

Infomaterial über bewussten Kakaokonsum

Teil II



Für Mama Kakao und alle Lebewesen, die sie lieben und unterstützen ❤️

Übersicht über einige Anbieter*innen von Zeremonialkakao in Deutschland

Ich habe bei der Auswahl der Firmen hier nicht nach Vollständigkeit gesucht sondern entweder kenne ich die Geschäftsführer persönlich durch Zeremonien etc. oder habe mich intensiv virtuell mit ihnen ausgetauscht. Der Kontakt hat sich häufig einfach ergeben, und manche haben schlicht einfach nicht auf meine Anfragen reagiert. Wenn ich den Anspruch gehabt hätte, sämtliche Anbieter*innen in Deutschland aufzulisten, wäre meine sowieso schon enorm aufwändige Recherche völlig ausgeüfert. Ich habe ca. 13-16 verschiedene Kakaosorten probiert - von allen Anbieter*innen hier kenne ich eines oder mehrere der jeweiligen Produkte. Das hatte nichts mit der Recherche zu tun – ich lerne kontinuierlich im gesamten Feld. Natürlich habe ich meinen eigenen Geschmack bezüglich Zeremonialkakao und meine eigene Handhabung angesichts der Preisgestaltung, deshalb werde ich keine Empfehlung aussprechen oder gebe gar Garantien über die weitere Entwicklung von irgendjemand. Sonst wäre ich ja auch nicht unabhängig.

Wenn ich zu jemand eine spezielle Information gebe, geschieht das auf der Sachebene und stellt keine Bewertung oder Extra-Empfehlung dar. Durch die affiliate-Zusammenarbeit entstand keine umgekehrte Einflussnahme auf den Inhalt oder die Form der pdfs. Teilweise bekomme ich Gutschriften, teilweise Rabatte oder kann mir Geld auszahlen lassen. Drei der hier aufgezählten Anbieter*innen unterstütze ich einfach so. Bis der Aufwand dieser Recherche reingekommen ist, kann es eine Weile dauern. Mein Anliegen war ein Anderes, ich hoffe, das ist deutlich geworden.

Du kannst mir für diese auch gerne eine Wertschätzung per paypal überweisen (info@geistigehelfer.de - an Freunde und Bekannte senden) oder eben die Rabatt-Links am Ende nutzen bei deiner Bestellung oder gar nichts tun. Wenn ihr aufgrund der Infos hier als Gewerbekund*innen an die Firmen herantreten solltet für größere Mengen, dann wäre ich euch auch sehr verbunden, wenn ihr mich davon in Kenntnis setzt. Dann würde meine Arbeit nämlich einer Art Vertriebstätigkeit gleichkommen.

Vielen Dank ♥

Die Anbieter*innen:

Mangroovia, Suyana, goodmoodfoods, Kakaomischa und **SEIDUKAKAO** vertreiben verschiedene und wechselnde Kakaosorten- bzw. -produkte, die natürlich unterschiedlich schmecken. Alle Produktinfos und noch viel mehr findet ihr auf den jeweiligen Seiten. Die Produktpalette umfasst jeweils mehr als „nur“ Zeremonialkakao. Probierpakete gibt es bei den drei Ersten. Bei Kakaomischa war es zum Zeitpunkt meiner Recherche geplant, fragt einfach nach dem aktuellen Stand. Die Links unten verweisen jeweils auf die Ausrichtung des Unternehmens. Projektbeschreibungen findet ihr immer beim individuellen Produkt.

Kakaomischa erhält hauptsächlich den fertigen Kakao aus Peru in 5-Kilo-Blöcken. Special Sorten wie der Arhuaco Kakao, der Esmeraldas Kakao aus Ecuador und andere feine Arten werden noch von der rohen Bohne selbst in der Manufaktur in Neubrunn verarbeitet. Diese bezieht er über Original Beans, denen auch das Controlling vor Ort unterliegt (<https://originalbeans.com/de>). Mehr Infos über seine Zusammenarbeit findet ihr hier

<https://open.spotify.com/episode/ODxWu6YbsgciUhbARw7tZn?si=702896e4dac54132&nd=1&dlsi=605154882b9d4426> sowie eine virtuellen Führung durch die Manufaktur:

<https://www.instagram.com/p/CsbP3sdP7du>.

