

Bittersüße Schokolade

Hinter den Kulissen der internationalen Schokoladeindustrie

Kurzbericht



Inhalt

| | |
|--|----|
| 1. Von der Kakaobohne zur Schokolade – Fast Facts | 4 |
| 2. Die Wertschöpfungskette von Kakao: Wer profitiert - Wer verliert? | 7 |
| 3. Soziale und ökologische Herausforderungen im Kakaoanbau | 10 |
| 4. Was können Sie als KonsumentIn/BürgerIn tun | 16 |
| 5. Forderungen an Supermärkte | 17 |
| 6. Zertifizierter Kakao und Gütesiegel-Check | 18 |

IMPRESSUM:

Medieninhaber: Südwind, Laudongasse 40, 1080 Wien

Herausgegeben in Innsbruck, März 2016

Verantwortlich für den Inhalt: Caroline Sommeregger (Südwind), Martin Wildenberg (GLOBAL 2000)

Fotos/Bildrechte: © Martin Wildenberg/GLOBAL 2000 (Titelfoto, Fotos S.6, Nr. 1/3/4/7/8, S.12)

© Caroline Sommeregger/Südwind (Fotos S.6 Nr. 5/6; S.11, S.15)

Workers at the cocoa harvest (S.6, Nr. 2): © Samuel Boateng/laif/picturedesk.com

Child labourer (S.10) © Daniel Rosenthal/laif/picturedesk.com

Layout: Augustin medien&design, Zirl

Kontakt: caroline.sommeregger@suedwind.at, martin.wildenberg@global2000.at



Diese Publikation wurde mit der finanziellen Unterstützung der Europäischen Union im Rahmen des Projekts „Supply Chalnge – Make Supermarkets Fair“ produziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung tragen allein die HerausgeberInnen. Der Inhalt kann unter keinen Umständen als Wiedergabe der Position der Europäischen Union verstanden werden.

Bittersüße Schokolade:

Hinter den Kulissen der internationalen Schokoladeindustrie

Kurzbericht: Die Langfassung des Berichts finden Sie auf www.supplychainge.org

Mit der Herstellung und dem Verkauf von Lebensmitteln werden weltweit Milliarden Umsätze gemacht. Großkonzerne, die in großem Stil industriell verarbeitete Lebensmittel produzieren, kontrollieren die Märkte und erzielen enorme Profite. Auch internationale Supermarktketten sind in den letzten Jahren vermehrt in die Produktion von Lebensmitteln eingestiegen und mischen am Markt mit.

Geht es um die Einhaltung sozialer und ökologischer Mindeststandards entlang der Produktionskette, wollen die Lebensmittel produzierenden Unternehmen jedoch meist keine Verantwortung übernehmen.

Dieser Bericht blickt hinter die Kulissen der internationalen Kakao- und Schokoladeindustrie. Aufgedeckt werden ungleiche Kräfteverhältnisse am globalen Kakaomarkt sowie soziale und ökologische Missstände, mit denen sich Millionen von Kakaobäuerinnen und -bauern im Globalen Süden konfrontiert sehen. Der geografische Fokus liegt auf Westafrika – Ghana, der Elfenbeinküste und Kamerun. Ein Großteil des Kakao, der in Europa verarbeitet wird, wird in diesen Ländern in kleinstrukturierter Landwirtschaft angebaut.

Beleuchtet werden vor allem zwei Gruppen der Wertschöpfungskette von Kakao: die Supermärkte, die unter privaten Eigenmarken zunehmend selbst produzieren (lassen) sowie benachteiligte Gruppen wie Kakaobäuerinnen und -bauern, LandarbeiterInnen, Kinder und Frauen. Der Bericht schließt mit Forderungen an verschiedene Akteure, um die Situation in der Kakao- und Schokoladeindustrie zu verbessern, Tipps für KonsumentInnen und einem Gütesiegel-Check.

Der Bericht basiert auf den Factsheets der Make-Chocolate-Fair! Kampagne (at.makechocolatefair.org), auf den Kakao-Barometern 2012 und 2015, dem Bericht “The fairness Gap” sowie auf zusätzlicher wissenschaftlicher Literatur. Neue Erkenntnisse und aktualisierte Daten stammen aus z. T. noch andauernden qualitativen und quantitativen Forschungen in Ghana und Kamerun, durchgeführt von der “League of Environmental Journalists (Ghana)” und der Faculty of Agronomy and Agricultural Sciences der Universität von Dschang (Kamerun), beides Projektpartner im Projekt “Supply Cha!nge – Make Supermarkets Fair”. Eine weitere Feldstudie wurde im November 2015 während einer Forschungsreise nach Ghana und Kamerun von Südwind und Global 2000 durchgeführt.

1. Von der Kakaobohne zur Schokolade – Fast Facts

Schokolade ist eine der beliebtesten Süßigkeiten weltweit. Längst sind Schokoladenprodukte vom Luxus- zum Massenkonsumartikel geworden. Der Absatz von Schokolade ist in Europa mit 47% Anteil am Weltmarkt am höchsten, gefolgt von den USA mit 20%¹. Deutsche und ÖsterreicherInnen essen jährlich über 9 Kilogramm pro Kopf und gehören damit zu den europäischen Spitzenreitern, oft jedoch ohne zu wissen, unter welchen menschenunwürdigen Bedingungen Schokolade hergestellt wird.² Wird der Großteil der Schokolade im Globalen Norden konsumiert, so wird der wichtigste Rohstoff -Kakao- ausschließlich im Globalen Süden in Afrika, Lateinamerika und Asien angebaut. Weltweit werden jährlich rund 4.2 Millionen Tonnen Kakaobohnen produziert.³ Aufgrund der besonderen Wachstumsvoraussetzungen konzentriert sich der Anbau von Kakao auf einige wenige Länder entlang des Äquators. Mit 70% stammt der Großteil des weltweit angebauten Kakaos aus den vier westafrikanischen Ländern Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria und Kamerun (siehe Abb. 1). In diesen Ländern liegt der Kakaoanbau zu 90% in den Händen von Kleinbäuerinnen und -bauern, die durchschnittliche Größe der Kakaofarmen liegt im Durchschnitt bei 4.8 Hektar.⁴ Damit ist Kakao die Haupteinnahmequelle für über 5,5 Millionen Bäuerinnen und Bauern im Globalen Süden und sichert darüber hinaus den Lebensunterhalt von bis zu 14 Millionen LandarbeiterInnen und deren Familien.⁵



Abb. 1

Das 1x1 des Kakaoanbaus: Der Baum der Götter

Die Ursprünge des Kakaobaums liegen in den Regenwäldern Süd- und Mittelamerikas. Hier wurde er schon lange vor der Ankunft der EuropäerInnen kultiviert. In der Kultur der Azteken spielte er eine wichtige Rolle als Genussmittel, man glaubte, Kakao sei ein Geschenk der Götter. Dies spiegelt sich heute immer noch in dem botanischen Namen des Kakaobaumes „*Theobroma*“ - wieder, was übersetzt die „Speise der Götter“ bedeutet. Nachdem die EuropäerInnen ihre Liebe für Kakao und Schokolade entdeckten, wurden Wege gesucht die Produktion zu steigern. Im 19. Jahrhundert brachten die europäischen Kolonialherrn den Kakaobaum nach Westafrika. Hier fand der Baum günstige Bedingungen für das Wachstum und nach nur wenigen Jahrzehnten waren die Kolonien in Westafrika die führenden Produktionsgebiete für Kakao. Bereits in den frühen Zeiten wurde der Kakaohandel von quasi Monopolen großer europäischer und amerikanischer Handelsunternehmen geprägt.

Als echter Urwaldbaum ist der Kakaobaum an die Bedingungen der tropischen Wälder angepasst. Er benötigt ein Minimum von 1000-2500 mm Niederschlag – möglichst gleichmäßig über das Jahr verteilt. Er reagiert sehr empfindlich auf Trockenheit oder Dürreperioden, die durch den Klimawandel verstärkt in Westafrika auftreten. Auch vertragen die meisten Sorten kein direktes Sonnenlicht und ziehen es vor, unter dem Schatten von Bäumen zu wachsen. Kakao wird daher häufig in sogenannten Agro-Forestry Systemen angebaut – also gemeinsam mit anderen Nutzpflanzen wie Bananen, Öl- oder Kokospalmen, Mangos, Orangen und vielen mehr.

