

Kakao / Schokolade

Schwerpunkt	Anbau des Kakao in Westafrika.
Problematik	Problem der Kinderarbeit, teilweise auch Kinderskaven. Projekte der Wirtschaft fruchten nicht, Fairer Handel immer noch gering
Alternativen	Schokolade aus Fairem Handel und biologischem Anbau.
Methoden	Schokoladenvergleich Tagesablauf Kinderarbeiter
Material	Schokoladentafeln/Verpackungen Bilder vom Kakaoanbau Graphiken Preisentwicklung, Konsum, etc.

Einstieg ins Thema Schokolade und Kakao

Bezug zum Thema und Geschäft schaffen:

„Wer von Euch isst gerne Schokolade?“ Hier werden sich sicherlich die meisten melden. Es kann auch nach Lieblingssorten gefragt werden.

„Hier stehen wir vor einem Geschäft in dem es Schokolade zu kaufen gibt, in vielen Sorten. Ein paar Packungen haben wir hier mal dabei und laden Euch ein, einen Blick darauf zu werfen: Woher kommt der Kakao in der Schokolade?“

Packungen der bekannten großen Marken wie Milka, Sarotti, Lindt, etc. bieten keinerlei Informationen über die Herkunft des Kakaos und auch nicht über die Produktionsbedingungen auf den Plantagen

Info Kakao geben:

Hier die wichtigsten Infos zum Thema geben, vor allem über die Anbauggebiete, aus denen der meiste Kakao kommt. Dies kann mit Bildern verdeutlicht werden oder auch mit der Weltkarte/Globus. Ihr könnt auch nachfragen, ob schon jemand dort war, (was eher unwahrscheinlich ist) und aufzeigen, wie wenig wir Bescheid wissen, wo die geliebte Schokolade herkommt.

Problem Kinderarbeit.

Kinderarbeit ist sicher eines der zentralen Themen bei der Kakaostation. Eine Ursache für das Problem der Kinderarbeit in der Elfenbeinküste ist die Armut in den Nachbarländern wie Mali und Sierra Leone. Diese treibt Menschen dazu, zu jeglichen Bedingungen zu arbeiten. Es treibt auch Familien dazu ihre Kinder als ArbeiterInnen auf die Plantagen zu schicken, teils sogar als „SklavInnen“ zu verkaufen.

Wie viel Schokolade wir konsumieren

Hier ein paar Infos zum Schokoverbrauch geben. In Deutschland sind es ca. 9 Kg pro Person und Jahr, das sind zwei bis drei 100-Gramm Tafeln pro Woche. Deutschland liegt damit international im oberen Bereich – wir sind Schokoladenliebhabende!

Methodenidee Verpackung und Inhalt

Wie bereits bei der Einführung in die Station kommen hier die Verpackungen zum Einsatz. Es wird auf die Verpackung geschaut und was sie über die Schokolade und die Produktionsbedingungen aussagt. Dann werden die Verpackungen von den Teilnehmenden geöffnet und innen finden sich weitere Informationen über die Kakaoproduktion.

Methodenidee Unternehmensinformation

Die Recherche nach den Inhalten und der Herkunft des Kakaos kann ergänzt werden durch die Frage nach der Zugehörigkeit der Firmen zu den Konzernen. Dadurch wird erarbeitet, dass es nur wenige große Konzerne gibt, die den Großteil des Schokomarktes beherrschen und damit auch großen Einfluss auf die Kakaomärkte haben.

Zuordnung:

Nestlé: Choco Crossies, Lion, Smarties, Snack [mehr Schoki: After Eight, Nuts, KitKat, Rolo; weitere Produkte/Marken des Konzerns: Lebensmittel, Instant-Kaffee, Trink-Kakao, Maggi, Thomy, Schöller, Mövenpick, Bübchen, Buitoni, Herta, Mineralwasser]

Kraft: milka, Toblerone, milkinis [mehr Schoki: Marabou, Daim; weitere Produkte/Marken: Kaffee, Kaba, Ketchup, Philadelphia]

Ferrero: duplo, Giotto, Yogurette, Kinder-Riegel [mehr: Raffaello (ohne Kakao!), tic tac, nutella, Rocher, Mon Cheri]

