

Cacao uit León biedt kansen en laat oude tijden herleven

Het klimaatbosproject in León draait op volle toeren. Een van de onderdelen van het project is om cacaobonen uit dit bos te importeren naar Nederland en er hoogwaardige chocolade van te maken. De ‘Chocolatemakers’ in Amsterdam Noord nemen dit op zich. We spraken met een van hen: Rodney Nikkels.



Rodney Nikkels (li.) en Enver Loke (re.) van Chocolatemakers
foto's: www.chocolatemakers.nl

De Chocolatemakers

“Van chocolade word je niet chagrijnig”, was het eerste dat Rodney tegen me zei, tijdens mijn bezoek aan de werkplaats. Dit was het begin van een inspirerend bezoek waarbij het voornamelijk ging over het klimaatbos in León en het werk dat de Chocolatemakers verrichten. Geïnspireerd door het verhaal van kleine ondernemingen in de Verenigde Staten die de koffiesector wisten om te draaien, – door middel van directe handelsrelaties zorgden deze ondernemingen ervoor dat de kwaliteit van de koffiebonen omhoog ging en dat de boeren er een goede prijs voor kregen -, dachten de chocolademakers dat iets soortgelijks ook mogelijk moest zijn met cacao. De combinatie van maatschappelijke betrokkenheid en passie om goede chocolade te maken, vormde de basis van de Chocolatemakers. “We zagen dat mooie kwaliteit weggemengd werd. Als je een kwaliteitssector wilt ontwikkelen, moet je buiten de wereldmarkt opereren en directe handelsrelaties aangaan.” Met hulp van een aantal mensen kwam Rodney tot de conclusie dat het “of een heel slim of een heel dom idee is en dat er is maar een manier is om daar achter te komen”. Na het opzetten van duurzame productieketens in onder andere Peru zijn de Chocolatemakers drie jaar geleden in Nicaragua gestart dat een rijke geschiedenis met chocolade heeft.

Nicaragua en chocolade



Vroeger waren cacaobonen valuta.

Cacao is belangrijk in de Midden-Amerikaanse cultuur, zowel vroeger als nu. De Spaanse 'conquistador' Hernán Cortés zag al welke belangrijke rol cacao vervulde in ceremonies en rituelen van de Maya's en de Azteken, en ook in Nicaragua was dit het geval. Cacaobonen waren valuta: een kip kostte één cacao boon en een schaap vijftien. Later werd chocolade gedronken en was het ook aan het Spaanse hof in Europa populair als drankje voor de adelen. De chocolade zoals wij die kennen is door onszelf gecreëerd. Van Houten maakte namelijk de eerste chocoladereep in Nederland.

Tot op de dag van vandaag produceert Nicaragua cacaobonen van hoge kwaliteit, en er zijn zelfs nog bomen van 300 jaar oud te vinden. De combinatie van het verleden en de huidige omstandigheden zouden ervoor kunnen zorgen dat Nicaragua haar voormalige positie als prominente cacao producent weer kan opeisen.

Het klimaatbos en cacao productie



Ambachtelijke chocoladeproductie met veel kennis en enthousiasme

Toen Rodney in februari in León was in het kader van de certificering van het klimaatbos, zag hij al de potentie van het aanplanten van cacao planten. Hij was onder de indruk van de kwaliteit van de cacaobonen. Ook zag hij dat het grondwater niveau in het gebied van León erg gunstig is voor de verbouw. Bijkomend voordeel van het aanplanten van het bos zelf is dat het zorgt voor landherstel, en

de verkoop van hout kan over dertig jaar een nuttige pensioenvoorziening zijn. Dit is alleen een erg lange periode, en het is belangrijk dat de mensen daar eerder inkomsten hebben. Daarom is voor de korte termijn voor honing gekozen en voor de middellange termijn voor cacao.

De bomen die drie jaar geleden geplant zijn zullen naar alle verwachting komend jaar voor het eerst vruchten dragen. Daarna volgt het proces van verwerking. Hiervoor is het belangrijk dat de boeren ook een goede prijs voor hun bonen kunnen krijgen. Het fermenteren van cacaobonen neemt namelijk een half jaar in beslag, als je het goed wilt doen. Zo wordt 70% van de smaak van chocolade bepaald door het werk dat de boer erin steekt. Omdat de meeste boeren hun cacao op de wereldmarkt moeten verkopen, is het voor hen niet lonend om hier veel tijd in te steken. Dit maakt dit project extra bijzonder, omdat het probleem van kwaliteitsverlies voorkomen wordt door de directe handelsrelaties. Dat de boeren hiermee hun bestaan kunnen verbeteren en dat het zal leiden tot zelfredzaamheid is natuurlijk helemaal geweldig.

En de toekomst?



De vloeibare chocolade wordt in vormen gegoten voor repen van 90g.

Inmiddels is de certificering van het klimaatbos bijna rond, de cacaoplanten staan er en er kan over een jaar geoogst worden. Natuurlijk is het per stap afwachten hoe alles precies zal verlopen, maar de voortekenen zijn gunstig. De kwaliteit van de cacaobonen is goed en ook de internationale markt is klaar voor cacao uit Nicaragua. Zo is er bijvoorbeeld al een grote vraag in de regio zelf door landen als Costa Rica en Guatemala, te groot zelfs. De fabrieken in deze regio importeren nu cacaobonen uit Afrika. Ook heeft de beroemde Duitse chocoladefabrikant Ritter een opkoopcentrum in Nicaragua. Er zijn dus genoeg mogelijkheden voor de boeren om hun bonen te verkopen, en wellicht kan het hierna in andere delen van Nicaragua navolging krijgen. Wat zou het mooi zijn als wij met zijn allen ervoor kunnen zorgen dat Nicaragua weer een prominente rol in de cacao-productie vervult, met het klimaatbos als begin!

In het najaar worden Utrechtse horeca- en andere bedrijven uitgenodigd om Nicaraguaanse chocolade te proeven. We hopen dat de repen gauw verkrijgbaar zijn in Utrecht en de rest van Nederland.

Coen Meijer