Der Anbau von Kakao ist sehr arbeitsintensiv und beruht zum Großteil auf Handarbeit. Die Kakaoschoten reifen nicht alle zur selben Zeit, wodurch eine kontinuierliche Pflege und Ernte notwendig ist. Darüber hinaus sind Kakaobäume sehr anfällig für Pilz-Krankheiten und Schädlinge, die sich rasch in den dichten Baumreihen ausbreiten und massive Ernteauffälle zur Folge haben können. Daher sind die Erhaltungskosten im Kakaoanbau sehr hoch. Es ist notwendig die Plantagen kontinuierlich zu überwachen, zu pflegen und zu ernten. Die reifen Schoten werden mit der Hand geerntet und mit Macheten aufgeschlagen, um die Bohnen freizulegen. Anschließend werden sie fermentiert und über mehrere Tage getrocknet. Mittels ZwischenhändlerInnen gelangt der Kakao an die Exporteure, welche die Ware zur Weiterverarbeitung in Industriestaaten bringen. Große Konzerne rösten, pressen und vermahlen den Kakao zu Kakaopulver und -butter, aus denen schließlich Schokolade und andere kakaohaltige Produkte hergestellt werden.

Verarbeitung der Kakaobohnen

Nach der Ernte der reifen Kakaoschoten (Bild 1), werden die Schoten mit einer Machete aufgeschlagen (Bild 2). Nach dem Entfernen der mit Fruchtfleisch umhüllten Kakaobohnen werden diese fermentiert, in Ghana geschieht das mithilfe von Bananenblättern und dauert 4-5 Tage (Bild 3). Die Fermentierung ist einer der wichtigsten Schritte für die Entwicklung des speziellen Kakaoaromas. Danach werden die Kakaobohnen entweder in der Sonne (Bild 4), in sogenannten Solaröfen (Bild 5) oder in gewöhnlichen Holzöfen getrocknet (Bild 6). Anschließend werden die Kakaobohnen in Säcke verpackt, die Qualitätskontrolle ist ein weiterer wichtiger Schritt (Bild 7). Der folgende Transport der Ware zu den Exporthäfen gestaltet sich, aufgrund widriger Straßenverhältnisse, oft schwierig (Bild 8).

Die Wertschöpfungskette von Schokolade ist sehr komplex, undurchsichtig und geprägt von einem massiven Markt-Ungleichgewicht zu Lasten der Kleinbäuerinnen und -bauern im Globalen Süden. Die Verarmung der KakaoproduzentInnen, die Ausbeutung von (migrantischen) LandarbeiterInnen, ausbeuterische Kinderarbeit und katastrophale Umweltauswirkungen sind traurige aber zentrale Merkmale der globalen Schokoladeindustrie von heute.



2. Die Wertschöpfungskette von Kakao: Wer profitiert - Wer verliert?

Der Kakaoanbau ist für über 5,5 Millionen Bäuerinnen und Bauern im Globalen Süden die Haupteinnahmequelle und sichert darüber hinaus den Lebensunterhalt von bis zu 14 Millionen ArbeiterInnen und deren Familien.⁶

Der Kakaoanbau ist jedoch heutzutage kaum noch rentabel. Viele Kleinbauern und -bäuerinnen müssen mit einem Verdienst von unter 1,25 US-Dollar pro Tag auskommen und leben damit unter der absoluten Armutsgrenze. In Ghana beträgt das Tageseinkommen nur 0,84 USD/Tag und in der Elfenbeinküste sogar nur 0,50 USD/Tag.⁷

Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach Kakao rasant: Die weltweite Kakaoproduktion muss bis zu 20% gesteigert werden, damit der Bedarf der kommenden Jahre gedeckt werden kann.⁸ Die finanzielle Not veranlasst aber immer mehr Menschen dazu, den wenig profitablen Anbau von Kakao einzustellen und in andere Agrarsektoren abzuwandern. Vor allem junge Leute sind abgeschreckt von den unattraktiven Bedingungen im Kakaoanbau und wandern in die Städte ab. Die Kakao- und Schokoladenindustrie kommt somit immer mehr in Bedrängnis, da die Gefahr besteht, dass das Angebot die Nachfrage bald nicht mehr decken kann.



Abb 2: Anteil am weltweiten Umsatz des Süßwaren- und Schokoladenmarktes 2015 in Prozent¹⁰

Harte Konkurrenz und Marktkonzentration

Der hochkompetitive Kakao- und Schokolademarkt wird von wenigen großen Konzernen dominiert. Während diese Konzerne um Marktanteile und höhere Profite ringen, erhalten Millionen von KakaoproduzentInnen einen immer noch kleinen Anteil der Gewinne.

Fünf Großkonzerne dominieren die Vermahlung und den Handel von Kakao: Cargill (USA), Barry Callebaut (Schweiz), ADM (USA), Petra Foods (Singapore) und Blommer (USA). Zusammen halten sie einen Anteil von über der Hälfte des Marktes. In der Schokoladenproduktion beherrschen somit allein fünf Unternehmen über zwei Drittel des Weltmarktes (siehe Abbildung 2). 2012 lag der Nettoumsatz der Schokoladenindustrie bei 80 Milliarden, bis 2016 soll die 100 Milliarden Dollar Umsatzmarke überschritten werden.⁹

Ungleiche Verteilung der Wertschöpfung

Wie auch bei anderen Gütern des globalen Welthandels, geht der Löwenanteil der Wertschöpfung an die transnationalen Konzerne im Globalen Norden. Den Bäuerinnen und Bauern in den Anbaugebieten kommen nur etwa 6,6% des Gesamtpreises einer Schokoladentafel zu Gute (siehe Abbildung 3). In den 1980er Jahren betrug deren Anteil noch etwa 16%. Hier muss außerdem berücksichtigt werden, dass die KakaoproduzentInnen meist selbstständig sind. Das bedeutet, die Einkommen sind kein „Reingewinn“, sondern Einkommen aus Arbeit, Land und Investitionsausgaben. Dazu kommen die relativ kleine Fläche der Kakaofarmen sowie niedrige Erträge. Selbst wenn die ProduzentInnen in der Lage wären, ihren Ertrag zu verdoppeln und eine Prämie für zertifizierten Kakaoanbau erhielten, würde ihr Nettoeinkommen nicht so weit steigen, um der absoluten Armut zu entkommen.¹¹ Deshalb

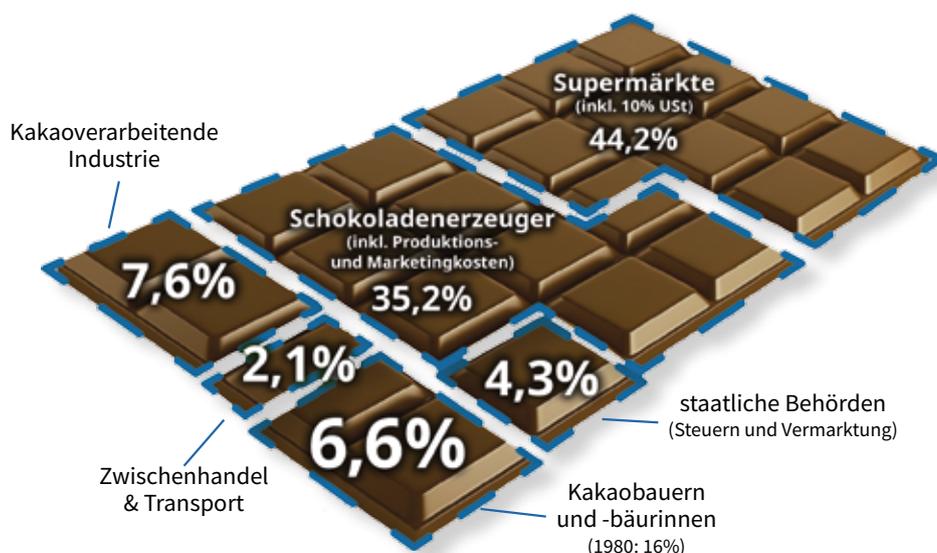


Abb. 3: Verteilung der Wertschöpfung in der Schokoladenproduktion

auch die zentrale Forderung zahlreicher Kampagnen nach einem existenzsichernden Einkommen für KakaoproduzentInnen. Im Gegensatz dazu landet ein Anteil von 87% des Gesamtpreises von Schokolade in den Taschen von Kakaoverarbeitungsunternehmen, Schokoladenerzeugern und Supermärkten. Bei letzteren Akteuren kann, aufgrund der zunehmenden Marktkonzentration und der steigenden Produktion von Eigenmarken, eine Zunahme der Marktmacht von Supermärkten als auch eine steigende Abhängigkeit der ProduzentInnen von diesen prognostiziert werden.

