



AB HEUTE KAUF ICH FAIR.

Fairer Handel am Beispiel Kakao

Die Kakaoproduktion

Geschichte

Archäologische Funde lassen darauf schließen, dass die Kakaopflanze schon etwa 1100 v. Chr. in Mittelamerika genutzt wurde. Beispielsweise sprachen die Mayas dem Kakao eine mystische Bedeutung zu. Als die spanischen Konquistadoren in das Reich der Azteken vordrangen, stießen sie in der Schatzkammer des letzten Aztekenkönigs, Moctezumas II, auf 25.000 Zentner Kakao. Die Azteken verwendeten die Kakaobohne als Zahlungsmittel und Opfergabe für die Götter und bereiteten daraus ein Getränk zu, das jedoch nur den höchsten Führern vorbehalten war. Bald gelangte das „braune Gold“ nach Europa und fand dort großen Anklang als Genussmittel. Ab dem 17. Jahrhundert wurde in der Folge Kakao in großem Umfang auf Plantagen angebaut. Zuerst lagen die Produktionsgebiete im nördlichen Südamerika, später verschob sich der Anbau nach Brasilien und in die Karibik und wurde ab dem 18. Jahrhundert auf verschiedene Kolonien weltweit ausgedehnt.¹

Charakteristika der Kakaopflanze

Der Kakaobaum (*Theobroma cacao*) ist ein Malvengewächs und kann bis zu 15 m hoch werden. Auf Plantagen wird er jedoch auf 4 m klein gehalten. Für die Kultivierung sind ein warmes Klima, nährstoffreiche Böden und ausreichend Wasser notwendig. Die 15-20 cm langen, gelben Früchte wachsen direkt am Stamm und werden ca. 500 g schwer. Unter einer harten Schale befinden sich 30-60 Samen, die in süßes, weiches Fruchtfleisch eingebettet sind. Aus diesen anfangs weißen Samen wird durch ein mehrstufiges Verfahren Kakaomasse gewonnen - die Grundsubstanz für die Herstellung von Schokolade.²



Die Verarbeitung der Kakaobohne

Nachdem die Früchte geerntet und mit einer Machete aufgeschlagen wurden, wird das Fruchtfleisch mit den darin befindlichen Samen zum Trocknen ausgebreitet. Dabei beginnt das Fruchtfleisch zu gären und entwickelt Temperaturen von ca. 50 °C. Dies führt dazu, dass die Samen nicht keimen und einen Teil ihrer Bitterstoffe verlieren. Innerhalb von 10 Tagen entwickeln die Kakaobohnen ihren typischen Geschmack, schrumpfen auf die Hälfte ihrer ursprünglichen Größe und verfärben sich braun. In diesem Zustand werden sie normalerweise in Säcke gefüllt und in schokoladeproduzierende Länder verschifft, wo die Weiterverarbeitung in Kakaomasse erfolgt.

¹ <http://en.wikipedia.org/wiki/Cacao>



AB HEUTE KAUF ICH FAIR.

Für die weitere Herstellung von Schokolade müssen die Kakaobohnen zuerst gereinigt und dann geröstet werden. Anschließend werden Kern und Schale voneinander getrennt. Die Kerne werden sodann zu Kakaomasse gemahlen. Durch Pressen wird daraus Kakaobutter und Kakaopulver gewonnen, die, je nach Sorte in unterschiedlichem Verhältnis, mit weiteren Zutaten, zu Schokolade gemischt werden.³

Der Kakao am Weltmarkt

Die Kakaobranche zeichnet sich durch eine starke Konzentration aus. Sieben Länder produzieren 91% der Kakaobohnen weltweit, fünf Unternehmen kontrollieren 80% des Handels, einige wenige Gesellschaften kontrollieren die weitere Verarbeitung und sechs multinationale Konzerne halten 80% des Schokoladenmarktes.⁴

