



## Interview

# Fairer Handel allein kann die Probleme nicht lösen

Obwohl heute etwa zwanzigmal so viel fairer Kakao erzeugt wird, wie noch vor sechs Jahren, geht es den meisten Kakaobauern miserabel. **Heidi Tiefenthaler** fragte **Friedel Hütz-Adams**, Kakao-Experte der NGO Südwind, nach den Gründen.



**Friedel Hütz-Adams** ist einer der Autoren des Kakaobarometers 2015. Er ist Mitarbeiter von Südwind e.V., einem Institut in Bonn, das sich für eine gerechtere Weltwirtschaft einsetzt.

**Slow Food Magazin:** Das Kakaobarometer 2015 malt ein ziemlich düsteres Bild von der Situation der Kakaobauern. Hat der faire Handel denn nichts bewirkt?

**Friedel Hütz-Adams:** 2009 war ein Prozent der Welternte zertifiziert, heute streben wir auf die 20-Prozent-Marke zu. Es hat also schon Riesenfortschritte im fairen Handel gegeben. Trotzdem können viele Probleme der Kakaobauern von den Standardorganisationen alleine nicht gelöst werden. Wenn Sie beispielsweise als Kakaobauer im Hinterland von Ghana sitzen, haben Sie hohe Transportkosten. Diese Kosten kann nur der Staat senken, indem er bessere Straßen baut.

### Wer ist noch gefragt?

Die großen Schokoladeproduzenten. Der Fairtrade-Mindestpreis von 2000 Dollar plus 200 Dollar Prämie ist ein Kompromiss. Er sichert vielleicht das absolute Minimal-Einkommen eines Bauern, ist aber nicht wirklich existenzsichernd. Einen höheren Preis tragen die Unternehmen jedoch nicht mit. Sie verweisen dann immer auf einen umkämpften Markt.

### Geht es denn den zertifizierten Bauern wenigstens besser als den anderen?

Mit Zertifizierungen werden in aller Regel zuerst jene Bauern erreicht, die

schon in irgendeiner Form, zum Beispiel in einer Kooperative, organisiert sind. Das heißt, man erreicht vor allem jene rund zwanzig Prozent, denen es ohnehin schon etwas besser geht. Alle Organisationen haben Probleme, die anderen 80 Prozent zu erreichen. Jene, denen es oft am schlechtesten geht.

Die zertifizierten Bauern haben meist Zugang zu Fortbildungen. Das verbessert ihre Lage schon. Die Prämie, also der Aufschlag, den sie von den Standardorganisationen für ihren zertifizierten Kakao bekommen, macht meiner Meinung nach weniger aus.

### Worin unterscheiden sich die verschiedenen Label?

Die Siegel haben unterschiedliche Schwerpunkte. Die wichtigsten Arbeitsschutzvorgaben der Internationalen Arbeitsorganisation sind in allen Standards enthalten. Gepa hat wahrscheinlich insgesamt den höchsten Standard, dafür sind die ökologischen Kriterien der Rainforest Alliance höher. UTZ Certified hat dagegen seine Trainingsprogramme am weitesten entwickelt und geht in Richtung Produktivitätssteigerung, aber auch Diversifizierung gute Wege.

### Teilweise wird bemängelt, dass die Fortbildungen zu einseitig auf steigende Erträge abzielen.

Sie müssen erst einmal klären, woher das Geld für diese Fortbildungen kommt. Keine der Standardorganisationen hat die Mittel, Trainingsmaßnahmen im großen Stil durchzuführen. Diese werden in der Regel über die Entwicklungszusammenarbeit finanziert, oder aber – und das ist meistens der Fall – von Kakaounternehmen. Oft streben diese an, mit den Fortbildungen den Ertrag pro Hektar zu verdoppeln oder sogar zu verdreifachen. Das erreicht man nur mit besserem Pflanzmaterial, mit mehr Dünger und Pestiziden. Dafür fehlen den Bauern aber die Mittel. Sie könnten sich das für die Anfangsinvestitionen nötige Geld allenfalls leihen, finden aber meist eh keine Kreditgeber. Andererseits: Wenn alle erfolgreich die Produktion steigern würden, gäbe es in fünf



Die Kampagne setzt sich u.a. für eine faire Bezahlung von Kakaobauern und deren Arbeiter sowie gegen ausbeuterische Kinderarbeit ein.

→ [de.makechocolatefair.org](http://de.makechocolatefair.org)

Jahren vielleicht so viel Kakao, dass der Weltmarktpreis in den Keller ginge. Die Bauern säßen dann in einer finanziellen Falle.

