

**MAGAZIN
PARTNER-
SCHAFT**

**KAKAO –
BITTERSÜSSE
ERNTE**



FOKUS Schokoladenseiten – Kakao zwischen Leid und Leidenschaft
STIPPVISITE Kakaobauern aus Honduras in der Schokoladenfabrik
GEMEINSAME SACHE Helvetas und Intercooperation
WETTBEWERB Zwei Nächte im Kurhaus Bergün zu gewinnen



HELVETAS

Handeln für eine bessere Welt

INHALT

PERSPEKTIVEN

Hausgeburt04

KLARTEXT

Schokolade ohne bitteren Nachgeschmack.....05

REPORTAGE

Kakaobauern in Vietnam.....06

FOKUS:

SCHOKOLADENSEITEN - KAKAO ZWISCHEN LEID UND LEIDENSCHAFT

Faire Glücksmacher:

Schokoladen-Profis im Gespräch..... 12

Gastkommentar:

Jürg Peritz, Marketingleiter Coop..... 14

Verführungskunst:

Fair Geniessen mit Starkoch Ivo Adam..... 15

Schokoladengeheimnisse:

Bauern aus Honduras in der Schokoladenfabrik 16

Dunkle Geschäfte:

Der koloniale Kakaohandel lebte von Sklavenarbeit 18

Mehr erfahren20

BLICKPUNKT

Mit Globotrek zu den Kakaobauern in Vietnam.....21

SCHWEIZ

Helvetas und Intercooperation möchten sich

zusammenschliessen.....22

Laufstark: 2-Stundenlauf in Frauenfeld.....25

AKTUELL

Stimmungsbarometer26

Sherpa-Film zurück bei seinen Protagonisten26

E-Mail aus dem Feld: Tadschikistan27

Do it yourself: Helvetas auf Facebook27

Impressum27

Nachgefragt: Administrationskosten.....28

Mit dem PET-Floss über den Rhein28

Millenniumsziele: Brief an Micheline Calmy-Rey28

Green Change: Buch von Bastien Girod29

UNO erklärt Wasser zu Menschenrecht.....29

Wettbewerb: Zwei Nächte im Kurhaus Bergün29

FAIRER HANDEL

Pioniergeist:

claro fair trade und Helvetas als Partner30

Titelbild: © Matthew Bennett



© Matthew Bennett



© Keystone/Westend61 / Achim Sasse

Im Schoggiland Schweiz
ist der Anteil an
Fair-Trade-Schokolade
verschwindend klein

Seite
12
FOKUS

HELVETAS – Handeln für eine bessere Welt

VISION: Wir wollen eine Welt, in der alle Menschen in Würde und Sicherheit selbstbestimmt leben und der Umwelt Sorge tragen.

AUFTRAG: Wir engagieren uns für benachteiligte Menschen und Gemeinschaften in Entwicklungsländern, die ihre Lebensbedingungen aktiv verbessern wollen.

FAIRE GLÜCKLICHMACHER

Das Gros des Kakao wird unter üblen Bedingungen produziert, doch viele grosse Schweizer Hersteller tun sich schwer mit Fairem Handel. Die Weltmarktpreise schiessen in die Höhe, aber die Kakaobauern gehen leer aus. Es braucht einen radikalen Perspektivenwechsel im Kakaogeschäft, sagen Irene Meier von Max Havelaar und Jens Soth von Helvetas.

Interview: Susanne Strässle

Die Schweizerinnen und Schweizer sind Weltmeister im Schokoladeessen. Wie steht es mit Fair-Trade-Schokolade?

Irene Meier: Von rund 60'000 Tonnen waren 300 Tonnen aus zertifiziertem Fairem Handel. Das sind 0,5 Prozent. So gut wie nichts!

Warum diese Zurückhaltung?

Irene Meier: In der Schweiz sind wir sehr stark auf traditionsreiche Marken fixiert. Und die grossen Hersteller haben sich bis jetzt nicht ernsthaft für Fair Trade engagiert.

Oft wird argumentiert, die Qualität der Fair-Trade-Schokolade sei noch nicht hoch genug.

