



Nachhaltig naschen: Emissionsfreie Schokolade



Agenda



2

Schokofahrt eine tolle Geschichte
Die Schokofahrt MG
Freundschaft und Teamgeist
Warum soll ich da mit machen?
Eine Chance in der Krise!
Schokoladen Verkostung



Schokofahrt eine tolle Geschichte

Was ist das?

Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik werden mit dem Segelschiff „Tres hombres“ nach Amsterdam gesegelt. Dort machen die Choclatemakers köstliche Schokolade in Ihrer Solarfabrik und dann wird die **Schokolade mit dem Fahrrad** in die Läden in Deutschland **transportiert**.

Schokofahrt eine tolle Geschichte



4

Die Berücksichtigung unseres Planeten ist für Fairtransport kein vorübergehender Hype, sondern eine Lebensweise!

Mit Hilfe unserer wunderbaren Schiffe Tres Hombres & Nordlys sorgen unsere Crews für einen sauberen Seetransport und die Verbreitung des Bewusstseins, dass wir uns alle besser um die Natur kümmern müssen.

Sabine Fox & Joop Harrems, Fairtransport Board

Schokofahrt eine tolle Geschichte

5



Schokofahrt eine tolle Geschichte



6



**CHOCOLATE
MAKERS**

Enver & Rodney

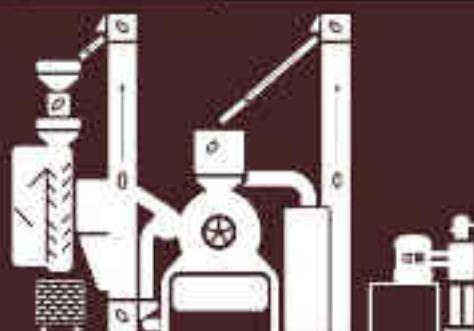
DER WEG VON DER
BOHNE ZUR TAFEL



BIOLOGISCHE
KAKAOBOHNEN

Wir suchen sorgfältig nach biologischen Kakaobohnen in bester Qualität. Das führt uns insbesondere in die Länder, hauptsächlich nach Peru, auch in die kanarische Republik, den Senegal oder nach Kolumbien.

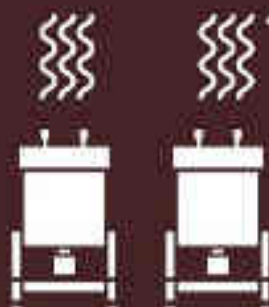
Der Kern der Bohne und die umschließende Schicht werden unter hohem Kakaoanteil wässern (Anbeugen), befeuchten die Rinde der Schokolade. Die Kakaoabfälle werden durch die Wende, so dass sie in der Regel direkt in die Schokolade verarbeitet, die für die pure cocoa (Kakaohaut). Die Kakaoabfälle werden in Schokolade als wir schwebende Schichten auf und hergestellt werden.



ROSTEN &
BRECHEN

Durch das Rosten in unserem System 400 Temperatur (bis 1500) erhalten die Bohnen ihren charakteristischen und kräftigen Schokoladengeschmack. Jede Kakaoart hat für den optimalen Anrost der eigenen Bohnen.

Wir verwenden grobe Rosten bei Temperaturen zwischen 110 und 135 Grad Celsius. Nach dem Rosten können die Bohnen ab und werden aufbereitet, um den Kern (Haut) von der Schale zu trennen. Bei Schokolade herzustellen, hergestellt nach Kakaobohnen, die eine selbstverwertbare Wertstoffe enthalten. Die Kakaohaut (Schale) sagen wir als die schweben Mix (Haut) immer darüber.



MAHLEN DER
KAKAOMASSE

Im Lambrekum werden die Kakaobohnen in Mörser und zwischen Walzen zu Kakao-Masse gemahlen. Für das Mahlen und Feinmahlen nehmen wir sehr viel Zeit, meistens ein paar Tage.



Wenn die Masse nicht über fünf Stunden lang genug ist, legen wir unsere Arbeiter ein bisschen Zucker, Kakaobutter und weiches Härtöl hinzu. Alles entsprechend immer immer Rezept, so gut wie mit in wenig Zucker, wie möglich, in 10 Minuten (100 Grad) rühren wir die dicke Schokolade mit kaltem Kakaoöl. Durch ständiges Umrühren verleiht sich der Restzeit - instabilität, aber (als) ist die Masse, um mehr etwas besonders gut abzusaugen, bevor wir die Schokolade in Lagerbehälter abfüllen lassen.



HERSTELLUNG
DER TAFELN

Aus dem Kakaomehl wird die Schokolade in eine Extrudiermaschine gepumpt. Durch einen speziellen Temperaturverlauf während des Laufens erhält die Schokolade die richtige Struktur (Temperatur).