Anbauggebiete weltweit

Mit einem Wert von über 3,3 Millionen Tonnen geernteter Kakaobohnen im Anbaujahr 2006/2007 gehört Kakao nach Erdöl und Kaffee zu den meistgehandelten Rohstoffen auf dem Weltmarkt. Fast 70 % der Kakaobohnen werden derzeit in Westafrika produziert.⁵

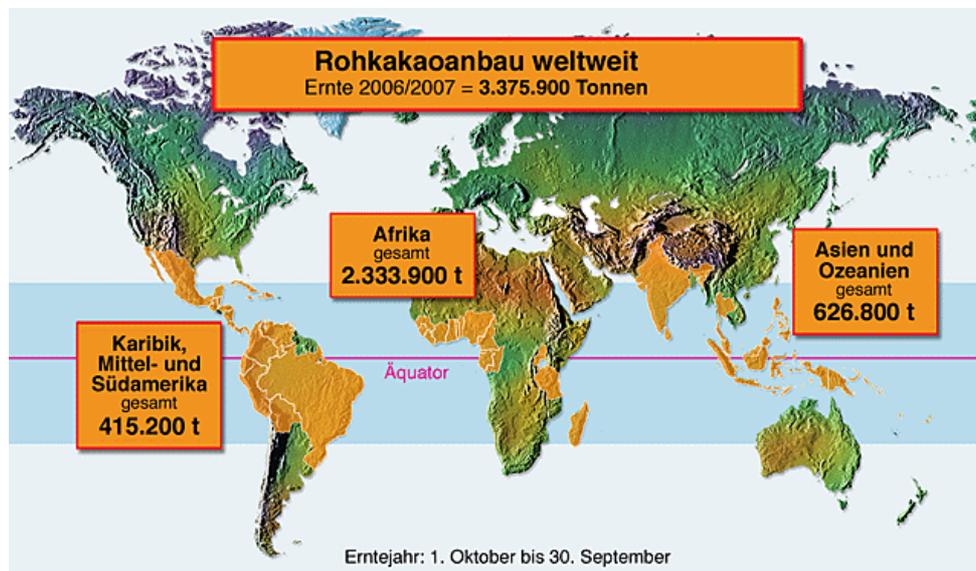


Abbildung: Kakaoproduktion nach Kontinenten 2006/07⁶

² <http://de.wikipedia.org/wiki/Kakaobaum>

³ <http://de.wikipedia.org/wiki/Kakao#Herstellung>

⁴ www.icco.org

⁵ www.icco.org

⁶ Quelle: www.kakaoverein.de, Stand: 2006/07



AB HEUTE KAUF ICH FAIR.

Der größte Produzent von Kakaobohnen ist die Elfenbeinküste mit knapp 40% der weltweiten Produktion, gefolgt von Ghana, Indonesien und Nigeria.