Preisverfall mit katastrophalen Folgen

Die massiven Machtungleichgewichte zwischen Kleinbäuerinnen und -bauern und den transnationalen Konzernen sind ein Grund für die Preissenkungen bei Kakao in den letzten Jahren. Während die Gewinnspanne der Konzerne seit den 1980er Jahren stark gewachsen ist, haben sich die realen Preise für Rohkakao zwischen 1950 und 2010 beinahe halbiert (inflationbereinigt).¹² Zudem sind Kakaobäuerinnen und -bauern schlecht organisiert, vielen fehlen Informationen zu den Preisentwicklungen am Weltmarkt. Aufgrund dessen müssen sie ihre Ernte zu den oft miserablen Bedingungen der ZwischenhändlerInnen verkaufen.

Die hohen Margen der ZwischenhändlerInnen, nationale Handels- und Abgabestrukturen und Qualitätsverluste aufgrund mangelnder Kenntnisse oder schlechter Lagerung führen häufig dazu, dass die Bauern und Bäuerinnen nochmal bis zur Hälfte ihres Einkommens einbüßen. Zum Beispiel erhielten KakaoproduzentInnen zwischen 2000 und 2010 in der Elfenbeinküste nur zwischen 40% und 50%, im Nachbarland Ghana 70% des Weltmarktpreises.¹³

Niedrige und schwankende Preise werden zur Existenzbedrohung

Neben dem kaum existenzsichernden Preis für Kakao, leiden Kakaobauern und -bäuerinnen außerdem unter starken und abrupten Preisschwankungen, die durch Ernteeinbußen aufgrund widriger Witterungsumstände und Krankheits- sowie Schädlingsbefall oder durch politische Unruhen in den Anbaugebieten hervorgerufen werden.

Da es in den Herkunftsländern an Lagerkapazitäten fehlt, sind die Bauern und Bäuerinnen den schwankenden Preisen schutzlos ausgeliefert. Spekulanten und zahlreiche Hedgefonds nehmen ebenfalls erheblichen Einfluss auf die Preisentwicklung und machen gezielt gewinnbringende Geschäfte mit dem Rohstoff Kakao. Aufgrund der langen Lagerfähigkeit der Kakaobohnen in Industrieländern werden die Angebotsmengen zudem oft künstlich gesteuert, um höhere Preise zu erzielen: Riesige Mengen an Kakaobohnen werden in den großen Umschlagshäfen von Rotterdam, Amsterdam und Hamburg bis zu 10 Jahre gelagert, um sie bei hohen Preisen zum Verkauf anzubieten. Für ProduzentInnen bedeutet die volatile Preisentwicklung ein existenzielles Desaster, da sie ihre Ware nach der Ernte sofort und zu den aktuellen Preisen verkaufen müssen.

3. Soziale und ökologische Herausforderungen im Kakaoanbau

Durch den jahrzehntelangen ausbeuterischen Kakaohandel ist, trotz der positiven Marktentwicklung, die Existenz vieler Kakaobäuerinnen und -bauern nicht mehr gesichert: gravierende soziale und ökologische Probleme sind die Folge. Oft sind die Kakaobäuerinnen und -bauern allein auf die Einkünfte aus dem Kakaoanbau angewiesen. Diese einseitige Abhängigkeit von Kakao als Cash-Crop verstärkt die oben beschriebene Problematik schwankender und niedriger Preise. Die fehlende Organisation vieler KakaoproduzentInnen in Kooperativen und der mangelnde Zugang zu Krediten und Geräten verstärken die prekäre Situation. Durch das Fehlen von landwirtschaftlichen Trainings wird es den Bäuerinnen und Bauern zudem erschwert, die Produktivität und Qualität im Kakaoanbau zu verbessern. (Illegale) Abholzung von (Regen-)wäldern sowie Wasser- und Bodenverschmutzung aufgrund des Einsatzes gefährlicher Pestizide und Düngemittel sind nur zwei der gravierenden Umweltprobleme, die ein unnachhaltiger Kakaoanbau nach sich zieht.

Menschenunwürdige Arbeitsbedingungen und Kinderarbeit

Aufgrund des starken Preisverfalls von Rohkakao in den letzten Jahrzehnten haben sich die Arbeitsbedingungen auf den Kakaofarmen erheblich verschlechtert und genügen oftmals nicht den Mindestkriterien der Internationalen Arbeitsorganisation ILO und der Menschenrechtskonvention der UN. Das Fehlen finanzieller Ressourcen macht es den Kakaobäuerinnen und -bauern schwer, ihren Arbeitskräften den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn zu zahlen.¹⁴ ArbeiterInnen werden vielerorts schlecht versorgt,



In Ghana und der Elfenbeinküste arbeiten mehr als 2 Millionen Kinder – unter ausbeuterischen Verhältnissen – auf Kakaofarmen.

in mangelhaften Behausungen untergebracht, erhöhten Risiken im Einsatz mit Pestiziden und Erntegeräten ausgesetzt und zu übermäßiger Mehrarbeit gezwungen.

Da das Einkommen oftmals nicht für die Einstellung regulärer Arbeitskräfte ausreicht, wird in vielen Fällen auf Kinderarbeit zurückgegriffen, Tendenz steigend. Allein in der Elfenbeinküste und in Ghana arbeiten fast zwei Millionen Kinder unter ausbeuterischen Verhältnissen auf Kakaofarmen, die laut den ILO Richtlinien 182

und 138 verboten sind.¹⁵ Die Kinder sind durch starke körperliche Belastungen sowie den Umgang mit gefährlichen Werkzeugen und Chemikalien massiven Gesundheitsrisiken ausgesetzt. Zugleich wird ein Schulbesuch unmöglich. Aufgrund eines Berichts des Internationalen Arbeitsrechte Forums (ILRF), findet Kinderarbeit in verschiedenen Bereichen des Kakaoanbaus statt. Die arbeitenden Kinder benutzen Macheten und andere gefährliche Werkzeuge um die Kakaoschoten vom Baum zu holen und sie zu öffnen. Die Kinder tragen schwere Körbe mit Kakaobohnen von den Feldern zu den Trockenplätzen und sind giftigen Chemikalien, wie Pestiziden und Düngemitteln, ausgesetzt. Laut den Regierungen in Ghana und der Elfenbeinküste fallen so gut wie alle Arbeiten (von Kindern) auf einer Kakaofarm unter die Kategorie „schlimmste Formen der Kinderarbeit“, was so viel bedeutet, dass kein Kind unter 18 Jahren diese Arbeit verrichten sollte, auch nicht auf hauseigenen Farmen.¹⁶ Neben der Mitarbeit von jungen Familienmitgliedern ist der Handel mit Kindern eine weitere Facette des Problems: Insbesondere in der Elfenbeinküste werden Kinder für wenig Geld von HändlerInnen gekauft und als billige Arbeitskräfte ausgebeutet. Viele von diesen Kindern stammen aus Burkina Faso und Mali. Laut Angaben der Präsidentengattin Burkina Fasos hat sich die Zahl des Kinderhandels von Burkina Faso zur Elfenbeinküste von 2010 auf 2012 verdreifacht, nämlich von 588 auf 1895 Kinder.¹⁷

Frauen im Kakaosektor

Im aktuellen Kakaobarometer 2015 wird auf die massive Diskriminierung von Frauen im Kakaoanbau eingegangen. Da Kakao hauptsächlich in traditionell strukturierten Gesellschaften angebaut wird, haben Frauen oft große Schwierigkeiten legale Landtitel zu erhalten, selbst wenn ihre Ehemänner sterben und sie den Hof selbst weiterführen möchten. Ohne Landtitel sind sie häufig von Spar- und Kreditsystemen ausgeschlossen und haben keinen Zugang zu



Ausbildungs- und Zertifizierungsprogrammen. Jedoch ist die steigende Anzahl der von Frauen geführten Kakaofarmen zu erwähnen. Der Grund dafür ist zum Großteil auf die Altersunterschiede zwischen Ehemännern und Ehefrauen zurückzuführen, was zu einer großen Anzahl von Witwen führt. Ebenso ist diese Entwicklung auf HIV/Aids, soziale Konflikte und die Migration von Männern aus dem ländlichen Raum in die Städte zurückzuführen.

