

DIE ERSTE SCHOGGI
Kakaobauer Goore Bi Nadi isst beim
Besuch von Nestlé-Schweiz-Chef Eugenio
Simioni in Côte d'Ivoire erstmals Schoggi.

Cailler Die Serie zur Schweizer
Schoggigeschichte

Beim Schoggigibauern

Die Milch für die
Cailler-Schoggi kommt
von Kühen aus der
Region. Der **KAKAO**
stammt aus dem
Nestlé-Cocoa-Plan
in Côte d'Ivoire.
Ein Ausgenschein.

TEXT **MONIQUE RYSER**
FOTOS **REMO NÄGELI**

Mehrmals pro Jahr fährt ein Güterzug aufs Areal des Maison Cailler in Broc FR: In Tausend-Kilo-Säcken werden Kakaobohnen geliefert, die zuerst geröstet und dann zu Schoggi verarbeitet werden. Während die Milch von Kühen stammt, die in einem Umkreis von 30 Kilometern zu Hause sind und auch der Zucker aus heimischer Produktion kommt, liegt das Ursprungsland des Kakao weit weg: Der Baum, mit den Früchten, die zu sündigem Naschen verführen, wächst nur entlang des Äquators. Eugenio Simioni, Chef von Nestlé Schweiz, wollte es genau wissen und reiste nach Côte d'Ivoire, dem grössten Kakaoproduzenten der Welt. Hier hat Nestlé mit dem Cocoa-Plan ein Millionen-Projekt gestartet, mit dem die Lebensbedingungen der Bauern verbessert, die Kinderarbeit bekämpft und die Qualität des Kakao erhöht werden soll. «Wir wollen wissen, wie unser Kakao produziert wird und es ist ein Gebot der Fairness, dass wir darauf achten, dass die Produzenten und ihre Familien ein Leben in Würde führen können», erklärt Simioni.

Geteilter Nutzen (shared value) ist das Motto des Nestlé-Cocoa-Plans. ▶

„Wir wollen unseren Lieferanten auf Augenhöhe begegnen. Auch wenn wir helfen.“

EUGENIO SIMIONI

► Konkret umgesetzt wird das mit einem ganzen Fächer von Massnahmen. «Nur mit Geld kann man nicht nachhaltig helfen» ist Simioni überzeugt. Grundlage des Cocoa-Plan sind deshalb die Kakobäume: Eine Million junger Bäume werden dieses Jahr verteilt. Auf der Néstlé-Testfarm in Zambakro, rund 250 Kilometer von der Hauptstadt Abidjan entfernt, wird ein Teil davon aus Stecklingen vermehrt. Die meisten Kakobäume im Land sind über 25 Jahre alt und tragen kaum mehr Früchte, wird Simioni informiert. Allein mit jungen Bäumen kann die Ernte locker vervierfacht werden. Auf der Testfarm werden auch Schulungen für versierte Bauern gemacht, die das Wissen weitergeben.

Von neuen Bäumen profitiert hat auch Goore Bi Nadi. Er konnte seine



DIE ERNTE IST IN VOLLEM GANGE
In Blaisekro stehen die ersten Säcke mit getrockneten Kakobohnen bereit. Für gute Qualität und Teilnahme an Kinder- und Hygieneprogrammenn gibts einen Bonus.

Plantage auf 60'000 Bäume verdoppeln und gehört zu einer der acht Kooperativen mit rund 4800 Farmern, die dem Cocoa-Plan angeschlossen sind. Für jedes Kilo Kakao gibts von Néstlé eine Prämie, die zusätzlich zum staatlichen Fixpreis bezahlt wird. Rund 40'000 Tonnen Kakao werden von den Kooperativen ►



EINSATZ Darrel High leitet den Cocoa-Plan, Agathe Vanié kämpft für Frauen.

VERMEHRUNG

Im Labor: 12 Millionen Pflanzen will Néstlé bis 2022 verteilen. Ein Teil davon wird im Labor in Abidjan durch Zellteilung vermehrt.
Stecklinge: Auf der Testfarm werden Stecklinge gezogen.
Säen: Die Frauenkooperative in Boko zieht Jungpflanzen aus Kakaokernen.