Jens Soth: Das ist eine dumme Ausrede. Der meiste Fair-Trade-Kakao kommt aus Lateinamerika, wo tendenziell die besseren Sorten wachsen als in Westafrika, wo die Masse herkommt. Natürlich muss man an der Qualität arbeiten, etwa bei der Fermentation. Doch damit hat gerade der Faire Handel sehr früh begonnen. Wenn Hersteller behaupten, die Fair-Trade-Organisationen könnten zertifizierten Kakao nicht in der nötigen Menge und Qualität liefern, suchen sie Argumente, um nichts zu tun, statt zu sagen: Jetzt packen wirs an, gemeinsam!

Müssen die Konsumentinnen und Konsumenten mehr Druck machen?

Irene Meier: Man kann nicht alle Verantwortung den Konsumenten zuschieben. Die Nachfrage kann sich nicht ent-

wickeln, wenn das Angebot nicht da ist. Man möchte auch seine Lieblingsschokolade fair kaufen können.

Jens Soth: Bei den grossen Marken sind zudem hoch bezahlte Marketingexperten am Werk, die einen klar definierten Luxus-Brand verkaufen wollen. Zusätzliche Aussagen sind in ihren Augen kontraproduktiv.

Die «Erklärung von Bern» und der Kassensturz haben 2009 auf Kinderarbeit und Kindersklaverei in der Elfenbeinküste, dem grössten Kakao-lieferanten, aufmerksam gemacht. Wie sollen Firmen damit umgehen?

Irene Meier: Boykott ist keine Lösung. Armut und Ausbeutung gehen Hand

«Das Schlimmste für die Bauern ist das dramatische Auf und Ab der Preise.» Jens Soth

in Hand, wenn sich Kakaobauern keine bezahlten Arbeitskräfte leisten können. Die Situation ändert sich erst, wenn man Alternativen sucht.

Sind einzelne Fair-Trade-Initiativen grosser Schokoladenhersteller mehr als bloss ein Deckmantel?

Irene Meier: Ja, es ist definitiv mehr. Denn Fair Trade ist ein Produktlabel, es zeichnet einzelne Produkte und nicht Firmen aus. Wir prüfen, ob ein Partner ein glaubwürdiges Engagement für den Fairen Handel eingeht und es auch ausbauen will. Im letzten Jahr ist auf dem

© Michele Lumina



Irene Meier, Max Havelaar



Jens Soth, Helvetas

Schokoladenmarkt einiges passiert: In England zum Beispiel ist der beliebte «KitKat»-Riegel von Nestlé nun Fair-Trade-zertifiziert. Davon profitieren Tausende von Bauernfamilien in der Elfenbeinküste.

Was bedeutet Fairer Handel für die Bauernfamilien?

Irene Meier: Sie müssen sich in demokratisch funktionierenden Kooperativen organisieren. Ausbeuterische Kinderarbeit ist verboten. Die Bauern erhalten einen besseren Preis und profitieren von der Fair-Trade-Prämie, über deren Verwendung die Kooperative bestimmt.

Warum ist man in Lateinamerika schon viel weiter als in Afrika?

Jens Soth: In Lateinamerika gab es immer schon Formen von Gemeinschaftsarbeit, wo ein Bauer dem anderen hilft. Den Genossenschaftsgedanken zu verwurzeln ist da viel einfacher als in Afrika, wo er relativ neu ist.

Wie engagiert sich Helvetas im Kakaoanbau?

Jens Soth: Helvetas hat als Entwicklungsorganisation Kakaoprojekte in Honduras, Vietnam oder Ghana initiiert. Neben dem Fairen Handel fördern wir auch die Bio-Produktion. Das verbessert die Einkommenschancen der Bauernfamilien. Ziel ist, dass die aufgebauten Kooperativen Bio- und

Fair-Trade-zertifiziert werden. Beide Systeme zusammen setzen den Goldstandard unter den Labels.

Und der übrige Kakao?

