KAKAO

Produktinformation der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) 2021

«Fairtrade hat nicht nur mein eigenes Leben verbessert, sondern auch das Leben und Wirken der gesamten Gemeinde. Wir bekommen bessere Preise und Fairtrade fördert zusätzlich Projekte wie den Strassenbau und Schuleinrichtungen.»

Felix Antonio Santana Then, Kakaobauer Cooproagro, Dominikanische Republik

Herausforderungen im Kakaoanbau

In mehr als 30 Entwicklungsländern wird Kakao angebaut – rund 14 Millionen Menschen bestreiten ihren Lebensunterhalt damit. Kakao ist oftmals die einzige Einnahmequelle dieser Familien und die Mehrheit von ihnen lebt unterhalb der Armutsgrenze von zwei US-Dollar pro Tag und Person. Die Kakaoproduzenten – insbesondere in Westafrika – sind mit grossen Herausforderungen konfrontiert. Dazu gehören tiefe Kakaopreise, schlechter Zugang zu Krediten, ungenügende Infrastruktur, fehlende Landtitel, Klimawandel und überalterte Plantagen. Die Armut führt nicht selten auch zu den schlimmsten Formen von Kinderarbeit.

Weshalb Kakao aus fairem Handel?

Fairtrade schafft Perspektiven für Kakaobauern und führt zu:

- Einer verbesserten Einkommenssituation und mehr finanzieller Stabilität.
- Selbstbestimmung und Verantwortungsübernahme dank Mitbestimmung in demokratisch organisierten Kooperativen.
- Investitionen in Produktivität und Qualität, Entwicklungsprojekte, wie den Bau von Schulen, Investitionen in Wasserprojekte oder medizinische Versorgung. Die Bauern entscheiden dabei demokratisch, wie sie die Fairtrade-Prämie verwenden wollen.
- Wichtiger Beitrag an die Entwicklung ländlicher Gegenden.
- Schutz von natürlichen Ressourcen und Förderung der Bio-Landwirtschaft.

Kinderarbeit im Kakaoanbau

Gemäss der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) müssen weltweit mehr als 168 Millionen Kinder zwischen fünf und siebzehn Jahren regelmässig arbeiten, 85 Millionen von ihnen unter extrem ausbeuterischen Bedingungen. Fast zwei Drittel aller Kinderarbeiter sind in der Landwirtschaft beschäftigt, häufig auch bei der Kakaoernte. Die internationalen Fairtrade-Standards verbieten jede Form von ausbeuterischer Kinderarbeit und Fairtrade engagiert sich, deren Ursachen zu bekämpfen um Ausbeutung von Kindern zu verhindern. Fairtrade bestärkt und unterstützt die Produzentenorganisationen darin, das Thema unter Miteinbezug von Kindern und Jugendlichen, aktiv anzugehen. So werden von den Kleinbauernkooperativen selbst initiierte Projekte realisiert, die zum besseren Schutz der jungen Gemeinschaftsmitglieder beitragen. Bildung spielt dabei eine zentrale Rolle – es gibt entsprechend viele Fairtrade-Prämienprojekte in diesem Bereich, so zum Beispiel der Bau von Schulen oder die Vergabe von Stipendien. Diese Projekte und die primär bei den Produzenten liegende Verantwortung zur Umsetzung und Evaluation der eigenen Ideen führen zu einer nachhaltigen Verinnerlichung der Problematik der Kinderarbeit und ihrer Bekämpfung.

Anbau und Produktion

Kakaobäume benötigen eine sorgfältige, intensive Pflege und ein feuchtes Klima. Ein ausgereifter Kakaobaum liefert bei der Haupternte 25 bis 100 Früchte. Pro Jahr gibt es zwei Ernten. Die Frucht oder Kakaoschote, die etwa 20 cm lang wird und 300 bis 500 Gramm wiegt, enthält 25 bis 75 Bohnen. Die Produktionsetappen sind: Anbau und Pflege, Ernte, Fermentation und Trocknung. Diese finden noch im Süden statt. In den Schokoladenfabriken der Industrieländer werden die Bohnen von der Qualitätskontrolle, dem Rösten, Brechen und Mahlen bis hin zur Extraktion in zahlreichen Schritten verarbeitet. Dann werden die Grundzutaten für die Zubereitung der Schokolade (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker) vermischt und durch Conchieren geschmacklich veredelt, raffiniert und homogenisiert. Anschliessend wird die Schokolade geformt und verpackt.