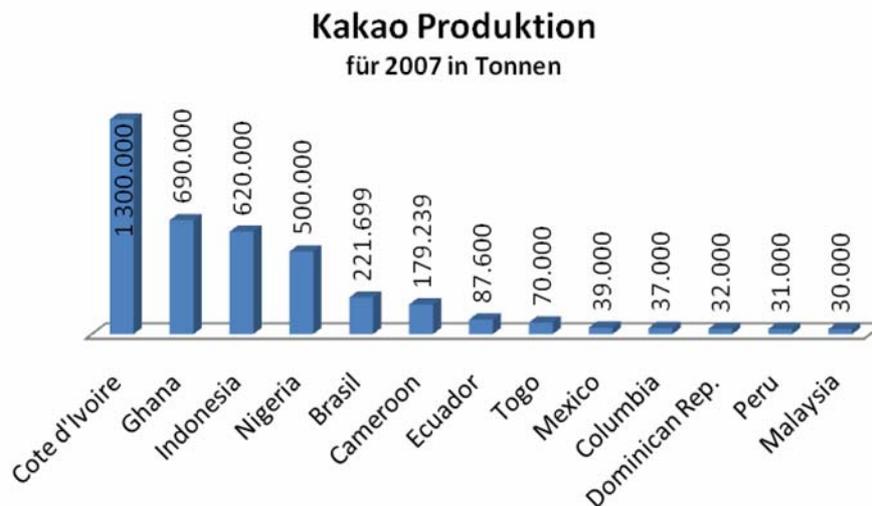


Abbildung: Kakaoproduktion weltweit 2007⁷

Problemfeld: Kinderarbeit

Die Elfenbeinküste ist nicht nur das Land mit der weltweit größten Kakaoproduktion, sondern auch das erschreckendste Beispiel in Sachen Kinderarbeit: ca. 600.000 Minderjährige schufteten auf den Plantagen, mindestens 12.000 davon sind Sklaven aus den Nachbarstaaten Mali, Togo und Burkina Faso. Als diese Umstände im Jahr 2001 an die breite Öffentlichkeit gerieten, wurde eine Initiative gestartet, mit dem Ziel, dass Kakao-Unternehmen eine Selbstverpflichtung zur Abschaffung der Kinderarbeit eingehen. Eine im Oktober 2007 veröffentlichte Studie der US-Universität Tulane präsentiert allerdings das ernüchternde Ergebnis, dass die Selbstverpflichtung bisher noch nicht umgesetzt wurde und sich die Situation nach wie vor nicht gebessert hat.⁸

⁷ Quelle: FAOSTAT / © FAO Statistics Division 2008 / 28. August 2008

⁸ Quelle: Frakfurter Rundschau: http://fr-online.de/top_news/?sid=1c27f5247eede15073c99d64abf80620&em_cnt=1304072



AB HEUTE KAUF ICH FAIR.

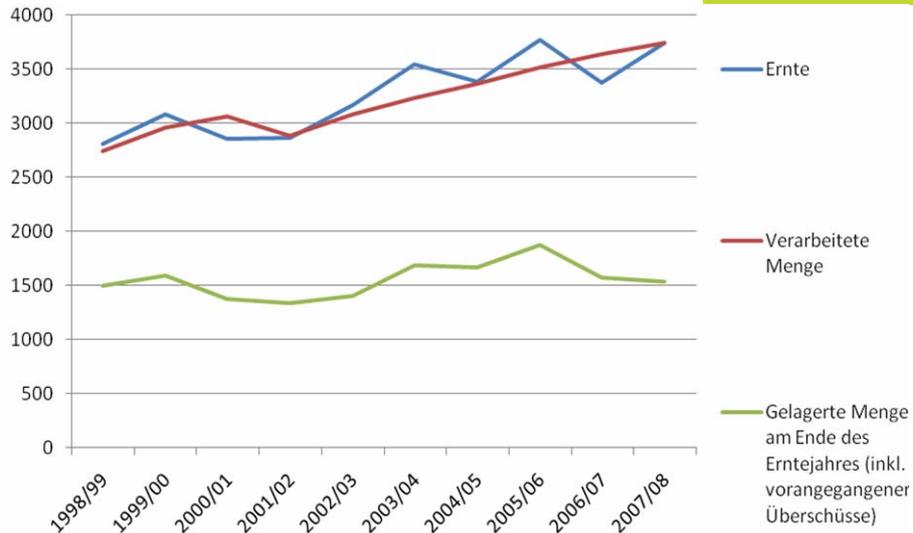


Abbildung: Ernte, Verarbeitete und Gelagerte Mengen Kakao in 1000 Tonnen⁹

Seit dem Erntejahr 2001/02 steigt die verarbeitete Menge an Kakaobohnen kontinuierlich an. Im Erntejahr 2006/07 überstieg diese sogar die Ernte um ca. 300.000 Tonnen und es musste im großen Umfang auf eingelagerte Bohnen zurückgegriffen werden. Für 2007/08 wird eine ausgeglichene Bilanz erwartet.