Darüber hinaus werden Frauen durch Unterstützungsmaßnahmen weniger angesprochen als Männer, sind weniger stark in Entscheidungsprozesse

Kakakobäuerin auf ihrer Farm in Kamerun. Frauen spielen eine zentrale Rolle im Kakaoanbau. Nicht nur wenn es um den Zugang zu Land geht, sind Frauen massiven Diskriminierungen ausgesetzt.

eingebunden, über Marktentwicklungen und effiziente Hofbewirtschaftung informiert und haben weniger Möglichkeiten, in ihre Höfe zu investieren als Männer. Eine weitere Schwierigkeit für Frauen ist, dass sie trotz Mithilfe auf den Farmen ihrer Ehemänner nicht als Kakaoproduzentinnen anerkannt werden – sondern als Ehepartnerinnen von Kakaoproduzenten. Aus diesen Gründen nehmen Frauen meist auch nicht an Treffen von ProduzentInnengruppen teil.¹⁸

Abholzung und Veränderung der Landnutzung

Die Abholzung von Wäldern für neue Kakaoplantagen und der Ersatz von Kakao durch intensivere Formen der Landwirtschaft sind in den Anbauländern an der Tagesordnung. In beiden Fällen sind negative Auswirkungen auf die Umwelt zu beobachten - und in beiden Fällen ist die prekäre wirtschaftliche Situation der Bäuerinnen und Bauern die Hauptursache.

Auf schlecht geführten Kakaofarmen kommt es häufig zu einer Verschlechterung der Bodenqualität und infolge dessen zu Produktivitätsverlusten. Die Tatsache, dass es aufgrund der Eigenschaften tropischer Böden oft einfacher ist eine neue Farm anzulegen, als eine alte zu revitalisieren und neu zu bepflanzen, treibt Kakaobauern und -bäuerinnen dazu, Wälder abzuholzen um neue Farmen anzulegen. Das Ausmaß dieses Problems ist von Land zu Land unterschiedlich und abhängig vom Zugang zu freiem Ackerland und der Art und Weise, wie Landrechte gehandhabt und Naturschutzbestimmungen umgesetzt werden. Eine weitere Gefahr für die Wälder resultiert aus der Verwendung von Feuerholz für die Trocknung der Kakaobohnen. Während in einigen Ländern, wie beispielsweise in Ghana, Bohnen fast ausschließlich in der Sonne getrocknet werden, werden in Gebieten mit höheren Niederschlägen mit Holz befeuerte Trockenöfen verwendet.

So genannte Solar-Öfen, die gewächshausähnliche, einfache Anlagen sind, wären eine kostengünstige und nachhaltige Alternative.

Grundsätzlich stellt der Kakaoanbau, betrieben in extensiven Agro-Forestry



(Illegale) Goldabbauaktivitäten stellen eine wachsende Bedrohung für Umwelt und Gesundheit in Ghana dar.

Systemen und möglichst ohne Einsatz von Pestiziden, eine schonende und nachhaltige Form der Landwirtschaft dar.

Daher ist die Umwandlung von Kakaofarmen zu intensiveren Formen der Landnutzung sowohl eine Bedrohung für die biologische Vielfalt als auch für eine regional angepasste, nachhaltige Landwirtschaft. Kakaofarmen werden zunehmend durch andere Cash Crops wie Palmöl oder auch durch Bergbauaktivitäten verdrängt. Der Abbau von Gold tritt vor allem in Ghana vermehrt auf. Daraus

resultieren eine ganze Reihe zusätzlicher sozialer und ökologischer Probleme: Die Vertreibung und unsachgemäße Entschädigung von BäuerInnen oder die Grundwasserverschmutzung durch die Verwendung von Quecksilber beim Goldabbau sind nur zwei der zahlreichen negativen Konsequenzen. Aufgrund der misslichen wirtschaftlichen Lage ist es ein leichtes, Kakaobäuerinnen und -bauern zu überzeugen, ihr Land an Bergbau- oder Agro-Unternehmen zu verpachten oder zu verkaufen. Die Unternehmen versprechen schnellen wirtschaftlichen Gewinn und verschweigen, dass das Land für die Landwirtschaft unbrauchbar wird, sobald sie ihre Arbeit getan haben.

Pestizide

Kakao kann ganz ohne den Einsatz von chemischen Pestiziden angebaut werden, wie es mit großem Erfolg von zahlreichen bio-zertifizierten Kakaofarmen demonstriert wird.

Durch die Anwendung verschiedener Kulturtechniken wie dem Zuschnitt der Bäume oder der Variation der Schatten-Licht Verhältnisse, können die Pflanzen gestärkt und ihre Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten erhöht werden. Auch können Nützlinge wie Ameisen oder Termiten gezielt gefördert werden, um die Bäume gegen Schädlingsbefall zu schützen.

Viele KakaobäuerInnen, die heute keine Pestizide verwenden, tun dies allerdings aufgrund der fehlenden finanziellen Ressourcen. Werden Pestizide benutzt, dann oft ohne Wissen über die damit verbundenen Risiken und Gefahren für Gesundheit und Umwelt. Gerade in dieser Situation kommt der Ausbildung der Bäuerinnen und Bauern sowie ihrem Zugang zu Wissen über alternative landwirtschaftliche Techniken eine zentrale Rolle zu.

Die meisten konventionellen Landwirte verlassen sich auf die Verwendung von synthetischen Pestiziden, um ihre Ernte und oft einzige Einnahmequelle, zu schützen. Fungizide und Insektizide sind die wichtigsten in der Kakaoproduktion verwendeten Pestizide. In einer Studie über den Einsatz von Pestiziden in der Kakaoproduktion in Kamerun¹⁹ befragten die Autoren 251 Bäuerinnen und Bauern sowie 20 KakaohändlerInnen nach ihrem Umgang mit Pestiziden. Die Ergebnisse zeigten, dass von den 26 verwendeten Pestiziden 8 in der EU und in Kamerun verboten sind. Das am häufigsten verwendete Insektizid (23% der KakaobäuerInnen) war Endosulfan - eine Substanz, die in den meisten Ländern der Welt wegen seiner extremen Toxizität bereits verboten ist. 56% der befragten KakaoproduzentInnen gaben an, gar keine Insektizide zu verwenden, vor allem, weil sie es sich nicht leisten konnten.

In den Kakao-Lagern wird Aluminiumphosphid mindestens einmal jährlich mittels Begasung eingesetzt. In einer vergleichbaren Studie aus Ghana²⁰ stellten die AutorInnen fest, dass sich die meisten KakaobäuerInnen weder an die empfohlenen Dosierungen halten noch Kenntnisse oder Zugang zu Geräten für eine sichere Anwendung von Pestiziden haben. In Ghana sind die am häufigsten verwendeten Insektizide aus der Klasse der Neonicotinoide, die beispielsweise für Bienen extrem giftig sind. 23% der Landwirte in Ghana verwendeten Mittel die

nicht auf der von der staatlichen Stelle COCOBOD autorisierten Liste der für Kakao zugelassenen Mittel zu finden sind.

