

## SALON DU CHOCOLAT

# Alles in (Kakao-)Butter?



Die Schokolade die sich politisch korrekt konsumieren lässt.

(Photo: Christian Mosar)

**Derzeit findet in Luxemburg der erste "Salon du chocolat" in Verbindung mit der weltweit zweitgrößten Gastronomie-Fachschau Expogast 2002 statt. Grund genug, einen Blick hinter die Kulissen des Mythos Schokolade zu werfen und vor allem auf seinen wichtigsten Bestandteil, den Kakao.**

Die "Schokoholics" hierzu-lande freuen sich jetzt schon: Es ist der "Luxemburger Internationale Messen A.G." gelungen, in Paris ein publikumsträchtiges Event für die F.I.L. einzukaufen. So geht ein weiterer Satellit des französischen Schokoevents nach New York und Tokyo jetzt auch in Luxemburg auf Orbit: der erste "Salon du chocolat", der in Verbindung mit der diesjährigen Expogast (16. bis 20. November) stattfindet. Ein Gaumenkitzel, der internationale Schoko-Konzerne wie Ferrero und "Chocolatiers" der "Oberweis"-Liga zusammenbringen soll.

Vor zwei Jahren war das Thema Schokolade schon einmal in aller Munde. Im No-

vember 2000 fand in Luxemburg die "Quinzaine du Chocolat" statt. Kooperationsminister Charles Goerens hatte sich bei den Parlamentsdebatten bezüglich der luxemburgischen Entwicklungspolitik dazu engagiert, eine Sensibilisierungskampagne um die höchst umstrittene "Schokoladenfrage" zu lancieren. Das Reinheitsgebot für Schokolade fiel schließlich rein wirtschaftlichen Interessen zum Opfer. Zur Erinnerung: Mit der Erlaubnis, künftig auch (billigere) Fremdfette zusätzlich zur Kakaobutter in der Schokolade zuzulassen, hat die EU nicht nur bestens die Interessen der multinationalen Schokoladenkonzerne à la Nestlé, Ferrero und Cadbury bedient.

Nein, sie hat den kakaoproduzierenden Ländern des Südens entgegen ihrer eigenen Verpflichtungen wichtige Einkommensquellen im Überlebenskampf des globalisierten Wettbewerbs entzogen. Es scheint, als ob die Länder des Südens sich eben daran zu gewöhnen haben, dass Wirtschaftsinteressen gnadenlos auf Kosten einer ansonsten gut gemeinten Entwicklungs- und Umweltpolitik durchgesetzt werden. Die neue EU-Bananenmarktordnung (Nutznießer: Chiquita, Dole und Del Monte) und die aktuelle Diskussion über die Berücksichtigung von ethischen, sozialen und ökologischen Kriterien bei öffentlichen Ausschreibungen von Staat und Gemeinden lassen grüßen!

nationales Recht umgesetzt. Doch das ist nur eine Frage der Zeit.

In Belgien wurde diese Zwischenphase nicht im Dornröschenschlaf verbracht. Das belgische Wirtschaftsministerium hat im November 2000 die Schaffung eines neuen internationalen Labels für Qualitätsschokolade verkündet: Ambao. Das Ambao-Label garantiert die ausschließliche Verwendung von Kakobutter und verbietet auch den Einsatz von gentechnisch manipulierten Einsatzstoffen in der Schokolade. Insgesamt elf Hersteller in Belgien respektieren die Vorschriften des Lastenheftes von Ambao, darunter der mengenmäßig wichtigste "Barry-Callebaut", jedoch nur für seine Kuvertüre, die zum Weiterverkauf an Chocolatiers bestimmt ist. Aber auch bekanntere, wie die Guylian-Marke mit ihren Schoko-Meeressfrüchten oder die Eupener Traditionsmarke Chocolat Jacques, die zur Stollwerk-Gruppe gehört und vor kurzem von "Barry-Callebaut" aufgekauft wurde, machen mit.

"Côte d'Or", das belgische Flaggschiff in Sachen Schokolade, das zum weltweiten Konzern Philip-Morris-Kraft-Suchard gehört, verspürt jedoch nicht das geringste Interesse an solchen Qualitätslabels. Die Resonanz der übrigen Schokoladenkonzerne auf solche Initiativen bewegt sich auf dem gleichen Niveau, wie R. Liekens, ein Kenner der Branche, bestätigte: "Konzerne gehen eben ungerne auf Lastenhefte ein, die eine Kontrolle von außen mit sich bringen."

## Elfenbeinküste: Kindersklaven und Bürgerkrieg

Auch im Bereich der Bio- und Fair-Trade-Schokolade verspüren die Global Players im Schoko-Business keinen Handlungsbedarf. Auf die Frage, weshalb "Côte d'Or" nicht bei solchen Initiativen mitmache, winkte der Verantwortliche auf dem diesjährigen "Salon mondial du cacao et du chocolat" in Brüssel ab: "Kein Bedarf für solche Nischenprodukte. Ohnehin weiß ja keiner, dass wir Mitglied eines weltweiten Konzerns sind."