Mars Inc. (im europäischen Raum Masterfoods): Mars, Twix, Bounty, Snickers [mehr Schoki: Balisto, Milky Way, Amicelli, m&m's; weitere Produkte/Marken: Tierfutter, z.B. Whiskas, Sheba, Pedigree, Cesar, Frolic, Trill; Uncle Ben's, Seramis]

Storck: toffifee, Riesen, Knoppers [mehr: merci, nimm2, Dickmann's, Bonbons, mamba] [Hintergrund Stollwerck: Viele günstigere Schokoladen – Alpia, Alprose, Sarotti – gehören zu Stollwerck, wiederum ein Tochterkonzern von CALLEBAUT, dem größten Kakao verarbeitenden Unternehmen weltweit]

Diese Zuordnung verdeutlicht, welche Stellung den großen Firmen im Kakaobereich zukommt.

Methodenidee Tagesablauf Kakaobauer

Die im Teil „Hintergrund“ aufgeführte Beschreibung des Alltags der Kinder/Kakaobauern könnte vorgestellt werden und in Kontrast zu unserem hiesigen Leben gestellt werden. Dazu könnten entsprechende Tagesabläufe vorgelesen werden. Deutlich wird der harsche Kontrast und die große Ungerechtigkeit ... und führt somit zur Frage was geändert werden kann.

Alternativen

Fairer Handel und Bio sind auch hier die besten Alternativen. Die Logos dazu sind vorzustellen, sowie die Unterschiede zu erklären.

Evtl. bietet es sich auch an, das Thema der Alternativen direkt als Übergang zur Abschlussstation Weltladen zu nutzen – also direkt weiterzugehen und vor dem Weltladen über die Alternativen zu informieren.

- Schokolade/Kakao aus Fairem Handel garantiert eine bessere Bezahlung der Kakaobauern und bessere Arbeitsbedingungen
- Biokakao garantiert einen umweltverträglichen Anbau. Bio & Fair sind die beste Kombination
- Faire Schokolade ist z.T. teurer als die konventionelle Schokolade der großen Marken. Allerdings ist es auch gute und reine Schokolade, in die keine Fremdfette wie Sojalecithin beigemischt werden. Wenn bio-faire Schoki mit edleren Tafeln verglichen wird ist der Preis nahezu gleich.
- Gibt es faire Schokolade bei Euch am Schulkiosk, in der Mensa/Cafeteria?

Hinweise zur Durchführung der Station

Es kommt schnell die Frage nach dem Preis auf, hier ist zu bedenken, dass viele Jugendliche in der Tat über wenig Geld verfügen. Gleichzeitig ist die Frage nach dem Wert von Dingen und dem zugeschriebenen 'gerechten' Preis wichtig. Wenn ich ein iPhone habe aber kein Geld für Faire Schokolade ist es natürlich ein gewisser Widerspruch.

Es gilt, sensibel damit umzugehen und evtl. die Diskussion direkt mit aufzunehmen: Welcher Preis ist ein gerechter und wie viel Geld gebe ich für Schokolade aus?

Kakao & Schokolade – Zahlen & Fakten

- Etwa 9,5 kg Kakao isst jedeR Deutsche pro Jahr
- Dafür geben wir ca. 45 Euro aus
- Deutschland bezieht aus Westafrika 91 Prozent seines Kakaobedarfs
- Die Elfenbeinküste ist der weltweit größte Kakaoproduzent, ca. ein Drittel der globalen Produktion kommt von dort
- In der Elfenbeinküste schufteten 600.000 Minderjährige auf den Plantagen, mindestens 12.000 davon sind Sklaven aus den Nachbarstaaten Mali, Togo und Burkina Faso
- Geschätzte 40-50 Millionen Menschen leben weltweit vom Kakaoanbau
- Seit ca. 10 Jahren gibt es die International Cocoa Initiative, eine Initiative der großen Markenfirmen zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und Abschaffung der Kinderarbeit – bislang mit geringem Erfolg
- In den Ländern, in denen Kakao angebaut wird ist Schokolade kaum bekannt. Die wenigsten Kakaobauern haben je Schokolade probiert.
- Wenige Konzerne teilen sich den Schokoladenmarkt: Die meisten Süßwaren gehören zu einem der großen Firmen. Dadurch haben sie auch enormen Einfluss auf die Märkte und Preise.