Import und Verarbeitung von Rohkakao

Die Weiterverarbeitung der Kakaobohnen findet meist in den Konsumentenländern, hauptsächlich in Europa, statt. Der größte Verarbeiter von Kakaobohnen sind die Niederlande mit 470.000 Tonnen im Erntejahr 2006/07, gefolgt von den USA mit 418.000 Tonnen und der Elfenbeinküste als größter afrikanischer Kakao-Verarbeiter mit 360.000 Tonnen.¹⁰

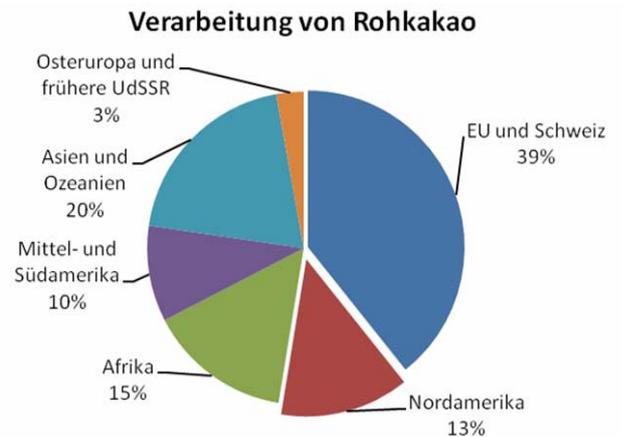


Abbildung: Anteil verschiedener Weltregionen an der Weiterverarbeitung der Kakaobohne (2006/2007)¹¹

⁹ Quelle: ICO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, XXXI, No.2 Cocoa Year 2007/08

¹⁰ Quelle: www.kakaverrein.de, Stand 2008

¹¹ Quelle: www.kakaverrein.de, Stand 2008



AB HEUTE KAUF ICH FAIR.

Konsum

Der überwiegende Teil der Endprodukte wird in den Industrieländern konsumiert. Europa ist hierbei Spitzenreiter mit jährlich fast 1,5 Millionen Tonnen Kakao (42% der Weltproduktion). Innerhalb Europas sind die Schweizer und Belgier die größten Kakao-Liebhaber mit einem jährlichen Pro-Kopf-

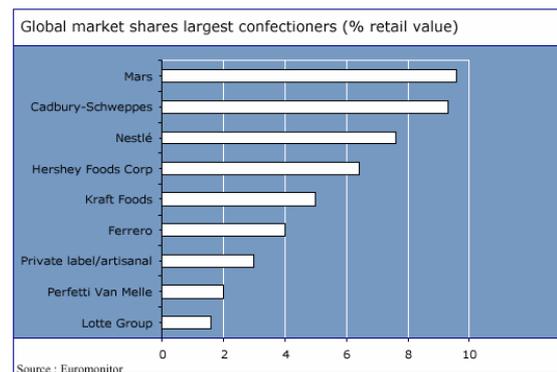
Verbrauch von rund 5 kg, Franzosen essen 4 kg Kakao jährlich.¹² In Österreich wurden 2004/2005 rund 30.000 Tonnen Rohkakao in Form von Schokolade, Schokoladenerzeugnissen und kakaohaltigen Waren konsumiert, was einen Pro-Kopf-Verbrauch von 3,65 kg entspricht.¹³

Auf die USA entfallen 12% des weltweiten Kakao-Konsums. Aber auch in den so genannten Entwicklungsländern steigen die Werte. In Afrika wurde 2006/2007 eine 514.000 Tonnen konsumiert (14,3 % der Weltproduktion).¹⁴

Großunternehmen

Der weltweite Kakao- bzw. Konfektmarkt wird von wenigen Großkonzernen dominiert. In den USA beherrschen Mars und Hershey Foods Corp den Markt. In der EU sind Cadbury-Schweppes, Nestlé, Kraft Foods und Ferrero führend.¹⁵

Abbildung: Globale Marktanteile der größten Süßwarenmultis (2005)



Im Jahr 2006 erwirtschafteten Cadbury Schweppes PLC (UK) einen Netto-Umsatz von 10.534 Mio. \$, Nestlé SA (Schweiz) 9.699 Mio. \$, Mars Inc. (USA) 9.500 Mio. \$, Ferrero (Luxemburg) 6.865 Mio \$ und Hershey Foods Corp. (USA) 4.976 Mio. \$.¹⁶ Da der Umsatz in den größten Absatzgebieten, den USA und Europa, nicht mehr steigt, richtet sich das Interesse der multinationalen Konzerne zunehmend auf bisher weniger erschlossene Märkte, wo der Schokoladenkonsum noch niedrig ist und die Bevölkerung stark anwächst, wie beispielsweise Brasilien, Mexiko, Indien und Südostasien.