Handlungsbedarf gibt es allemal: Im Februar 2000, als die Europäische Union die Entscheidung über die Verwendung von Kakobutter-Ersatzstoffen traf, wurden nur 750 Dollar für eine Tonne Kakao gezahlt, der niedrigste Preis seit 27 Jahren! Im März 2001 wurde, im Anschluss an eine internationale Kakaokonferenz unter der Schirmherrschaft der UN, ein neues Abkommen unterzeichnet. Dieses enthält keine Regelung zur Preisstabilisierung. Im gleichen Monat zogen Berichte über Kindersklaven auf Kakaoplantagen an der Elfen-

beinküste die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit auf sich. Es wird davon ausgegangen, dass bis zu 15.000 Kinder zwischen neun und zwölf Jahren als Sklaven auf Kakaoplantagen arbeiten.

Die Überalterung vieler Kakaobäume, deren geringere Produktivität und die aktuellen politischen Unruhen in Elfenbeinküste, dem mit 1.300.000 Tonnen mit Abstand größten kakaoproduzierenden Land der Welt, hat in den letzten Monaten an den Warenbörsen zu außergewöhnlich hohen Preisen geführt. Dabei verstärkt die Präsenz der Spekulanten an den Warenbörsen die Trends des realen Kakaohandels. Sollte dieser Trend zu Hochpreisen trotz riesiger Lagerbestände (über eine Million Tonnen) anhalten, so könnte dies einerseits dazu führen, dass wieder mehr Kakaobäume angepflanzt werden und/oder dass die neue EU-Direktive voll in Anspruch von der Schokoladenindustrie genommen wird. Es besteht die Gefahr, dass der Einsatz von billigeren Fremdfetten sich dann endgültig durchsetzt. Die Kennzeichnungspflicht ist so lasch gehalten, dass auf die Fremdfette, anders als von den Fairhandelsinitiativen gefordert, nur auf der Rückseite der Schokoladenverpackung hingewiesen werden muss. Auch der Einsatz von gentechnisch veränderten Stoffen in der Schokolade wurde ermöglicht, übrigens unter Mithilfe einiger luxemburgischer EU-Parlamentarier.

## Der "consom'acteur" ist gefragt

Dem "consom'acteur", wie Milène Leroy den verantwortungsbewussten Verbraucher bezeichnet, bleibt angesichts dieser Situation nur die Alternative der fairen Schokolade, wenn er Genuss mit "political correctness" verbinden möchte. Die Zeiten gehören der Vergangenheit an, als nur Mascao-Schokolade im Angebot war und ein reines Nischendasein in den Dritte Welt-Läden fristete. Die Palette der fair gehandelten Schokoladen reicht mittlerweile über "feine Vollmilch", "Sahne-Noise"-Tafelsorten, Fairena-Bio-Sorten, Fairaita-Kids-Schokoriegeln bis hin zur feinsten Kuvertüre für Chocolatiers, die in der Schweiz hergestellt wird. Großbritannien, die Schweiz und die Niederlande sind gegenwärtig die größten Verbraucher von fair gehandelter Schokolade. Doch auch die Luxemburger mögen es fair und süß zugleich: Was den Pro-Kopf-Verbrauch betrifft, sind wir Weltmeister.

Jean-Louis Zeien

## Fairena Bio Noir Orange Produkt des Jahres 2002

Es mag überraschen, dass gerade die Fairhandelsinitiativen im Schokoladenbereich zu den innovativsten Markt-Akteuren gehören. Das Tüpfelchen auf dem i war der Gewinn des ersten Preises in der Kategorie Süßwaren auf der weltweit größten internationalen Bio-Messe "Biofach" in Nürnberg im Februar dieses Jahres. Die Tafelschokolade "Fairena Bio Noir Orange" wurde dort zum Produkt des Jahres gewählt, dies sowohl aufgrund des hervorragenden Geschmacks als auch des überzeugenden Gesamtkonzeptes:

- traditionelle Herstellung - bis zu 48 Stunden conchiert
- garantiert ohne Gentechnik
- anerkannt ökologischer Landbau: hochwertiger Biokakao und Mascobado-Vollrohrzucker
- umweltverträgliche Verpackung
- fair gehandelt

Für "Schokoholics" dürfte dies ein zusätzlicher Grund sein, auf dem "Salon du Chocolat" einen Abstecher zum Stand von Transfair-Minka zu machen. Zumal am Eröffnungstag auch eine von denen dort präsent sein wird, ohne deren Arbeit jeglicher Chocolatier seiner Grundlagen beraubt wäre: Daniela Manzueta, Kakaoproduzentin aus der Dominikanischen Republik, die auch die "Quinzaine du commerce équitable" (16. - 30. November) miteröffnen wird.

## Schoko-Konzerne: Label nein danke!

Seither ist es in unserem Lande ruhig um das Thema Schokolade geworden. Dabei geht es nicht nur um das Überleben und die Arbeitsbedingungen der Kakaobauern in der Elfenbeinküste, in Mexiko oder Indonesien, sondern auch um die unmittelbaren Interessen der Konsumenten. Aus dem Schokoladenfachbereich hört man auch nichts mehr von der Schaffung eines Qualitätslabels, das eine hochwertige Schokolade ohne Fremdfette garantieren soll. Vielleicht liegt es daran, dass noch kein Handlungsbedarf verspürt wird. Die Direktive zur Schokolade wurde hierzu-lande (wie auch in anderen europäischen Ländern) noch nicht in