

KOOPERATION

KAKAO-WELTHANDEL

Fair- statt Edel-Bitter

Andreas Lorenz-Meyer

Was für die Konsumenten süß schmeckt, kann für die Erzeuger bitter sein. Labels und Verhaltenskodexe sollen den Kakaoanbau nachhaltiger gestalten.

Mitteleuropäer essen gern und viel Schokolade. Über zwölf Kilogramm verzehrt ein Deutscher durchschnittlich im Jahr, ein Niederländer kommt auf knapp zehn, ein Österreicher auf knapp acht Kilogramm. Zum Vergleich: Die Chinesen gönnen sich gerade 100 Gramm pro Kopf und Jahr. Für Luxemburg scheint es neuere Zahlen nicht zu geben, doch dürfte das Land nicht weit hinter dem Schoko-Spitzenreiter Schweiz liegen, wobei, ähnlich wie dort, ein Teil der Verkäufe auf das Konto von Tank- oder Bergtouristen geht.

Ganz vorn in der Gunst der Schokoladeesser steht die süße Milchsokolade, eine Mischung aus Kakao, Zucker und Kondensmilch. Der Anteil dunkler Schokolade, die mehr Kakao-masse enthält und im Geschmack herber ist, stieg in den letzten Jahren jedoch. Dunkle Schokolade kann auch zu einem kräftigen, fruchtigen Rotwein passen. Vorausgesetzt, bei beiden stimmt die Qualität.

Kinder wiederum mögen weiße Schokolade. Hier ist nur die Kakaobutter, nicht die Kakao-masse verarbeitet. Kakaobutter selbst hat nur einen schwachen Geschmack. Das Aroma kommt von der zugegebenen Vanille. Auch neue Geschmacksrichtungen wie Caramel erobern den

Markt. Die „blonde“ Schokolade findet ihre Abnehmer genauso wie exotischen Varianten, Schokolade mit Papaya- oder Mango-Geschmack. Wer will, kann auch Meersalzsokolade probieren. Das Salz soll hier den geschmacklichen Gegenpol zur Süße bilden.

Bitterstoff Kinderarbeit

Soweit der Konsum. Doch wie steht es um die Bedingungen beim Anbau des Kakaos, der in der Schokolade steckt? Laut International Cocoa Organization betrug die Weltermenge 2013/14 insgesamt 4.365.000 Tonnen. Die Hauptanbauländer liegen vor allem in Westafrika: Elfenbeinküste (37 Prozent), Ghana (21), Nigeria und Kamerun (6). Dazu kommen Indonesien (10 Prozent) und Ecuador (5). Im Frühjahr veröffentlichten Organisationen wie Oxfam das dritte Kakao-Barometer. Es beschreibt die Situation der über fünf Millionen Kleinbauern, deren Arbeit den Schokoladengenuss erst möglich macht. Sie verdienen in vielen Fällen zu wenig zum Leben, so das Fazit. In der Elfenbeinküste etwa müssen Kakao anbauende Familien mit täglich 0,50 Dollar pro Person auskommen. Die Armutsgrenze liegt bei 2 Dollar. Von einem existenzsichernden Einkommen kann also keine Rede sein.

Die Armut hat weitreichende Folgen. So gehen viele Kinder statt zur Schule zur Arbeit aufs Feld. 530.000 von ihnen schufteten unter missbräuch-

lichen Bedingungen auf den Plantagen in der Elfenbeinküste und Ghana, so die Erklärung von „Bern“, einer Schweizer Organisation. Selbst wenn die Bauern bereit sind, ihre Kinder zur Schule zu schicken, ist das häufig unmöglich, weil die Schule zu weit entfernt ist. Also helfen die Kinder doch auf dem Feld mit. Worunter ihre Gesundheit leidet, denn die Heranwachsenden müssen die schweren Körbe mit den Kakaoschoten auf

dem Rücken oder dem Kopf tragen. Die Folge sind Wirbelsäulenschäden und Leistenbrüche. Zudem sind sie nur unzureichend gegen die großzügig eingesetzten Pestizide geschützt, weswegen viele unter Atemwegs- oder Hauterkrankungen leiden. Andrea Hüssler fasst es so zusammen: „Die Kinderarbeit ist ein Symptom dafür, dass beim Kakao etwas in der Marktstruktur nicht stimmt.“