¹² Quelle: www.kakaoverein.de

¹³ Quelle: www.kakaoverein.de

¹⁴ International Cocoa Organization (2006): Annual Report 2006/2007, <http://www.icco.org>

¹⁵ European Cocoa Association (2005): <http://www.eurococoa.com/activities/concoction/delodder.pdf> [Stand: September 2005]

¹⁶ Candy Industry - The Global Magazine of Chocolate and Confectionery (2007): <http://www.candyindustry.com/content.php?p=0&s=CI/2007/01>



AB HEUTE KAUF ICH FAIR.

Weltmarktpreis und FAIRTRADE-Mindestpreis

Der Weltmarktpreis von Kakao wird vorwiegend an den Rohstoffbörsen von London und New York festgelegt. Er gilt als einer jener Preise, die besonders anfällig für Schwankungen sind und wird daher auch oft für Spekulationszwecke missbraucht, was zu weiterer Instabilität beiträgt. Im Jahr 2000 fiel der Kakaopreis auf einen historischen Tiefstand von 800 US-Dollar je Tonne. Inzwischen ist auch der Weltmarktpreis wieder angestiegen. Politische Unruhen, zum Beispiel in der

Elfenbeinküste, haben zu einer Rohstoff-Verknappung geführt, was höhere Preise nach sich zog. So betrug der Weltmarktpreis im Jahr 2007 durchschnittlich 1.868 US-Dollar je Tonne. Im August 2008 lag er bei 2953,68 US-Dollar pro Tonne.¹⁷



The Cocoa Market 1994 - 2008: Comparison of Fairtrade & New York Exchange Prices



NB Fairtrade minimum price = \$1600/tonne + \$150 premium. When the New York price is \$1600 or above, then the Fairtrade price = New York price + \$150 premium.
© Fairtrade Foundation

Abbildung: Vergleich zw. Weltmarktpreis und FAIRTRADE Preis¹⁸

FAIRTRADE zahlt seinen ProduzentInnen einen fixen Mindestpreis, der unabhängig vom aktuellen Weltmarktpreis ein regelmäßiges Einkommen garantiert. Übersteigt der Weltmarktpreis den

¹⁷ Quelle: www.icco.org/statistics

¹⁸ Quelle: www.fairtrade.net



FAIRTRADE-Mindestpreis von 1.600 US-Dollar je Tonne, wird den ProduzentInnen der höhere Preis gezahlt. Außerdem erhalten die Partner-Kooperativen eine zusätzliche Sozialprämie von 150 \$ je Tonne für die gemeinschaftliche Verwendung und 200 US-Dollar Bioaufschlag, wenn der Anbau auf ökologische Weise erfolgt.¹⁹

Kakao im FAIRTRADE System

Welche Kriterien erfüllen die FAIRTRADE® Kakao-ProduzentInnen?

Der Faire Handel mit Kakao fördert gezielt die Kleinbauernfamilien, die sich in Genossenschaften organisiert haben. Genossenschaften, die ihren Kakao zu fairen Bedingungen verkaufen wollen, verpflichten sich vertraglich zur Einhaltung folgender Kriterien:

- Die Genossenschaften müssen politisch unabhängig sein und eine demokratische Struktur aufweisen.
- Bei den Genossenschaftsmitgliedern handelt es sich überwiegend um kleinbäuerliche Familienbetriebe.
- Die Kleinbauern sind an allen wichtigen Entscheidungen ihrer Genossenschaft direkt und demokratisch beteiligt. Dies gilt insbesondere für die Verwendung des Mehrerlöses aus dem Fairen Handel.