Jens Soth: Zuunterst in der Pyramide befindet sich der konventionell angebaute Kakao, der 80 bis 90 Prozent der Weltproduktion ausmacht. Dazwischen gibt es einen grossen Salat verschiedener Labels und gut gemeinter Initiativen, weil vielen Herstellern der Weg zum Goldstandard zu weit scheint. Deshalb definieren sie eigene Ansätze unternehmerischer Sozialverantwortung oder wählen Standards, die einfach zu erfüllen sind.

Sind die anderen Labels denn schlecht?

Irene Meier: Problematisch ist, dass sich andere Labels auch als Fair Trade bezeichnen, aber nicht weit genug gehen, um den Bauern wirklich zu helfen. Es gibt keine Mindestpreise, und falls eine Art Prämie vorgesehen ist, wird sie nur von Fall zu Fall bezahlt.

Jens Soth: Andere Labels orientieren sich immer noch an den Gesetzen des Weltmarktes. Helvetas und Max Havelaar haben eine grundsätzlich andere Perspektive. Wir fragen nicht nach dem Weltmarktpreis, sondern: Was brauchen Bauernfamilien, damit sie leben können? Aber ein gewisser Minimalstandard ist besser als nichts. Es kann bei grossen Mengen ein sinnvoller Anfang sein. Wir machen jedoch den Partnerfirmen in unseren Projekten klar, dass die tieferen Standards ein Zwischenschritt sein müssen, danach peilen wir gemeinsam die Spitze an. So können wir den Labelsalat langfristig gar verringern: Wir zeigen den Firmen, dass sie gar nicht mehr so weit von der Spitze entfernt sind.

Momentan liegen die Weltmarktpreise für Kakao weit über dem Fair-Trade-Minimumpreis. Wird Fair Trade überflüssig, weil die Bauern mehr verdienen?

Wo der Kakao am besten wächst

Das Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) möchte genau wissen, unter welchen Bedingungen Kakao am nachhaltigsten gedeiht. In einem innovativen Langzeitvergleich der Anbausysteme werden auf einer Fläche von 6 ha im bolivianischen Alto Beni, einem wichtigen Biodiversitätskorridor, genau abgesteckte Parzellen unterschiedlich bewirtschaftet: In voll der Sonne ausgesetzten Monokulturen sind eine gute Sonnenlicht- und Düngerverwertung und hohe Erträge auf kleinem Raum möglich – allerdings ist fraglich, ob die empfindlichen Pflanzen dabei lange leistungsstark bleiben. Im «diversifizierten Agroforst-Anbau» werden die Kakaopflanzen mit hohen Laubbäumen kombiniert, die dem Kakao Schatten spenden, mit Blättern den Boden düngen und die Erosion eindämmen. Beide Systeme werden auch im Bio-Anbau untersucht. Vielversprechend ist der so genannte «sukzessionale Agroforst» (Bild): Hier soll auf gerodeten Flächen durch naturnahe Abfolge von Pflanzengesellschaften ein gut durchmischter Primärwald wachsen, wo neben Bio-Kakao auch Bananen, Zitrusfrüchte und langlebige Laubbäume gedeihen. Kakaobäume werden bis 100 Jahre alt, deshalb macht es – auch ökonomisch – Sinn, wenn sie auch in einem langlebigen Ökosystem wachsen. Das Pionierprojekt soll wissenschaftliche Resultate liefern, die auch die Helvetas Projektarbeit befruchten können. –SUS www.fibl.org



Irene Meier: Ein kleiner Kakaobauer profitiert kaum von den hohen Preisen. Er hängt völlig von Zwischenhändlern ab, die den Preis diktieren.

Jens Soth: Eine Kooperative lässt sich nicht so leicht über den Tisch ziehen. Aber die Bäuerinnen und Bauern erhalten auch da nicht die aufgeblähten Börsenpreise. Das Schlimmste für die Bauern ist das dramatische Auf und Ab der Preise, weil ihnen die Planungssicherheit fehlt. Nur im Fairen Handel haben sie eine Mindestpreisgarantie.

