

KONTAKTPERSON **Stefan Künzli**

E-MAIL stefan.kuenzli@felchlin.com

23. November 2009

Ab nächstem Jahr stammt sämtlicher, von der Max Felchlin AG verarbeiteter Cacao, ausschliesslich aus rückverfolgbarer Herkunft

Sehr geehrte Damen und Herren

Cacao Sélection Felchlin steht seit über zehn Jahren für die Auswahl und Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Cacaos aus den besten Anbauregionen der Welt. Im Laufe der Jahre konnten wir mit den Cacaobauern und lokalen Partnern im Produktionsland ein wertvolles Beziehungsnetz aufbauen, welches uns die Nähe zum Cacao garantiert. Daneben erarbeiteten wir uns ein umfangreiches Wissen über Anbau, Fermentation und Trocknung des wichtigsten Rohstoffes. Dies führte zu bedeutenden Qualitätsverbesserungen der eingekauften Cacaobohnen und der daraus hergestellten Couverturen.

Schon seit vielen Jahren verarbeiten wir Cacao aus Westafrika und zwar ausschliesslich aus Ghana. Bis anhin war es unmöglich, den Rohstoff im Land direkt zu beziehen. Diese letzte Lücke an Transparenz schliessen wir nun mit dem Projekt von Yayra Glover. Damit sind wir in der Lage, die Herkunft aller unserer Cacaos genau zu spezifizieren und garantieren.

Unter rückverfolgbarer Herkunft definiert die Max Felchlin AG folgendes:

- Wir wissen, wer die Cacaobohnen anbaut die wir einkaufen.
- Wir pflegen Kontakte zu den Cacaobauern und lokalen Partnern und besuchen diese regelmässig.
- Wir sind dadurch mit den Arbeits- und Produktionsbedingungen vor Ort vertraut.
- Für die hohe Qualität des Rohstoffes bezahlen wir Preise, die immer über dem Fairtrade-Niveau liegen.
- Wir setzen uns dafür ein, dass der Cacao sozialverträglich für die Bauern und deren Familien, aber auch im Einklang mit der Natur produziert werden kann.
- Unser Engagement ist langfristig und soll auch künftigen Generationen von Cacaobauern einen Anteil an ihrem Auskommen sichern.

Projekt Yayra Glover in Kürze

Das Gebiet aus dem wir den Cacao neu beschaffen heisst Suhum-Kroaba-Coaltar District und liegt ca. 60 km nord-westlich von Ghanas Hauptstadt Accra, östlich des geschützten Attewa Regenwald-Reservates. Das Cacao-Anbaugebiet umfasst rund 400 km² mit etwa 2'600 Kleinbauern, welche auf einer Fläche von 6'500 ha ihren Cacao erzeugen.

Das persönliche Ziel des Ghanaers Yayra Glover ist, sämtlichen Cacao des ganzen Districts als Bio- und Fairtrade-Cacao auf den Markt zu bringen. Er will damit seinen Landsleuten zu einer erstklassigen Cacaoqualität verhelfen und auf diese Weise ihre Existenzgrundlage verbessern. Es ist ihm in aufwändiger Arbeit gelungen, das staatliche Cocoa Board von seinem Projekt zu überzeugen, welches sämtlichen Cacao aus Ghana vermarktet. Das Cocoa Board ermöglicht Yayra Glover nun, den Cacao des Projektes direkt an seine Kunden zu liefern.

Felchlin ist der erste Kunde von Yayra Glover und wir freuen uns, den entscheidenden Schritt im Zusammenhang mit „Nachhaltigkeit und Fairness“ gemacht zu haben.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter www.felchlin.com.

Freundliche Grüsse

Max Felchlin AG



Christian Aschwanden
CEO

Stefan Künzli
Leiter Marketing / Verkauf
Schweiz