Fairtrade-Stadt unterstützen wir die Kleinbauern-Genossenschaft und damit eine nachhaltige Entwicklung im Amazonasgebiet Ecuadors. Der Verkauf von Kallari-Schokolade hat 2012 in Tübingen mit der Unterstützung des Weltladens begonnen. Seitdem ist Tübingen die Heimatstadt der Kallari-Schokolade in Deutschland.

[www.tuebingen.de/fairtrade](http://www.tuebingen.de/fairtrade)

Impressum: März 2019

Herausgegeben von der Universitätsstadt Tübingen

Beauftragte für Bürgerengagement

Fotos: Kallari-Genossenschaft

Layout: Karg und Petersen Agentur für Kommunikation GmbH



## Die Tübinger Stadtschokolade



## Anbau im Einklang mit der Natur

Die Kichwa-Familien betreiben ein agroforstwirtschaftliches System, genannt Chakra. Traditionelle, kleine Anbauflächen mit einer Größe von bis zu einem Hektar werden hier gemeinsam bewirtschaftet. Chakras beheimaten eine große Vielfalt an Pflanzenarten für verschiedene Verwendungen. Diese Art der Waldnutzung in Mischkulturen schützt unzählige Pflanzen- und Tierarten sowie den Lebensraum der Einwohner. Durch seine Umgebung entfaltet der Kakao im Wachstumsprozess ein mildes, zart-blumiges Aroma mit fruchtiger Note – und reift zu einem der besten Edel-Aromakakaos der Welt.

## Schokolade aus einer Hand

Die Kallari-Schokoladen werden in einer Manufaktur in Quito, der Hauptstadt Ecuadors, gefertigt. Es werden ausschließlich regionale Zutaten höchster Qualität verwendet, die mit modernster Technologie zu perfekter Schokoladen-Kunst veredelt werden. Dabei entstehen einige der besten, frischesten und revolutionärsten Schokoladen der Welt – in kleinen Auflagen von 120.000 Tafeln. Sie machen dem Kallari-Edelkakao so alle Ehre.



## Nachhaltiger Genuss

Der Genuss von Kallari-Schokoladen ist nicht nur ein sinnliches Erlebnis, sondern auch ein sinnvoller Beitrag zum fairen Handel. Mit dem Kauf der Schokolade tragen Sie zum Erhalt von Natur und traditioneller Kultur in der Herkunftsregion rund um den Äquator bei.