**Die Kampagne »Make Chocolate Fair!« befürchtet, dass die Kinderarbeit zunimmt, wenn mehr produziert wird. Ist da etwas dran?**

Wenn ein Bauer eine Tonne getrockneten Kakao produzieren will, muss er bis zu zehn Tonnen Früchte ernten, nach Hause tragen, einzeln von Hand öffnen, beim fermentieren überwachen und dann trocknen. Wenn er seinen Ertrag verdoppeln will, muss er also bis zu 20 Tonnen ernten und so weiter. Wenn er aber zur Erntezeit kein Geld hat, um mehr erwachsene Arbeitskräfte einzustellen, kann er sich entscheiden, ob er den Mehrertrag verrotten lässt, oder aber seine Kinder zur Ernte einsetzt. Alles hängt davon ab, ob der Preis für den zusätzlich produzierten Kakao so ist, dass Arbeitskräfte finanzierbar sind.

**Also gibt es einen Zusammenhang?**

Das ist im Moment eine Befürchtung. Und das Erschreckende ist: Seit Jahren wird die Produktivitätssteigerung von vielen Unternehmen als Lösung der Kinderarbeitsproblematik propagiert. Gleichzeitig gibt es keine verlässlichen Zahlen darüber, ob das tatsächlich eintreten wird oder genau das entgegengesetzte Szenario.

**Was wäre ein besserer Weg?**

Der bessere Weg liegt irgendwo dazwischen: Die Fortbildungsprojekte sollten analysieren, wann eine Produktivitätssteigerung sinnvoll ist und wann vielleicht eher eine Effizienzsteigerung. Manchmal ist es sinnvoll, auf Mehrerträge zu verzichten, weil die zusätzlichen Kosten dafür zu hoch sind. Und die Bauern sollten in die Lage versetzt werden, unabhängiger vom Kakao zu werden, beispielsweise durch den zusätzlichen Anbau von Nahrungsmitteln. Viele Bauern, die unter den schwankenden Weltmarktpreisen für Kakao leiden, müssen gleichzeitig den Großteil ihrer eigenen Nahrung einkaufen.

**Ist es denn sinnvoll, mehr fairen Kakao zu produzieren? Bereits jetzt kann nur ein Teil der Ernte auch zu fairen Preisen verkauft werden.**

Die großen Kakaounternehmen wie Mars oder Ferrero haben mehr oder minder alle zugesagt, bis 2020 auf 100 Prozent nachhaltigen Kakao umzusteigen. Dafür gibt es aber noch nicht genug Rohware, denn diese Produzenten brauchen ganz bestimmte Qualitäten. Wenn Sie eine Milka-Schokolade kaufen, erwarten Sie, dass diese immer gleich schmeckt. Der Geschmack von Kakaobohnen aus ein und demselben Anbaugebiet kann aber allein durch das Wetter von Jahr zu Jahr variieren. Dann müssen die Unternehmen zum Beispiel Ware von



**Zum „Fairnaschen“!**

Was macht die NATURATA Herkunftsschokoladen so unwiderstehlich zart schmelzend? Pssst! Das Geheimnis liegt in der traditionellen Herstellung mit einer besonders langen Conchierdauer.

Vom Kakao bis hin zum Zucker: Die fair gehandelten Zutaten in bester Bio-Qualität stammen aus langjährigen Projekten. Mehr Infos dazu erhalten Sie unter:



## VERSCHIEDENE PRODUZENTEN – VERSCHIEDENE WEGE, SICH ZU ENGAGIEREN

### VIVANI

Vivani produziert seit dem Jahr 2000 Bioschokoladen im westfälischen Herford. Mit dem 2011 selbst entwickelten Zeichen »It's one world – stop child slavery« möchte Vivani ein Zeichen gegen Kinderarbeit setzen und den Konsumenten auf die Problematik aufmerksam machen. Das Unternehmen selbst prüft nach eigenen Angaben mit unangemeldeten Besuchen von Firmenvertretern und unabhängigen Experten, dass das Kinderarbeitsverbot auch bei den eigenen Lieferanten umgesetzt wird. Alexander Kuhlmann von Vivani: »Generell ist Kinderarbeit ja auch eher ein afrikanisches Problem, kein südamerikanisches. Wir kaufen keinen afrikanischen Kakao.« Auch das Kakaoland Dominikanische Republik sei wirtschaftlich besser aufgestellt als vergleichbare afrikanische Länder. Gleichzeitig engagiert sich das Unternehmen mit zwei Präventivprojekten in Haiti, wo die Gefahr von Kinderversklavung im südamerikanischen Raum am größten ist.