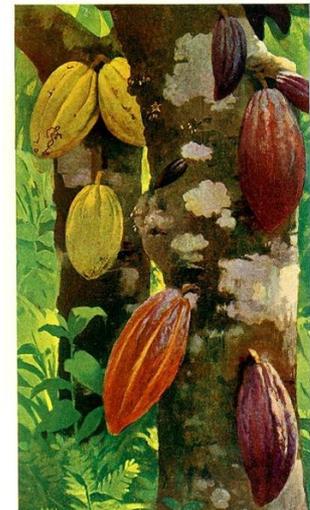
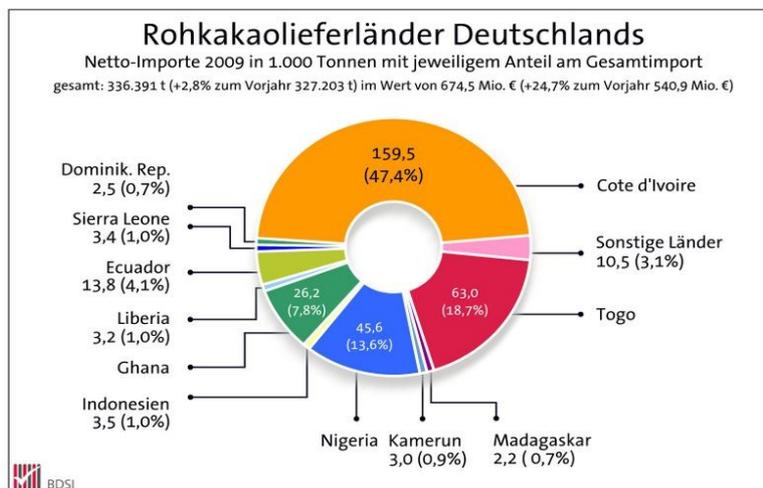
Kakao & Schokolade - Hintergründe

Verbrauch

Ca. 9,4 Kg Schokoladenwaren konsumiert jeder von uns im Jahr. Und gibt dafür ca. 45 Euro aus.¹

Produktion

3,6 Millionen Tonnen Kakaobohnen wurden 2010 produziert, der Großteil davon kommt aus der Elfenbeinküste (ca. 30%). Die Hauptanbaugebiete sind in Westafrika, Lateinamerika und Asien. Weltweit leben geschätzte 40-50 Millionen Menschen vom Kakaoanbau. Viele verdienen aber nur wenig mit ihrer harten Arbeit, da sie als ArbeiterInnen auf den Plantagen angestellt sind. Für die Kakaobauern sind die schwankenden Marktpreise zudem ein Problem, da sie nicht sicher kalkulieren können. Zwischen 2005 und 2011 lag der Preis pro Tonne Kakao zwischen 1400 und 3400 US\$.² In den letzten Jahren fand ein deutlicher Anstieg statt, der vor allem aus der allgemeinen Preisentwicklung für Rohstoffe entstand. Inzwischen haben auch Spekulanten Kakao als einen gefragten Rohstoff entdeckt und mischen an der Rohstoffbörse mit, sie spekulieren vor allem mit den „Warenterminkontrakten“, die sie dann an die Kakaofirmen verkaufen.³



www.bdsi.de/zoom/rohkakaolieferlaender_2009

Konventioneller Kakaoanbau – eine elendige Angelegenheit

Schokolade ist ein beliebtes und reichlich verzehrtes Lebensmittel in Deutschland, woher die Schokolade kommt ist dabei aber meist wenig relevant (2% beträgt der Marktanteil von Fairer Schokolade), vor allem die Marke zählt. Dabei ist die Kakaoproduktion nach wie vor ein mehr als problematisches Feld, bei dem schlimmste Arbeitsbedingungen herrschen.

