

Pure Origin Swiss Chocolate



Sélection Masoala

DIE ENTSTEHUNG DER ERSTEN
REINEN SCHWEIZER SCHOKOLADE

Sélection Masoala

MIT 100 % SCHWEIZER SCHOKOLADE UNTERSTÜTZEN
SIE 100 % DIE KAKAO BAUERN IN MADAGASKAR

Sélection Masoala ist eine limitierte Anzahl von 150 Schokolade Cabosse, die aus 100 % Schweizer Produkten hergestellt wurde. Das Besondere an dieser Schokolade, der Kakao stammt aus dem Masoala Regenwald des Zoo Zürich! Es ist damit unseres Wissens die erste Schokolade, die ausschliesslich aus Schweizer Zutaten produziert wurde.

Die Kakaopflanzen schenkte François Stahl dem Zoo Zürich für den Masoala Regenwald im September 2004. Nach über fünf Jahren Kultivation sind aus den Keimlingen der edlen Trinitario-Kakaosorte stattliche Bäume gewachsen. Eine erste, kleine Ernte von echtem schweizerischem Kakao konnte dieses Jahr im Zoo eingebracht werden.

Mit viel Liebe hat Maître Chocolatier François Stahl die zwei Kilogramm Kakao fermentiert und geröstet. Mit seinem grossen Engagement für Madagaskar und edle Schokolade hat er in aufwändigster Handarbeit die ersten reinen Schweizer Schokolade Cabosse hergestellt: Sélection Masoala.

Mit dem Kauf einer Cabosse zum Preis von 200.– unterstützen Sie zu 100 % den Kakaoanbau und nachhaltige Landwirtschaft in Masoala/Madagaskar und leisten damit einen nachhaltigen Beitrag zum Schutz des Regenwaldes.

Weitere beliebte Genussprodukte aus Madagaskar sind im Masoala Zooshop und im Masoala Restaurant erhältlich: Kaffee, vielfältige Schokoladen, Zimt und Pfeffer sind nur eine kleine Auswahl von Genussprodukten aus dem Regenwald.

Vom Verkauf dieser Produkte profitiert Madagaskar und die Masoala Region doppelt: Einerseits durch den Absatz ihrer Produkte in Zürich und andererseits gehen 2 % des Umsatzes von Shop und Masoala Restaurant zurück nach Madagaskar für die Unterstützung des Nationalparks und der Bevölkerung in der Umgebung des Parks.



Die ersten Kakaopflanzen wurden im September 2004 im Masoala Regenwald gesetzt. Nach vier bis fünf Jahren erscheinen die ersten Blüten direkt am Stamm und an den Hauptästen.



Aus bestäubten Blüten entwickeln sich eine grosse, schwere Frucht, die Cabosse.



Jede Kakaofrucht enthält etwa 45 kostbare Bohnen, die von einer weissen, fruchtigen Hülle umgeben sind.



Die frischen Kakaobohnen, die ähnlich wie Litschi schmecken, munden auch den Roten Varis hervorragend.



In Bananenblätter eingewickelt werden die Kakaobohnen fermentiert und danach getrocknet. Erst jetzt bildet sich das typische Kakaoaroma.



Durch das Rösten werden die Aromen verfeinert.



Der gesamte Erlös aus der ersten reinen Schweizer Schokolade wird in Madagaskar/Masoala eingesetzt, um den Kakaoanbau und nachhaltige Landwirtschaft zu fördern.

Idee und unentgeltliche Realisation:



Francois Stahl, Maître Chocolatier

Stv. Leiter Forschung und Entwicklung, Chocolats Halba



Dr. Martin Bauert, Botaniker

Kurator Masoala Regenwald und Naturschutzprojekte, Zoo Zürich

Zur Erinnerung an die erste reine 100% Schweizer Schokolade
liegt eine mit Blattgold verzierte Cabosse bei, die nicht zum
Verzehren ist.

ZOOH!
Z Ü R I C H