### RAPUNZEL

Als der schwäbisch Biopionier Rapunzel als erstes Unternehmen weltweit Bioschokolade herstellen wollte, reiste Firmengründer Joseph Wilhelm selbst in kakaoproduzierende Länder wie Bolivien, um die Landwirte vom ökologischen Anbau zu überzeugen. »Damals gab's erstens nicht für alle Produkte ein Fairhandels-Logo und zweitens keines, das 100 Prozent bio und 100 Prozent fair verbunden hat. Außerdem waren nur Kooperativen zugelassen. Und Joseph Wilhelm hat bei seinen Reisen auch sehr sozial-engagierte Familienunternehmen kennenge-

lernt, die man da nicht ausschließen wollte«, erzählt Eva Kiene von Rapunzel. Also hat das Unternehmen Anfang der 1990er-Jahre mit »Hand in Hand« ein eigenes Fairhandels-Programm aufgelegt und es bis heute beibehalten. Man pflege den direkten Austausch und einen »hautnahen Kontakt«, um zu prüfen, wie es den Familien wirklich geht. Seit 1998 gibt es den Hand-in-Hand-Fonds, den das Unternehmen gemeinsam mit der Deutschen Umwelthilfe verwaltet. Der Gegenwert von einem Prozent des gesamten Rohwareneinkaufs geht in diesen Fonds. Bis heute wurden 780 000 Euro in 176 Projekte investiert.

### NATURATA

Naturata mit Sitz im Landkreis Ludwigsburg produziert schon seit 1976 Biolebensmittel. Rund 40 Prozent seiner Produkte werden in bio-dynamischer Demeter-Qualität ausgeliefert. Der Biokakao für die Schokoladen stammt ausschließlich aus Südamerika. Mit den Tafeln aus der »Herkunftslinie« (z.B. Ecuador 42% Edelvollmilch) erfährt der Kunde ganz genau, woher der Rohstoff für seine Schokolade kommt. Das Unternehmen arbeitet langfristig mit Projekten und Kooperativen zusammen. »Außerdem sind unsere ganzen Schokoladen mit dem Fair-Trade-Siegel gelabelt«, sagt Liane Maxion von Naturata. Auch beim Umweltschutz engagiert sich das Unternehmen. Die Linien Chocolat, Praliné und Spécial tragen das myclimate Siegel. Es belegt, dass der bei Herstellung und Transport entstandene CO<sub>2</sub>-Ausstoß durch einen finanziellen Betrag kompensiert wird.

der Elfenbeinküste mit Ware aus Ghana oder Ecuador mischen, um den gleichen Geschmack hinzubekommen. Das heißt, für die Produzenten von Schokolade muss wesentlich mehr zertifizierter Kakao zur Verfügung stehen, als sie dann tatsächlich verarbeiten.

### Warum enthält faire Schokolade eigentlich nicht 100 Prozent fairen Kakao?

Erstens kriegen die Produzenten die gewünschte Geschmacksrichtung oft nur hin, wenn sie zertifizierte Ware mit Kakao mischen, der vielleicht gerade nicht zertifiziert zu haben ist. Und zweitens wird Kakao in riesigen Fabriken, die viele Zehntausend Tonnen Jahreskapazität haben, geröstet und vermahlen. Da können Sie die Produktionsstraße nicht zwischendurch leer fahren, um auf sortenreine Ware umzusteigen. Das geht nur in kleineren Fabriken. Dann haben sie aber auch wesentlich höhere Produktionskosten. Die höheren Preise für Gepa-Schokolade kommen zum Beispiel nur zum kleineren Teil durch höhere Prämien zustande. Die Schokolade wird hochwertiger und in kleineren Mengen verarbeitet und das kostet mehr Geld.

### Wenn ich also die teuerste faire Schokolade kaufe, heißt das nicht, dass der Bauer am meisten abbekommt?

Nein, das funktioniert nicht. Es kann sein, muss aber nicht.

### Aber eine UTZ-zertifizierte Schokolade, die ich für 50 Cent bei Aldi kaufe, kann doch nicht wirklich fair sein, oder?

Doch, das zeigt ein einfaches Rechenbeispiel: Wenn Sie eine 100-Gramm-Tafel Vollmilchschokolade kaufen, dann ist da für gut zehn Cent Kakao drin. Der Preisaufschlag für die Prämie beträgt zurzeit weniger als einen Cent. Er spielt also kaum eine Rolle.

### Jedes Siegel ist also besser als keines?

Genau, weil auch jedes Siegel seine besonderen Stärken und Schwächen hat. Gepa hat beispielsweise sicher die strengsten Kriterien, wird aber für die meisten Bauern nie erreichbar sein. UTZ, Transfair und die Rainforest Alliance gehen da mehr in die Breite und eben



**Hochland**  
*Hünzelmann*  
 KAFFEE

auch an schlechter funktionierende Kooperativen heran. Das Günstigste wäre, man würde das Beste aus allen Standards nehmen und daraus einen Megastandard und ein Siegel entwickeln.

