



Eine süße Alternative

Faire Preise und transparente Lieferketten bei Kakao können Bauernfamilien aus der Armut befreien

Kinderarbeit ist nur die Spitze des Eisbergs

Medienberichte über Kindersklaven auf westafrikanischen Kakaoplantagen alarmieren seit Anfang des Jahrtausends Politik und Verbraucher. Mit freiwilligen Vereinbarungen und Trainingsprogrammen bemüht sich die Schokoladenindustrie seitdem, die Situation der Kakaobauernfamilien zu verbessern. Im wichtigen Importland Deutschland wurde das Forum Nachhaltiger Kakao gegründet, in dem Schokoladenindustrie, Einzelhandel und Vertreterinnen und Vertreter aus Regierung und Zivilgesellschaft gemeinsam die Lieferkette effektiver und transparenter gestalten wollen.

Sie darf in keinem Osternest oder Geburtstagspaket fehlen: Schokolade macht deutsche Kinder glücklich, und mit über elf Kilogramm pro Kopf und Jahr wird in kaum einem anderen Land so viel Schokolade gegessen wie hierzulande. Auch die deutsche Schokoladenindustrie ist gut im Geschäft: Von den zwölf Prozent der weltweiten Kakaoproduktion, die in Deutschland verarbeitet werden, wird ein Großteil als Schokoladenware wieder exportiert. So gesehen hat die deutsche Schokoladenindustrie einen wichtigen Einfluss auf die Produktions- und Handelsbedingungen von Kakaobohnen und teilverarbeiteten Produkten wie zum

Beispiel Kakaobutter. In den wichtigen Herkunftsländern wie der Elfenbeinküste, Ghana, Ecuador und Indonesien werden 90 Prozent des Kakao von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern angebaut, für die der Kakaoanbau vielfach die einzige Einnahmequelle darstellt. Weltweit leben über 20 Millionen Menschen und ihre Familien von der Kakao-Produktion, die meisten von ihnen unterhalb der Armutsgrenze von zwei US-Dollar Einkünften pro Person und Tag.

Aus Westafrika stammt der Großteil des in Deutschland verarbeiteten Kakao. Dort haben die meisten Kinder von Kakaobauernfamilien noch nie ein Stück Schokolade probiert. Weil ihre Eltern von dem niedrigen Preis für die Kakaobohnen keine Hilfskräfte bezahlen können, müssen sie unentgeltlich beim Unkrautjäten und dem Sammeln der Kakaofrüchte mitarbeiten. In der Erntezeit kommen da bis zu acht Arbeitsstunden zusammen, und dann fehlt die Zeit für den Schulbesuch. Viele Kinder sind sogar giftigen Unkraut- und Insektenvernichtungsmitteln ausgesetzt. Sie klagen über Rückenschmerzen, und immer wieder kommt es bei der Ernte der Früchte zu Schnittverletzungen durch Macheten.



Dank des Fairen Handels kann Bäuerin Benancia Nasario Murga jetzt ihre Familie ernähren.

Auch wenn die extremen Fälle von ausbeuterischer Kinderarbeit auf den großen Kakaoplantagen zurückgegangen sind, ist Kinderarbeit in der kleinbäuerlichen Kakaoproduktion bis heute Alltag, trotz einer Selbstverpflichtung der Schokoladenindustrie im sogenannten Harkin-Engel-Protokoll. Gemäß aktuellen Studien arbeiten allein in den beiden Hauptanbauländern Elfenbeinküste und Ghana mehr als 250.000 Kinder auf Kakaofarmen, was im Wesentlichen auf das schlechte Einkommen und die unsicheren Lebensbedingungen der Kleinbäuerinnen und Kleinbauern zurückzuführen ist.

Sicherung von Angebot und Nachfrage

Das Geschäft mit dem Kakao und der Schokolade wird von einer Handvoll Firmen dominiert: Mondelez und Mars liegen mit je zirka 15 Prozent Weltmarktanteil vorn, gefolgt von Nestlé, Hershey's und Ferrero. Diese Markenfirmen fürchten nicht nur Verbraucherboykotte aufgrund negativer Schlagzeilen über Kinderarbeit, sondern wollen sich auch einen ausreichenden Nachschub an qualitativ hochwertigem Rohkakao sichern.

Angesichts der stark schwankenden Preise an den internationalen Rohstoffbörsen und den

Mit biofairem Kakao lebt es sich besser

Lukrativ und gefährlich ist der Coca-Anbau, von dem im peruanischen Tiefland viele Kleinbauernfamilien leben. „Immer wieder kam die Polizei und riss alle Cocapflanzen aus“, berichtet die Bäuerin Benancia Nasario Murga. Seit 2005 setzt sie deshalb lieber auf Kakao. Sie ist Mitglied der Kakao-Kooperative El Naranjillo und erhält für ihren Biokakao vom deutschen Fairhandels-Unternehmen GEPA immerhin 25 Prozent mehr Geld für ihre Ernte als von lokalen Zwischenhändlern. Davon kann sie ihre fünfköpfige Familie ernähren und die Kinder zur Schule schicken. Der Kakaoanbau ohne chemische Spritzmittel macht ihnen zwar mehr Arbeit, lässt sie dafür aber ruhiger schlafen.

