



"PLANTAGEN ÄR MIN PASSION"

Kakaoplantagen är min passion och ska förhoppningsvis ge något tillbaka även till landet där jag har mina rötter, säger Duane Dove.

DUANEDOVE

SNART SKÖRDETID FÖR SVENSKE KAKAODLAREN

Nästa vår är det dags för stor premiär på Tobago i Västindien – då tas första skörden av kakao på Tobago Cocoa Estate. Plantagen drivs av **Duane Dove**, född på ön och numera bosatt i Sverige. Han har återuppväckt de gamla kakaoodlingarna som legat i träda i över fyrtio år.

TEXT LEO OLSSON FOTO LOUSIE BILLGERT OCH HENRIC SJÖSTRÖM

Duane Dove är bonde – men inte vilken bonde som helst. Det blev han varse när han för en tid sedan ringde den svenska lantbruksorganisationen LRF för att ansöka om medlemskap.

– Jag berättade att jag är kakaobonde och frågade hur många andra kakaobönder som är med i LRF. Inte en enda fick jag till svar, skrattar han.

Duane Doves kakaoplantage ligger längs turiststråket på Tobagos östkust i ett område som heter Roxborough. På den lummiga plantagen odlas några av de bästa klonerna av Trinitario, den kakaböna som är korsning av Criollo och Forastero, som utvecklades på Trinidad på 1700-talet.

En fjärdedel av området är hittills planterat och Duane Dove räknar med att vara helt klar om fem år.

– Det är fantastiskt hur bördig jorden är. Hugger man av en kvist och sticker ned den i jorden tar det inte mer än två dygn innan den slår skott. *The soil is fat*, som mina anställda brukar säga.



Öriket Trinidad och Tobago ligger strax utanför Venezuelas kust. En bit norr om Tobago ligger andra välkända öar som Grenada och Barbados.

Första året beräknas avkastningen bli cirka ett och ett halvt ton kakaoböner, vilket ger omkring 13 000 chokladkakor med en vikt på 100 gram och en kakaohalt på 75 procent.

Chokladen kommer att produceras av en noga utvald chokladmakare i Europa, men vem är hemligt.

– Med tanke på att jag lagt ned så mycket tid och pengar på projektet är det inte vem som helst som får äran att producera chokladen, som blir unik för både sin kvalitet och sin story, säger han.

STORYN BÖRJAR REDAN NÄR Duane Dove som liten grabb hjälpte till på kakaoplantagerna hemma på Tobago för att tjäna lite fickpengar till godis och bio. Han kommer från en multikulturell familj med släktband som sträcker sig över hela världen – England, Skottland, Frankrike, Sierra Leone...

– Min mormors morfar emigrerade från Skottland till Tobago på 1800-talet, där han träffade min mormors mormor som kommit dit som slav. De köpte mark för att bland annat odla kaffe och kakao och föda upp boskap, berättar han. →



Duane Dove tillsammans med tre av sina trogna medarbetare på kakaofarmen: Från vänster Emanuel Thomas, Christian Gobin och Nan Gobin.

”Plantagen är gammal, men marken har legat i träda i mer än 40 år. De gamla kakaoträden uppfyller heller inte våra kvalitetskrav och ersätts med nya plantor.”

Efter gymnasiet sökte sig Duane Dove från ön och hamnade först i Kanada, där han började läsa till byggnadsingenjör. Efter något år hade han fått nog och började istället en treårig hotell- och restaurangutbildning.

- I Kanada blev jag kompis med några svenskar och följde med dem till Sverige för att fira midsommar 1989. Jag minns hur lustigt jag tyckte svenska lät - nästan som ett fantasispråk i en tecknad film, säger han.

Duane Dove blev kvar i Sverige och fick arbete på nystartade Restaurang Sjögräs vid Mariatorget i Stockholm. Intresset för vin utvecklades och han byggde på med en sommelierutbildning på Restaurangakademien som avslutades med ett examensarbete om rom, den dryck som är så intimt förknippad med Västindien.

- Det var det som blev upptakten till vår stora satsning på lagrad rom. Numera har Sjögräs Sveriges största romsortiment - totalt cirka 300 sorter, berättar han.

Tillsammans med kollegorna på Sjögräs kom han också på idén att anordna rom- och chokladprovningar. Provningarna blev

snabbt en succé och än i dag anordnas flera provningar i veckan - både enskilda provningar samt provningar i kombination med en karibisk meny på restaurangen.

MEN DUANE DOVE ÄR EN MAN som tycker om att ha många bollar i luften. Inte nog med att han även öppnade choklad- och kaffebutiken Small Island Chocolates & Coffee tillsammans med restaurang Sjögräs. För några år sedan utsågs han också till turistambassadör av Trinidads och Tobagos turistdepartement med uppgift att marknadsföra landet.

- Dagens turister vill ha något mer än sol och bad. Därför har vi utvecklat konceptet *The taste of the islands*, där vi bland annat marknadsför de kulinariska upplevelserna, säger han.

Kakao har gamla traditioner på Trinidad och Tobago och landet var tidigare en av världens största producenter. Men av flera skäl kom produktionen att upphöra i början av 1960-talet.

