



Braunschweigs Löwe – im Hintergrund das Original, das in der Burg Dankwarderode steht. Davor der Braunschweiger Schokoladen-Löwe.

Fotos (2): Peter Sierigk

So süß war der Löwe noch nie

Uwe Meiers „bester Kakao der Welt“ aus Kolumbien ist für den Braunschweiger Schokoladen-Löwen gerade gut genug. Denn er ist ein Maskottchen der Fair-Trade-Stadt.

Von Jörn Stachura

Braunschweig. Darauf mussten wir 850 Jahre warten. Denn erst jetzt gibt es unseren Braunschweiger Löwen erstmals aus Schokolade. Aber nicht etwa aus normaler Schokolade. „Sondern aus der besten Schokolade der Welt!“, verspricht Uwe Meier. Und hört man Meier zu, dann ist es mehr als nur wahrscheinlich, dass das wohl tatsächlich stimmt.

Es schadet gewiss nicht, dass der Schokoladen-Löwe pünktlich zur Vorweihnachtszeit seinen Weg in die Regale ausgesuchter Händler der Stadt gefunden hat. Doch das sei mehr oder weniger Zufall, erzählt Meier. Denn seit drei Jahren arbeitet er bereits an diesem Projekt. Drei Jahre, die stärker von Rückschlägen als von Erfolgen geprägt waren. „Zwischenzeitlich glaubte ich dem Ziel ganz nah zu sein, doch dann stellte sich heraus: Der Boden, auf dem der Kakao wuchs, war mit Schwermetallen aus Vulkanasche belastet. Alles begann von vorn.“

Dabei wusste Meier wenigstens ungefähr, wo er suchen muss, wenn man den besten Kakao finden will. Dort nämlich, wo die genetischen Wurzeln liegen: Südamerika. Amazonasbecken. Kolumbien. Unzählige Plantagen gibt es dort. Sogar mit Bio-Zertifikaten. Doch dieser Kakao war nicht gut genug für den Braunschweiger Löwen.

Der Kakao wächst auf kleinen Feldern im Urwald

Meier ist nämlich Wissenschaftler und einer der wohl größten Experten für Agarethik. Schon zu seiner Zeit im Julius-Kühn-Institut hatte er international an der Entwicklung von Umwelt- und Menschenrechtsstandards gearbeitet. Wie selbstverständlich daher sein Schritt, sich dem Verein „Fair in Braunschweig“ anzuschließen.

Der setzt sich nicht nur für gerechten Handel ein. Der Verein sorgt auch dafür, dass Braunschweig sich weiterhin „Fair-Trade-Stadt“ nennen darf. So hat der Verein zum Beispiel dafür gesorgt, dass fair gehandelter „Braunschweig Kaffee“ und fair gehandelte „Braunschweig Schokolade“ im Handel sind. Meier sagt: „Die



Uwe Meier (rechts) und Matthias Witte mit ihren Schoko-Löwen aus fairem Handel.

Prinzipien des fairen Handels habe ich bei diesem Projekt mit ethischen Standards verknüpft.“

Und darum braucht der Kakao für den Braunschweiger Schokoladen-Löwen auch kein Bio-Zertifikat. „Kleinbauern können sich schließlich nicht zertifizieren lassen. Die haben gar kein Geld dafür“, sagt Meier. „Ihre Felder sind meist so groß wie vier oder fünf Fußballfelder. Und Kakao wächst dort nicht allein, sondern in Urwald-Gärten gemeinsam mit Bananen, Maniok oder Papaya.“

All den Feldern ist zudem gemein, dass es einst Coca-Felder waren. „Der Coca-Anbau für die Kokain-Produktion ist natürlich höchst lukrativ. Doch wer sich für den Coca-Anbau entscheidet, was illegal ist, der macht sich erpressbar“, sagt Meier. Der Kakao-Anbau für Braunschweigs Schokoladen-Löwen stabilisiert nun die Strukturen des Wandels. Und soll auch einen kleinen Beitrag leisten, damit anhält, was die Kolumbianer 52 Jahre vermissten – Frieden.

Die Ernte wird auf Eseln und in kleinen Booten transportiert

Meier sagt: „Die Felder befinden sich in der Provinz Caquetá. Ein Hochrisiko-Gebiet.“ Landminen und Entführungen. Guerillas, Paramilitärs, organisierte Kriminalität. Noch heute gibt das Auswärtige Amt für dieses Gebiet eine Reisewarnung heraus. Und das, obwohl die Guerillas und Kolumbiens Regierung eine Waffenruhe vereinbart haben. Aber: „Ohne



Eine Familie von Kleinbauern mit einer Kakao-Pflanze im Urwald. Uwe Meier hat T-Shirts vom Verein „Fair in Braunschweig“ mitgebracht.

Foto: Uwe Meier

diese Waffenruhe gäbe es diesen Kakao auch nicht. Ich nenne ihn darum Friedenskakao.“ Auf Eseln und in kleinen Booten wird er zur Verschiffung nach Deutschland gebracht. Am Ende kostet der Kakao das Doppelte des Weltmarktpreises.

Eine kleine Schokoladen-Manufaktur im Odenwald stellt schließlich den Braunschweiger Schokoladen-Löwen aus diesem einzigartigen Kakao her. Meyer hätte ihn natürlich gern auch in Braunschweig produzieren lassen. Aber, so Meyer: „Es gab in der gesamten Region niemanden, der bereit war, so eine kleine Auflage herzustellen.“

Nur 400 Exemplare existieren. Entstanden sind sie nach einer Vorlage des Braunschweigers Matthias Witte. Eine kleine Löwenkulptur schuf er dazu. Das sei kompliziert gewesen, berichtet er: „Man kann nicht einfach eine verkleinerte 1:1-Kopie anfertigen.

■ SCHOKO-LÖWE

Der Verein „Fair in Braunschweig“ verkauft den Schokoladen-Löwen über die Braunschweiger Touristinfo, Kleine Burg 14, und einige Buchhändler.

Der Preis des Löwen liegt bei 13 Euro.

Die lässt sich aus Schokolade nämlich nicht nachbilden. Die Löwen-Beine brechen dann viel zu schnell ab.“

Der Verein „Fair in Braunschweig“ will nun abwarten, wie die Nachfrage ausfällt. Eventuell werden Löwen nachgeordert.

Meier will dafür sorgen, dass der Kakao der Kleinbauern weiterhin Abnehmer findet. Eine Firma soll gegründet werden. Der Name steht schon fest: Cacao de Paz – Kakao des Friedens.