

24. März 2017

# Kakao – mehr als Schokolade

**Am 23. März 2017 konnte man im gebana Pop-Up Store in Bern die Kakaobohne, Ausgangsprodukt für die geliebte Schokolade, mal von einer anderen Seite kennenlernen. Während gebana einen Einblick in die Produktion des Kakaos auf dem Feld in Togo gab, erklärte Köchin Margaretha Jüngling, wie die Bohnen in der Küche eingesetzt werden können und servierte den Gästen ein feines Mousse mit einer überraschenden Kakao-Note.**

«Das schmeckt umwerfend, diese feine Nuance von Kakao!» kommentierte eine Besucherin gestern Abend, als sie das von Köchin Margaretha Jüngling servierte Kakaomousse probierte. Das schaumige Dessert ist bei uns vor allem als Schokoladekreation bekannt, überhaupt geniessen wir Kakao vor allem zu Schokolade verarbeitet. Doch die Kakaobohne hat weit mehr zu bieten: Mit über 600 Aromastufen ist sie das zweitintensivste Lebensmittel nach Kaffee. Ihre Geschmacksnoten können von Gewürznelken über Trüffel bis hin zu Unterholz und sogar Zitrusfrüchten reichen.

## Geschmacksvielfalt in der Küche



Diese Geschmacksvielfalt lässt sich wunderbar in der Küche einsetzen, Kakao ist denn auch eines der Lieblingsprodukte von Margaretha Jüngling: «Kakao gibt einem Gericht ein tieferes Aroma», sagt die Köchin, die soeben noch im Bahnwagen «Stazione Paradiso» am Zürcher Limmatufer gekocht hat. Margaretha Jüngling's Küche besteht darin, neues auszuprobieren, zu experimentieren. Die noch relativ unbekannte Küchenzutat Kakao zu entdecken, ist also genau ihr Ding. Am gebana Anlass hat sie dennoch auf ein zwar selbst kreiertes, aber schon mehrfach erprobtes Rezept zurückgegriffen: Ein schaumiges Mousse, das auf der Basis von selbstgemachtem Kakaosirup und geriebenen Bohnen zubereitet wird. «Der Sirup ist genial, weil er einfach zuzubereiten ist und ungemein vielfältig eingesetzt werden kann. Wenn ich an Kakaosirup denke, schwirren mir gleich 1000 Rezeptideen im Kopf.» Darunter eben auch das Mousse, das Sie auf Basis von Mascarpone und Rahm zubereitet hat und an diesem Abend den begeisterten Gästen servierte.

Köchin Margaretha Jüngling richtet das von ihr kreierte und zubereitete Kakaomousse für die Gäste an.

## Aus Togo in die Schweiz

Noch bevor Margaretha Jüngling die Gäste mit ihrem Mousse verzauberte, gewährte Michael Stamm, der für die gebana von der Schweiz aus die Produktion in Togo koordiniert, Einblicke in die Herkunft

des Kakaos. Dieser wird von 900 Kleinbauern in drei verschiedenen Regionen in Mischkultur im Wald angebaut. Nach der Ernte werden die Bohnen aus den Kakaofrüchten gelöst und während mehreren Tagen in Bananenblättern fermentiert. Dabei entwickelt sich das typische Kakao-Aroma. Danach werden die Bohnen an der Sonne getrocknet, sortiert und abgepackt, bevor sie ihre Reise in die Schweiz antreten. Die Bauern, mit denen gebana in Togo zusammenarbeitet, wirtschaften nach Bio- und Fairtrade-Richtlinien, dadurch erhalten Sie Aufpreise und garantierte Mindestpreise.

### **Gibt es einen Markt für Rohkakao?**

Die Fair Trade Pionierin gebana lud zum Event aus Anlass ihres Projektes «Rohkakao aus Togo» auf ihrer «Plattform Marktzugang». Auf der Online-Plattform konnte man in einem einmaligen Projekt, das als Markttest für das Produkt Rohkakao angelegt war, Kakaobohnen aus drei verschiedenen Regionen und Lagen in Togo via Crowdfunding vorbestellen. Nach 9 Monaten, in denen die Unterstützer regelmässig über die aktuellen Entwicklungen auf den Kakaofeldern informiert wurden, sind die Kakaobohnen nun endlich eingetroffen. Sie konnten am Donnerstagabend im Rahmen des Anlasses direkt vor Ort abgeholt werden.