Irene Meier: Liegt der Weltmarktpreis über dem Minimumpreis, ist es finanziell vor allem die Fair-Trade-Prämie, die den grossen Unterschied macht. Es geht jedoch nicht nur ums Geld. Die Kooperativen haben meist mehrjährige Handelsbeziehungen mit festen Partnern und damit die Sicherheit, ihre Ernte verkaufen zu können. In den Kooperativen tauschen Bäuerinnen und Bauern zudem Wissen und Erfahrung aus. Und mit der Prämie werden Brunnen, Schulen, Gesundheitszentren gebaut. Das ist wirkungsvolle Armutsbekämpfung über den Handel.

Der Hedgefonds Armajaro blockierte im August 240'100 Tonnen Kakao und liess so den Börsenpreis auf ein

33-Jahres-Hoch schiessen. Den relativ kleinen Kakaomarkt kann man durch Spekulation gefährlich manipulieren. Was kann man dagegen unternehmen?

Jens Soth: Die deutsche und die französische Regierung setzen sich dafür ein, die Rechtslücken an der Londoner Kakaobörse zu schliessen, sodass Spekulationen offen gelegt werden müssen. Es gibt auch ein neues internationales Kakaaabkommen für mehr Transparenz und Entwicklung (vgl. S. 26), das aber noch zu unverbindlich ist. Zudem haben englische NGOs eine Initiative gegen die Spekulation mit Rohstoffen angeregt. Denkbar wäre auch eine Steuer auf Rohstoffspekulationen, analog der viel diskutierten «Tobin-Tax» auf Devisentransaktionen. Eine solche Abgabe könnte das Fair-Trade-System finanzieren helfen. Klar ist: Die Unternehmen müssen aufhören, auf den Weltmarktpreis zu starren wie das Kaninchen auf die Schlange. Das Fair-Trade-System, das von den Bedürfnissen der Bauern ausgeht, ist eine gesunde Alternative.

Irene Meier ist Produktmanagerin für Kakao und Zucker bei der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz).

Jens Soth ist Experte für Vermarktungsketten im Kompetenzzentrum Bio und Fairtrade von Helvetas.

Leidenschaft Kakao

Für viele Schweizerinnen und Schweizer ist Kakao eine Leidenschaft – für viele Kleinbauern im Süden hingegen schafft er viel Leid. Denn auf Kakao-plantagen werden häufig nicht einmal elementare Sozialstandards eingehalten. Zudem steht der Anbau häufig in Zusammenhang mit übermässigem Pestizideinsatz, Regenwaldrodung und Verlust der Artenvielfalt. Daher will Coop ihr Schokoladensortiment möglichst nachhaltig gestalten.

Zum Beispiel durch das Entwicklungsprojekt in Honduras: Hier geht es um eine langfristige Zusammenarbeit zwischen dem Coop-Produktionsbetrieb Chocolats Halba, Helvetas und Bauernkooperativen. Kleinbauern forsten abgeholzten Regenwald mit Fruchtbäumen, Edelhölzern und Kakao auf. Solche «agroforestale Anbausysteme» bringen eine Reihe von Vorteilen: Schutz der Biodiversität, neue Erwerbsquellen für die Bauern und Bindung von CO₂. Coop finanziert einen Teil der Aufforstungen und verpflichtet sich langfristig, den Kakao zu fairen Preisen abzunehmen. Die Produktion erfolgt nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse und Max Havelaar.

Speziell an diesem Projekt ist, dass Coop nicht erst investiert, wenn der Kakao in der gewünschten Qualität vorliegt, sondern die Kleinbauernfamilien von Anfang an bei der Qualitätsverbesserung bis zur Marktreife unterstützt. Die Zusammenarbeit ist auch sehr inspirierend: Bei der Suche nach dem Projektnamen gewann die Kakaobäuerin Leonor Gomez mit «Cacao – nuestra pasión», zu Deutsch «Kakao unsere Leidenschaft».

Jürg Peritz, Leiter Marketing und Beschaffung, Coop



Noch immer Alltag in der Elfenbeinküste: Ausbeuterische Kinderarbeit im Kakaoanbau.