Die Schokolade wird in Form gepresst und die Tafeln werden in einem Kühlraum für 20 Minuten in die Kühlkammer, um sie abkühlen und sich gut aus der Form lösen. Wir verpacken die Tafeln mit einer weiteren Schichten Verpackungsmaterial in klimatisierten Behältern auf Transporter Decke. Danach (dann) wir die Produktion (Kuchen) und die Verpackung. Nach der Befüllung werden die Tafeln in kühler Temperatur gelagert - bereit zum Verkauf.



SCHOKOLADEN-
TRANSPORT

Sticht verpacken, lassen die Schokolade die Fahrt, damit unsere Fans in den Niederlanden, Belgien und Spanien die Möglichkeit genießen können. In vielen anderen Ländern wie mit elektrischen Lastenanhängern von Roadtrucks, Müllfahrzeugen findet die Schokolade statt, dass werden die Tafeln ebenfalls per Lastenrad nach Deutschland transportiert.

Schokofahrt eine tolle Geschichte



8



Schokofahrt eine tolle Geschichte



9



Schokofahrt eine tolle Geschichte



10



Schokofahrt eine tolle Geschichte



11



Schokofahrt eine tolle Geschichte



12



Von links nach rechts

Enver Choclatemakers

Nikolai Schokofahrt Münster

Katelijne Fahrradbürgermeisterin
Amsterdam mit ihren Kindern

Schokofahrt eine tolle Geschichte



13

Die Routen
im
Oktober
2020.
Es wurden
rund 3500
kg Schoko
transportiert



Die Schokofahrt MG

14

www.schokofahrt-mg.de



Wir möchten:

Mit dieser ungewöhnlichen Transportfahrt darauf aufmerksam machen, dass Lastenräder eine gute Alternative zum Auto sind.

für bewussten Genuss und eine nachhaltige und klimaschonende Mobilität werben.

Spaß haben und diese Aktion unterstützen

Die Schokofahrt MG

15

www.schokofahrt-mg.de

Wir :

- sind begeisterte Fahrradfahrer*innen. Einige von uns sind im ADFC Mitglied, was aber für die Schokofahrt keine Bedingung ist
- organisieren die Schokofahrt MG und fahren ehrenamtlich und auf eigene Kosten
- sprechen die Händler/ Läden an und pflegen den Kontakt zur Schokofahrt.de



Die Schokofahrt MG



16

www



Das Ziel Amsterdam



Komm mit Radfahren!

Die Schokofahrt MG

17

www.schokofahrt-mg.de



Die Routen



Die Schokofahrt MG



18



Die Schokofahrt MG

19

www.schokofahrt-mg.de



Achtung Schwertransport

Die Schokofahrt MG

20



Die Schokofahrt MG

21



Die Schokofahrt MG

22



Die Schokofahrt MG

23



Die Schokofahrt MG

24



Die Schokofahrt MG



25



Die Schokofahrt MG

26



Die Schokofahrt MG

27



Die Schokofahrt MG

28



Verkaufstellen rund um MG

www.schokofahrt-mg.de

Am 11. – 14. Oktober hat die Schokofahrt über 200 kg frische Schokolade geliefert, die in den folgenden Geschäften gekauft werden kann:



Die Schokofahrt MG

29



Eine Welt Laden Mönchengladbach e.V., Abteiberg 2, 41061 Mönchengladbach



Verkauf-
stellen
rund um
MG

Die Schokofahrt MG

30



Verkauf-
stellen
rund um
MG

Vienhues Biomarkt, Freiheitsstraße 194, 41747 Viersen **und** Kückesweg 60, 47877 Willich

