

Genuss ganz emissionsfrei

Oster-Schokofahrt durch den Kreis Heinsberg: Drei Radfahrer liefern 80 Kilogramm Schokolade an zehn teilnehmende Händler aus

KREIS HEINSBERG Aktive des ADFC Kreis Heinsberg nehmen über die Ostertage an der Schokofahrt teil und bringen emissionsfrei transportierte Schokolade in den Kreis Heinsberg.

„Die Themen Klimaschutz und CO²-Emissionen sind Themen, die

unsere Gesellschaft schon länger beschäftigen“, sagt Thomas Houben. Da war es für den leidenschaftlichen Radfahrer, der lange aktiv im ADFC Kreis Heinsberg ist, im vergangenen Herbst genau das Richtige, als er von dem Projekt der Schokofahrt erfahren hat. Im Alltag leistet er als Radler seinen Beitrag zum Klimaschutz, indem er möglichst viele Strecken mit reiner Muskelkraft mit dem Fahrrad zurücklegt.

„Die Schokofahrt ist eine dezentral organisierte private Fahrradtour für den emissionsfreien Transport von Schokolade. Die Teilnehmer wollen für eine nachhaltige Mobilität, den CO²-neutralen Transport und bewussten Genuss werben. Die Schokolade, die transportiert wird, ist unter biologischen, nachhaltigen und fairen Bedingungen angebaut, geerntet und gehandelt worden“, sagt Houben. Im weiteren Verlauf werde die Kakaobohne ausschließlich mit Windkraft auf dem Segelschiff „Tres Hombres“ aus der Karibik in eine kleine Manufaktur nach Amsterdam transportiert. Dort wür-



Die Schokofahrt ist eine dezentral organisierte private Fahrradtour für den emissionsfreien Transport von Schokolade, an dem auch Radler aus dem Kreis Heinsberg teilnehmen.

FOTO: SCHOKOFAHRT.DE

ZEHN ZIELE

An diesen Stationen machen die Fahrer halt

Die Schokofahrer können am Dienstag, 23. April, begrüßt werden. Hückelhoven: 10 Uhr: Eine Welt Laden und 11.30 Uhr: Batalia Wein Essig Öl & mehr. Erkelenz: 11.30 Uhr: Eine Welt Tisch; 12.30 Uhr: Naturkost Verde. Heinsberg: 12.30 Uhr: Lebegut; 13 Uhr: Cafe Samocca. Wegberg: 14 Uhr: Bäckerei Klaus Hinzen; Geilenkirchen: 14.30 Uhr: Batalia Wein Essig Öl & mehr; 15 Uhr: Schneebesen. Gangelt: 16 Uhr: Eine Welt Laden.

den die Bohnen zu feinsten Schokolade verarbeitet. Über Ostern werden 130 Fahrradfahrer aus ganz Deutschland und aus Österreich insgesamt 18.000 Tafeln Schokolade in Amsterdam abholen.

Seine Teilnahme im Herbst hatte Thomas Houben dazu bewogen, das Projekt im Kreis bekannt zu ma-

chen. Er wird über Ostern mit zwei weiteren Mitstreitern an der Fahrt teilnehmen und gemeinsam werden sie etwa 80 Kilo Schokolade an zehn teilnehmende Händler im Kreis Heinsberg ausliefern.

Wer die Schokofahrer begrüßen möchte, hat bei den Auslieferungen am Dienstag, 23. April, die Möglich-

keit dazu (siehe Infobox). Danach kann die Schokolade dort – solange der Vorrat reicht – erworben werden. Interessenten, die bei einer kommenden Fahrt mitfahren oder gerne demnächst die Schokolade im Sortiment aufnehmen möchten, können über Schokofahrt@thomas-houben.de Kontakt aufnehmen.