Die Organisationen setzen sich für eine nachhaltige Entwicklung von Ökologie, Bildung und Frauenförderung ein.

Was müssen Importeure und Hersteller für das FAIRTRADE-Gütesiegel tun?

Nur wer sich vertraglich verpflichtet, die Kriterien des Fairen Handels einzuhalten und diese auch von FAIRTRADE kontrollieren lässt, darf seinen Kakao und seine Schokolade mit dem FAIRTRADE Gütezeichen auszeichnen.

- Kakao wird nur bei Produzentenorganisationen gekauft, die im FLO-Produzentenregister verzeichnet sind.
- Kaufverträge werden zu den festgelegten Mindestpreisen abgeschlossen. Die HandelspartnerInnen sehen langfristige Beziehungen vor.
- Für Schokolade mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel müssen alle Zutaten, die mit FAIRTRADE-Gütesiegel erhältlich sind, zu 100% fair gehandelt sein. Zutaten, für die FAIRTRADE keine

¹⁹ <http://www.fairtrade.net>



AB HEUTE KAUF ICH FAIR.

Kriterien entwickelt hat, dürfen nicht aus Quellen stammen, die mit dem Grundgedanken des Fairen Handels unvereinbar sind (zum Beispiel Kinderarbeit).

- Importeure und Hersteller müssen Kontrollen von FAIRTRADE und unabhängigen WirtschaftsprüferInnen zulassen.
- Für die Verwendung des FAIRTRADE-Gütesiegels müssen die LizenznehmerInnen zusätzlich eine Lizenzgebühr entrichten. Sie beträgt für Trinkkakao 0,16 Euro pro Kilo, für ein Kilo Schokolade 0,22 Euro pro Kilo. Diese Gebühr schmälert nicht das Einkommen der ProduzentInnen, denn sie wird zusätzlich zu dem festgelegten FAIRTRADE-Mindestpreis bezahlt

FAIRTRADE® Kakao-ProduzentInnen weltweit

Derzeit sind weltweit 39 Kakao-Produzentenorganisationen in Afrika und Lateinamerika in das FAIRTRADE System integriert. Die Kooperativen befinden sich in Belize, Bolivien, Kamerun, Costa Rica, Dominikanische Republik, Ecuador, Ghana, Haiti, Indien, Elfenbeinküste, Mexiko, Nicaragua, Panama, Peru und Sierra Leone.²⁰

Verkaufsvolumen von FAIRTRADE® Kakao

FAIRTRADE® Kakao wird bereits in 19 Staaten angeboten. Vor allem in den USA ist der Absatz innerhalb kurzer Zeit sprunghaft angestiegen. Europaweit wird am meisten FAIRTRADE® Kakao in Großbritannien und Frankreich verkauft.

Fairtrade cocoa sales volumes

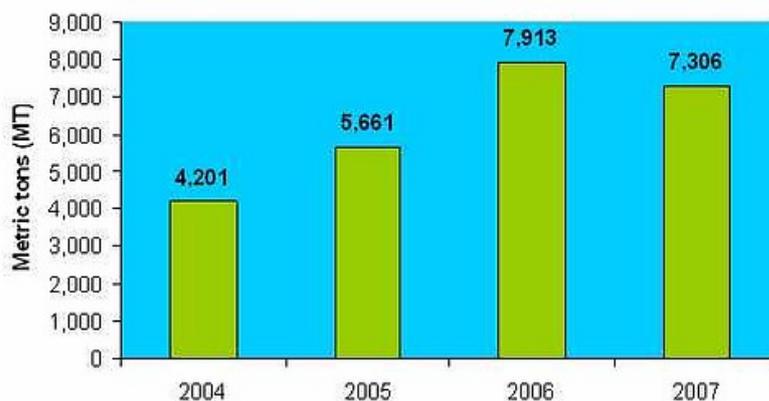


Abbildung: Absatz von FAIRTRADE® Kakao 2004 - 2007, Quelle: FLO²¹

²⁰ <http://www.flo-cert.net/operators.php?id=10>

²¹ <http://www.fairtrade.net/cocoa.html>



FAIRTRADE® Kakao in Österreich

Gemessen am Umsatz, ist Schokolade, zusammen mit Bananen, der wichtigste FAIRTRADE zertifizierte Rohstoff in Österreich. Im Jahr 2007 wurde FAIRTRADE® Schokolade im Wert von 15,2 Mio Euro verkauft (Bananen: 15,4 Mio Euro), das entspricht 466 Tonnen Schokolade (+ 31% gegenüber dem Vorjahr).