«Kampf der Kinderarbeit»

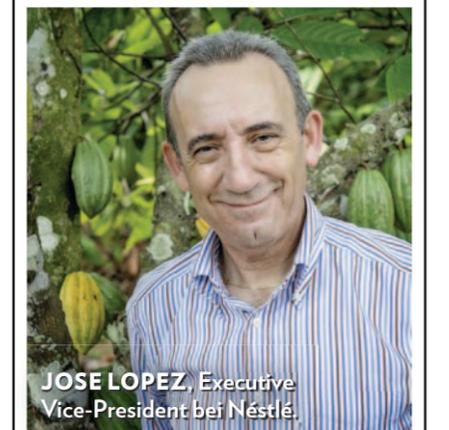
Kinder gehören in die Schule und nicht aufs Feld, sagt José Lopez, Begründer des Néstlé-Cocoa-Plan.

Sie besuchen schon zum zweiten Mal Projekte des Cocoa-Plan. Wieso dieses Engagement?

José Lopez: Wir sind eine Schweizer Firma und leben Schweizer Werte. Dazu gehört, dass wir qualitativ hochstehende Produkte herstellen und unseren Lieferanten faire Preise bezahlen. Wenn nötig, helfen wir auch, ihre Situation zu verbessern. Das tun wir mit dem Cocoa-Plan in Côte d'Ivoire und Lateinamerika.

Wichtiges Ziel ist, dass die Kinderarbeit in Côte d'Ivoire bekämpft wird. Kinder gehören in die Schule, nicht aufs Feld. Deshalb bauen wir – neben den anderen Engagements – auch Schulen, die wir dem Staat übergeben. Es wäre unerträglich, wenn wir Produkte kauften, die mit Kinderarbeit entstanden sind.

Das scheint Ihre Mission zu sein. Meine Eltern kamen als spanische Migranten in die Schweiz. Ich weiss, wie wichtig es ist, dass man jedem Kind die Chance auf Bildung und auf ein besserer Leben gibt.



JOSE LOPEZ, Executive Vice-President bei Néstlé.

Vom Kakaobaum bis zur Schoggi ist ein weiter Weg



Mit Stecklingen werden auf der Testfarm im Zambakro Kakopflanzen vermehrt. 12 zertifizierte Kooperativen erhalten dieses Jahr gratis rund eine Million Jungpflanzen.



Die meisten Bauern in Côte d'Ivoire haben drei bis vier Hektaren und einen zu alten Baumbestand. Mit Jungpflanzen wird der Ertrag von 400 Kilo auf 1,5 Tonnen pro Hektare gesteigert.



Die Kerne werden aus der reifen Kakofrucht herausgeschält. Dabei dürfen sie nicht beschädigt werden. Die häufigste Sorte in Côte d'Ivoire ist die Forestera.



Die Fermentierung ist ein wichtiger Schritt für die Qualität. Rund sieben Tage müssen die Kerne zwischen Bananenblättern lagern, täglich werden sie aufgemischt.



Auf Gittern werden die Kerne getrocknet. Das dauert fünf bis sieben Tage. Die Bauern des Cocoa-Plan erhalten auf dem staatlichen Mindestpreis eine Prämie. ►



«DREI IN ZAHLEN» So lautet die Aufgabe des Lehrers in Zibouyaokro. Eugenio Simioni (l.) und José Lopez besuchen die neue Dorfschule.



HYGIENE Das ivoirische Rote Kreuz propagiert Händewaschen, Nestlé baut Latrinen.



RICHTIG TRAGEN Die Internationale Cocoa Initiative gibt im Dorf Unterricht.

► im dritten Jahr des Cocoa-Plans hier in Côte d'Ivoire produziert. «Die Bauern haben viele Fortschritte gemacht» freut sich Darrel High, Leiter des Programms. Auch sonst hat sich viel getan: Nestlé hat bereits 23 Schulen gebaut, 40 sollen es bis 2015 sein. Zudem wurden Latrinen und Wasserbrunnen finanziert. «Schul-, Alphabetisierungs- und Hygien-

projekte werden von Hilfswerken geleitet und überwacht», erklärt High. An einer Zusammenkunft betonten Hilfswerksvertreter, dass dieser ganzheitliche Ansatz die einzige Möglichkeit sei, die Lebensbedingungen der Menschen langfristig zu verbessern.