- 1962 blev landet självständigt. Den nya regeringen bestämde att vi skulle lämna det



Duane Dove räknar med första riktiga skörden under 2009. Tobago har tropiskt klimat och året runt ligger temperaturen ofta omkring 30 grader.

gamla bondesamhället bakom oss för att istället utveckla oljeindustrin. Vid den tiden drabbades Tobago även av en stor orkan som ödelade stora delar av de gamla kakaoplantagerna i regnskogen. Det är först under de senaste fyra, fem åren som kakaodlingen åter börjat komma igång, förklarar han.

Duane Dove bestämde sig för att satsa på en egen kakaoplantage för fem år sedan och några år senare fick han klartecken från myndigheterna att arrendera marken. Arrendet omfattar 30 hektar, men i dagarna har han ansökt om att få utöka med ytterligare 12 hektar.

– Det är en gammal kakaoplantage, men marken har legat i träda i över 40 år och området såg mest ut som en ogenomtränglig djungel. De gamla kakaoträden uppfyller heller inte våra kvalitetskrav och ersätts nu med nya planter.

Men Duane Dove har inte bara planterat kakao på sina marker. Bland grödorna finns även bananer och casava, som säljs till butiker på ön – dels för att ge inkomster i väntan på kakaon, dels för att ge skydd åt de känsliga

gädda kakaoplantorna. Casavan, med sina djupa rötter, har även förmåga att binda jorden och förhindra erosion.

Tobago Cocoa Estate W.I. Ltd sysselsätter i dag fem heltidsanställda samt en deltidanställd agronom och en arbetsledare. Dessutom brukar ett femtontal säsongarbetare hjälpa till med nyplanteringen under juni–augusti.

– FLERA AV MINA ANSTÄLLDA har arbetat med kakao sedan barnsben, bland andra ett par systrar som är 63 och 59 år gamla och som tillsammans representerar 100 års samlad erfarenhet av kakaodling, säger han.

Men Duane Dove kommer inte bara att förlita sig på gamla traditioner, utan har också för avsikt att förena dem med ny, modern teknologi. Han har därför inlett ett samarbete med kakaoenheten på University of West Indies på Trinidad för att kunna ta del av de senaste forskningsrönen.

Bland annat har han fått tillgång till nya kloner av Trinitario-bönan, så kallade TSH, Trinidad Selected Hybrid, som ger kakao →

**DUANE
DOVE**



Duane Dove varvar de högkvalitativa Trinitarioträden (här av klon TSH 1188) med bananträd.



PERSONFAKTA/ DUANE DOVE

Ålder: 39 år.

Bor: Kungsholmen, Stockholm.

Bakgrund: Diplomexamen från George Brown College, Toronto, Kanada inom "hospitality". Sommelierutbildning från Restaurangakademien. Turistambassadör för Trinidads och Tobagos Turistdepartement. Kurser i kakaoframställning på University of West Indies, Trinidad samt i farm management på Trinidad och Tobago Ministry of Agriculture. Delägare i choklad- och kaffebutiken Small Island Chocolates & Coffee. Ägare till Tobago Cocoa Estate W. I. Ltd.

Intressen: Resor, matlagning, långa promenader.

Favoritchoklad: Beror på tillfälle, men gärna mörk, 70-procentig choklad.

Favoritmat: Kakaostekt fisk – en typisk kreolsk anrättning där fisken paneras i en blandning av riven kakao, ingefära, chili och råsocker. Serveras med fördel till en ljummen sötpotatisallad.

Favoritdryck: Rött vin, rom.

Bästa smultronställe i Västindien: Castara på Tobagos västkust, och Habitat de Séverin på Guadeloupe – två små, idylliska byar "utan mobiltäckning".

Webbsida: www.tobagococoa.com.

i den högsta kvalitetsklassen, så kallad *fine flavour cocoa*. En av dem är TSH 919, en unik kakaoplanta med förhållandevis små kakao-frukter.

– Men smaken är desto mer komplex och ligger nära Criollo. Samtidigt är plantan mycket känslig för olika sjukdomar och angrepp, som till exempel *black pod*, en svampsjukdom som kan uppstå om det blir för fuktigt på plantagen. Därför är det också viktigt att ha en mix av flera olika kloner för att minimera riskerna.

Duane Dove besöker sin plantage flera gånger om året och i sommar räknar han med att kunna göra en närmare uppskattning av storleken på första årets skörd.

– Så här långt ser det bra ut, bra storlek på frukterna och hög kvalitet på bönorna. Det är bara att hoppas att höstens orkaner inte kommer att ställa till med problem.

I planerna ingår också att utveckla Tobago

Cocoa Estate som turistattraktion. Redan i dag tar man emot grupper av besökare som på dagen får lära sig hur kakao odlas och bearbetas och på kvällen serveras en genuin kreolsk middag med rom- och chokladprovning. I samarbete med den svenska resebyrån Afro-Caribbean Travel anordnas även gruppresor från Sverige till Tobago.

– Precis som inom vinbranschen är det viktigt att få återkoppling till växtplatsen. Det ger en större insikt och förståelse för kvaliteten på slutprodukten, säger han.

Vad är det som driver dig att satsa på det här?

– Ja, inte är det pengarna. Hittills har det mest varit kostnader. Men en känd entreprenör sa en gång att om man ska lyckas med något i livet så gäller det att ha en passion. Plantagen är min passion – ett projekt som förhoppningsvis även ska ge något tillbaka till landet där jag har mina rötter. ❁

