

Eine Freude der besonderen Art schenken



Warum eine Freude der besonderen Art?

Im Sommer hat uns Herr Hannes Wagenknecht kontaktiert, der mit seiner Frau Petra nach langjähriger Arbeit in Südamerika nach Ecuador gezogen ist. Dort hat er begonnen, nachdem er die Misere der Kleinbauern leidlich erkannt hat, die Vertriebsorganisation [Kanwan](#) aufzubauen. Da wir an denselben Zielen arbeiten, wollen wir ihn unterstützen und haben ein besonderes Produkt einer besonderen Frau ausgesucht: die **100%-ige Schokolade von LOLITA** - [CHOCOLATES de la LOLITA](#) aus Naranjal, Prov. Guayas, Ecuador.

Wer bei dieser Aktion mitmacht, kann Freude in mehrere Richtung verbreiten.

1. Señora Dolores Elvia Peñaranda wird sich freuen, ihr Vater der Kakaoanbauer und Hannes Wagenknecht.
2. Der Körper wird sich über dieses „Gesundheitsmittel“ freuen. Dazu mehr weiter unten.
3. Und als Geschenk kann man Freude bereiten. Es ist etwas Besonderes, eine derartige Rarität und noch dazu in dieser handgemachten Qualität bekommen zu können.

Wer kann schon von seiner Schokolade sagen, dass er weiß, woher die Kakaobohnen kommen und wer die Schokolade gemacht hat. In diesem Sinn ist diese Schokolade fast eine Welt-besonderheit. Produktbesonderheiten:

- single estate Kakao (von einer einzigen Farm bzw. einer Farmgemeinschaft derselben Region stammend, also besonders sortenrein)
- fruchtig-beeriger Geschmack
- Schokolade direkt aus der Kakaomasse hergestellt (und nicht aus zuvor separierten Komponenten)
- in der Manufaktur wird ausschließlich Kakao verarbeitet. Spuren anderer Lebensmittel (z.B. Nüsse, Milchbestandteile) sind daher ausgeschlossen.

Preis: 3,85 €/ 100 g (Stück im Zip-Verschuß)

– ein Eck pro Tag ist schon ergiebig

– hergestellt Oktober 2017, mindestens haltbar bis April 2019.

Wir sammeln **Bestellungen bis 12.12.2017**,

bestellbar per Mail: steyr@netzwerk.at oder über unseren Online-Laden: <http://steyr.netzwerk.at/shop/>

Abholung: Die Schokolade von LOLITA kann voraussichtlich am 15.12., spätestens am 22.Dezember im Laden abgeholt werden. Eisenstr. 21, 4400 Steyr.

Mehr Info

<https://issuu.com/kanwan/docs/kanwan-kochbuch>

<https://www.kanwan.at/die-fincas/chocolates-de-la-lolita/>

Kakao (Schokolade) als wertvoller Teil einer gesunden Ernährung

Kakao enthält zahlreiche Inhaltsstoffe, die auf den menschlichen Organismus wirken. Die meisten der Stoffe sind allerdings zu gering dosiert, als dass die nachgesagten Wirkungen - von aphrodisierend bis süchtig machend - beim Verzehr von Kakao wirklich eintreten könnten.¹

Abseits der Mythen gibt es eine Reihe tatsächlicher Wirkungen, die Kakao zu einem wertvollen Teil einer gesunden Ernährung machen.

- Positive Wirkungen auf das Herz-Kreislauf-System gelten als erwiesen. Dem gegenüber steht der hohe Kaloriengehalt - Kakao hat über 50% Fett. Bei zuckerfreier (100%iger) Schokolade ist ein unmäßiger Konsum aber kaum zu befürchten.
 - Schokolade reduziert die Ausschüttung von Stresshormonen.²
 - Eine "gute" Darmflora zerlegt langkettige Polyphenole in in anti-entzündlich wirkende Verbindungen, die die Darmwand passieren. Bei gestörter Darmflora bleibt dieser Effekt leider aus.³
 - Theobromin ist ein extrem effektiver Wirkstoff gegen Husten.⁴ 100 g der 100%-Schokolade aus Ecuador enthalten $1,72 \pm 0,31$ g Theobromin.
-
- Die Schokolade ist nicht Bio-zertifiziert. Ähnlich wie bei den Orangen von Dimitrios kann es Hannes Wagenknecht mit Deiner Unterstützung schneller gelingen, nur mehr **umweltverträglich** - d.h. besser als die europäischen Bio-Regeln - produzierte Lebensmittel im Programm zu haben.

Übrigens, die nächsten Orangen kommen voraussichtlich Ende Jänner 2018. Sobald alles geklärt ist, mailen wir die wesentlichen Informationen.

¹ planet wissen, Schokolade und ihre Wirkung <http://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/schokolade/pwieschokoladeundihrewirkung100.html>

² Pflanzenforschung.de <http://www.pflanzenforschung.de/de/journal/journalbeitrage/stresskiller-kakao-schokolade-reduziert-die-ausschuettu-10245/>

³ bild der wissenschaft, Erst Mikroben machen Schokolade gesund http://www.wissenschaft.de/leben-umwelt/gesundheit/-/journal_content/56/12054/3189948/Erst-Mikroben-machen-Schokolade-gesund/

⁴ Österreichische Apothekerkammer, Schokolade gegen Husten: <https://www.apotheker.or.at/Internet/OEAK/NewsPresse.nsf/webPages/88ED4A2E258732BAC1256F560035FE5A?OpenDocument>