<https://kakaomischa.de/pages/reise>

➔ Rabatt über <https://kakaomischa.de> mit dem Gutscheincode KAKAOMISCHA&JULIA

Daniel von Mangroovia:

<https://mangroovia.com/pages/uber-uns>

➔ Rabatt über <https://mangroovia.com/geistigehelfer> mit dem Gutscheincode Mangroovia&Julia

Eva und Elias von Suyana:

<https://suyana.shop/ueber-uns>

<https://suyana.shop/frauenprojekt-mujeres-de-tierras>

<https://suyana.shop/nachhaltigkeit-soziale-verantwortung>

➔ Rabatt über <https://suyana.shop> mit dem Gutscheincode suyana&julia

Goodmoodfoods:

<https://www.goodmood-food.de/ueber-uns/>

➔ Rabatt über <https://www.goodmood-food.de> mit dem Gutscheincode RFAKMM20GT

SEIDUKAKAO:

bauen gerade ihren Online-Shop auf: <https://seidu.love/> Instagram: seidukakao

Ihr könnt euch in den Newsletter eintragen lassen, um erinnert zu werden, wenn alles steht. Bis dahin könnt ihr auch bei Jana unter seidu.liebe@gmail.com oder Tel.: 0176-60844246 melden und den Katalog anfordern. Aktuell kein Rabatt.

Sollte es technische Problemen geben, sagt mir bitte Bescheid: info@geistigehelfer.de

Rohkakao:

Unter den Anbieter*innen hier bieten Dalileo und goodmoodfoods Zeremonialkakao¹ in Rohkostqualität und mangroovia ebensolche Bohnen an. Auf Wunsch kann ich euch noch zwei andere Anbieter*innen für Bohnen nennen, die mir von Kenner*innen der Szene empfohlen wurden hinsichtlich Qualität und ethischer Standards aufgrund derer Privatkontakte vor Ort. Da sie kakaohaltige Genussprodukte in den jeweiligen Online-Shops anbieten, sind sie hier nicht aufgelistet.

*

Die folgenden Anbieter*innen bieten jeweils eine Kakao-Sorte an:

Dalileo: <https://eu.dalileocacao.com/>

Geschmack: mittelstark bis stark, sehr gute Criollo-Qualität

Dalileo ist eine 100%ige Vor-Ort-Empfehlung von Bruno Göbel und der einzige mir bekannte Anbieter, bei dem die gesamte Wertschöpfungskette in einer Hand ist. Hier findet ihr aber alle wichtigen Details zum Produkt: <https://kakaw.network/dalileo>

Aktuell könnt ihr Dalileo-Kakao in Europa mit dem Rabatt über mich nur hier beziehen + 9€ Versand: <https://eu.dalileocacao.com/discount/Vitaliscacao?redirect=%2Fcollections%2Fingots>

Rosy Jungbluth von amadaselva: <https://amadaselva.com>

Geschmack: stark fruchtig

Rosy Jungbluth kam kurz vor Fertigstellung dieses pdfs noch hinzu. Ich traf sie bei einer von ihr geleiteten, wunderschönen Zeremonie beim Ancient Trance 2023. Sie ist in Peru geboren und aufgewachsen, ihre Familie baut Kakao im Dschungel von Chazuta, Peru, an. Von ihnen lernte sie alles über Kakao und die Magie des Regenwaldes. Sie ist mit den Anden und dem Amazonas verbunden, von dort schöpft sie die Inspiration für ihre Musik und Kunst.

Rosy Jungbluth unterstütze ich ohne affiliate-Zusammenarbeit.