Die Fairhandelsprämie investiert El Naranjillo in die medizinische Versorgung seiner Mitglieder und in landwirtschaftliche Beratung. Auch Benancia Nasario Murga hat sich ein Investitionsziel gesetzt: Sie will eine Trocknungsanlage bauen, damit die frisch geernteten Kakaobohnen bei feuchtem Wetter nicht verderben.

heimischen Märkten wünschen sich viele Kleinbauernfamilien für ihre Kinder eine andere berufliche Zukunft. Deshalb fehlt es zunehmend an jungen Bäuerinnen und Bauern, die sich für den Kakaoanbau entscheiden. Und es fehlen Arbeitskräfte.

Inflationsbereinigt lag der Kakaopreis in den 1970er Jahren höher als heute. Die schlecht organisierten Kleinbauernfamilien erhalten für ihren wertvollen Rohstoff lediglich ein Almosen: Die Kosten für den Kakao machen gerade einmal drei Prozent des Verkaufspreises eines Schokoriegels aus. Zum Vergleich: Allein für Werbung und Marketing werden zehn Prozent ausgegeben.

Ihre schlechte Verhandlungsposition am unteren Ende der Lieferkette lässt den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern wenig Spielraum für Investitionen in ertragreichere Kakaosorten, Produktionsmittel oder den Aufbau von Verarbeitungskapazitäten. Wenn dann noch politische oder militärische Unruhen hinzukommen, wie es 2011 in der Elfenbeinküste der Fall war, wird das weltweite Angebot an Rohkakao schon mal knapp.

Die Verbesserung von Produktions- und Handelsbedingungen im Kakaosektor liegt also auch im Eigeninteresse der Schokoladenindustrie, die

Forum Nachhaltiger Kakao

Dem im Juni 2012 gegründeten und zunächst als Projekt aus öffentlich-privater Mischfinanzierung organisierten Forum Nachhaltiger Kakao gehören derzeit 48 Mitglieder an, mehrheitlich Vertreterinnen und Vertreter der Schokoladenindustrie, aber auch neun zivilgesellschaftliche Organisationen (darunter drei Zertifizierungsinstitutionen), fünf Einzelhändler und Vertreterinnen und Vertreter des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Die Mitglieder haben sich das Ziel gesetzt, Kakaobäuerinnen und Kakaobauern gemeinsam für eine nachhaltige Produktion zu qualifizieren, die Erträge und die Qualität des von ihnen produzierten Kakaos zu steigern und gemeinsam mit Institutionen der Erzeugerländer die Infrastruktur in den Kakaoanbaugebieten zu verbessern. Auf internationaler Ebene wollen sich die Mitglieder für die Einführung einer europäischen Norm für nachhaltigen Kakao und für dessen Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette einsetzen.



Erntereife Kakaofrucht

in den letzten zehn Jahren in die Weiterbildung von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern investiert hat. Das Hauptziel dieser Bemühungen liegt darin, die Erträge pro Hektar zu steigern und die Qualität des Rohkakaos zu verbessern. Die Unternehmen gehen davon aus, dass die Produzentinnen und Produzenten dadurch auch ihre Einkünfte erhöhen können.

Im Juni 2012 hat sich die deutsche Schokoladenindustrie mit Vertreterinnen und Vertretern aus Regierung und Zivilgesellschaft zum Forum Nachhaltiger Kakao zusammengeschlossen (siehe Kasten). Die Mitglieder wollen soziale und ökologische Herausforderungen entlang der Wertschöpfungskette von Kakao wie zum Beispiel die Bekämpfung von Kinderarbeit oder umweltschonende Anbaumethoden künftig gemeinsam vorantreiben.

Zertifizierung als Werkzeug

Seit dem Jahr 2009 bezieht die britische Traditionsmarke Cadbury (Mondelez) den Kakao für ihren meistverkauften Schokoriegel komplett aus Fairem Handel. Der Süßwarenhersteller Ferrero hat das Ziel bis zum Jahr 2020 Kakao zu 100 Prozent aus nachhaltiger Produktion zu beziehen und bis 2016 insgesamt 20.000 Tonnen Fairtrade-Kakao

einzu kaufen. Auch Mars hat sich das Ziel gesetzt, bis zum Jahr 2020 den gesamten Kakao aus nachhaltiger Produktion zu beschaffen. Dazu arbeitet das Unternehmen mit der Umweltschutzorganisation Rainforest Alliance und der niederländischen Siegelorganisation Utz Certified zusammen. Nach dem Vorbild des Fairen Handels stellen auch diese beiden im Kakaosektor erfolgreichen Zertifizierungsinstitutionen Kriterien für eine sozial, ökologisch und wirtschaftlich nachhaltige und transparente Wertschöpfungskette auf und überprüfen deren Einhaltung. Verbraucherinnen und Verbraucher erhalten dadurch Auskünfte über die Herkunft der Zutaten ihrer Schokolade. Der Faire Handel leistet allerdings erheblich mehr: Er garantiert den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern einen kostendeckenden Mindestpreis und darüber hinaus eine Prämie, die für soziale Projekte verwendet werden kann.