Hat der Rohkakao damit den Markttest bestanden? «Das Projekt hat gezeigt, dass Nachfrage besteht. Nun müssen die Unterstützer aber erstmal ihre Bohnen erhalten und ausprobieren und dann Feedback geben. Fällt dieses positiv aus, ist es gut möglich, dass wir auf unserem Online-Shop bald nicht nur Togo Schokolade, sondern auch rohe Togo Kakaobohnen anbieten», sagt Jenny Wagner, die für das Projekt «Rohkakao aus Togo» auf der «Plattform Marktzugang» zuständig ist.

---

### **Das Projekt «Rohkakao aus Togo» auf der «Plattform Marktzugang»**

Interessiert Sie das Produkt «Rohkakao aus Togo»? Tragen Sie sich als Unterstützer auf der «Plattform Marktzugang» ein und Sie werden weiterhin auf dem Laufenden gehalten.

[www.gebana.com/rohkakao](http://www.gebana.com/rohkakao)

Die «Plattform Marktzugang» von gebana und ihren Partnern unterstützt Kleinbauern in Entwicklungsländern bei ihrem ersten Export oder als Crowdfunding-Kanal. Einzelpersonen und Firmen können die Kleinbauern auf dem Weg zu ihrer ersten Lieferung unterstützen und deren Produkte bestellen.

[www.gebana.com/plattform](http://www.gebana.com/plattform)

---

### **Über gebana**

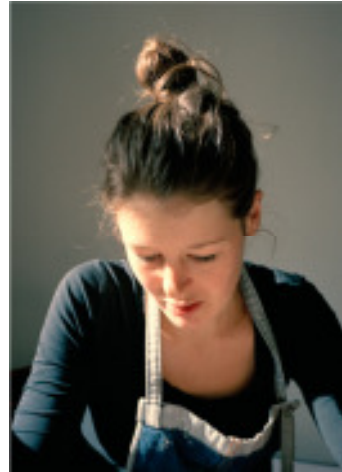
gebana ist Pionierin des Fairen Handels in der Schweiz. Heute arbeitet gebana in Burkina Faso, Togo, Benin und Brasilien mit Bauernfamilien zusammen und verkauft deren biologische Produkte direkt an Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz. Das Prinzip von gebana lautet dabei «Weltweit ab Hof» und bezeichnet möglichst direkte Wege von den Produzenten zu den Kunden, ausgezeichnete Produktqualität, Verzicht auf unnötige Verpackung, dafür möglichst viel Wertschöpfung im Herkunftsland.

[www.gebana.com](http://www.gebana.com)

**Pressekontakt:** Sandra Dütschler, Leiterin Marketing: 043 366 65 06, [medien@gebana.com](mailto:medien@gebana.com)

## Über Margaretha Jüngling

Margaretha Jüngling, 28, ist Köchin aus Leidenschaft. Ursprünglich begann sie ein Studium im Kreativ-Bereich, bevor sie mit 22 Jahren eine Kochlehre begann. Damit ist sie Späteinsteigerin in dieser Branche. Danach sammelte sie weltweit Erfahrungen in Restaurantküchen, doch am meisten beeinflusst haben sie und ihren von nordischen Einflüssen geprägten Kochstil eine dreijährige Tätigkeit im «Relæ», dem bekannten Trend-Restaurant in Kopenhagen: «Bis heute hänge ich immer noch ein bisschen am ‚Relæ‘, an dieser Leidenschaft von jedem Einzelnen», sagt Margaretha Jüngling. Noch bis zum Saisonende vor wenigen Tagen kochte sie im Bahnwagen «Stazione Paradiso» am Zürcher Limmatufer. Aktuell ist sie auf der Suche nach einer neuen, passenden Herausforderung.



---

**Bilder und Medienmitteilung herunterladen auf:** [www.gebana.com/de/ueber-uns/medien](http://www.gebana.com/de/ueber-uns/medien)