Sweet Luxemburg

(lm) - Was bekommt man hierzulande an fairer Schokolade zu kaufen? Auf der Internetseite Fairtrade.lu findet man unter der Rubrik Produkte sehr detaillierte Informationen zu mehreren 100 Artikeln. Das Angebot reicht von der Panama-Trinitario-Edelbitter-Tablette bis zum Nikolaus-Set mit einem Kleeschen aus Milch- und einem Housecker aus schwarzer Schokolade. Auch, dass man diese Produkte bei einer Bioladen- bzw. einer Supermarktkette kaufen kann, erfährt man bei Fairtrade.lu - die Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Trotz dieser Vielfalt lag der Marktanteil für fair gehandelten Kakao in Luxemburg 2014 gerade mal bei 1,59 Prozent.

Die im Artikel erwähnte Firma Callebaut bietet in Luxemburg zwar keine fairen Endprodukte an, dafür aber zertifizierte „Schokolade zur Weiterverarbeitung“ (unter „Produkte im Großhandel“). Schade, dass die großen luxemburgischen Schokoladenverarbeiter wie Oberweis und Namur viel über die Qualität ihrer Erzeugnisse kommunizieren, aber kaum über den Ursprung des Rohmaterials. „Einheimische“ Transfair-Schokoladenprodukte gibt es von drei Anbietern: Der Laden „Au chocolat“ in Clerf, die Bäckereikette „Jos et Jean-Marie“ (im Norden des Landes) und das Projekt Tricentenaire. Bei letzterem findet die Verarbeitung außerdem in einem „Atelier protégé“ (Werkstatt für behinderte Menschen) statt.

Lecker, fair, bio - und auch noch schön anzusehen: die handgeschöpfte Schokolade der österreichischen Firma Zotter. Im Hintergrund: Monde-diplomatique-Atlas 2010, Kapitel Afrika



FOTO: WOXX

Was unternehmen die Schokolade-Hersteller gegen die Missstände? Lange gaben sie die Verantwortung an die Staaten ab, in denen Kakao angebaut wird, so Hüsser. Erst seit Kurzem kümmern sie sich ernsthaft um Nachhaltigkeit. Cocoa Horizons nennt sich zum Beispiel die Initiative von Barry Callebaut, dem weltweit größten Schokoladenproduzenten mit Sitz in Zürich. Die Industrie befürchtet, dass in Zukunft nicht genug Kakao produziert werden könnte, um die steigende Nachfrage zu befriedigen, erklärt Hüsser. So rechnet der Weltkakaoverband für 2020 damit, dass 100.000 Tonnen Kakao fehlen. Denn es wird immer mehr konsumiert. Die Chinesen zum Beispiel entdecken gerade erst den Reiz der Schokolade. In den Anbauländern könnte zudem Nachwuchsmangel entstehen. Die jungen Leute wollen vom Kakao nichts wissen. In ihren Augen ist er ein Synonym für Armut.

Zertifizierung, ja aber

Die Armut ist ein Problem, sagt Urs Furrer von Chocosuisse, dem Verband der schweizerischen Schokoladefabrikanten. Die Preise, welche Bauern in der Elfenbeinküste für ihren Kakao erhalten, werden zwar staatlich festgelegt. Windige lokale Zwischenhändler nutzen aber finanzielle Notlagen aus und kaufen den Bauern den Kakao oft zu Preisen ab, die zu niedrig sind. Nicht die „Schokoladenriesen“ haben Schuld an der Situation. Das Problem

ist für Furrer vielschichtiger. Zum Beispiel gibt es in den Anbauländern zu wenig Know-how. Alte Bäume, die nur wenige Kakaofrüchte produzieren, werden zu spät durch junge ersetzt. Dadurch stagniert das Angebot. Dass die Hersteller die Produktivität erhöhen wollen, ist auch im Interesse der Bauern, sagt Furrer. Höhere Ernteerträge verbessern ihr Einkommen.