SUPER SONNTAG 4/4.19

Seite 23 K

www.super

Schoko-Genuss

Emissionsfrei transportiert

KREIS HEINSBERG. Aktive Tafeln Schokolade ab. Thomas Houben und zwei Mitstreiter liefern etwa 80 Kilogramm Schokolade im Kreis Heinsberg aus. Die Schokofahrer erreichen ihre Abnehmer am Dienstag, 23. April. Dann kann die Schokolade – solange der Vorrat reicht – probiert und erworben werden. Die Auslieferung erfolgt um 10 Uhr im Eine Welt Laden, Haagstr. 9 in Hückelhoven, um 11.30 Uhr bei Batalia Wein Essig Öl & mehr, Gronewaldstr. 108a in Hückelhoven, um 11.30 Uhr im Eine Welt Tisch Schwanenberg, Schwanenberger Platz 13, um 12.30 Uhr bei Naturkost Verde, Nordpromenade 1 in Erkelenz, um 12.30 Uhr bei Lebegut, Hochstr. 50 in Heinsberg, um 13 Uhr im Café Samocca, Hochstr. 19 in Heinsberg, um 14 Uhr in der Bäckerei Klaus Hinzen, Bahnhofstr. 31 in Wegberg, um 14.30 Uhr bei Batalia Wein Essig Öl & mehr, Gerbergasse 1-3 in Geilenkirchen, um 15 Uhr bei Schneebeesen, Gerbergasse 20-22 in Geilenkirchen, und um 16 Uhr im Eine Welt Laden, Sittarder Str. 5 in Gangelt. (red)

Thomas Houben holt Schokolade mit dem Lastenrad aus Amsterdam

Heinsberg - Eine Idee, die auf den ersten Blick vollkommen absurd erscheint: emissionsfrei transportierte Schokolade essen. Der Kakao wächst jenseits des Atlantiks, der Transport über das Meer, die Herstellung und am Ende der Weg in den Laden und zum Kunden: Das kann doch nicht klimafreundlich gehen. „Doch! Das geht sehr wohl“, weiß Thomas Houben (52, Foto). Der leidenschaftliche Radfahrer aus Heinsberg bringt nämlich nun schon zum zweiten Mal die „Schokofahrt“ in die Region. Und diese steht für den bewussten Genuss von Luxusprodukten und nachhaltiges Handeln. Und das fängt schon bei den Kakaobauern an: Der Rohstoff für die Schokolade wird in der Dominikanischen Republik von einer Kooperative unter fairen und biologischen Bedingungen angebaut. Dann übernimmt der Frachtsegler „Tres Hombres“ die wertvolle Fracht und bringt sie ausschließlich



mit Windkraft über den Atlantik. Zielhafen: Amsterdam. Dort gelangt der Kakao zu der kleinen Manufaktur der Schokolademakers. Wenn jetzt der Rohstoff schon über 3000 Kilometer auf See ohne fossile Energie zurückgelegt hat, muss der restliche Weg zur europäischen Endkundschaft doch auch ohne gehen! Deshalb macht sich inzwischen zwei Mal im Jahr ein großes Netzwerk von Menschen auf den Weg mit dem Fahrrad nach Amsterdam zu fahren, dort die Schokolade abzuholen und in zahlreiche Städte in ganz Deutschland zu bringen. „Im Oktober 2018 wurden so über zwei Tonnen Schokolade über ganz Deutschland verteilt“, so Houben. Begeistert hat ihn das so sehr, dass er am morgigen Donnerstag wieder an den Start geht. Oster Samstag will er dann mit zwei Mitfahrern in Amsterdam sein und diesmal 800 Tafeln Schokolade in Empfang nehmen. Am Dienstag, 23. April wird dann ausgeliefert. Einige

Händler im Kreis Heinsberg vertreiben die Schokolade.

Hier gibt es etwas Süßes

Hier kann man Thomas Houben am 23. April auch persönlich begrüßen: 10 Uhr: Eine Welt Laden, Hückelhoven; 11:30 Uhr: Eine Welt Tisch Schwanenberg; 12:30 Uhr: Naturkost Verde, Erkelenz; 14 Uhr: Bäckerei Klaus Hinzen, Erkelenz. Bei folgenden Händlern haben Sie Dienstag ebenfalls die Möglichkeit die Schokolade zu erwerben. 11:30 Uhr: Batalia, Hückelhoven; 12:30 Uhr: Lebegut, Heinsberg; 13 Uhr: Café Samocca, Heinsberg; 14:30 Uhr: Batalia, Geilenkirchen; 15 Uhr: Schneebeesen, Geilenkirchen; 16 Uhr: Eine Welt Laden, Gangelt.



Via Lastenrad wird die Schokolade aus Amsterdam abgeholt

HS-WOCHE 14.4.19

Schokofahrt ins Erkelenzer Land

RP 25/4.18

Aus der Dominikanischen Republik nach Erkelenz: Im gesamten Kreis Heinsberg ist nun Schokolade erhältlich, die emissionsfrei transportiert wurde. Mitglieder des ADFC Kreis Heinsberg holten die leckere Fracht in Amsterdam ab.