*

Zwei Empfehlungen von Anbieter*innen von Zeremonial-Kakao in Maya-Tradition:

Lavalove

Der Kakao schmeckt aufgrund seiner guten Criollo-Qualität ähnlich wie der von Dalileo, ist aber cremiger und schmeckt auch nur pur mit Wasser gut.

Auf ihrer Homepage könnt ihr euch über sämtliche Details ausführlich informieren:

<https://lavalovecacao.com>. Izaias Sajvin Mendoza und Ana Izabel Pérez von Lavalove sowie ihren Vertriebspartner in Deutschland kenne ich von der KIVA-Zeremonie 2022 persönlich. Beziehen könnt ihr den Kakao in Deutschland über Philip Welzenberg: <https://lavalovecacao.com/buy-cacao>

Details von Philip Welzenberg: *Lavalove ist weit entfernt von Tonnen-Lieferungen, die ansonsten auch die Schokoladen-Industrie beliefern. Es wird nur Criollo aus Guatemala verarbeitet von verschiedenen Farmern von der Pazifikküste Guatemalas. Deren Plantagen werden nicht gedüngt,*

¹ Produktbeschreibung laut Homepage: Im Holzbehälter fermentiert, nur sonnengetrocknet, nicht geröstet. Die Temperatur wird während der Gärung und Trocknung unter 42 °C gehalten. Nach traditioneller Methode steingemahlen.

weshalb die Pflanzen langsamer wachsen. Auf die Qualität der Bohnen wird großen Wert gelegt. Die Bohnen werden per Hand selektiert, die zehn indigenen Frauen nehmen die Bohnen mit nach Hause und rösten sie über ihrem privaten Feuer, wo sie ansonsten ihre Tortillas backen. Dann gehen sie wieder zurück in die Produktionsstätte, dort werden sie per Hand geschält und erneut selektiert. Dann erst kommt die einzige Maschine zum Einsatz, eine Mühle. Auch getrocknet und verpackt wird per Hand - alles in einem Familienbetrieb. Die 15-20 Arbeitnehmer werden gut behandelt. Jeder Block kann anders schmecken, es ist ein reines Naturprodukt.

Phillip Welzenberg, der Vertriebspartner von Lavalove in Deutschland, ist sehr an Transparenz interessiert und daran zu demonstrieren, dass ein größtmöglicher Anteil bei den Menschen in Guatemala bleibt und keine unfaire Marge oben draufkommt. Er arbeitete beim Fertigstellen dieses pdfs an einer Übersicht, die die exakten Kosten und Anteile eines einzelnen Kakaoblocks aufschlüsselt und kann diese bald auf Anfrage zusenden.

Lavalove und Alicia Kusumitra unterstütze ich ohne affiliate-Zusammenarbeit.

Alicia Kusumitra - Online-Shop:

Der Kakao ist aus Wildsammlung und schmeckt extrem würzig, fast salzig, ist sehr stark und recht bitter: <https://www.kusumitra.de/home/onlineshop>

Homepage-Info, dort könnt ihr euch ebenso durch Videos über die Produktion ausführlich informieren:

Der Kakao wächst inmitten des Urwaldes (in Permakultur) und wird dort von Mayafamilien gehütet und geschützt. Nach der Ernte geht er direkt zu 3 wundervollen Mayafrauen, die den Kakao auf uralte Maya Art und Weise zum Zeremonialkakao transformieren! In 13 Schritten wird der Kakao u. a. fermentiert (4 verschiedene Fermentierungsschritte), sonnengetrocknet, geschält usw. – alles per Hand! Und das sehr Besondere: Wie schon vor tausenden von Jahren reinigen sich die Frauen vor jedem Schritt über dem heiligen Feuer und rufen die Essenz der Kakaogöttin! So bleibt sie bis zur Ankunft bei dir Zuhause mit ihrer Essenz im Kakao und unterstützt dich tief gehend in deinen Kakaozeremonien! Dieses ist ein wahrhaftiges FairTrade Projekt, bei dem die Mayafamilien außergewöhnlich gut bezahlt werden! Du unterstützt damit dich, die Erde und die Urvölker der Maya!