

Duurzaamheid is niet complex

In de cacaohaven van Amsterdam staat de fabriek van Chocolatemakers. Onder het transparante dak van zonnepanelen wordt chocola gemaakt met antieke (lees: hergebruikte) machines. Elke lente meert het vrachtzeilschip Tres Hombres voor de deur aan met cacao bonen uit de Cariben. Duurzaamheid van boon tot reep, met twee Demeter repen als laatste innovatie. Oprichter en ondernemer Rodney Nikkels doet het gewoon.

Omdat binnenzitten niks voor hem is, wilde Rodney Nikkels ooit bodemkunde gaan studeren. Hij ging naar Wageningen om informatie in te winnen, maar de universiteit bleek gesloten. Alleen de faculteit Tropisch Landgebruik was geopend. Daar werd hij gastvrij onthaald door een gezellige club docenten en studenten. Rodney voelde zich gelijk thuis en schreef zich spontaan in. De studie bleek een internationaal avontuur: “Ik had colleges over lokale technieken, ik leerde jeeps repareren en had stages in het buitenland.”

Motor voor herstel

Na zijn studie richtte Rodney samen met

twee studiematen een stichting op. Ze zochten subsidies en zetten ontwikkelingsprojecten op voor koffie- en cacao boeren. “Nergens in de keten zit vet op de botten”, observeerde Rodney. “Multinationals knippen alle schakels in de keten uit voor een zo hoog mogelijke aandeelhouderswaarde. Daar betalen boeren een hoge prijs voor met armoede, ontbossing, klimaatverandering en verlies van biodiversiteit. Migranten gaan niet met bootjes de Middellandse Zee op omdat het thuis zo'n feest is. Als we de waardecreatie verschuiven – van aandeelhouders naar boeren en natuur – dan kan het kapitalisme een motor van herstel worden in plaats van een motor van problemen.”



'Als we de waardecreatie verschuiven – van aandeelhouders naar boeren en natuur – dan kan het kapitalisme een motor van herstel worden in plaats van een motor van problemen.'

Chocoladelandschap

Een gezond economisch model dat oneindig kan doorgaan. Rodney en zijn zakenpartner Enver Loke wilden aantonen dat zoiets haalbaar is. Via de betrokkenheid van hun stichting bij het Amsterdamse Chocolade-festival kwamen ze op het spoor van de cacao keten: “Het huidige chocoladelandschap is een industrie met een paar grote spelers. Dat maakt het weerbarstig om de sector van binnenuit te verbeteren.” Om zelf *in control* te zijn, begonnen ze een eigen bedrijf, gebouwd op duurzame waarden. Vrienden uit Congo stuurden een pallet cacao bonen en een connectie in New York legde uit hoe ze daar chocola van konden maken. In een keukentje met oven en maalmachine zijn ze in 2011 gestart met de productie van biologische chocoladerepen.

Cacao-jungle

Dankzij de productkwaliteit en visie op duurzaamheid is Chocolatemakers, zoals ze hun bedrijf hebben gedoopt, uitgegroeid tot een succes. In 2019 zijn ze verhuisd naar hun splinternieuwe emissie-vrije fabriek in de

Amsterdamse cacaohaven. “Een CO₂-neutrale economie is de uitdaging van de toekomst”, licht Rodney toe. “Vanuit technisch oogpunt is dat niet zo complex. Het is een kwestie van gewoon doen.” In alle schakels van de keten creëert Chocolatemakers herstellende waarden: “De meeste waarden worden toegevoegd op het land, mits je de boeren voldoende betaalt. Wij betalen een prijs waarmee ze hun omgeving en gezin goed kunnen onderhouden.” Het behoud van bodemvruchtbaarheid en biodiversiteit is volgens Rodney het best gewaarborgd in de biodynamische landbouw. Een logische stap binnen hun visie is dan ook de recente samenwerking met Demeter-boeren in Brazilië: “Met lokale wijsheid, waar ik veel respect voor heb, werken zij in harmonie met de natuur. Hun plantage is een regenwoud – een cacaojungle – met een enorme soortenrijkdom. Via onze chocola ondersteunen we deze vorm van landbouw en maken die zichtbaar.” chocolatemakers.nl

Tekst en fotografie: Annelijn Steenbruggen, freelance-tekstschrijver en fotograaf