

#NORD #FAMILIE UND FRAUEN 08. April 2022

Ortsfrauengruppe Bremen: Starke Gemeinschaft - 100% Glücksgefühl

Die Tour durch Hamburgs Speicherstadt hat es in sich! Inmitten des UNESCO Weltkulturerbes widmet man sich dem schönsten Thema der Welt: Schokolade! Am 1. März 2016 wurde hier das private Museum „CHOCOVERSUM“ eröffnet.



Die Idee hierfür stammt vom Premium-Hersteller Hachez, in dessen Werk Besucherführungen aus hygienischen Gründen nicht durchführbar sind. „In meiner ehemaligen Funktion als Geschäftsführer der Bremer Hachez Chocolate GmbH & Co. KG verfolgte ich den Wunsch, einem breiten Publikum den Mythos Schokolade mit allen Sinnen zugänglich zu machen“, erklärt Wolf Kropp-Büttner, Geschäftsführer der Hachez Chocoversum GmbH.

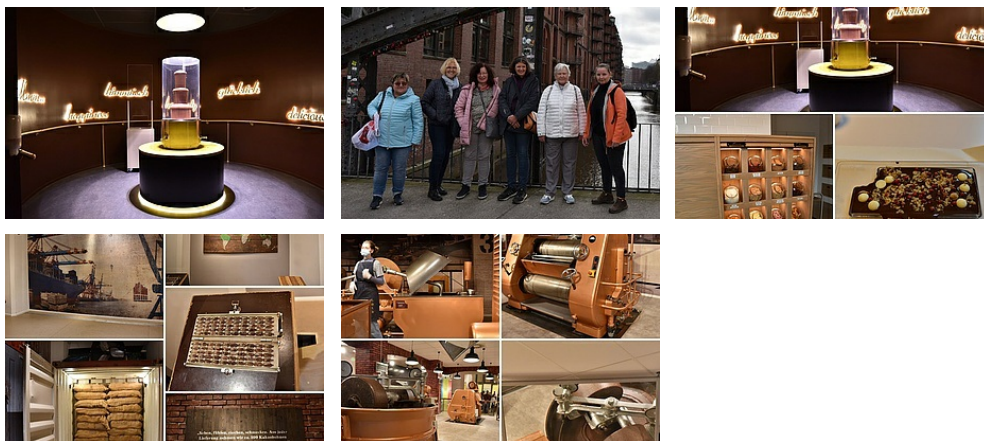
Durch die starke Gemeinschaft von motivierten Frauen, wo die Führungsebene von Frauen geleitet wird, ließ sich der Traum umsetzen. Die Ortsfrauengruppe begleitete Anastasija bei einer 90-minütigen Schokotour auf dem Weg des Kakaos vom Anbau über alle Fertigungsstufen bis zur Tafel Schokolade, durch die Erlebniswelt.

Viele Hände, leider auch Kinderhände, werden benötigt, um eine Tafel Schokolade zu fertigen, erzählte uns Anastasija. Wegen der finanziellen Absicherung unterstützen Kinder oft ihre Eltern bei der Ernte der Kakaoschote. Die Veredelung der Schote beläuft sich auf einer sehr einfachen, aber gut wirk-samen Art und Weise, damit viele gute Kakaobohnen entstehen.

Die Bohnen werden in Säcken verpackt, bevor sie dann in Containern weltweit, z.B. nach Hamburg verschifft werden. In Hamburg werden sie einer Qualitätskontrolle unterzogen und danach wird erst der Preis für die Bohnen bestimmt. Es kommt auch vor, dass durch Fäule der ganze Containerinhalt verbrannt werden muss, dies heißt aber auch, dass die Arbeiter in Afrika kein Geld für ihre bisher geleistete Arbeit (Ernte, Veredelung, Versand) bekommen.

Nach der Qualitätskontrolle werden die Bohnen dann verkauft und verarbeitet, so wie hier im Chocoversum. Hier wird die Schokobohne noch auf sehr traditionelle Weise bearbeitet. Einige Gerätschaften wurden uns vorgeführt.

Durch die starke Gemeinschaft und Zusammenarbeit aller Beteiligten, vom Anbau bis hin zur Fertigung, erhalten wir unsere Schokolade. Jedoch sollte ein Weg gefunden werden, die Arbeit der Kinder zu minimieren, z. B. für jede verkaufte Schokolade, 1,00 € an die Familien zu spenden, die diese Kakaoschoten ernten.



[Alle Bilder anzeigen »](#)