Verbessert hat sich auch das Leben der Mitglieder der Frauenkooperative

von Agathe Vanié in Boko. «Zwei Säcke Kakao reichen, damit eine Frau ihre Familie durchbringt», meint die resolute Dame zu Simioni und führt ihn durch die Baumschule. Der kommt hier kaum zu Wort. Was ihn aber überhaupt nicht stört. «Das ist Unternehmertum. Und so soll es sein. Wir wollen den Menschen auf Augenhöhe begegnen.» ●

Kakao, Milch und Handwerkskunst



Die Säcke mit den getrockneten Bohnen werden in den Kooperativen gelagert. Dieses Jahr produzieren die Bauern des Nestlé-Cocoa-Plan rund 40'000 Tonnen.



Für gute Schoggi braucht's auch gute Milch. Cailler bezieht sie von Kühen im Umkreis von 30 Kilometern um die Fabrik im Maison Cailler in Broc FR.



Im Maison Cailler wird aus Kakobohnen, Milch und Zucker Schokolade. Cailler ist die älteste Schoggiemarke der Schweiz.



DAMALS WIE HEUTE Bereits 1900 wurde die Milch direkt von den Bauern gekauft und in die Cailler-Fabrik in Broc FR geliefert. Das Geheimnis von Cailler ist, dass die Milch flüssig zum Kakao gemischt wird.



Cailler Die Serie zur Schweizer Schoggigeschichte

Ein Stück Schweiz

Schokolade und die Schweiz sind untrennbar verbunden. Die Marke **CAILLER** hat als älteste Schoggiproduzentin diesen Mythos mitbegründet. Und dabei Schweizer Geschichte geschrieben.

TEXT **MONIQUE RYSER**
FOTOS **NESTLÉ-ARCHIV**

Die zwei Männer, die mit ihren Velos durch das Freiburgerland pedalteten, suchten etwas ganz Bestimmtes: einen Platz, wo wegen des wichtigen Rohstoffs Milch möglichst viele Kühe weideten und wo es Wasser gab, um damit eine Mühle zu betreiben.

Die beiden Männer wurden in Broc, im Greyerzerland fündig: Ja, hier sollte ihre Fabrik zu stehen kommen. Alexandre-Louis Cailler war einer der beiden mutigen und innovativen Männer. Er hätte sicher nicht ahnen können, dass heute, 116 Jahre später, in genau dieser Fabrik immer noch Schokolade produziert wird. Zwar stehen andere Maschinen im imposanten Gebäude in Broc, aber die Rezepte sind teilweise immer noch die gleichen.

Die Familien Cailler, Kohler, Peter und Nestlé haben die Schokolade demokratisiert. Sie haben Industrie- und Wirtschaftsgeschichte geschrieben, und sie haben dazu beigetragen, dass die Schweiz heute als Land der Schokolade Weltruhm hat. Angefangen hatte alles in Vevey und Lausanne. Dort waren die vier Familien tätig, dort haben sie voneinander gelernt, sich konkurriert und dann zusammengeschlossen. François-Louis Cailler hatte eine Lehre in einem Kolonialwaren- ▶

Schweizer Pionierleistung Cailler hat die Schokolade demokratisiert und damit die Welt erobert

► laden absolviert und verkaufte ab 1819 Schokolade, die er bald auch selber produzierte. Sie war aber nicht vergleichbar mit unserer heutigen Schokolade: Die zerdrückten Kakaobohnen waren bitter, es gab sie als Paste, die hauptsächlich als Stärkungsmittel und Getränkebeigabe verkauft wurde. Kennengelernt hatte er die fremdländische Kakaofrucht während seiner Lehre sowie auf einer Reise in Italien, wo er sah, dass einige Arbeiter die zermahlenden Bohnen mit Zucker vermengten. Der Schoggi-Virus hatte den jungen Kolonialwarenhändler gepackt. Er fing an, damit herumzuprobieren, und war wild entschlossen, Schokolade industriell herzustellen. Feiner sollte diese Schoggi werden und preiswerter. Cailler war der Pionier im heutigen Milliardenbusiness Schokolade.

Milch-Chocolade **Cailler** Grösster Absatz der Welt.
8 Jahre phänomenalen Fortschrittes.