Alle Chocosuisse-Mitglieder haben einen Kodex unterzeichnet. Sie distanzieren sich unter anderem von jeglicher Form missbräuchlicher Arbeit. Die Mitglieder finanzieren zudem Projekte, welche die soziale und wirtschaftliche Situation der Kakaobauern verbessern. Chocolat Bernrain etwa unterstützt in Bolivien unter anderem den Aufbau von Baumschulen für neue Bäume. Nachhaltigkeit hat sich in den letzten Jahren als Thema etabliert, so Furrer. Die meisten Unternehmen bauen sie heute in ihre Geschäftsstrategie ein.

Der Anteil zertifizierter Schokolade erhöht sich kontinuierlich. Laut Kakao-Barometer sind es mittlerweile fast 16 Prozent. Die Label heißen Fairtrade, UTZ Certified oder Rainforest Alliance. Wo ihr Stempel draufsteht, erfüllt der Kakaobau bestimmte Kriterien. Dazu gehören gute Arbeitsbedingungen und der Verzicht auf Kinderarbeit. Jedoch gibt es Unterschiede. Bei Fairtrade bekommen die Bauern einen Mindestpreis sowie eine fixe Prämie von 200 Dollar pro Tonne. Bei UTZ Certified und Rainforest Alliance ist das anders geregelt, erklärt

Andrea Hüsser. Hier müssen die Bauernfamilien die Prämien aushandeln.

Fair und öko

Aber verbessert sich durch Zertifikate ihre Lage? Dazu wurden verschiedene Studien durchgeführt, die zu ganz unterschiedlichen Ergebnissen kamen. Hüsser sieht es so: „Die Labels haben viel dazu beigetragen, die prekäre Situation der Bauernfamilien ins öffentliche Bewusstsein zu bringen. Zertifizierung ist aber kein Wundermittel, wenn es darum geht, die Mehrheit der Kakaobauern aus der Armut zu befreien. Die Last und das Risiko der Umsetzung darf nicht ausschließlich bei Bauernorganisationen liegen, sondern muss entlang der Wertschöpfungskette verteilt sein. Die Bauern brauchen mehr Unterstützung von den Herstellern.“

Urs Furrer hält die Zertifizierung nur für eine Etappe auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Denn sie erreichen nicht alle Kleinbauern, sondern nur die gut organisierten. Manche beklagten sich zudem über den hohen Dokumentationsaufwand. Nicht alle seien des Schreibens mächtig. Und, ergänzt Furrer, Nachhaltigkeit gebe es auch ohne Label. Manche Schokoladenhersteller brächten bewusst kein Siegel auf ihren Produkten an, obwohl der verarbeitete Kakao nachhaltig sei.

Honduras ist eines der kleineren Anbauländer mit genetisch hochwertigen Kakaobohnen. Hier arbeitet Hal-

ba, ein Hersteller aus der Nähe von Zürich, mit einer Forschungsanstalt zusammen. Diese hat eine spezielle Anbautechnik entwickelt. Agroforst nennt sie sich und ist das Gegenteil von Monokultur. Hier stehen die Kakaobäume nicht alleine auf dem Feld, sondern wachsen zusammen mit einheimischen Fruchtbäumen und Edelhölzern. Zum Mischanbau gehören unter anderem: Bananenstauden, Avocadobäume, Teak, Mahagoni. „In einer solchen Umgebung wächst der Kakaobaum am besten“, erklärt Anton von Weissenfluh, der Halba-Geschäftsführer.

Denn der Baum gehört zu den Halbschattengewächsen und stammt ursprünglich aus dem Amazonasgebiet. Der Mischanbau bietet ihm Windschutz, Schatten und eine hohe Diversität - wie in seiner alten Heimat. Von Weissenfluh: „Im Agroforstsystem hat man langfristig höhere Erträge als in Monokulturen. Zusätzlich können die Früchte und später auch die Edelhölzer verkauft werden. Das bringt den Bauern zusätzliche Einnahmen.“ Der Anbau in Honduras ist bio und entspricht den Fairtrade-Vorgaben. Eine Zertifizierung wird angestrebt. Mit dem Ergebnis ist von Weissenfluh zufrieden. Die Kakaobohnen geben der Schokolade einen ursprünglichen, edlen Geschmack.