**Bouga CacaO unterstützt die Bauern darin, ihre Kakaobohnen selbst zu verarbeiten. So will die Initiative die nachhaltige Entwicklung in der Region fördern. Ist das der Königsweg?**

Ich finde, das ist ein sehr spannender Ansatz, weil mehr Geld beim Bauern hängen bleibt. Schwierig ist nur, dass die Schokolade, die dort in kleinen Mengen produziert wird, immer relativ teuer sein wird. Und es wird Schwankungen im Geschmack geben. Aber das könnte auch eine interessante Nische werden, wie sie bei Kaffee bereits existiert. In den großen Supermärkten in Frankreich gibt es 30, 40 Sorten zertifizierten Kaffee aus verschiedenen Regionen. Da können sie testen, wie ein kongolesischer Mokka oder die Hochlandmischung aus Tansania schmeckt. Und ein bisschen Abenteuer ist auch gleich dabei: Man kauft etwas und guckt einfach mal, wie es schmeckt. ●

Info der Verbraucherinitiative zu den verschiedenen Siegeln,

→ [label-online.de](http://label-online.de)

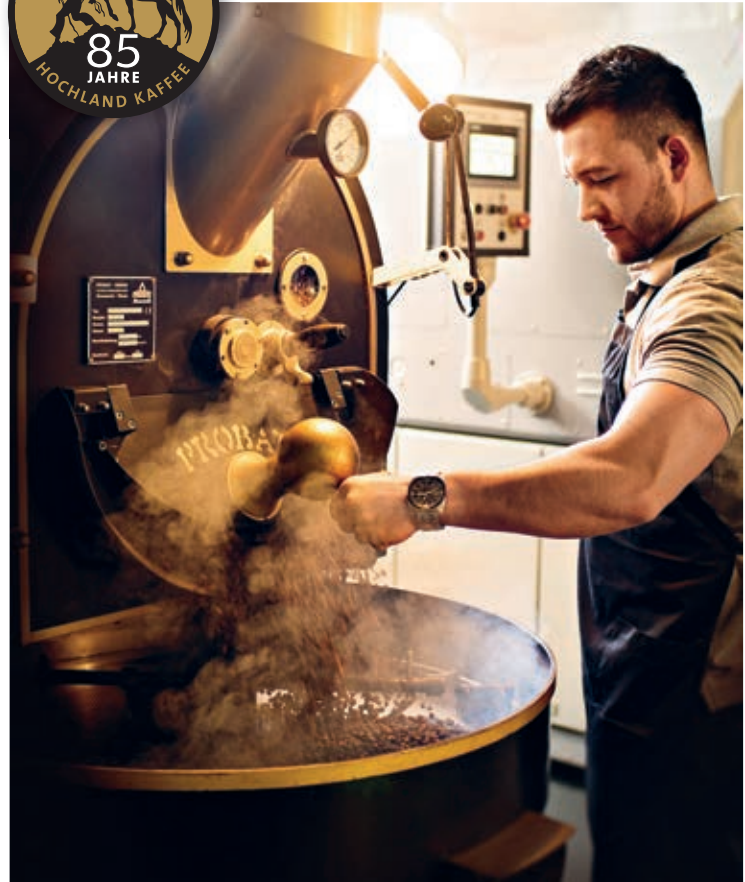
### Wer verdient am Kakao?

Das Kakao-Barometer 2015 bietet einen Überblick über die aktuellen Nachhaltigkeitsentwicklungen im Kakaosektor. Die thematischen Schwerpunkte sind die Wertschöpfung in der Lieferkette und existenzsichernde Einkommen für kleinbäuerliche Produzenten.



**Antonie Fountain, Friedel Hütz-Adams:**  
 Kakao-Barometer 2015

kostenlos als PDF unter  
 → [www.cocoabarometer.org](http://www.cocoabarometer.org)



## UNVERGLEICHLICHES BRAUCHT

*Geduld*

*Ernest Asanow, Röster bei Hochland*

Alles Gute braucht Zeit und das Besondere noch etwas mehr. Darum werden unsere Kaffeebohnen in kleinen Mengen bei circa 200° C geröstet und in aller Ruhe luftgekühlt. Durch Sorgfalt und Geduld entstehen unvergleichliche Spitzenkaffees, die dem Höchsten der Gefühle sehr nahe kommen.

**HOCHLAND KAFFEE – DER GESCHMACK VON HEIMAT!**

Hochland Kaffee Hünzelmann GmbH & Co. KG, 70597 Stuttgart  
 Telefon 0711.72 20 80. 0, [info@hochland-kaffee.de](mailto:info@hochland-kaffee.de), [www.hochland-kaffee.de](http://www.hochland-kaffee.de)

Wir sind Slow Food-Unterstützer