

SCHOKOLADENWELTREISE

Vortragsreihe mit Schokoladenverkostung



Schokoladenweltreise

Gregor in Lateinamerika

GREGOR SIEBÖCK

Geboren in Oberösterreich im Dezember 1976.
Zivildienst in einem Straßenkinderprojekt in Ecuador.
Studium der Wirtschaftswissenschaften in Österreich,
den USA und Kuba. Studium der Umweltwissenschaften
in Schweden.

Projektassistent für das Schwedische
Energieministerium, UNDP und Global Environment
Facility (GEF) über erneuerbare Energiequellen und
Energieeffizienz.

Seit 2003 WELTENwanderer und Pilger.

Eine Zauberreise zu Kakao, Milch, Honig, Vanille, Paranüssen, Zuckerrohr und vielem mehr... zu den Bio-Bauern in Österreich, Frankreich, in den Kongo und nach Kenia, in den Amazonas und ins Andenhochland... beeindruckende Bilder von schneebedeckten Berge, undurchdringlichen Urwäldern, mächtigen Flüssen, riesigen Wasserfällen, versteckten Inkaruinen und vom einsamen Altiplano Südamerikas... Lassen Sie sich verzaubern...

Lichtbilder und Geschichten von und mit Gregor Sieböck

Über ein Jahr lang war Gregor Sieböck zu Bio- und Fairtradebauern in Europa, Afrika und Südamerika unterwegs, um die Lieferanten hinter all' den Zotterschokoladen-Zutaten zu entdecken. Zu Beginn führte ihn die Reise auf die Hochalmen des Wilden Kaisers in Tirol; dort wo die Milchkühe auf Sommerfrische sind und immer noch in traditioneller Weise Bergkäse hergestellt wird. Anschließend reiste er zu Imkern, Schnapsbrennereien, Essigmanufakturen und Weinbauern. Die Hanfbauern im Weinviertel erzählten ihm von ihrer großen Vision, wie es gelingen könnte mit dem Anbau von Lebensmittelhanf ein Leben im Einklang mit der Erde zu gestalten, die

Mohnbauern berichteten von den Herausforderungen des Anbaus, Johannes Gutmann von Sonnentor erzählte von der Freude an der Arbeit und seinen Träumen von einem Wirtschaftssystem im Rhythmus der Erde und der Menschen. Farfalla zaubert in der Schweiz eine einzigartige Weihrauchtinktur und Fleury erzeugt seit den 1990er Jahren Bio- Champagner in Demeterqualität. Aus den frischen Trauben entsteht bei der herbstlichen Weinernte erlesenster Champagner. In Amsterdam verarbeitet Trade In Organic im größten Bio-Kakaobutterwerk Europas Kakaobohnen aus der ganzen Welt zu köstlicher Kakaobutter. In Hamburg liefern die großen Ozeandampfer Gewürze und Trockenfrüchte aus Asien, Afrika sowie Südamerika und eine Hafenrundfahrt liefert spannende Einblicke in den weltweiten Schifftransport.

Die Reise führte weiter ins Herz Afrikas, zu Kakao, Vanille und Chili in die mystischen Ruwenzoriberge des Kongos. Elefanten, Nashörner und schnelle Marathonläufer begleiteten die Reise zum Mount Kenia und den Macadamianussbauern. Und dann folgt der Zauber Südamerikas: vom Andenhochland Ecuadors führt die Reise über Land bis zu den mächtigen Iguazuwasserfällen an der Grenze zu Argentinien. In Ecuador begleiten wir den letzten Eisholder Amerikas hinauf zum Gletscher des über 6000 Meter hohen Chimborazos, wo Baltasar mit seinen Eseln riesige Eisblöcke holt, um sie am traditionellen Andenmarkt in Riobamba zu verkaufen. Auf über 4.000 Meter Seehöhe kultivieren Bio-Bauern das berühmte Korn der Inkas, die Quinoa, im Amazonastiefland von Peru haben sich hunderte Bauern zusammengeschlossen, um in Fairtradekooperativen Kakao anzubauen. Bis vor 10 Jahren war die Gegend noch das Zentrum des peruanischen Kokainanbaus, heute bescheren die Kakaobohnen den Bauern ein sicheres Einkommen. Am Fuße der Anden wachsen noch uralte Kakaobäume. Die älteste Kooperative Perus, Naranjillo, kultiviert in perfekter Symbiose mit den riesigen Urwaldbäumen den mildesten Kakao der Welt, der in Zotters legendärer 100%iger Schokolade verwendet wird. Im Kraftfeld der Anden, des Pazifiks und des Regenwaldes gedeiht erlesenster Hochlandkaffee und wir begleiten die Kaffeebauern bei der Ernte.

Vom Amazonastiefland führt der Weg über 4.000 Höhenmeter hinauf ins Andenhochland, wo im Altiplano Maca, die Zauberknolle der Inkas angebaut wird. Über hohe Gebirgspässe führt die Reise entlang der königlichen Inkastraße ins heilige Tal der Inkas: Machu Picchu zu Sonnenaufgang, malerische Saumpfade aus der Inkazeit und ein Permakulturzentrum aus längst vergangenen Tagen verzaubern. Mit dem Bus führt der Weg wieder hinunter in den Amazonas Boliviens. Über beinahe unpassierbare Urwaldpisten geht es in das weltweite Zentrum des Paranussanbaus, nach Riberalta. Am Ufer des riesigen Rio Beni scheint die Zeit in den großen Fabriken, die Nüsse aus dem Herzen des beinahe undurchdringlichen Amazonas verarbeiten, stehen geblieben zu sein und wir reisen Jahrzehnte zurück, in eine längst vergangene Welt. Die Ureinwohner nehmen uns mit zu Kautschuk, Paranuss und Acaipalmen inmitten eines Reiches aus uralten Urwaldbäumen. Über die Weite des Gran-Chaco Savannengebiets im Norden Paraguays geht es weiter zu den Zuckerrohrbauern der großen Fairtradekooperative Manduvira. Das Zuckerrohr wird immer noch mit Ochsenkarren zur Fabrik transportiert und die Bio-Bauern haben es geschafft in der Region ein Paradies zu schaffen. Den Abschluss bilden die mächtigen Iguazuwasserfälle und während die Wassermassen in die tiefen Schluchten donnern, entsteht das Bild von einer neuen Erde.

SCHOKOLADENVERKOSTUNG

Im Anschluss an die Präsentation der Geschichten und Bilder gibt es eine Verkostung der köstlichen Zotter-Schokoladen und wir machen die Reise noch einmal – diesmal als Genussreise, die uns mit Schokolade zu Honigbienen, zum Hanf, zum Champagner, zum schärfsten Chili der Welt, zu den köstlichen Kakaobohnen des Amazonas, zu Paranüssen und in das Reich der verführerischen Süße des besten Zuckers der Erde führt!

ZUR TECHNIK

Die Geschichten und Bilder werden mit der multimedialen Software Wings Platinum von AVStumpfl in einzigartiger und brillanter HDAV-Qualität präsentiert. Der Canon XEED WUX 450 Projektor liefert die Bilder in Full HD und exzellenter WUXGA-Qualität: fotorealistisch, farbneutral, hochauflösend und lichtstark. Fotoformat: 16:9.