

Friederike Peters  
Nuevo Rocafuerte  
Río Napo – Ecuador  
19.6.2010

## Kakaoaroma Ecuador 8

### Schokolade handgemacht und der Traum von der eigenen Fabrik

Alles ist noch dunkel, aber der Urwald schläft nie. Viele Bewohner nutzen gerade die Nachtstunden, um zu jagen und sich des Lebens zu freuen. Auf der anderen Flußseite blitzt plötzlich über den schwarzen Baumwipfeln ein schmaler leuchtend weißer Lichtstreifen auf. In Samona weiß Magdalena Avilés jetzt, dass es gleich 5 Uhr morgens ist und in einer Stunde die Sonne voll am Himmel steht. Sie hat sich verspätet heute. Die Fledermäuse schütteln vor ihrer Nase schon die Flügel aus und verkriechen sich unters Palmblättdach in ihre Schlafstellen.



Schnell und leise geht Magdalena in die Küche und legt Holz auf die noch warme Feuerstelle. Reis dauert zu lange – heute gibt es zum Frühstück Machacado, kleingedrückte Kochbananen, die vom Vortag übriggeblieben sind, gemischt mit Ei und kleingehackten, wilden Oreganoblättern. Das Ganze warm gemacht und dazu heiße Schokolade aus eigener Herstellung. Das tut gut nach der kühlen regnerischen Nacht. Ihre drei Gymnasiasten Juan, Nelson und Ingrid haben heute Unterricht in der Fernschule. Um 7.30 Uhr müssen sie auf dem Dorfplatz sein und haben noch eine halbe Stunde Fußweg vor sich durch den tropischen Regen, der in der diesjährigen Regenzeit nicht aufzuhören scheint.

Magdalena ist eine der wenigen Frauen die Schokoladepaste von Hand selber macht. Sie läßt sie hart werden, um sie dann in Coca zu verkaufen oder auch selbst mit ihrer Familie als heiße Schokolade zu genießen. Ich frage sie, wie sie das macht. „Zuerst müssen wir die fermentierten und getrockneten Kakaokerne rösten in der Pfanne auf dem Feuer. Und dann muß die Schale ab solange die Kerne noch heiß sind. Das ist viel Arbeit und man verbrennt sich leicht. Dann werden sie gemahlen mit der Handmühle, 3 – 4 Mal, das ist das Härteste. Da tun mir die Hände weh. Darum habe ich schon eine ganze Zeit keine Schokolade mehr gemacht. Das ist zu hart. Da kommt das Öl aus den Kernen. Das Ganze wird gemischt mit Milchpulver und Zucker und dann in kleine Pilches gefüllt. (Das sind die harten Schalen einer kürbisähnlichen Frucht die als Eß- und Trinkgefäße genutzt werden.) Das trocknet in 5 – 10 Minuten und wird fest. So kann ich die Pilches aufbewahren, später mit nach Coca nehmen und dort verkaufen für 1 US\$ das Stück. Das ist schon viel besser, als wenn ich die Kerne pro Pfund verkaufe. Oder wir raspeln sie hier und mischen sie mit heißem Wasser für die Trinkschokolade zum Frühstück. Aber da brauchen wir natürlich noch mehr Zucker, sonst schmeckt die uns einfach nicht, Schokolade muss süß sein!“ Ich frage Magdalena, ob es in Coca auch Großaufträge gäbe für die Schokoladen-

paste, vielleicht sogar für 100 Pilches oder mehr. „Ja, die gibt es, ja, aber wir können das nicht machen. Das Mahlen ist einfach zu hart! Das schaffen wir nicht.“

Und so kommen wir auf die Fabrik zu sprechen. Auf dem Dorfplatz, ganz in der Nähe des Samonabaumes, dem größten und wertvollsten Baum des Waldes, der auch Namensgeber und Wahrzeichen der Gemeinde ist, entsteht sie – auch in Handarbeit. Blockstein für Blockstein wurde in Booten aus der Stadt gebracht und wird mit Holz und Eisen täglich ein Stück weiter gebaut. Hier in Samona entsteht die erste Fabrik für Schokoladenpaste am Unterlauf des Napoflusses. Die Mahlmaschine steht schon unter dem Dach des Fußballfeldes. Sie wird die schwere Handarbeit ersetzen und soll dafür sorgen, dass auch Aufträge von 100 Pilches und mehr angenommen und ausgeführt werden können. Aber dazu braucht es noch viel Hand-, Kopf- und Organisationsarbeit. Alle Gemeindemitglieder als Gruppe sind die Besitzer und Verantwortlichen der Fabrik. Einige Mitglieder werden ausgewählt, dort für Lohn zu arbeiten und der Gewinn soll von allen verwaltet werden. Das erfordert höchste Kunst der Vermittlung in einem oft zerstrittenen Dorf. Außerdem müssen die Kakaobauern der umliegenden Dörfer überzeugt werden, ihren Kakao hier zu verkaufen. Dazu braucht es einen guten Preis und Verkaufsmöglichkeiten.



Aber schon wird der Traum von der eigenen Fabrik Stein für Stein aufeinander gesetzt.

In wenigen Monaten hoffentlich mehr an dieser Stelle und die neusten Fotos von der Schokoladenfabrik in Samona.

Bis dahin Frühstücksschokolade bei Magdalena . . .