„Deutschland bezieht aus Westafrika 91 Prozent seines Kakaobedarfs, allein 52,3 Prozent aus der Elfenbeinküste, das sind im Jahr knapp 150.000 Tonnen. Das Land hält nicht nur einen Weltmarktanteil von 40 Prozent, sondern ist auch das krassste Beispiel für Kinderarbeit: 600.000 Minderjährige schufteten auf den Plantagen, mindestens 12.000 davon sind Sklaven aus den Nachbarstaaten Mali, Togo und Burkina Faso“⁴

Die Kinder sowie die anderen ArbeiterInnen leben oft in Siedlungen direkt im Dschungel, wo sich die Pflanzungen befinden. Sie leben dort ohne ausreichende medizinische Versorgung, können keine Schulen besuchen und ohne Anschluss an Kommunikations- und Transportmittel. Ihre Arbeit ist gefährlich, durch den Einsatz von Pestiziden ebenso wie durch den Umgang mit den scharfen Macheten, dem Hauptarbeitswerkzeug bei der Kakaovernte.⁵

Kinderarbeit in der Kakaoproduktion

Der Ausdruck «Kinderarbeit» wird als Arbeit definiert⁶, welche

- die Kinder um ihre Kindheit bringt,
- ihnen ihr Potenzial und ihre Würde raubt,
- der psychischen und physischen Entwicklung der Kinder schadet.

Damit ist Arbeit gemeint, die:

- mental, physisch, sozial und moralisch gefährlich und schädlich ist für Kinder,
- ihnen die Möglichkeit des Schulbesuchs vorenthält oder einschränkt,
- sie zwingt, die Schule frühzeitig zu verlassen,
- sie dazu anhält, Schule und maßlos lange und harte Arbeit zu kombinieren.

Das Problem der Kinderarbeit auf Kakaoplantagen ist besonders in Westafrika verbreitet. Das International Institute of Tropical Agriculture (IITA) spricht in seiner Studie von über 250 000 Jungen und Mädchen, die unter ausbeuterischen Bedingungen auf westafrikanischen Kakaofarmen arbeiten. Am stärksten betroffen davon ist die Elfenbeinküste, wo 40 Prozent des weltweit gehandelten Kakao produziert wird. Offizielle Zahlen über die Kinderarbeit gibt es nicht, 284.000 ermittelte das IITA im Jahr 2002, davon zwei Drittel jünger als 14 Jahre.⁷

Kinderarbeit auf den Plantagen: mit Macheten ausgerüstet und Pestiziden ausgesetzt

Über 60 Prozent der arbeitenden Kinder sind unter 14 Jahre alt und 40 Prozent von ihnen sind Mädchen. Mehr als die Hälfte der Kinder mischen und sprühen Pestizide ohne Schutzausrüstung, und praktisch alle benutzen Macheten, um die Kakaoschoten zu ernten, hohe Bäume zu entlauben und Büsche abzuholzen, damit es Platz für die Plantagen gibt.

Über das Ausmaß der Kinderarbeit gehen die Meinungen auseinander. Industrie, NGOs, Universitäten, Medien, internationale Organisationen und Regierungen gehen von verschiedenen Annahmen aus. Inzwischen bestreitet aber niemand mehr die Tatsache, dass Kinderarbeit und Kindersklaverei ein großes Problem in der Schokoladeproduktion darstellen.⁸

Die Kinder werden aus den Nachbarländern, aber auch aus Dörfern im Land selbst, an Arbeitgeber vermittelt. Jungen arbeiten vor allem in den Kakaoplantagen, Mädchen in städtischen Privathaushalten. Dort sind die Kinder ungeschützt, werden körperlich und teilweise auch sexuell ausgebeutet und erhalten, wenn überhaupt, nur einen geringen Lohn.

Neben körperlichen und psychischen Schäden beeinträchtigt mangelnde Schulbildung die Zukunftschancen der Kinder. Kinder haben kaum Möglichkeiten, dieser Situation zu entkommen und Grundfertigkeiten zur Verbesserung ihrer Lebenssituation zu erwerben.

Berichte der Public-Private-Partnership Initiative „Tree Crop Programm“ bemühen sich die Situation weniger gravierend darzustellen und verweisen darauf, dass die Quote an Kindern, die ausbeuterischer und gefährlicher Arbeit ausgesetzt sind auf Kakaofarmen eher geringer ist als auf anderen Farmen.⁹ In den Originalberichten der Tulane-Universität sind die Daten aber weniger positiv interpretiert. Die Quoten der Kinderarbeit unterscheiden sich kaum. Der vergleichende Bericht zeigt zudem, dass Kinderarbeit als Problem weiterhin in der Breite existiert und nach wie vor gefährliche Arbeit beinhaltet.¹⁰