In weniger denn 8 Jahren hat CAILLER'S Milch-Chocolade die Welt erobert und sich die erste Stellung unter allen Milch-Chocoladen gesichert. Heute hat CAILLER'S Milch-Chocolade ... den grössten Absatz der Welt ... und versendet jährlich über 150 Millionen Tabletten in alle Weltteile. Cailler's Milch-Chocolade-Fabrik zählte im Jahre 1895 15 Arbeiter. — Heute beschäftigt das mit allen Hilfsmitteln der modernen Technik versehene riesige Etablissement fünfzehnhundert Arbeiter u. Arbeiterinnen, für welche weitherzige Wohlfahrts-Einrichtungen bestehen.

Jährlich 150 Millionen Tabletten auf der ganzen Erde verkauft.



AUS BROCCO IN DIE GANZE WELT

Werbung 1903–05: Die Schokoladenmarke Cailler betrieb von Anfang an geschickte Werbung, was um die Jahrhundertwende noch höchst umstritten war. Der Erfolg hat ihr recht gegeben.

Fabrikleben: Um 1905 zählte die Fabrik in Broc 1500 Angestellte. Cailler kannte als eine der ersten Fabriken ein «Geburts-geld», gratis Ärzte und Ferien!

Vier Männer, die Geschichte schrieben



François-Louis Cailler

Charles-Amédée Kohler

Daniel Peter

Henri Nestlé

François-Louis Cailler stand am Beginn der **Chocolat Cailler** und gab ihr seinen Namen als älteste noch bestehende Schokoladenmarke der Schweiz. Später forschten auch Charles-Amédée Kohler und Daniel Peter an der Schoggi. Deren Firmen vereinigten sich 1904. 1911 schlossen sie sich mit Cailler zur **Société Peter, Cailler, Kohler Chocolats Suisse SA** zusammen, die 1929 von der Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company übernommen wurde.

In einer kleinen Fabrik in Vevey widmet er sich der Verfeinerung der bitteren Schokoladenpaste. Er lässt eine Walze biegen, treibt sie mit Wasserkraft an und mengt der Paste Zimt und Vanille bei. Verkauft wird sie in Form von Tabletten.

Ganz in der Nähe von Cailler ist Charles-Amédée Kohler am Werk, auch er ein Erfinder, der die Schokolade verbessern will. Und auch Henri Nestlé arbeitet in Vevey – der Erfinder einer fertigen Babynahrung in Pulverform, «Kindermehl» genannt – ist in seinem

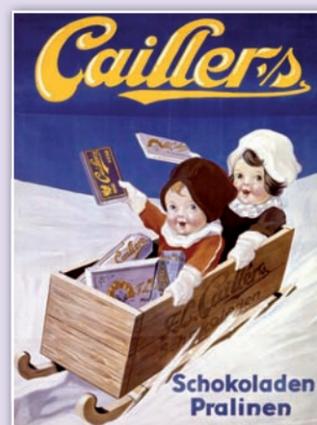
Bereich von demselben Innovationswillen beseelt wie seine Kollegen aus der Schoggibranche. Sie sind zwar Konkurrenten, doch sie interessieren sich auch für die Produkte und Herstellungsverfahren der andern. Die Schokolade wird geniessbarer, doch immer noch ist der Durchbruch nicht gelungen.

Es muss 1875 werden, bis der entscheidende Schritt getan wird: Daniel Peter, mit der Cailler-Tochter Fanny verheiratet, erfindet die Milkschokolade. Bis anhin war es fast unmöglich ge- ►

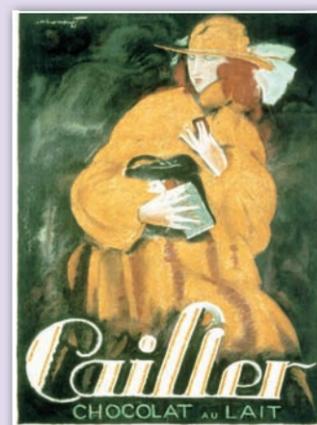
Die Cailler-Werbung: Natürliche Milch und exotische Schokolade