Der massive Einsatz von Pestiziden lässt sich noch in den Endprodukten nachweisen. Bei einer aktuellen Untersuchung von 35 Eigenmarken-Schokoladen und Osterhasen in Österreich, in Auftrag gegeben von Südwind und Global 2000, waren nur 7 Produkte frei von Pestizidrückständen. Obwohl in keiner der untersuchten Schokoladen gesetzlich definierte Grenzwerte überschritten wurden, ist es für die ExpertInnen erstaunlich, in einem so hoch verarbeiteten Produkt überhaupt noch Rückstände zu finden.

| Use | Active ingredient | Toxicity | Reported in |
|-------------|---------------------------|--|------------------|
| Fungicide | Benomyl | PAN Bad Actors, development & reproductive toxin, endocrine disrupter | Cameroon |
| Insecticide | Endosulfan | PAN Bad Actors, high acute toxicity, endocrine disrupter; world wide ban is aspired | Cameroon |
| Insecticide | Methyl parathion | PAN Bad Actors, cholinesterase inhibitor, high acute toxicity; classified as „Extremly Hazardous“ by the WHO | Cameroon |
| Insecticide | Fenobucarb | PAN Bad Actors, cholinesterase inhibitor | Cameroon |
| Insecticide | Cartap | high aquatic toxicity | Cameroon |
| Insecticide | Diazinon | high acute and chronic aquatic toxicity | Cameroon & Ghana |
| Insecticide | Cypermethrin + Profenofos | high acute and chronic aquatic toxicity | Cameroon |
| Insecticide | Propoxur | PAN Bad Actors, highly toxic to bees and birds | Cameroon |
| Insecticide | Malathion | PAN Bad Actors, high aquatic toxicity, banned on cocoa | Cameroon |
| Insecticide | Chlorfenvinphos | PAN Bad Actors, high acute and aquatic toxicity; classified as Highly Hazardous“ by the WHO | Ghana |

Tabelle 1: In der EU verbotene Pestizide, die in der Kakaoproduktion in Kamerun und Ghana verwendet werden und ihre toxischen Klassifizierung. PAN Bad Actors sind Chemikalien, die eine oder mehrere der folgenden Eigenschaften aufweisen: sehr akut toxisch, Cholinesterase-Inhibitor, bekanntes oder wahrscheinliches Karzinogen, Grundwasser Schadstoff oder Reproduktions- oder Entwicklungstoxisch.

Klimawandel

Der Klimawandel ist eine ernste Bedrohung für die Kakaoproduktion in Westafrika. Der Kakaobaum reagiert nicht nur sehr empfindlich auf Veränderungen der Niederschläge, als Dauerkultur erfordert er langfristige Investitionen und kann nicht leicht auf kurzfristige klimatische Änderungen angepasst werden.

Obwohl es unter dem Schlagwort der klima-smarten Landwirtschaft viele Ansätze gibt, um eine an den Klimawandel angepasste Landwirtschaft zu entwickeln, muss darauf geachtet werden, dass diese Programme neben technischen Lösungen auch die lokale soziale und wirtschaftliche Situation der Kleinbäuerinnen und -bauern in Betracht ziehen.

Systeme, die hohe Investitionen oder Inputs erfordern, sind keine Hilfe für

KakaobäuerInnen, die jetzt schon jegliche finanzielle Mittel entbehren. Es muss sichergestellt sein, dass klima-smarte Landwirtschaft nicht hauptsächlich der Agro-Tech-Industrie, sondern tatsächlich den Bäuerinnen und -bauern sowie der Umwelt zugutekommt – und zwar langfristig.

Oft können einfache Low-Tech-Lösungen, Wissensaustausch und Fortbildungen helfen die Erträge zu steigern und eine erhöhte Widerstandsfähigkeit aufzubauen, ohne dass die Einführung neuer Sorten zusammen mit neuen Chemikalien und Düngemitteln erforderlich ist.

Alte Bäume – Alternde ProduzentInnen

Die ungleichen Wettbewerbsbedingungen auf dem Weltmarkt und die niedrigen und schwankenden Marktpreise für Kakao bedrohen die Existenz vieler Kakaobäuerinnen und -bauern. Aufgrund der niedrigen Preise die für Kakao gezahlt werden, ist die Zukunft des Kakaoanbaus ungewiss.

Gemeinsam mit den Kakakobäuerinnen und -bauern sind auch die Kakaobäume alt und damit immer unproduktiver geworden. Eine Erhebung des Cocoa and Coffee Inter-Professional Council (CCIC) ergab, dass ein durchschnittlicher Kakaobaum in Kamerun mehr als 25 Jahre alt ist, während das Durchschnittsalter der Bäuerinnen und Bauern mit 63 bis 70 Jahren sogar noch deutlich höher ist, und das in einem Land mit einem Durchschnittsalter von nur 18 Jahren.

Dies spiegelt wieder, dass junge Menschen im Kakaogeschäft wenig oder gar keine Zukunft sehen. Neben einem Mangel an NachfolgerInnen, verfügen die Bäuerinnen und Bauern oft nicht über die notwendigen finanziellen Mittel oder den Zugang zu neuem Pflanzenmaterial, so dass Farmen nicht mehr neu bepflanzt werden. Diese Entwicklung hat auch die Industrie alarmiert, die ihre zukünftige Versorgung mit billigem Kakao gefährdet sieht.

Aufgrund dessen kommt es zunehmend zu Investitionen, die der Sicherung der Versorgungssicherheit entlang der Wertschöpfungskette dienen sollen.

Neben der Verwendung von Zertifizierungsprogrammen und anderen qualitätssichernden Maßnahmen zeichnet sich auch die Tendenz ab, dass Unternehmen zunehmend selbst in die Kakaoproduktion einsteigen wollen.

Wenn diese Entwicklung zur Aufgabe der kleinstrukturierten und extensiven

Kakaofarmen, zugunsten eines intensiv bewirtschafteten Plantagen-Systems führt, sind negative Auswirkungen auf die Artenvielfalt und die lokalen Wirtschaftssystemen unvermeidbar.



Dieser Kakaoschote leidet an der sogenannten „Blackpod-Disease“, eine durch Pilzbefall hervorgerufene Krankheit. Ohne die richtige Pflege der Kakaobäume, sind diese sehr anfällig für verschiedene Krankheiten.

4. Was können Sie als KonsumentIn/BürgerIn tun

Als KonsumentIn können Sie durch bewusstes Einkaufen etwas verändern, als BürgerIn können Sie helfen Druck auf Firmen aufzubauen, damit diese faire und nachhaltige Rahmenbedingungen entlang der Produktionsketten schaffen.



Treffen Sie beim Einkaufen die richtige Wahl!

Entscheiden Sie sich beim Einkauf für zertifizierte Schokolade mit dem FAIRTRADE, UTZ, Rainforest Alliance sowie BIO-Siegel oder wählen Sie Produkte, die unter den Standards der World Fair Trade Organization (WFTO) produziert wurden – u.a. erhältlich in den österreichischen Weltläden!

Im Siegel-Vergleich (siehe Label-Check) verfolgt FAIRTRADE die ambitioniertesten Ziele, wenn es um die Verbesserung von Lebens- und Arbeitsbedingungen im Kakaoanbau geht. So können Sie sicher sein, dass Bäuerinnen und Bauern sowie ArbeiterInnen bessere Einkommen erhalten, Kinderarbeit verboten ist und Umweltstandards eingehalten werden!

Bedenken Sie beim Genuss einer Tafel Schokolade, dass die Hauptzutat der süßen Versuchung auf einer kleinen Familienfarm im tropischen Regenwald angebaut wurde. Das Wissen, dass Bäuerinnen und Bauern einen großen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack der Schokolade haben und auf den Umweltzustand ihrer Farmen, sollte Ihnen die Entscheidung für fair gehandelte und biologische Schokolade erleichtern.



Schreiben Sie Ihrem Supermarkt!

Wenn Sie mit der Auswahl an zertifizierten Schokoladen in Ihrem Supermarkt nicht zufrieden sind, schreiben Sie ihrem Einzelhändler oder posten Sie Ihre Meinung auf seine sozialen Plattformen. Fragen Sie nach, woher der Kakao kommt, ob die Firmen wissen, unter welchen Bedingungen dieser angebaut wird und ob sie ausbeuterische Kinderarbeit auf ihren Kakaofarmen garantiert ausschließen können.



Informieren Sie sich und unterstützen Sie unsere Kampagne!

Auf unserer Webseite www.supplychange.org finden Sie Hintergrundinformationen zu verschiedenen Supermärkten, deren Eigenmarken und unter welchen Bedingungen diese produziert werden. Besuchen Sie unsere Veranstaltungen, werden Sie aktiv und unterstützen Sie unsere Petition, um Eigenmarken von Supermärkten fairer und nachhaltiger zu machen.