Die Schokofahrt MG

31



Hofladen und Gärtnerei Jürgens, Engelblecker Str. 239a, 41066 Mönchengladbach

Verkauf-
stellen
rund um
MG

Die Schokofahrt MG

32



Der Lenßenhof, Lenßenhof 174, 41199 Mönchengladbach-Odenkirchen



Verkauf-
stellen
rund um
MG

Die Schokofahrt MG

33



Hofladen Essers, Biohof Neuenhoven, 41363 Jüchen-Neuenhoven



Verkauf-
stellen
rund um
MG

Die Schokofahrt MG

34



Cafe Back & Bike, N. Kortmann, Gruissem 19, 41516 Grevenbroich



Verkauf-
stellen
rund um
MG

Die Schokofahrt MG

35



Lammertzhof, Lammertzhof, 41564 Kaarst-Büttgen



Verkauf-
stellen
rund um
MG

Die Schokofahrt MG

36



Michele & Marie, Neustraße 34, 41460 Neuss



Verkauf-
stellen
rund um
MG

Die Schokofahrt MG

37



Finkenberger Hof, Berger Dorfstraße 63, 41189 Mönchengladbach-Wickrathberg



Verkauf-
stellen
rund um
MG

Freundschaft und Teamgeist

38



Team Bonn zur Übernachtung in MG

Freundschaft und Teamgeist

39



Freundschaft und Teamgeist

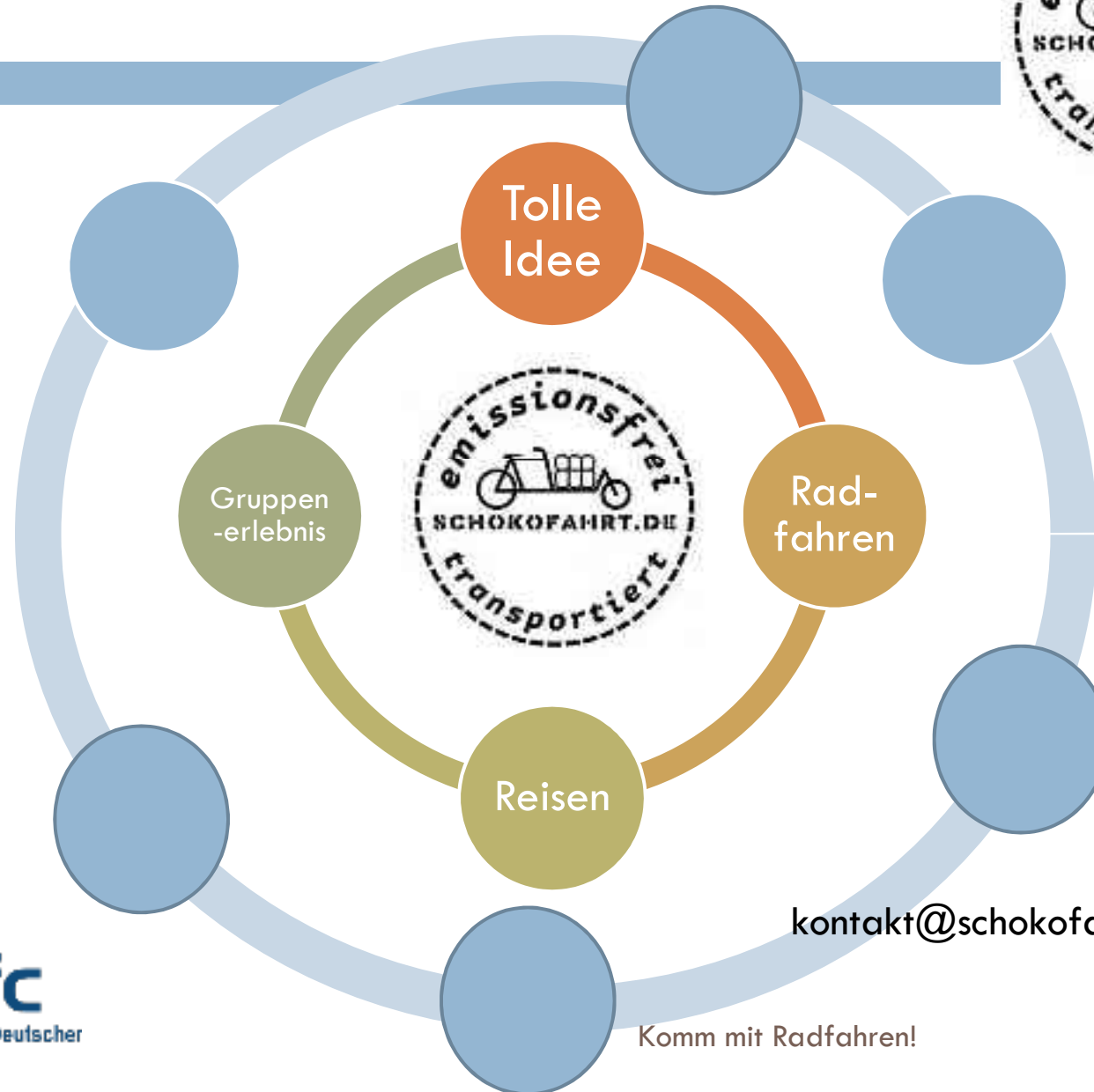


40



Warum soll ich da mit machen?

41



kontakt@schokofahrt-mg.de

Warum soll ich da mit machen?



42

- Wir helfen bei der Organisation
- Ein Fahrrad kann geliehen werden
- Zum Testen kann das ASTA-Rad geliehen werden
- Training im Alltag führt zu Fitness



Das passende Rad ist nur eine Frage der Technik



Eine Chance in der Krise!

43



Die Schokofahrt ist sicher!
Ein tolles Erlebnis vor der Haustüre
Nachhaltiger und fairer Handel
Geschmacks- und Genusserlebnis
Radfahren geht immer! Auch im Alltag z.B. auf der
blauen Route zum Bahnhof mit den Leihrädern

und

Schokolade schmeckt immer

Eine Chance in der Krise!

44



Vielen Dank für die Unterstützung



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



asta-hn



Komm mit Radfahren!



Links

46



www.schokofahrt.de

www.schokofahrt-mg.de

www.adfc-mg.de

www.fairtrade-mg.de/

www.eineweltladenmg.de/

<https://chocolatemakers.eu/eu/de/>

<https://fairtransport.eu/tres-hombres/>

<https://www.youtube.com/watch?v=5JJzAjeJatU&feature=youtu.be>

kontakt@schokofahrt-mg.de

Schokoladen Verkostung

47