Ein Tag im Leben eines Kindersklaven

„Ein Arbeitstag beginnt bei Sonnenaufgang, gegen sechs Uhr morgens, und endet bei Sonnenuntergang um halb sieben Uhr abends, erzählt ein zwölfjähriger Junge in einem Interview mit dem Journalisten Sudarson Raghavan. Die Nacht verbringt er in einem kleinen Raum auf Holzbrettern zusammen mit 18 anderen Jungs. Das einzige Fenster besteht aus einem Loch von der Größe eines Tennisballs, damit etwas frische Luft herein strömen kann. Sind die Jungs einmal in der Hütte, darf sie niemand mehr verlassen. Für die Notdurft stehen Blechkanister neben den Holzbrettern bereit.



Kinderarbeit auf Kakaoplantage. (Bild ARD)

Wer Glück hat, schläft auf weichen Bananen und Maiskolben und bekommt zu den gebratenen Bananen auch etwas gesalzene Yams zum Abendessen. Wer Pech hat, wird geschlagen und gedemütigt, um den eigenen Willen zu brechen. Lange Arbeitstage, die über zwölf Stunden dauern, damit die Ernte der Kakaobohnen eingebracht werden kann, haben die Kinder aber alle.

Kakaobohnen gedeihen in Schoten, die ungefähr so gross sind wie Papayafrüchte. Die Schoten wachsen an Kakaobäumen. Die Kinder schlagen die Schoten mit Macheten vom Baum herunter, schneiden sie auf, schöpfen die Bohnen aus, streuen diese in Körbe oder auf Matten und decken sie zu, damit der Kakao fermentiert. Später werden die Bohnen wieder

aufgedeckt und in die Sonne zum Trocknen gelegt, damit sie nachher in grosse Säcke verpackt und auf Lastwagen verladen werden können.“¹¹

Pestizide im Kakaoanbau

„Gemäß einer Studie des International Institute for Tropical Agriculture (IITA) verwendeten im Jahre 2002 nur etwa die Hälfte aller Kakao-Bauern in der Elfenbeinküste Agrochemikalien auf ihren Feldern. Trotzdem bringt die Verwendung von Pestiziden durch Kleinbauern in Westafrika Probleme für die Menschen und die Umwelt mit sich: Die für die Arbeit mit Pestiziden notwendige Schutzkleidung ist selten vorhanden. Vergiftungen der FeldarbeiterInnen sind die Folge.

- Da vom Staat offiziell zugelassene Pestizide teuer sind, kaufen die Kleinbauern billigere Pestizide auf dem Schwarzmarkt.
- Es gibt kaum Kontrollen, wie oft und in welchen Dosierungen Pestizide auf den Feldern ausgebracht werden.
- Die kleinen Familienbetriebe sind nicht im Umgang mit Pestiziden geschult. Durch übermässiges Spritzen werden die Schädlinge schnell resistent, und die Pestizide verlieren ihre Wirkung.“¹²

Was machen Unternehmen?

Seit einigen Jahren gibt es eine Initiative namens „Cocoa Protocol“ (auch bekannt als „Harkin-Engel Protocol“, da initiiert von den US-Politikern Harkin und Engel), mit der die Kakao-Industrie zu einer Selbstverpflichtung zur Abschaffung von Kinderausbeutung bewegt werden soll. Bisher hat der Prozess allerdings wenig Ergebnisse gebracht und verzögert sich immer weiter. Ursprünglich war ein entsprechendes Ziel für 2005 gesetzt, es wurde seitdem immer wieder verschoben.¹³



Die großen Schokoladenhersteller haben 2002 die *International Cocoa Initiative (ICI)* gegründet um für bessere Produktionsbedingungen zu sorgen. Ihre bisherigen Aktivitäten gingen aber nicht über einige Pilotprojekte und Studien zum Problem (welche die relativ bekannten Probleme bestätigen) hinaus.¹⁴ In einem Interview zum Thema sagt der Geschäftsführer von World Vision Australien, der sich mit dem Thema befasst hat und auch Westafrika besucht hat: „Der Süßwarenriese Mars hat 2007 einen Rekordgewinn von 10 Milliarden Dollar erzielt. Dagegen fördert die Schokoladenindustrie die International Cocoa Initiative, die das Protokoll umsetzen hilft, mit nur 2 Millionen Dollar pro Jahr. Ein Tropfen auf den heißen Stein. Es reicht nicht mal für eine Zertifizierung, die garantiert, dass Kakao ohne Kinderarbeit produziert wird.“¹⁵

