



Pressemitteilung

Nachhaltig produzierte Schokolade von morgen bereits heute probieren

Barry Callebaut lanciert an der ISM in Köln Schokoladen und Kakaopulver aus Kamerun

- **Probieren Sie an der kommenden ISM (Barry Callebaut-Stand: Halle 10.2, Gang C010-D019) Schokoladen und Kakaopulver aus Kamerun und entdecken Sie schon heute den Geschmack nachhaltig produzierter Schokolade von morgen**
- **Erste kamerunische Schokoladen aus dem einzigartigen „Quality Partner Program“ (QPP) von Barry Callebaut**
- **Das QPP-Nachhaltigkeitsprogramm von Barry Callebaut hat das Ziel, das wirtschaftliche Auskommen von Kakao anbauenden Gemeinschaften zu verbessern und gleichzeitig ihre Plantagen zu verjüngen**

Wieze/Belgien, 29. Januar 2012 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, wird an der diesjährigen ISM Schokoladen und Kakaopulver aus nachhaltigem Kakaoanbau in Kamerun vorstellen. Im Rahmen seines einzigartigen „Quality Partner Program“ (QPP) unterstützt das Unternehmen kamerunische Bauern mit umfassendem Know-how im Kakaoanbau, um gemeinsam mit ihnen und ihren Kooperativen die Kakaoqualität zu steigern.

Schokoladen und Kakaopulver aus Kamerun – Genuss für alle Sinne

Die verschiedenen Milkschokoladen aus rotem Kakao aus Kamerun sind von herausragender Qualität. Die fruchtbaren, vulkanischen Böden des dichten Regenwalds haben einen wesentlichen Anteil am aussergewöhnlichen Geschmack und hohen Qualitätsniveau der Kakaobohnen aus diesem Land. Zudem wurde ein spezieller Fermentationsprozess angewendet, um die Duft- und Geschmacksnoten der Bohnen zu maximieren.

Dank des hochwertigen roten Kakaos zeichnen sich die Milkschokoladen aus Kamerun von Barry Callebaut durch einen intensiven Glanz, einen warmen Farbton und einen ausgeprägten milchigen Schokoladengeschmack aus. Der Kakaoanteil in diesen Schokoladen schmeckt angenehm bitter, mit einer vollfruchtigen Säure, die den Gaumen erfrischt. Süsse Nuancen von Karamell und Toffee machen die Milkschokoladen aus Kamerun zu einem Genuss für alle Sinne.

Die Kakaopulver aus Kamerun eignen sich optimal für Backwaren und sind unter der Marke „Bensdorp“ erhältlich.

„Quality Partner Program“ (QPP): das einzigartige Nachhaltigkeitsprogramm von Barry Callebaut

Barry Callebaut führte sein „Quality Partner Program“ (QPP) 2005 bei Kakaobauern-Kooperativen in der Elfenbeinküste ein. Dabei handelt es sich um ein langfristiges Nachhaltigkeitsprogramm, das auf direkten Partnerschaften zwischen Barry Callebaut und den angeschlossenen Kooperativen basiert. Das QPP fördert und ermutigt die Bauern, Kakao auf nachhaltige, verantwortungsbewusste Weise anzubauen und zu produzieren. Der Schwerpunkt des Programms liegt dabei auf Qualität: So soll durch die Schulung der Bauern in guten Landwirtschaftspraktiken und durch nachhaltige Verfahren bei Produktion, Ernte



Pressemitteilung

und Nacherntebehandlung die Kakaoqualität gesteigert werden. Das QPP arbeitet zudem auf eine Verbesserung der Lebensqualität von Kakaobauern und ihren Familien hin, indem es ihnen Möglichkeiten bietet, durch ertragreichere und hochwertigere Ernten mehr zu verdienen. Überdies wird ihnen der Zugang zu Gesundheitsversorgung und Bildung erleichtert.

2010 dehnte Barry Callebaut das „Quality Partner Program“ auf Kakao anbauende Gemeinschaften in Kamerun aus. Weitere Informationen über das QPP-Programm des Unternehmens stehen auf www.qualitypartnerprogram.com zur Verfügung.

Kamerun – wichtiger Lieferant von hochwertigem Kakao mit Schwierigkeiten

Für die Bauern im zentralafrikanischen Land Kamerun ist Kakao eine der wichtigsten Nutzpflanzen. Rund 1.4 Millionen Kameruner verdienen mit Kakao ihren Lebensunterhalt und produzieren dabei etwa 6% der weltweiten Gesamtmenge. Der rote Kakao aus Kamerun ist von herausragender Qualität: Seine grossen Bohnen mit ihrem hohen Kakaobutteranteil gewährleisten einen feinen, ausgeprägten Kakaogeschmack. In den vergangenen zehn Jahren waren die Kakaoerträge in Kamerun jedoch aus verschiedenen Gründen rückläufig, unter anderem wegen der Überalterung der Kakaobäume und schlechter Anbaupraktiken. Diese Faktoren hatten leider auch einen negativen Einfluss auf die Qualität des dort produzierten Kakaos. Barry Callebaut hatte also allen Grund, gemeinsam mit Kameruner Bauern die Verjüngung der Plantagen in Angriff zu nehmen und sie bei der nachhaltigen Produktion von hochwertigem Kakao zu unterstützen.



Pressemitteilung

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4.6 Milliarden (EUR 3.6 Milliarden/USD 5.0 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2010/11 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 27 Ländern präsent, unterhält rund 40 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseurs oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderen ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

Ansprechpartner

Für Handelsmedien:

Sofie de Lathouwer
Marketing Director Food Manufactures Western-Europe
Barry Callebaut Belgien
Tel.: +32 53 73 05 67
sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com

Adriane Schuster
Grayling Deutschland GmbH
Tel.: +49 69 96 22 19 36
adriane.schuster@grayling.com

Für alle anderen Medien:

Raphael Wermuth
External Communications Manager
Barry Callebaut AG
Tel.: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com