VON ANKE BACKHAUS

ERKELENZ Ostern haben sie auf dem Fahrrad verbracht. Doch die Fahrradtour, die Conny Boxberg und Nils Heyer vom ADFC Kreis Heinsberg unternommen haben, hatte einen ganz besonderen Hintergrund. Die Tour führte nach Amsterdam. Dort nahm das Duo gemeinsam mit weiteren rund 130 Fahrradfahrern eine ganz besonders leckere Fracht entgegen: Schokolade. Hinter der so genannten Schokofahrt steckt die Idee vom klimaneutralen Transport. Unter anderem in Erkelenz bei Naturkost Verde kamen die Tafeln feinsten Schokolade nun an.

Von dem Projekt begeistert war auch die Stadt Erkelenz. „Wir waren direkt angetan von der Sache, geht es doch hierbei um die Tatsache, dass der Transport der Schokolade vollständig klimaneutral stattgefunden hat“, sagte Oliver Franz, der Klimaschutzmanager der Stadt Erkelenz. Franz stellte vor allem die Initiative des ADFC heraus, „denn so etwas muss unterstützt werden“, befand er.

Conny Boxberg und Nils Heyer fanden das Projekt ebenfalls unter-



Fröhlich erreichen die beiden Schoko-Radler Conny Boxberg (2.v.r) und Nils Heyer (r.) ihr Ziel: den Bioladen Verde in Erkelenz.

RP-FOTO: RUTH KLAPPROTH

stützenswert und haben Lastenfahräder organisiert. „Wir sind mit acht Personen in Mönchengladbach gestartet. Alle Fahrer stammen vom ADFC Mönchengladbach und Kreis Heinsberg. „Am ersten Tourtag ging es über Venlo nach Nijmegen, dort haben wir in einem Hostel übernachtet. Am zweiten Tourtag haben wir dann Amsterdam erreicht“,

erzählte Conny Boxberg. Die Infrastruktur für Radfahrer in den Niederlanden ließ nicht nur sie ins Schwärmen geraten. „Das ist geradezu paradiesisch. Wir in Deutschland hängen mehrere Jahrzehnte hinterher. Egal wo, in den Niederlanden wissen Fußgänger, Fahrrad- und Autofahrer, wo ihr Bereich ist.“

In Amsterdam lernten sie noch

INFO

ADFC organisiert Schokofahrt

Thomas Houben vom ADFC Kreis Heinsberg hatte im Herbst 2018 von dem Projekt erfahren und es entsprechend organisiert.

Im Nordkreis Heinsberg

gibt es die Schokolade hier: Eine-Welt-Laden, Haagstraße 9, Batavia, Gronewaldstraße 108 a, beide Hückelhoven; Eine Welt Tisch Schwanenberg, Schwanenberger Platz 13, Naturkost Verde, Nordromenade 1, beide Erkelenz; Bäckerei Hintzen, Bahnhofstraße 31, Wegberg.

mehr die Hintergründe der Schokofahrt kennen: Die Chocolate Makers aus Amsterdam haben es sich zur Aufgabe gemacht, jedes Glied der Kette, das zur Herstellung der Schokolade nötig ist, selbst zu kontrollieren. Sie arbeiten mit Bauern aus dem Kongo, Peru und der Dominikanischen Republik zusammen. Fairer Handel ist den Niederländern

wichtig. Darüber hinaus auch der klimafreundliche Transport.

So schippert etwa ein Segelschiff von Amsterdam über den Atlantik in die Dominikanische Republik, bei guten Wetterbedingungen dauern Hin- und Rückfahrt 209 Tage. Von Amsterdam aus soll die bei den Chocolate Makers fertig produzierte Schokolade die Händler ebenfalls klimafreundlich erreichen – womit dann die Fahrradfahrer ins Spiel kommen. Wie Conny Boxberg und Nils Heyer sagten, waren für Hin- und Rücktour vier Tage nötig. Dies, so sagten sie, müsse genau organisiert werden mit Familie und Beruf. Das Duo machte jedoch keinen Hehl daraus, viel Spaß gehabt zu haben, diesen interessanten Transport übernommen zu haben. „Das Erlebnis war grandios.“

Unter anderem im Naturkostladen Verde, Nordpromenade 1, ist die Schokolade nun zu haben, natürlich nur solange der Vorrat reicht. Rund drei Euro soll eine Tafel kosten. Lars Schöpfs vom Naturkostladen ist überzeugt: „Es geht bei diesem Projekt nicht um den Gewinn, sondern darum, biologisch zertifizierte Ware anbieten zu können.“