EHRSAM
PERU - CONSULT

PERU PURO: BIO-EDELKAKAO UND GOURMETSCHOKOLADE AUS PERU

Posted on 16. Oktober 2021

Dr. Arno Wielgoss ist promovierter Tropenbiologe und Mitgründer des Unternehmens PERÚ PURO, das sich aktiv gegen Regenwaldzerstörung und Armut einsetzt. PERÚ PURO importiert und vertreibt Bio-Edelkakao, Gourmetschokolade und Hochlandkaffee aus Peru. Dabei wird strengstens auf BIO, Faire-Trade, Hilfe zur Selbsthilfe und höchste Qualität gesetzt.

Ein tragisches Ereignis führte Arno Wielgoss nach Peru

Entstanden ist das sozial ausgerichtete Unternehmen 2014 aus einem gemeinnützigen Verein, der aufgrund eines Schicksalsschlags von Arno und seiner Familie ins Leben gerufen wurde. Sein Bruder kam während eines Abenteuerurlaubs in Peru bei einem tragischen Unfall ums Leben, und die Familie wollte, dass aus dieser Tragödie etwas Positives hervorgeht. Der Verein unterstützte Menschen in den Bereichen Bildung, Landwirtschaft und Gesundheit und wollte sie befähigen, diese Projekte selbst zu verwalten und durchzuführen.

Finanzielle Situation der Kakao-Bauern verbessern

Der Verein schaffte es, dass die Bewohner dank der ökologischen Landwirtschaft eine bessere Ernte einfuhren und eine überdurchschnittliche Qualität von Kakao produzierten, die sogar EU-zertifiziert wurde. Die Menschen aber befanden sich weiterhin in einem Abhängigkeitsverhältnis mit Zwischenhändlern, die die Preise ganz bewusst tief hielten. Diese Situation war der Ausschlag für die Gründung von PERÚ PURO. Arno wollte einen Weg finden, um diese Zwischenhändler zu umgehen, damit die Bauern einen direkten Zugang zum europäischen Markt bekamen, um ihren hochwertigen Bio-Kakao vertreiben zu können.

https://www.youtube.com/watch?v=lTFkgEa5Vsk

Hochwertige Produkte erobern Europa

PERÚ PURO schaffte es als eine der ersten, verschiedene Kakaoprodukte wie Kakaoschalentee, geröstete und rohe Kakaobohnen sowie Kakaonips in Deutschland in den Einzelhandel zu bringen. Aufgrund einer immer höheren Kundennachfrage fing PERÚ PURO an, aus dem Kakao Schokolade zu produzieren. Ein Schweizer Chocolatier verarbeitete den hochwertigen Rohstoff zu feinster Schokolade, die bis heute einen riesigen Erfolg feiert und sogar international ausgezeichnet wurde. Mit verantwortlich für die große Nachfrage ist nicht nur der die Qualität und der hervorragende Geschmack der Schokolade, sondern die Tatsache, dass man als Konsument durch den Kauf den Regenwald und die Kakao-Bauern vor Ort unterstützt.

Hier geht's zum Podcast und zur Schokolade

Mehr über Dr. Arno Wielgoss und PERÚ PURO erfährst du in meinem spannenden Interview mit ihm, das du dir hier anschauen kannst.

Und wenn du jetzt Lust auf diese leckere Schokolade bekommen hast, dann kannst du sie direkt bei Perupuro beziehen.