Produkte

Trinkkakao:

EZA, Schweitzer Van Houten, Bioart

Pralinen, überzogene Früchte, etc.:

EZA, Bioart

Schokoladetafeln:

Zotter, EZA, Bioart

Kekse und Waffeln:

EZA

Schokoriegel:

EZA

Schokodrinks:

Schweitzer

Einen aktuelle Überblick finden Sie auch unter: <http://www.fairtrade.at/?thema=produkte>



AB HEUTE KAUF ICH FAIR.

FAIRTRADE Kakao Kooperative in Ghana Kuapa Kokoo Union - KKU

Nachdem man in Ghana 1992 die bis dahin ausschließlich staatliche Kakaovermarktung auch für private Unternehmen zugelassen hatte, wurde im April 1993 die Kuapa Kokoo Union Ltd mit Sitz in Kumasi (Ashanti Region) gegründet. Von Beginn an wurde und wird dabei Kuapa Kokoo fachkundig und finanziell von einer holländischen und einer englischen NGO unterstützt. KKU war somit die erste staatlich unabhängige Vereinigung von KakaoproduzentInnen, die auch die Vermarktung des eigenen Kakaos übernommen hat und dezidiert mit dem Ziel angetreten ist, Interessensvertretung für die Bauern zu sein.



Die ProduzentInnen sind selbst EigentümerInnen der Handelsfirma Kuapa Kokoo Ltd. Der Export des Kakaos erfolgt nach wie vor über die staatliche Cocoa Marketing Company Ltd. Heute zählen ca. 45.000 Bauern und Bäuerinnen zu den Mitgliedern von KKU und produzieren mittlerweile über 37.000 Tonnen Kakao. Sie alle sind in insgesamt 500 so genannten „societies“ auf Basis von Dorfgemeinschaften organisiert und in die

Entscheidungsstruktur von KKU eingebunden: die Mitglieder der Basisgemeinschaften wählen auf lokaler Ebene ein Leitungsteam aus sieben Personen, aus deren Delegierte gewählt werden, die die Gruppe bei den Regional- und Generalversammlungen vertreten. Seit 1998 gibt es bei KKU ein Gender- und ein Bioprojekt. Eine Gleichstellungsbeauftragte organisiert Schulungen, initiiert Sparprogramme und Projekte, die zu größerer finanzieller Eigenständigkeit der Frauen bei Kuapa Kokoo führen sollen. Im Rahmen eines weiteren Projektes werden erste Pilotversuche zur Biologisierung der Produktion unternommen²².

Die Mitglieder von KKU sind Kleinbauern und -bäuerinnen aus fünf Regionen Ghanas (Western, Brong Ahafo, Ashanti, Central und Eastern Region). Für die Familien ist der Kakaoanbau der wichtigste Geldbringer. 95% des Jahreserlöses stammen aus dem Kakaoanbau. Neben Kakao werden aber auch noch andere Produkte wie Bananen, Cassava, Yams, Mais, Obst und Palmen angebaut, die vor allem der Selbstversorgung und dem Verkauf auf den lokalen Märkten dienen. Ein zusätzliches von KKU gefördertes Projekt soll vor allem den Frauen helfen, eigenes Einkommen zu erzielen: die Verarbeitung der Kakaoschalen zu Seife²³.



²² EFTA-Fair Trade Jahrbuch 2001-2003

²³ Vgl. EFTA-Fair Trade Jahrbuch 2001-2003