Ein Runder Tisch wie das Forum Nachhaltiger Kakao könnte nach Lösungen für drängende Probleme der Kakaobauernfamilien suchen: So müssen Produzentinnen und Produzenten beispielsweise für die Zertifizierung durch die Siegelorganisationen bezahlen. Liefern sie an Abnehmer, die unterschiedliche Zertifizierungen verlangen, müssen sie dies sogar mehrfach tun. Hier könnte das Forum Nachhaltiger Kakao dazu beitragen, dass

Kakaobäuerinnen und -bauern sich zusammenschließen und sich für mehrere Standards gleichzeitig zertifizieren lassen können.

Der Bund der Deutschen Süßwarenindustrie, der Mitglied des Forums Nachhaltiger Kakao ist, hat die Zielgröße proklamiert, bis zum Jahr 2020 50 Prozent des in Deutschland verarbeiteten Kakao aus nachhaltiger Produktion zu beziehen.

Bei all den Nachhaltigkeitszielen, die sich die großen Süßwarenhersteller gesetzt haben, bleibt die Frage, wo der dafür zertifizierte Kakao herkommen soll. Das Fairtrade-Kakao-Programm bietet dafür eine neue Möglichkeit. Durch den Verkauf von Kakao als Rohprodukt an Unternehmen sollen Produzenten und Kleinbauern neue Absatzmöglichkeiten von Fairtrade zertifiziertem Kakao erhalten. Bisher können die Bauern ihren zertifizierten Kakao nur zu einem kleinen Prozentsatz über das Fairtradesystem vertreiben und erhalten folglich keine Prämiegelder für den Kakao der trotz Zertifizierung über den konventionellen Markt verkauft wird.

Tatsächlich sind die vom Bund der Deutschen Süßwarenindustrie angestrebten 50 Prozent bereits durch Selbstverpflichtungen großer Unternehmen gedeckt und erfordern vom Rest der Branche kaum zusätzliche Anstrengungen.

In jedem Fall müssen noch viele Kakaobäuerinnen und Kakaobauern qualifiziert werden: Die bisherigen Programme haben noch nicht einmal ein Viertel der weltweit vom Kakaoanbau lebenden Menschen erreicht.

Erwartungen und Empfehlungen

... an den Bundesverband der Deutschen Süßwaren-Industrie: Erhöhung der Zielgröße, wie viel Rohkakao die Verbandsmitglieder aus zertifizierter Produktion beziehen sollen, von 50 auf 80 Prozent im Jahr 2020;

... an das Forum Nachhaltiger Kakao und seine Mitglieder: Qualifikation von Produzentinnen und Produzenten im Rahmen branchenweiter Programme für eine nachhaltige Produktionsweise; Vereinbarung, für den Rohkakao einen Mindestpreis zu garantieren, der den Kleinbauernfamilien ein menschenwürdiges Leben ohne Kinderarbeit ermöglicht; Förderung der Zusammenarbeit von Nachhaltigkeits-Standards und einer kostengünstigen Multi-Zertifizierung von Produzenten;

... an Organisationen der Entwicklungszusammenarbeit: Unterstützung von Kleinbauernfamilien beim Zusammenschluss in Kooperativen und Verbänden, kritische Begleitung der Umsetzung und Beobachtung der Wirkungen der Nachhaltigkeits-Standards auf Produzentenebene;

... an Verbraucherinnen und Verbraucher und Verantwortliche für die Beschaffung in kirchlichen oder öffentlichen Einrichtungen: Nachfrage nach Herkunft und Lieferkette von kakaohaltigen Produkten; Kauf von Schokolade und Kakao aus Fairem Handel und zertifizierter Produktion.

Weitere Informationen zu Themen des Fairen Handels

Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst

www.brot-fuer-die-welt.de

info.brot-fuer-die-welt.de/thema/fairer-handel

Forum Fairer Handel

www.forum-fairer-handel.de

GEPA GmbH

www.gepa.de

TransFair e.V.

www.fairtrade-deutschland.de

Weltladen-Dachverband e.V.

www.weltladen.de

Impressum

Herausgeber Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e.V., Caroline-Michaelis-Straße 1, 10115 Berlin, Telefon: 030 65211-0, kontakt@brot-fuer-die-welt.de, www.brot-fuer-die-welt.de

Autorin Franziska Krisch/FAKT

Redaktion Jörg Jenrich

V.i.S.d.P. Thomas Sandner

Layout Jörg Jenrich

Fotos GEPA – The Fair Trade Company/C. Nusch, Jörg Jenrich, Thomas Lohnes

Druck Retsch-Druck, Nagold

Papier Recycling-Papier

Art. Nr. 129 501 420

4. Auflage, 08 | 2014

Spenden

Brot für die Welt

Bank für Kirche und Diakonie

Kontonummer: 500 500 500, BLZ: 1006 1006

IBAN: DE10 1006 1006 0500 5005 00, BIC: GENODED1KDB