

Der Umwelttipp des Monats März 2021: Die süße Verführung



Woher kommt die Schokolade für die Osterhasen?

Gruppe „Faires Forum“ - Dr. Jürgen Maguhn 07.02.2021

Wussten Sie, dass 70 % des weltweit angebauten Kakaos in Afrika wachsen, vor allem in Westafrika, aber gleichzeitig weniger als 1 % der Schokolade in Afrika produziert wird? Dass statistisch gesehen jede*r Deutsche jährlich 10 kg Schokolade verzehrt? Dass die Familien der Kakaobäuer*innen nach Angaben des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit gerade mal auf ein Tageseinkommen von 50 Cent pro Familienmitglied kommen? So wenig, wie bei uns eine Tafel Schokolade beim Discounter kostet!

Süßes mit bitterem Beigeschmack

Kakao wächst als tropische Dauerkultur nur entlang des Äquators. Optimale Wachstumsbedingungen finden die immergrünen Bäume in Westafrika (Elfenbeinküste, Ghana). Von dort und aus Südamerika wird der Rohstoff, die Kakaobohne, nach Europa importiert und hier für unsere süße Verführung zu Schokolade und zu Ostern zu Osterhasen und Ostereiern verarbeitet. Wie so oft wird dort, wo Rohstoffe veredelt werden, die größte Wertschöpfung erzielt, also bei uns.

Nur knapp 7 % des Kaufpreises einer Tafel Schokolade erhalten die Kakaobäuer*innen (Stand 2015), 1980 waren es noch 16 %. Über 35 % bleiben beim Schokoladenhersteller und 44 % beim Einzelhandel. Ist das fair?

Die Folgen: Die Produzent*innen, zum allergrößten Teil Kleinbauernfamilien, produzieren zu stark schwankenden Weltmarktpreisen, die in der Regel nicht existenzsichernd sind. Sie sind häufig darauf angewiesen, dass ihre eigenen Kinder oder Kinder aus noch ärmeren Ländern bei der Kakaoernte mitarbeiten müssen und daher nicht zur Schule gehen können.

Tragisch ist die Situation auch für die Natur: Für höhere Ernten und Erlöse roden Kakaobäuer*innen immer mehr Regenwaldflächen mit negativen Folgen für Klima und Artenvielfalt.

Schokolade ist zur billigen Massenware geworden – auf Kosten von Mensch und Natur!

Die gute Alternative:

Schokolade aus fair gehandelten Kakaobohnen. Die gibt es mittlerweile bei uns in vielen Geschäften und Supermärkten zu kaufen.

Der Kauf Fairtrade-zertifizierter Schokolade garantiert den Produzent*innen einen festen Mindestpreis für ihren Kakao. Eine zusätzlich gezahlte Fairtrade-Prämie von derzeit 240 US-Dollar pro Tonne Kakaobohnen ermöglicht Investitionen in soziale Projekte sowie in produktivitätssteigernde Maßnahmen.

Fairtrade-Kakaokooperativen sind demokratisch organisiert. Dies bringt viele Vorteile: eine stärkere Verhandlungsposition, die Möglichkeit, Anschaffungen gemeinschaftlich zu tätigen, einen vereinfachten Zugang zu Finanzierung und gegenseitiges Lernen und Austausch.

Ausbeuterische Kinderarbeit sowie Zwangsarbeit sind im Fairen Handel ausdrücklich verboten. Die Achtung der Kinderrechte ist eine Mindestanforderung, die jede

Produzentenorganisation erfüllen muss. Ein Viertel der Fairtrade-Prämie müssen die Kakaobauernfamilien verpflichtend in Produktivität und Qualität investieren.

Der Marktanteil von Fairtrade-Kakao liegt in Deutschland, ganz aktuell geschätzt, bei etwa 18 Prozent, was ca. 89 000 t Kakaobohnen entspricht. Er ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen.

Die bessere Alternative:

Produktion der Schokolade dort, wo Kakao angebaut wird.

Im Jahr 2018 wurden in Ghana, einem der Hauptproduzenten von Kakao, pro Tonne exportierter Kakaobohnen um die 2000 US-Dollar erzielt. Bei der Produktion von Schokolade im eigenen Land steigerte sich der Erlös auf etwa 10.000 US-Dollar. Das lokale Einkommen verfünffachte sich und es wurden vielfältige qualifizierte Arbeitsplätze im Land geschaffen, auch über die Schokoladenindustrie hinaus. Das wiederum führt zu höherem Einkommen, besserem Zugang zu höherer Bildung und Gesundheitsvorsorge. Keine Entwicklungshilfe, sondern eine echte Chance!



Foto: © Transfair e.V., Eric St-Pierre



Foto: © Theresia Endriss

Faire Schokolade im Osternest – die süße
Verführung, die vielen gut tut!

Dieser Ansatz bedeutet Fairness auf Mikroebene: Kakaobäuer*innen erhalten faire Preise für den Rohstoff Kakao und Arbeiter*innen in der Schokoladenproduktion faire Löhne. Die Arbeitsbedingungen entsprechen unseren Standards.

Auf übergeordneter Ebene wird mit diesem Ansatz der Begriff "Fairer Handel" als Handel auf Augenhöhe mit den Konsument*innen neu definiert, womit die noch immer vorhandenen kolonialen Strukturen überwunden werden.

Wer verfolgt dieses Konzept?

Die Münchner Firma "fairafrik" lässt nicht nur ihren Kakao in Ghana anbauen, sondern hat auch die Schokoladenverarbeitung und -verpackung dorthin verlegt. Auf diese Weise verlagert sich die gesamte Wertschöpfung ins Ursprungsland. Ein weiterer Produzent von Schokolade im Erzeugerland ist die Firma "Pacari", die edle Schokoladen aus ecuadorianischen Kakaosorten in Quito herstellt und weltweit vertreibt. Der deutsche Fairtrade-Importeur El Puente vertreibt Schokoriegel von "La Equitativa", einem kleinen kolumbianischen Schokoladenproduzenten in Bogotá. Alle Erzeuger sind bio-zertifiziert.

Diese Schokoladen erhalten sie in speziellen Fachgeschäften und in Weltläden.