Ein Bericht im Greenpeace Magazin im März 2009 zeigt, dass sich nicht viel gebessert hat. Es ist vom Einsatz von Pestiziden auf den Kakaoplantagen, auch durch 10jährige Kinder und ohne Schutzkleidung die Rede. „Die im Protokoll vereinbarte Frist verstrich ergebnislos. Eine zweite ist im Juni 2008 angelaufen“. Kinderarbeit ist weit verbreitet, Menschenhandel & Kinderhandel ist weiterhin existent. Die Kakaobauern können von den Erlösen kaum überleben und sind den schwankenden Weltmarktpreisen ausgeliefert. Von den Aktivitäten der ICI hat man wenig gehört und nichts gesehen.¹⁶

Im Oktober 2010 erschien eine Untersuchung die zeigte, dass in den knapp 10 Jahren der Programme der Kakaofirmen wenig Veränderung stattfand: „Im Gegenteil: Aus den Tulane-Berichten geht hervor, dass die Zahl der Kinder, die derzeit auf Kakaoplantagen ausgebeutet werden, noch höher ist als in Vergleichsstudien des Jahres 2002.“¹⁷ An anderem Ort, 2009, zeigt eine Untersuchung, dass nur ca. 3% der im Kakaoanbau tätigen Kinder jemals an einem Projekt teilgenommen hat.¹⁸

Ist teure Schokolade besser?

Auch Edelmarken beziehen ihre Schokolade nicht von Plantagen mit besseren Bedingungen, auch wenn der höhere Preis einen solchen Eindruck entstehen lassen könnte. Eine Anfrage der Frankfurter Rundschau bei Lindt & Sprüngli ergab die Antwort, dass die Fair-Trade-Organisationen nicht die geforderte Qualität liefern können und daher auf eine Zusammenarbeit verzichtet werde.¹⁹ Ein merkwürdiges Argument, könnte doch auch die Arbeit auf den Farmen ihrer Kakaolieferanten besser bezahlt werden, also die eigene Produktion auf fair umgestellt werden. Allerdings stammen diese zum Teil aus anderen Regionen der Welt, sind also nicht in die Problemlage in Westafrika verstrickt. Auf edlen

Schokoladen ist oft verzeichnet, dass sie aus einem bestimmten Land oder einer bestimmten Region kommt (Ecuador, Java, etc.)

Die Frage nach dem Preis ist aber eine interessante Diskussion, denn zumindest ganz günstig ist bio-fairer Anbau nicht zu haben. Dies ist allerdings Teil einer breiteren Diskussion...

So plädiert z.B. Alfred Ritter, Chef von Ritter Sport, für eine differenzierte Betrachtung der höheren Lebensmittelpreise: „In den 50er Jahren haben die Menschen mehr als 50 Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel ausgegeben. Heute sind es rund zwölf Prozent“, sagte Ritter. „Lebensmittel sind relativ zu den Einkommen zu billig.“ Dieses Missverhältnis, das mit der Industrialisierung der Agrarwirtschaft entstanden sei, könne auf Dauer nicht bestehen bleiben.²⁰

Aussagen von Firmen

Der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie distanziert sich offiziell deutlich von Kinderarbeit.²¹ Auch die großen Markenfirmen haben inzwischen entsprechende Aussagen getroffen und Projekte gestartet. Welche Erfolge sie erreichen werden, wird sich zeigen. Relativ vielversprechend sind Aussagen, die konkrete Zielmarken benennen, wie etwa von Mars. Allerdings sind hier die Kriterien, z.B. Rainforest Alliance, deutlich unter einem bio-fairem Standard.