1900



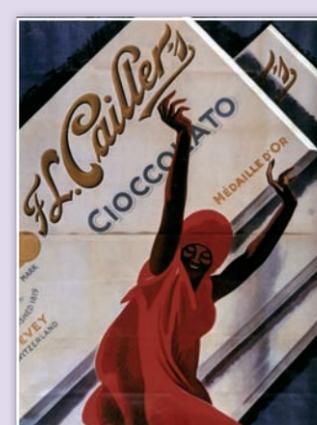
1920



1921



1927



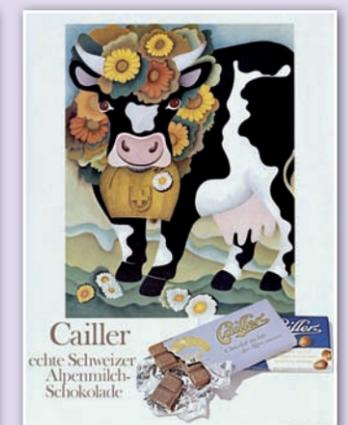
1929



1951



1960



1973



MEDAILLEN UND WAPPEN VON BROC An den Weltausstellungen in Dublin 1865 und Paris 1896 sowie anderen Wettbewerben gewann Cailler Goldmedaillen.

► wesen, die stark wasserhaltige Milch mit der fetthaltigen Kakaomasse zu einem Produkt zu vermischen. Die Lösung fand Peter in einem Zwischenprodukt seines Nachbarn Nestlé: einer kondensierten Milch. Die ist zwar noch flüssig, ihr wird aber ein Teil des Wassers entzogen, wodurch das Mischen mit dem Kakao möglich wird. Nachdem Peter die erste Milchschokolade in Pulverform zum Trinken auf den Markt gebracht hat, die man nur mit Wasser anrühren muss, entwickelt er auch eine feste in Tafelform zum Essen.

Da in dem Mikrokosmos Vevey, wo sich Handel und Nahrungsmittelinnovationen konzentrieren, nicht immer klar hervorgeht, wer denn nun der Erste gewesen ist, lässt Peter sich später notariell beglaubigen, dass er der Erfinder der Milchschokolade ist. Als Beweis dient sein Rezeptbuch, wo er alle Schritte und Verfahren zeitlich genau dokumentiert hat.

23 Jahre später kommt es dann zum Ausflug ins Greyerzerland, wo die neue Fabrik von Cailler in nur einem Jahr aufgebaut und in Betrieb genom-

“ Die Schokolade war nicht nur nahrhaft und fein, sondern bot Freude “

NORDPOL-PIONIER AMUNDSEN

men wird. Peters Enkel wird dort später Direktor. Von acht Mitarbeitern steigt die Zahl explosionsartig auf 1500 Angestellte. Die Schokolade ist im Trend. Englische Touristen wollen sie zu Hause kaufen können, und auch in anderen Ländern findet die Kombination aus exotischer Kakaobohne und gesunder und natürlicher Schweizer Milch Anklang. Es ist die Zeit der Industrialisierung, die Menschen ziehen mehr und mehr in die Städte und brauchen konservierte Lebensmittel. Die Schokolade als nahrhafte Verpflegung wird durch die Massenproduktion billiger und sogar auf die Expedition an den Nordpol mitgenommen. «Die Schokolade war nicht nur nahrhaft und fein, sondern bot immer einen Moment der Freude», schrieb Roald Amundsen.

Das Haus Cailler, ein Zusammenschluss der Schokopioniere Cailler, Kohler und Peter, schliesst sich 1929 mit Nestlé zusammen. Und so prägt die Fabrik im Greyerzerland schon früh das Image und den Aufstieg von Nestlé zum grössten Nahrungsmittelkonzern der Welt. ●

Fip-Fop-Club brachte den Film in die Schweiz

Fip, das Mädchen, und Fop, der Junge, waren die Maskottchen der damals Nestlé-Peter-Cailler-Kohler genannten Gesellschaft. Als Werbemaßnahme gedacht, erhielten die Kinder, die Mitglied im Fip-Fop-Club waren, ein monatliches Info-Heftchen. In den Schoggitafeln waren Bilder eingesteckt, die man – wie heute Paninibildchen – tauschen und in ein Album kleben konnte. Der Fip-Fop-Club war es, der sehr viele Schweizerinnen und Schweizer zum ersten Mal mit dem Kino bekannt machte: Teams des Fip-Fop-Clubs reisten mit Projektoren durch die Schweiz und zeigten Filme von Charlie Chaplin oder Laurel und Hardy. Der Club bestand bis 1956. Das Plakat (rechts) stammt aus dem Jahr 1932.



Die grosse Cailler-Serie in Zusammenarbeit mit Nestlé Schweiz AG. Nächste Folge: Das Geheimnis – Milch aus der Nachbarschaft.