5. FORDERUNGEN an Supermärkte



- ▶ Verwendung von 100% unabhängig zertifiziertem Kakao für die Eigenmarken und somit die Gewährleistung von sozialen Minimumstandards und verstärkter Einsatz von Bio-Kakao



- ▶ Garantie fairer und existenzsichernder Einkommen für die Kakaobäuerinnen und -bauern sowie für die ArbeiterInnen entlang der Wertschöpfungskette von Kakao



- ▶ Garantie der Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten entlang der Wertschöpfungskette von Kakao sowie des Verbots ausbeuterischer Kinderarbeit
- ▶ Stopp von manipulativen und unfairen Wettbewerbsmethoden
- ▶ Die Kernarbeitskonventionen der ILO einhalten und das Recht auf existenzsichernde Löhne für alle ArbeiterInnen in einem Verhaltenskodex festschreiben



- ▶ Gründung von glaubwürdigen Multi-Stakeholder Initiativen für die unabhängige Kontrolle und Überprüfung dieser Maßnahmen
- ▶ Transparenz entlang der ganzen Wertschöpfungskette von Kakao



- ▶ Förderung des nachhaltigen Anbaus von Kakao
- ▶ Maßnahmen zur Überprüfung von negativen Umweltauswirkungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- ▶ Unterstützung der Bäuerinnen und Bauern beim Umstieg auf nachhaltige Landwirtschaft und die Verwendung von Alternativen zu chemischen Pestiziden und Düngemitteln
- ▶ Verbot von gesundheitsschädlichen Pestiziden im Kakaoanbau

6. Zertifizierter Kakao und Gütesiegel-Check

Um die Situation von Millionen Kakaobäuerinnen und -bauern zu verbessern, braucht es eine ganzheitliche Sichtweise auf unterschiedliche Zusammenhänge und Faktoren.

Einer von vielen wichtigen Aspekten ist die Zertifizierung des Kakaos. Momentan gibt es für Kakao drei große Zertifizierungsorganisationen: **FAIRTRADE, Rainforest Alliance** und **UTZ**.

Wofür braucht es Gütesiegel?

Es braucht klare Regeln und Standards für alle MarktteilnehmerInnen, um die Schieflage im internationalen Handel auszugleichen und das Überleben von über 40-50 Millionen Menschen entlang der Kakao-Wertschöpfungskette zu sichern. Auch wenn bereits ausverhandelte Mindeststandards auf Basis der UN Menschenrechtskonvention und der International Labour Organization existieren, ist deren Einhaltung in den Produktionsländern aktuell nicht gesichert. Gütesiegel hingegen tragen durch externe sowie unabhängige Kontrollen und Vor-Ort-Beratung zur Einhaltung dieser Standards bei:

- ▶ ArbeiterInnenrechte und -schutzbestimmungen (ILO-Kernarbeitsnormen §29, 97, 98, 100, 105 und 111)
- ▶ unveräußerliche Menschenrechte (z.B.: Organisations- & Versammlungsrecht)
- ▶ Verbot von ausbeuterischer Kinderarbeit (ILO Übereinkommen § 138, 182)
- ▶ Umweltschutz (z.B. Verbotlisten und Anwendung von Pestiziden: POPs-/PIC-Konvention; FAO-Pestizidverhaltenskodex; ILO-Konvention 170; WHO 1a/1b; PAN list of lists)

Unabhängige Zertifizierungsunternehmen kontrollieren die Einhaltung dieser Standards. Um eine unabhängige Kontrolle zu garantieren, sind diese selbst nach der internationalen Norm ISO 65 akkreditiert. Darüber hinaus ist es das erklärte Ziel der Initiativen für fairen Handel und nachhaltigen Kakaoanbau, landwirtschaftliche Betriebe dabei zu unterstützen, sich kontinuierlich in Richtung einer nachhaltigen Kakaoproduktion zu entwickeln. Übergeordnete Zieledabei sind soziale Gerechtigkeit, wirtschaftliche Lebensfähigkeit sowie eine umweltverträgliche und nachhaltige Produktionsweise.

Die drei bekanntesten standardsetzenden Organisationen für fairen Handel und nachhaltige Produktion – FAIRTRADE, UTZ und Rainforest Alliance – setzen jeweils unterschiedliche Prioritäten, gleichen sich aber in vielen Mindeststandards für Mensch und Natur sowie kooperieren bei Maßnahmen zur Verbesserung der landwirtschaftlichen Praxis (z.B. gemeinsame Schulungsmaterialien). Die Zertifizierungsprogramme aller drei standardsetzenden Organisationen basieren auf den Richtlinien des international anerkannten Norminstitutes ISEAL (International Social and

Environmental Accreditation and Labelling Alliance). Ende 2015 gründeten FAIRTRADE, Rainforest Alliance, UTZ und andere Organisationen die „Global Living Wage Coalition“. Diese Koalition setzt sich für die nachhaltige Verbesserung der Lebensbedingungen und Einkommen von Kleinbäuerinnen und -bauern durch wirtschaftliche Erfolge auf dem freien Markt ein. Die folgende Analyse basiert auf Grundlage der von den Organisationen bereitgestellten Informationen, welche 2014 durch Dr. Elisabeth Nindl (Wirtschaftsuniversität Wien) recherchiert wurden. Die Auswertung erfolgte in einem Konsortium von NGOs aus dem Bereich Entwicklungspolitik, Umweltschutz und KonsumentInnenenschutz. Die Analyse wurde im Februar 2016 von Südwind aktualisiert.



FAIRTRADE www.fairtrade.at

FAIRTRADE Österreich wurde 1993 von VertreterInnen der Zivilgesellschaft gegründet und ist Mitglied in der Dachorganisation FAIRTRADE

International. FAIRTRADE International versteht sich als Zusammenschluss von ProduzentInnenorganisationen aus Ländern des Südens sowie Initiativen für fairen Handel in KonsumentInnenländern. Innerhalb der Dachorganisation FAIRTRADE International werden gemeinsam Standards, die Höhe der FAIRTRADE-Prämien und FAIRTRADE-Mindestpreise festgelegt. Um das Siegel verwenden zu dürfen, müssen bei Mischprodukten alle Zutaten, die unter FAIRTRADE-Kriterien produziert werden, auch von solchen Quellen bezogen werden. Der Gesamtanteil FAIRTRADE-zertifizierter Zutaten am Endprodukt muss mindestens 20 Prozent betragen (der genaue Anteil an FAIRTRADE zertifizierten Zutaten wird auf der Produktverpackung angeführt).



2014 hat FAIRTRADE ein eigenes Kakao-Zertifizierungsprogramm für Unternehmen eingeführt, welches sich ausschließlich auf die zertifizierte Kernzutat bezieht. Beim FAIRTRADE Kakaoprogramm stammt nur der verwendete Kakao aus FAIRTRADE Quellen. Im Unterschied zum FAIRTRADE Siegel müssen im FAIRTRADE-Kakaoprogramm nicht mehr alle FAIRTRADE erhältlichen Rohstoffe als Zutaten verwendet werden. Für Schokolade bedeutet dies, dass bei dessen Anwendung der Kakao zu 100% aus FAIRTRADE-Kooperativen stammen muss, der Zucker jedoch aus heimischem Rübenzucker oder nicht fair-gehandelter Produktion stammen kann. Ziel dieses Programms ist die Ausweitung der Menge zertifizierten Kakaos, um dadurch mehr Kleinbauernfamilien durch das FAIRTRADE System zu erreichen. Um Kleinbauernfamilien und Kooperativen zu fördern und zu stärken hat FAIRTRADE unter anderem das „Unlocking The Power Of The Many“ Programm entwickelt. Dieses unterstützt Bäuerinnen und Bauern bei der Entwicklung von Strategien unter anderem in den Bereichen Anbau, Organisation und Arbeitsbedingungen.