„Seit über 30 Jahren setzt **Mars** eine Strategie der Nachhaltigkeit um, mit dem Ziel, eine verantwortungsvolle Kakaoproduktion zu gewährleisten und die zukünftige Kakaoversorgung zu sichern. Wir möchten, dass der Kakao im Einklang mit der Umwelt und zum Nutzen der betroffenen Gemeinden gedeihen kann. Im April 2009 hat Mars sich dazu verpflichtet, bis zum Jahr 2020 nur Kakao aus nachhaltiger Produktion zu kaufen. Als erster weltweit operierender Süßwarenhersteller mit einer solchen Verpflichtung sind wir eine mehrjährige, multinationale Partnerschaft mit der Rainforest Alliance eingegangen.“²²

Ritter Sport bietet seit 2008 Schokoladen mit dem Biosiegel an. Damit hat sich erstmals eine der großen Firmen zu einem entsprechenden Angebot entschieden. Angeblich entspricht die Schokolade auch wesentlichen Bedingungen des Fairen Handels wie einem Einkaufspreis deutlich über dem Weltmarktpreis, hat aber kein entsprechendes Siegel, da Ritter Sport nicht bei allen Zutaten den Vorgaben folgen will.²³

Die anderen großen Marken wie Milka, Alpia, Lindt, etc. haben bislang kein entsprechendes Angebot von Bio oder Fairer Schokolade im Sortiment.

Im Jahr 2009 entschlossen sich nach anhaltenden Kundenprotesten Cadbury UK und Nestle UK als erste große Unternehmen, für ihre Marken "Dairy Milk" bzw. "Kit Kat" Kakao aus Fairem Handel einzusetzen. TransFair e.V. hofft auf weitere Unternehmen, "um insbesondere in Westafrika gegen Landflucht, Monokulturen, illegale Kinderarbeit und Sklavenarbeit vorgehen zu können". Die 778.000 kg fair gehandelter Schokolade im Jahr 2009 machen aber immer noch nur einen Bruchteil der Abbaumenge von über 3 Millionen Tonnen aus.

Bio-faire Alternativen

Es gibt eine Reihe von Firmen, die Schokolade und andere Kakaoprodukte aus fairem Handel und biologischen Anbau anbieten. Eine Übersicht von Siegeln und Firmen findet sich in der Station Weltladen. Die bekannten Fairhandelsmarken wie Gepa sind dabei, aber auch kleine feine Anbieter wie Zotter, die ihre Produktion und Kakaoquellen sehr transparent halten.²⁴



Kurze Geschichte von Kakao, Kolonialisierung, etc.

1500 v Chr. - Die Olmeken beginnen in Mittelamerika mit dem Anbau von Kakao

300 n Chr. - Die Hochkultur der Maya entsteht und beherrscht weite Teile Mittelamerikas. Kakaobohnen sind nicht nur wichtiges Handelsgut sondern werden zum Kultsymbol und Zahlungsmittel.

Seit 1200 - Das aztekische Großreich fordert von den beherrschten Gebieten Tribut in Form von Kakaobohnen. Die Herrscher der Azteken horten ungeheure Mengen an Kakaobohnen, die nicht nur als Genussmittel dienen sondern auch als Zahlungsmittel und für Kulthandlungen benötigt werden.

Seit 1492 – Schon bald nach der Eroberung erkannten die Spanier, welche große Bedeutung der Kakao für die Maya und Azteken hatte. Besonders die Eigenschaft, dass Kakaobohnen als Zahlungsmittel galten, wurde von den Spaniern begeistert aufgenommen. Diese Funktion behielten die Bohnen auch noch lange während der spanischen Kolonialzeit.

Das bittere Kakaogetränk war zunächst wenig beliebt und wurde erst durch den Zusatz von Zucker populär. Die erste europäische Blüte erlebte die Schokolade in der Zeit des Barock. Es entstehen sogar eigene „Schokoladenhäuser“ und Schokolade ist das „In-Getränk“ beim Adel und in Teilen des wohlhabenden Bürgertums. Für die Masse der Menschen bleibt Schokolade unbezahlbar.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts führte in vielen Ländern die Senkung oder der Wegfall von hohen Zöllen und Steuern auf Kakao zu einer Preissenkung. Gleichzeitig wurde der Kakaoanbau ausgedehnt und sorgte für ein zunehmend preiswerteres Angebot. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts löst zudem der Rübenzucker den teuren Import von Rohrzucker ab. Dazu kamen neue Maschinen, die erstmals eine Massenproduktion ermöglichten und zugleich die Grundlage für neue Produkte wie Essschokolade, Milkschokolade und Kakaopulver waren.