Zahlen und Fakten (2020)

- Pro Jahr werden weltweit rund 4.8 Mio. t Kakaobohnen produziert, gut Dreiviertel davon in Afrika.
- Der Kakaomarkt wird von einigen multinationalen Konzernen dominiert, die über 60 % der Verarbeitung kontrollieren.
- 323 Kleinbauernorganisationen bestehend aus 322‘400 Kleinbauern verfügen in über 20 Ländern über eine Fairtrade-Zertifizierung für Kakao.
- Ghana, Elfenbeinküste, Dominikanische Republik, Peru und Ecuador exportieren am meisten Fairtrade-Kakao.
- Weltweit werden ca. 261‘000 t Fairtrade-zertifizierter Kakao verkauft und damit 44.4 Mio. Euro Prämie generiert.
- Die Schweiz ist mit 9.9 kg pro Einwohner im Schokoladenkonsum weltweit in Führung.
- Rund 14 % des im Schweizer Detailhandel verkauften Kakaos oder 6 578 t Kakaobohnen wurden fair gehandelt. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einem Wachstum von 8 %. Der Bio-Anteil bei Fairtrade-Kakao beträgt 13 %.
- Die volumenmässig wichtigsten Kakao-Kooperativen für den Schweizer Markt stammen aus der Dominikanischen Republik und Ghana.

Wo findet man Kakao mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel?

Schokolade und Kakaoprodukte aus fairem Handel gibt es im Detailhandel, in Welt- und Bioläden sowie in Restaurants. Detaillierte Informationen:
www.maxhavelaar.ch/produktfinder

Angebot

Schokoladenprodukte (Tafeln, Oster- und Weihnachtsartikel, Branchli, Pralinés, Riegel, Dragées), Schokoladen- und Kakaopulver, Schokolade-Brotaufstrich und -Backzutaten. Kakao als Zutat in Biskuits, Backwaren, Zerealien, Glacé, Milchgetränken und Joghurt.

Internationales Netzwerk und Kontrollen

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) ist Mitglied des internationalen Dachverbandes Fairtrade International. Fairtrade International legt die Standards des fairen Handels fest und unterstützt die Produzenten im Süden bei deren Umsetzung. Die Produzenten spielen dabei als gleichberechtigte Miteigentümer des Fairtrade-Systems eine aktive Rolle.
Die Zertifizierungsstelle FLOCERT GmbH ist eine ISO 17065 akkreditierte Zertifizierungsorganisation, welche die Produzenten und Händler unabhängig auf die Einhaltung der Fairtrade-Standards zertifiziert und kontrolliert.
www.fairtrade.net
www.flo-cert.net

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)

Die 1992 von sechs grossen Schweizer Hilfswerken gegründete Max Havelaar-Stiftung ist eine Non-Profit-Organisation, die in der Schweiz das Fairtrade-Label für nachhaltig angebaute und fair gehandelte Produkte vergibt. Als Mitglied von Fairtrade International verbessert Max Havelaar durch fairen Handel das Leben von Kleinbauern und Plantagenarbeiterinnen in Entwicklungs- und Schwellenländern, betreibt aber selbst keinen Handel. Hauptaufgaben der Max Havelaar-Stiftung sind die Schaffung von Marktzugang für Fairtrade-Produkte sowie die Informations- und Sensibilisierungsarbeit für den fairen Handel in der Schweiz.

Stifterorganisationen:
Swissaid, Fastenopfer, Caritas, HEKS, Helvetas, Brot für alle

Fairtrade Max Havelaar ist das bekannteste Nachhaltigkeits-Label in der Schweiz mit den höchsten Zustimmungs- und Vertrauenswerten.

Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)
Limmatstrasse 107, CH-8005 Zürich
T +41 44 278 99 00
info@maxhavelaar.ch
gastro@maxhavelaar.ch
www.maxhavelaar.ch