Ziel:

FAIRTRADE verfolgt einen entwicklungspolitischen Ansatz zur Bekämpfung von Armut und Ausbeutung. ProduzentInnen in Entwicklungs- und Schwellenländern sollen unterstützt werden, damit diese ein selbstbestimmtes und menschenwürdiges Leben führen können. Der ganzheitliche Ansatz stellt Anforderungen nicht nur an den Anbau, sondern auch an das Handelssystem und die Organisation der ProduzentInnen mit dem Ziel einer nachhaltigen Entwicklung. FAIRTRADE hat Förderprogramme in sozialen, ökologischen und ökonomischen Bereichen.

| Stärken | Schwächen |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> + Vertraglich abgesicherte Mindestpreise (führen nicht zwangsläufig zu einem existenzsicherndem Einkommen) + Vorfinanzierungsmöglichkeiten und Gewährung eines Investitionszuschusses + Verwendung von Prämien für soziale und ökologische Projekte auf lokaler Ebene, z.B. zum Bau von Schulen und Krankenstationen, Trinkwasserversorgung. 2014 wurden € 106,2 Mio. an Prämien ausbezahlt + Förderung von demokratischer Mitbestimmung der Bauern (z.B. durch Unterstützung von Kooperativen) + gleichwertige Mitbestimmung für ProduzentInnenorganisationen (50% des Stimmgewichts in der Generalversammlung von FAIRTRADE International) + Förderung des Qualitätsmanagements und der umweltgerechten Bewirtschaftung durch Schulungen und durch zusätzliche Bezahlung eines Bio-Aufschlages (Anmerkung: rund 69% aller FAIRTRADE-Produkte in Österreich haben auch ein Bio-Siegel) + Verbot von Gentechnik-Saatgut + 100 % des eingesetzten Kakaos muss zu FAIRTRADE-Bedingungen eingekauft werden + Bewusstseinsbildung und Informationsarbeit für KonsumentInnen | <ul style="list-style-type: none"> - Höhere Kosten und Aufwand für Audits bei den Bauern - Vertraglich abgesicherte Mindestpreise und FAIRTRADE-Prämien (führen nicht zwangsläufig zu einem existenzsicherndem Einkommen) - Mangelnder Absatz von zertifiziertem Kakao. Nur weniger als 40% der zertifizierten Kakaobohnen können aufgrund mangelnder Nachfrage als solcher verkauft werden. |

Glaubwürdigkeit der Kontrollen:

Die FLO-CERT GmbH ist das Zertifizierungs- und Kontrollorgan von FAIRTRADE International, das die unabhängige und externe Evaluierung der Standards entlang der Wertschöpfungskette vor Ort sicherstellt. Die Umsetzung der Standards wird im Rahmen der Erneuerung der Zertifizierung durchschnittlich einmal pro Jahr vor Ort kontrolliert. Mit Hilfe von „Gruppen-Zertifizierungen“ werden zum einen die Kooperative als überprüft, zum anderen werden Stichproben bei einzelnen Bauernfamilien gemacht, die der Kooperative angehören.



UTZ www.utz.org

UTZ Certified wurde 1997 als Nachhaltigkeitsprogramm für Kaffee gegründet und hat seinen Hauptsitz in Amsterdam. 2007 wurde das Programm auf Kakao und Tee ausgeweitet und wird seit Anfang 2016 als UTZ geführt. UTZ besteht aus Mitgliedern der Schokoladenindustrie, AuditorInnen und NachhaltigkeitsexpertInnen. Schokoladenprodukte, die durch das UTZ-Label gekennzeichnet sind, müssen mindestens 90 Prozent zertifizierten Kakao enthalten. Andere Zutaten wie beispielsweise Zucker oder Vanille müssen nicht unter der Einhaltung von Nachhaltigkeitsstandards angebaut worden sein.

Ziel:

UTZ ist in erster Linie ein Nachhaltigkeitsprogramm, das ProduzentInnen durch Schulungen zur Steigerung ihrer Ertragsleistung und Wirtschaftlichkeit verhelfen und sicherstellen soll, dass genug Kakaobohnen für die verarbeitende Industrie auf den Markt kommen.

| Stärken | Schwächen |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> + Einfache und unbürokratische Teilnahme am Nachhaltigkeitsprogramm + Unterstützung zur Steigerung der Produktivität der Bäuerinnen und Bauern durch umfassende Schulungen | <ul style="list-style-type: none"> - kein abgesicherter Mindestpreis - Prämien sind nicht vorgeschrieben, sondern müssen von den Bauern selbst mit Händlern verhandelt werden - keine Vorfinanzierung oder Kreditvergabe möglich - Mangelnde Mitbestimmung der ProduzentInnenorganisationen - kein Verbot für Gentechnik-Saatgut - Anteil an zertifizierten Zutaten muss nicht bei 100% liegen. (Labelvergabe bereits ab einem Kakao-Anteil von 90%) - mangelnde Informationsarbeit in den Konsumländern zu entwicklungspolitischen Themen |

Glaubwürdigkeit der Kontrollen:

Für die Siegelverwendung genügt die Registrierung auf dem Onlineportal von UTZ und ein Vertrag mit einer autorisierten Zertifizierungsstelle. HändlerInnen und HerstellerInnen müssen die Kriterien für die Lieferkette („Chain of Custody“) und ProduzentInnen die Kriterien des Verhaltenskodex („Code of Conduct“) einhalten. Unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren die Farmen auf die Einhaltung der Standards.



Rainforest Alliance www.rainforest-alliance.org/de

Rainforest Alliance ist eine unabhängige Umweltorganisation mit Sitz in New York (USA), die seit 1987 gegen die Abholzung des Regenwaldes zur Ausweitung von Anbauflächen ankämpft. Sie ist Mitglied im Sustainable Agriculture Network (SAN), das neun Umweltorganisationen und ProduzentInnen umfasst und internationale Standards für nachhaltige Landwirtschaft festsetzt. Als Nachhaltigkeitsprogramm deckt sie jedoch nicht nur ökologische Aspekte ab, sondern definiert auch klare soziale Kriterien, die für eine Siegelvergabe eingehalten werden müssen. Das Siegel von Rainforest Alliance darf auf Produkten verwendet werden, sobald diese einen Anteil von zertifizierten Kakao von mindestens 30 Prozent beinhalten. Damit will man der Industrie den Einstieg erleichtern. Die LizenznehmerInnen verpflichten sich jedoch in dem so genannten Smart Source Plan den Anteil innerhalb von fünf Jahren auf mindestens 90% zu erhöhen. Laut Angaben von Rainforest Alliance beziehen 70% aller LizenznehmerInnen zu 100% zertifizierten Kakao.

Ziel:

Rainforest Alliance zielt auf eine nachhaltige und umweltgerechte Landwirtschaft zur Bewahrung eines gesunden und entwicklungsfähigen Lebensraumes ab. Mithilfe von umfassenden Schulungen sollen die Anbaumethoden verbessert werden und dadurch den ProduzentInnen ein nachhaltiges Einkommen ermöglicht werden.

| Stärken | Schwächen |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> + setzt internationale Standards zum Schutz der Umwelt + Bauern erhalten Schulungen zu nachhaltigem Kakaoanbau + ruft zertifizierte Unternehmen zur Kooperation mit der lokalen Verwaltung sowie der Beteiligung an regionalen Projekten auf (z.B.: Schulbau, Wasserversorgung, ...) + Verbot von Gentechnik-Saatgut | <ul style="list-style-type: none"> - kein abgesicherter Mindestpreis - Prämien sind nicht vorgeschrieben, sondern müssen von den Bauern selbst mit Händlern verhandelt werden - keine Vorfinanzierung oder Kreditvergabe möglich (jedoch wird im Rahmen des Sustainable Financing Program Unterstützung angeboten, um Kredite von Banken zu erhalten) - mangelnde Mitbestimmung der Produzentenorganisationen - Anteil an zertifizierten Zutaten muss nicht bei 100% liegen (Labelvergabe bereits ab einem Anteil von 30%) - mangelnde Informationsarbeit zu entwicklungspolitischen Themen in den Konsumländern |

Glaubwürdigkeit der Kontrollen:

Um das Rainforest Alliance Zertifikat zu erhalten, müssen sich die Betriebe durch KontrolleurInnen, die von der Tochtergesellschaft IOAS (International Federation of Organic Agriculture Movements) akkreditiert sind, jährlich überprüfen lassen.

