



Kakao

Produktinformation von TransFair (2011)

«Dieser sinnlose Krieg hat die Existenz der Farmer zerstört. Der Kakao bleibt unsere einzige Chance.»

Ebrahim Koroma, Kakaobauer aus Sierra Leone



Weshalb Kakao mit dem Fairtrade-Siegel?

Der Kakaomarkt wird von fünf multinationalen Konzernen beherrscht, die über 50 Prozent der Verarbeitung kontrollieren. Der Kakaopreis wird an Rohstoffbörsen festgelegt. Wenn der Preis tief ist, können Millionen kleiner Kakaoproduzenten oft nicht einmal ihre Produktionskosten decken.

Zahlen und Fakten

- Im Jahr 2010 betrug die Produktion von Rohkakao weltweit rund 3,6 Mio. Tonnen
- Deutschland importierte 331.866 Tonnen Rohkakao und gilt als einer der wichtigsten Standorte für die Weiterverarbeitung.
- Durchschnittlich konsumiert jeder Bundesbürger jährlich 3,8 kg reinen Kakao, das entspricht etwa 11,4 kg Schokolade.
- 2010 wurden in Deutschland rund 972 Tonnen Fairtrade-Schokolade verkauft, hinzu kommen 246 Tonnen Fairtrade-Kakaogetränke und 602 Tonnen Fairtrade-Eiscreme.
- 76 Prozent der Fairtrade-zertifizierten Schokoladen trage zusätzlich ein Bio-Siegel.
- Kakao mit dem Fairtrade-Siegel kommt aus Bolivien, Costa Rica, der Dominikanischen Republik, Ecuador, der Elfenbeinküste, Ghana, Nicaragua, Panama und Peru.

Fünf gute Gründe für Fairtrade

- Faire Mindestpreise und zusätzliche Fairtrade-Prämie für soziale, ökonomische und ökologische Entwicklung
- Verbesserte Arbeitsbedingungen, demokratische Organisation und Mitsprache für Arbeitende, Bäuerinnen und Bauern
- Umweltschonende Produktionsweise, Verbot von Gen-

technik, Liste verbotener Substanzen und Förderung des biologischen Anbaus

- Transparentes System, unabhängige Zertifizierung und Kontrolle
- Verbraucherinnen und Verbraucher leisten durch den Kauf von Fairtrade-Produkten einen direkten Beitrag, die Lebens-, Arbeits- und Umweltbedingungen der Menschen in den Anbauländern zu verbessern.

Fairtrade-Produzentenorganisationen erhalten garantiert:

- einen Fairtrade-Mindestpreis, der je nach Produkt (Kakaobohne, Butter, Pulver) und Bio-Anbau variiert: derzeit beispielsweise 2.000 USD/t für konventionell angebaute 2.300 USD/t für biologisch angebaute Kakaobohnen
- zusätzlich eine Fairtrade-Prämie in Höhe von 200 – 530 USD/t je nach Produktart für Investitionen in soziale, ökonomische oder Umwelt-Projekte
- Vorfinanzierungen, die die Produzentenorganisationen bis zu einer Höhe von 60% des Kaufpreises anfordern können.

Produzentenportrait

Ebrahim Koroma, 51, Kakaobauer, Millennium-Kooperative, Sierra Leone

Ebrahim Koroma hat sich im Schatten seiner Lehmhütte auf einer Holzbank niedergelassen. Die sengende Mittagssonne macht Arbeiten um diese Zeit beinahe unmöglich. Sein graues Hemd ist zerfetzt. Ebrahim Koroma ist Kakaobauer aus Poturu

Village im Osten Sierra Leones. Elf Jahre, von 1991 bis 2002, tobte hier einer der brutalsten Bürgerkriege in der Geschichte des schwarzen Kontinents. Ebrahim musste mit seiner Familie fliehen – als er endlich zurückkehren konnte, fand er seine rund zwei Hektar Land für den Kakaoanbau in einem erbärmlichen Zustand vor, das Gelände war über die Jahre zugewuchert.



Ebrahim Koroma ist Kakaobauer aus Potoru Village im Osten Sierra Leones.

Mittlerweile gehören ihr rund 7.000 Kakao- und Kaffeebauern an, ein Viertel davon Frauen. „Millennium“ ist eine beispielhafte Erfolgsgeschichte. Durch verbesserte Trocknungs- und Fermentierungsanlagen konnte die Zahl der schadhaften Bohnen von 13 auf acht Prozent gesenkt werden. Auch wenn die meisten Kakaobauern aus Sierra Leone Schokolade nie probiert haben, so könnte sie doch auch hier ihre euphorisierende Wirkung entfalten: Besserer Kakao bringt mehr Geld. Und mehr Geld bringt genug Reis, um gut durch die Hungermonate zu kommen.

Anbau und Produktion

Kakaobäume benötigen eine sorgfältige, intensive Pflege und ein feuchtes Klima mit einer Luftfeuchtigkeit von über 90 Prozent. Pro Jahr gibt es zwei Ernten. In der Ertragsphase liefert ein Kakaobaum 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 Produktionsphasen 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 Rosten, 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 (langsames Vermahlen der Bohnen bei leichter Erwärmung) geschmacklich veredelt, raffiniert und homogenisiert. Anschließend wird die Schokolade in Formen gegossen und verpackt.

Wo findet man Kakao mit dem Fairtrade-Siegel?

Fairtrade-Schokolade und -Kakaoprodukte gibt es in Supermärkten, in Welt- und Bioläden sowie in Drogerien und Cafés. Detaillierte Informationen:

www.fairtrade-deutschland.de

Sorten und Qualitäten

Tafelschokolade, Kakaopulver, Brotaufstrich, Trinkschokolade, Eiscreme Schokoladen-Kekse und Saison-Schokolade (Osterhasen, Weihnachtsartikel) mit Kakao aus biologischer und konventioneller Herstellung.

Internationales Netzwerk und Kontrollen

Der gemeinnützige Verein TransFair ist Mitglied der internationalen Organisation Fairtrade International (FLO). FLO legt die Fairtrade-Standards fest und unterstützt die Produzenten im Süden bei deren Umsetzung. FLO-CERT GmbH ist eine unabhängige Zertifizierungs- und Kontrollorganisation nach der ISO-Norm 65. Die ISO-Akkreditierung garantiert die Unabhängigkeit, Einheitlichkeit und Transparenz der Kontrollen.

www.fairtrade.net

www.flo-cert.net

TransFair in Kürze

TransFair e.V. vergibt das Fairtrade-Siegel für fair gehandelte Produkte aus benachteiligten Regionen des Südens und fördert das Bewusstsein für einen nachhaltigen Konsum. Waren mit dem Fairtrade-Siegel gibt es bundesweit in 36.000 Verkaufsstellen. Über 18.000 gastronomische Betriebe bieten Fairtrade-Produkte an. Das Fairtrade-Siegel gibt es für Kaffee, Kakao, Bananen, Reis, Quinoa, Blumen, Zucker, Honig, Baumwolle, Schokolade, Saft, Limonaden, Tee, Gewürze, Sportbälle, Früchte, Nüsse, Trockenobst und Wein.



TransFair e.V.
Remigiusstraße 21, 50937 Köln
T +49 (0)221 – 94 20 40 – 0
F +49 (0)221 – 94 20 40 – 40
info@fairtrade-deutschland.de
www.fairtrade-deutschland.de