[Noch in Arbeit: wie die Kakaobohne nach Westafrika kam und dort von den Kolonialherrschern für den Export angebaut wurde. Hinweise auf Quellen werden dankend aufgenommen!]

- 1 http://www.bdsi.de/zoom/schaetzung_pro_kopf_verbrauch_2010 (Zugriff 28.2.2011)
- 2 Siehe International Cocoa Organisation (<http://www.icco.org/statistics/monthly.aspx>)
- 3 Zeitartikel vom 16.12.2010: Das süße Gold.
- 4 Frankfurter Rundschau, 15.3.2008 „Kinderarbeit für Ostern“
- 5 vgl. Interview mit Tim Costello, Geschäftsführer von World Vision Australien in der Frankfurter Rundschau, 15.3.2008 „Das schmutzige Geschäft mit der Kakaobohne“.
- 6 Definition der „Erklärung von Bern“ <http://www.evb.ch/p15184.html> (Zugriff 10.2.2011)
- 7 Greenpeace Magazin 3/2009, S. 76-77.
- 8 Siehe <http://www.evb.ch/p15184.html> (Zugriff 28.2.2011)
- 9 Siehe http://www.treecrops.org/newsandevents/Child_Labor_Revisited_5Feb2010.pdf (Zugriff 20.2.2011)
Treecrop ist eine Initiative die von der Kakaoindustrie unterstützt wird, entsprechend ist eine positive Darstellung in ihrem Interesse.
- 10 Siehe http://www.childlabor-payson.org/Annual%20Survey%20of%20Child%20Labor%20in%20the%20Cocoa%20Growing%20Areas_June2009.pdf (Zugriff 1.3.2011)
- 11 <http://www.evb.ch/p15185.html> (Zugriff 1.3.2011)
- 12 Erklärung von Bern <http://www.evb.ch/p15192.html> (Zugriff 28.2.2011)
- 13 Frankfurter Rundschau, 15.3.2008 „Kinderarbeit für Ostern“
Das Cocoa Protocol <http://www.cocoainitiative.org/images/stories/pdf/harkin%20engel%20protocol.pdf>
(Zugriff 22.07.2008)
- 14 siehe <http://www.cocoainitiative.org> Eine detaillierte Studie zum Problem von der Tulane University (New Orleans, USA) findet sich unter <http://www.cocoainitiative.org/images/stories/pdf/tulane%20first%20annual%20report.pdf> (Zugriff 22.07.2008)
- 15 Frankfurter Rundschau, 15.3.2008 „Das schmutzige Geschäft mit der Kakaobohne“
- 16 Greenpeace Magazin 3/2009, S. 66-75.
- 17 Siehe Presseerklärung <http://www.evb.ch/p17929.html> (Zugriff 28.2.2011), Siehe auch Projektseite: <http://www.childlabor-payson.org/>
- 18 Siehe http://www.childlabor-payson.org/Annual%20Survey%20of%20Child%20Labor%20in%20the%20Cocoa%20Growing%20Areas_June2009.pdf (Zugriff 1.3.2011)
- 19 siehe Frankfurter Rundschau, 15.3.2008 „Kinderarbeit für Ostern“
- 20 <http://www.tagesspiegel.de/wirtschaft/lebensmittel-sind-zu-billig/1241596.html> (Zugriff 2.3.2011)
- 21 Siehe http://www.bdsi.de/print/de/positionen_themen/kinderarbeit/position_kinderarbeit/ (Zugriff 28.2.2011)
- 22 <http://www.mars.com/germany/de/commitments/sustainability/cocoa-sustainability.aspx> (Zugriff 2.3.2011)
- 23 Spiegel Online, 6.4.2008 „Bio-Revolution erfasst den Schokoladenmarkt“ zum Thema Faire Schokolade bei Ritter Sport siehe auch „Grüne Schokolade“ Spiegel Online. 23.11.2007, hier wird von der Zusammenarbeit mit einer Kooperative in Nicaragua berichtet.
Siehe auch ein Interview mit Alfred Ritter: <http://www.tagesspiegel.de/wirtschaft/lebensmittel-sind-zu-billig/1241596.html> (Zugriff 2.3.2011)
- 24 Siehe <http://www.zotter.at/de/das-ist-zotter/fairer-handel.html> (Zugriff 2.3.2011)