Abschlussbewertung

FAIRTRADE, UTZ und Rainforest Alliance verfolgen ähnliche Ziele mit unterschiedlichen Ansätzen. Alle drei stehen für die Wahrung internationaler Menschen- und ArbeiterInnenrechte, dem Verbot ausbeuterischer Kinderarbeit, Verbesserung landwirtschaftlicher Praxis und Umweltschutz. UTZ hat in erster Linie zum Ziel über Schulungsmaßnahmen den Kakaoanbau produktiver und ressourcenschonender zu machen. Dadurch sollen höhere Einkommen für die ProduzentInnen erzielt werden und die Industrie ausreichend mit Kakaobohnen versorgt werden. Rainforest Alliance zeichnet sich dadurch aus, dass sie die Standards im Bereich Umweltschutz festlegt, welche deutlich über gesetzlich vorgeschriebenen Mindeststandards liegen. FAIRTRADE und UTZ orientieren sich an diesen Standards. Rainforest Alliance ist jedoch nicht mit den Vorgaben eines Biosiegels vergleichbar und kann ein solches auch nicht ersetzen. FAIRTRADE verfolgt einen entwicklungspolitischen Ansatz und greift auch direkt in die Preisgestaltung



und Finanzierung ein, da sie der Meinung sind, dass am freien Markt aufgrund struktureller Benachteiligung keine existenzsichernden Einkommen erzielbar sind. Zudem ist die gleichwertige Mitbestimmung für ProduzentInnenorganisationen zur Standardentwicklung sowie die Unterstützung von Kooperativen bei FAIRTRADE ein klares Signal und unterstreicht das Bekenntnis zur Demokratisierung von Wertschöpfungsketten. Mindestpreise, Prämien und Organisation sollen allesamt den Menschen Entwicklungsperspektiven bieten und sie aus der Armut führen. Um größere Effizienz und Klarheit für die ErzeugerInnen hervorzubringen, arbeiten FAIRTRADE, Rainforest Alliance/SAN und UTZ gemeinsam daran, die Komplexität und die Kosten für die ProduzentInnen zu reduzieren. So sollen die Standards in Kernbereichen (ArbeiterInnenrechte und Umweltschutz) sukzessive harmonisiert und eine größere Effizienz bei Kontrollen erreicht werden.



Europäisches Bio-Gütesiegel

Keines der genannten Siegel entspricht den ökologischen Anforderungen eines BIO-Siegels. Daher beim Einkauf zusätzlich auf das europäische BIO-Siegel achten.



WFTO wfto.com

Neben den drei vorgestellten Gütesiegeln gibt es ErzeugerInnen die unter den Standards der World Fairtrade Organisation (WFTO) produzieren. Dazu gehören EZA, GEPA und EL PUENTE, deren fair gehandelte Produkte vor allem in so genannten Weltläden verkauft werden. Die WFTO wurde 1989 gegründet und fungiert als Dachorganisation für faire Handels- und Nachhaltigkeitsprogramme in ca. 70 Ländern. Sie ist das einzige globale Netzwerk, das sich aus AkteurInnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Produktion bis zum Verkauf – zusammensetzt. Durch einen dreistufigen Monitoring-Prozess für registrierte Mitglieder soll die Transparenz und Glaubwürdigkeit entlang der Wertschöpfungskette laufend durch interne und externe Kontrolle, Evaluierung und Weiterentwicklung gewährleistet werden. WFTO-Standards orientieren sich an den 10 Prinzipien des fairen Handels. Laut WFTO entstehen faire Preise durch beidseitiges Einverständnis, einem gemeinsamen Dialog und durch Partizipation.

Gemeinsame Verantwortung

Es ist wichtig zu erwähnen, dass es sich bei Zertifizierung und Nachhaltigkeit nicht um das gleiche handelt; Zertifizierung ist lediglich ein Teilbereich eines größeren Ganzen. Es kann ein wichtiges Werkzeug sein, um nachhaltigen Kakaoanbau zu unterstützen, aber sie löst nur einen Teil der offensichtlichen Probleme und funktioniert nur wenn alle oben erwähnten Komponenten und AkteurInnen verantwortungsbewusst handeln. Der Einfluss von Standards und Zertifizierungen ist beschränkt, wenn sie nicht in ein ganzheitliches Konzept integriert werden. Ein weitergefasstes Konzept von Nachhaltigkeit ist die gemeinsame Verantwortung, alle AkteurInnen betreffend, auch die Industrie und die Regierungen der Länder, in denen Kakao angebaut wird, und nicht nur die Zertifizierungsinstitutionen.²¹

Die vorliegende Kurzfassung und die dazugehörige Langversion des Berichtes wurden im Rahmen des von der EU geförderten Projekts „Supply Change – Make Supermarkets Fair“ erstellt. Im Rahmen der Kampagne hat sich eine Gruppe von zivilgesellschaftlichen Organisationen aus ganz Europa und dem Globalen Süden zusammengeschlossen, um gemeinsam für eine faire und nachhaltige Produktion von Supermarkt-Eigenmarken einzutreten! Europaweit setzten Supermarkt-Ketten in den vergangenen Jahren verstärkt auf die Produktion von Eigenmarken. Würden diese Produkte nachhaltiger produziert, hätte dies positive Effekte auf die Umwelt und die Lebens- und Arbeitsbedingungen von Millionen Menschen in den Ländern des Globalen Südens. Doch die Realität ist eine andere: Ausbeutung in Fabriken und auf den Plantagen stehen auf der Tagesordnung. Supply Change will zu Änderungen beitragen!

Literatur

- 1 International Cocoa Organization (2013): Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XXXIX No.2, Cocoa Year 2012/13, Tabelle 37
- 2 International Cocoa Organization (2013): Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XXXIX No.2, Cocoa Year 2012/13, Tabelle 41
- 3 International Cocoa Organization (2015): Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XLI No.4, Cocoa year 2014/2015 (http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/46-statistics-production.html, 01.03.2016)
- 4 World Cocoa Foundation (2012): Cocoa market update, S.1
- 5 Hütz-Adams, F/ Fountain, A.C. (2012): Cocoa Barometer 2012, S.3
- 6 Hütz-Adams, F/ Fountain, A.C. (2012): Cocoa Barometer 2012, S.3
- 7 VOICE Network (2015): Cocoa Barometer, S.42
- 8 Hütz-Adams, F/ Fountain, A.C. (2012): Cocoa Barometer 2012, S.5
- 9 Food Navigator (2011): Business Insights report. (www.foodnavigator.com, 4.2013)
- 10 Südwind et al. (April 2015): Factsheet „Die bittere Wahrheit über Schokolade“, S.2, Abbildung 2 (at.makechocolatefair.org, aktualisiert mit Zahlen aus: www.icco.org/about-cocoa/chocolate-industry, 2.2016)
- 11 VOICE Network (2015): Cocoa Barometer, S.34
- 12 Hütz-Adams (2012): Vor Kakaobaum bis zum Konsumenten. Die Wertschöpfungskette von Schokolade. Südwind e.V., S. 26
- 13 LMC International (2011): Cocoa Sustainability, S.2. (http://www.canacacao.org/uploads/smartsection/19_LMC_WCF_Cocoa_Sustainability_Report_2012.pdf, 23.04.2013)
- 14 International Labor Rights Forum (2014): The Fairness Gap, S. iii
- 15 Tulane University (2015): 2013/2014 Survey Research on Child Labor in West African Cocoa Growing Areas, Two-Page-Summary, S. 2 (<http://www.childlaborcocoa.org/index.php/2013-14-final-report>, 12.2.2016)
- 16 International Labor Rights Forum (2014): The Fairness Gap, S. 5
- 17 International Labor Rights Forum (2014): The Fairness Gap, S. 7
- 18 VOICE Network (2015) Cocoa Barometer, S. 16
- 19 Mahob,R.J. et al. (2014): 2014 Pesticides use in cocoa sector in Cameroon: characterization of supply source, nature of actives ingredients, fashion and reasons for their utilization. Int. J. Biol. Chem. Sci. 8(5): 1976-1989
- 20 Akua K. Antwi-Agyakwa et al. (2015): 2015 Insecticide Use Practices in Cocoa Production in Four Regions in Ghana. West African Journal of Applied Ecology, Vol. 23(1), S. 39–48
- 21 VOICE Network (2015): Cocoa Barometer, S. 20