



Stark beeindruckt zeigten sich die 23 Teilnehmer der Reise, die sich hier vor dem Werk von Cargill für das Gruppenbild zusammenfanden.

Kakaoprojekte mit Mehrwert und unvergessliche Eindrücke

Die Fachreise von SWEETS GLOBAL NETWORK führte mit einer 23-köpfigen Delegation, darunter viele Young Entrepreneurs, Ende August ins westafrikanische Ghana. Im Fokus standen innovative Unternehmen und der Anbau von Kakao.

Von Joachim Eckert

30

Zum ersten Mal ging es für eine Gruppe von SWEETS GLOBAL NETWORK nach Ghana, dem mit einem Anteil von 20 Prozent weltweit zweitgrößten Anbaugebiet von Kakao. Die 23-köpfige Delegation konnte an drei Tagen in dem westafrikanischen Land einen besonderen Einblick in den Anbau und die Verarbeitung von Kakao bekommen und innovative Unternehmen kennenlernen, welche die Wertschöpfung mit Kakao in Ghana verbessern. Die Tour startete mit einem Werksbesuch des Schokoladenherstellers fairafric in Suhum. Fairafric wurde 2016 von dem Deutschen Hendrik Reimers

gegründet und ist die einzige deutsche Schokoladenfirma, die in Ghana Schokoladenfertigprodukte herstellt. Aktuell bietet fairafric mehr als 90 Mitarbeitern einen Job und ein Einkommen, das deutlich über dem Durchschnittsverdienst in Ghana liegt.

Anschließend ging es zu dem Pionier in Ghana in Sachen Organic Cocoa. Yayra Glover, der lange in der Schweiz gelebt hat, kehrte 2007 nach Ghana zurück, um ein Handelsunternehmen zu starten, das den Menschen mit dem Anbau von Bio- und Fairtrade-Kakao neue wirtschaftliche und soziale Perspektiven eröffnet. Mit Yayra Glover arbeiten heute rund 5.000 Kakaofarmer zusammen, die ihren Kakao über ihn auf den Markt

bringen und eine zusätzliche Prämie für die Bio-Qualität erhalten. Der engagierte Unternehmer hat eine Vision und will in den nächsten fünf Jahren einen landwirtschaftlichen Öko-Industriepark mit einer eigenen Schokoladenfabrik errichten.

Am nächsten Tag stand ein zweieinhalbstündiges Meeting mit dem deutschen Botschafter Daniel Krull, Stefanie Simon von der deutschen Außenhandelskammer AHK, Monica Senanu, der Gründerin von Chocolu Chocolates, einer kleinen Schokoladenmanufaktur in Accra, sowie Timo Schäfer von EWIA Green Investments, einem Betreiber von Solaranlagen in Ghana, auf dem Programm. Der Botschafter begeisterte die Teilnehmer



Sämtliche Besuche bei den Firmen und auf den Kakao-plantagen waren für viele in der Gruppe Neuland. So waren Aufmerksamkeit und Neugier entsprechend, wie bei den Ausführungen von Koa-Gründer Anian Schreiber (mit Mütze) und seinem Mitarbeiter (Bild links), in der Fabrik von fairafric oder bei der Begrüßung durch den Geschäftsführer Aedo van der Weij bei Cargill. Auch das gesellige Beisammensein kam wie immer bei SG-Reisen nicht zu kurz (Bilder rechts).



Das Engagement von Koa und die Neuheit Kakaofruchtsaft beschert den Bauern ein zusätzliches Einkommen. Bei Regenwetter besuchte die Gruppe mit dem Koa-Team eine Farmersfamilie. Christopher Klett und Christian Schinle (unten Mitte) versuchten eine Kakaofrucht zu spalten.

mit interessanten Details über die wirtschaftliche und politische Lage in dem ca. 33 Millionen Einwohner starken Land, in dem rund 50 Prozent der Bevölkerung jünger als 20 Jahre sind. Auch durch die Ausführungen der anderen Redner gewann die Gruppe einen sehr guten Eindruck vom Leben und Business in Ghana.

Nachhaltigkeit und Verbesserung der wirtschaftlichen Lage der Kakaofarmer für Cargill vordringlich

Weiter ging es nach Tema – die wichtigste Hafenstadt in Ghana – zum Werksbesuch bei Cargill, dem weltweit drittgrößten Verarbeiter von Kakaobohnen. Der Geschäftsführer Aedo van der Weij und sein Team organisierten eine Besichtigung der Produktionsanlagen und zeigten dabei anschaulich die Anstrengungen von Cargill in Bezug auf Nachhaltigkeit und Verbesserung der wirtschaftlichen Lage der Kakaofarmer auf. Nach einer für die Gruppe unvergesslichen Fahrt quer durch die Millionenstadt Accra und einer Übernachtung im 160 Kilometer entfernten Akim Achiase startete der letzte Tag der Reise mitten im tropischen Wald mit

dem Besuch einer Kakaofarm. Dies war für alle Teilnehmer ein beeindruckendes Highlight.

Letzter Programmpunkt der Reise war der Besuch von Koa, einem schweizerisch-ghanaischen Start-up, das aus dem bisher ungenutzten Kakaofruchtfleisch innovative Saft-Zutaten für Anwendungen wie Schokolade, Süßwaren, Eiscreme und Getränke bietet und so die Wertschöpfungskette erweitert. Mit der ersten viel kleineren Fabrik erschloss Koa bereits für 2.200 Kakaofarmer eine zusätzliche Einnahmequelle, wobei die Farmer ihr Geld am Liefertag direkt per Mobile Pay erhalten.

Die neue Fabrik von Koa auf einem 12 Hektar großen Grundstück war erst eine Woche zuvor feierlich eröffnet worden. Koa-Gründer Anian Schreiber führte die Gruppe durch die modernen Produktionshallen und erklärte den Verarbeitungsprozess. Nach dem Start in die Ernte wird Koa nicht nur mit weiteren 10.000 Kakao-Farmern im Umkreis von 20 Kilometern zusammenarbeiten, sondern auch über 200 Mitarbeitern eine Arbeitsstelle bieten. Mit vielen neuen Eindrücken ging es nach drei erlebnisreichen Tagen zurück nach Deutschland. •



Yayra Glover ist ein Pionier in Sachen Organic Cocoa. Er arbeitet mit rund 5.000 Kakaofarmern zusammen; unten zeigte sich Maximilian Kaub (re.) interessiert an der Trocknung der Kakaobohnen.

