

# „99 Prozent lieben Schokolade“

Kakao ist nicht gleich Kakao, das weiß man in der Schell Schokoladenmanufaktur nur zu gut. DER Mittelstand. sprach mit Inhaber Eberhard Schell darüber, wie es gelingen kann, hochwertige Produkte nachhaltig herzustellen und dabei Kakaobauern zu unterstützen.

**D**ER Mittelstand.: Herr Schell, die Weihnachtszeit – bestimmt das beste Geschäft für Schokolade, oder ist das ein Gerücht?

**Eberhard Schell:** Nein, Schokolade macht glücklich, und das ist doch der Reiz des Schenkens, die Beschenkten glücklich zu machen. Und ganz klar, in der kühleren Jahreszeit schmeckt Schokolade am besten. 99 Prozent der Menschen lieben Schokolade, der Rest lügt, aber das ist kein Gerücht.

**Ihr Betrieb sitzt in Gundelsheim. Würden Sie Ihren Standort eher als Nachteil oder als Vorteil sehen?**

Bei uns als klaren Nachteil. Gundelsheim ist zwar schön, aber leider keine Boomtown. Wir haben einen beschaulichen mittelalterlichen Stadtkern, aber durch viele Fehler der kommunalen Verwaltung kaum lebensfähige Geschäfte.

Wenn du da nicht bankrottgehen willst, musst Du innovativ sein sowie kompromisslos Qualität und das Besondere anbieten.

**Von Gundelsheim in die ganze Welt: Sie produzieren und verkaufen weltweit ...**

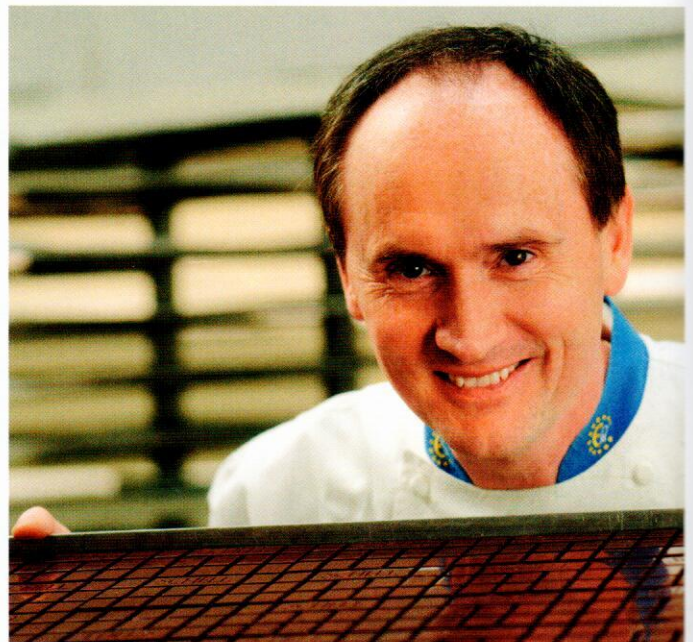
Unsere Schokoladen und Pralinen verkaufen wir auch international, aber eher im kleineren Bereich. Schwerpunkte sind Deutschland und unsere Nachbarländer, insbesondere der gehobene Schokoladenfachhandel, Weinhandel und Weingüter sowie der Feinkostbereich.

**Für Sie bedeutet Unternehmertum auch weltweite Verantwortung?**

Ja, wir sind deshalb dabei, mit der NGO Fairventures aus Stuttgart ein Kakaoprojekt in Kalimantan (Borneo) zu starten. Kalimantan ist die weltweit größte Insel nach Grönland und hatte vor 30 Jahren noch rund 75 Prozent Primärwald. Heute sind es nicht einmal mehr 38 Prozent, und die Urwälder werden weiter abgeholzt und abgebrannt für noch mehr und noch billigeres Palmöl. Ich besuchte dort eine Palmölplantage mit einem Ausmaß von 15.000 Hektar, das entspricht der 1,5-fachen Fläche von Paris. Nach 30 Jahren intensiver Bewirtschaftung ist diese Fläche tot. Fairventures renaturiert diese erodierten Flächen mit einem einheimischen Pionierbaum, dem Segonbaum. Sein elementarer Vorteil ist, dass er Stickstoff in die Böden bringt und dadurch die Möglichkeit gibt, diese erodierten Flächen überhaupt wieder zu bepflanzen.

**Wie nehmen Sie konkret Ihre unternehmerische Verantwortung wahr?**

Wir haben bisher dort zusammen 15.000 Kakaobäume gepflanzt, um den Menschen vor Ort zusätzlich eine Einnahmequelle zu erschließen. Das durchschnittliche Jahreseinkommen eines Kakaobauern entspricht rund 1.000 US Dollar. Kakao beziehungsweise Schokola-



Eberhard Schell, Inhaber Schell Schokoladenmanufaktur.

de ist mit zu den asozialsten Produkten verkommen. Durch fairen Kakaoanbau bekommt ein Kakaobauer den 5- bis 6-fachen Preis des Industriekakaos, und wir haben den Vorteil, einen wundervoll aromatischen Kakao zu erhalten. Und ein Teil des Gewinnes kommt dem Borneo Orang Utan Survival-Projekt zugute. Hier werden Orang Utans wieder ausgewildert und ihrem natürlichen Leben in den Schutzgebieten zugeführt. Das Projekt möchten wir mit Patenschaften für diese Tiere weiter ausbauen. Geldgeber und Stifter erhalten dann auch köstliche Schokoladen aus dieser Produktion.

*Das Interview führte Diana Scholl, BVMW Leiterin politische Netzwerke und Strategie, stellvertretende Leiterin Volkswirtschaft.*

## Gut zu wissen

In der dritten Generation steht Schell Schokoladen in Gundelsheim (Baden-Württemberg) für erstklassiges Konditorienhandwerk. Seit 30 Jahren führen Annette und Eberhard Schell die Manufaktur, inzwischen sind auch die beiden Töchter im Betrieb: Agnes Schell-Reichert, Betriebswirtin des Handwerks, und Michaela als frisch gekürte Konditormeisterin. BVMW-Mitglied

[www.schell-schokoladen.de](http://www.schell-schokoladen.de)

