

Mit Bio-Kakao den Regenwald retten

OroVerde arbeitet mit Hilfe seiner lokalen Partner und gemeinsam mit Kleinbauern in Tropenwäldern daran, waldfreie Flächen wieder zu regenerieren. Neben heimischen Holzarten werden zahlreiche Nutz- und Nahrungspflanzen angepflanzt, darunter oft auch Kakao. Die Produkte dieser Agroforstsysteme, wie Bananen oder Avocado, verbessern die Ernährungssituation der Familien. Der geerntete Kakao dient außerdem als alternative Einkommensquelle.



Durch den ökologischen Anbau, ohne Einsatz von Pestiziden und künstlichen Düngemitteln, kann ein höherer Verkaufspreis erzielt werden. Der Zusammenschluss zu einer Kooperative verbessert zudem die Möglichkeiten einer Zertifizierung.

Schokolade – Ein Genuss für alle?

Das Kölner Schokoladenmuseum engagiert sich für nachhaltigen Kakaoanbau und faire Arbeitsbedingungen in den Anbauländern.



Unsere Führungen hierzu geben Antworten auf die Fragen wie: Wer baut Kakao eigentlich an? Wie sieht der Alltag der Kakaobauern in den Anbauländern aus? Wir stellen die Arbeits- und Lebensbedingungen in den wichtigsten Anbauregionen vor und erläutern, wie sich das Leben der Kakaobauern verbessert hat und was darüber hinaus noch getan werden muss.

Ebenso erläutern wir Siegel, Programme und Initiativen, die sich dem nachhaltigen und fairen Kakaoanbau verschrieben haben. Wir berichten über Aktivitäten und Aktionen der Schokoladenhersteller und des Handels. So erfährt jeder Einzelne was er tun kann, damit alle sich an nachhaltig produzierten Schokoladenprodukten erfreuen können.

Führungen können unter www.schokoladenmuseum.de gebucht werden.



Verbrauchertipps zu Schokolade

Kakao und sein Endprodukt Schokolade werden in Deutschland als die Genussmittel schlechthin bezeichnet. 11,6 Kilogramm Schokoladenprodukte vertilgt jeder von uns im Durchschnitt pro Jahr – damit sind wir weltweit an der Spitze des Schokoladenkonsums!

Dass Kakao, der Rohstoff der Schokolade, aus dem tropischen Regenwald stammt, weiß fast jedes Kind. Was jedoch kaum einem bewusst ist, ist, dass Sie mit dem Griff zur Schokolade sogar Regenwald retten und Kinderarbeit bekämpfen können.

Dieser Flyer zeigt Ihnen als Verbraucher, worauf Sie achten können, um mit gutem Gewissen Schokolade zu genießen und einen fairen und nachhaltigen Kakaoanbau zu ermöglichen.

Helfen Sie mit! Ihre Spende finanziert **Schulungen, Material, Setzlinge und Maschinen** zum waldschonenden Kakao-Anbau. Die Familien vor Ort erwirtschaften ein nachhaltiges Einkommen und der Regenwald wird langfristig geschützt.

Oder werden Sie **Förderer** und bringen Sie die Arbeit von OroVerde und unseren Partnerorganisationen dauerhaft voran. Ihre regelmäßige Spende hilft uns, Projekte besser zu planen und effektiv zu helfen.



Kakao aus dem Regenwald

Der Kakaobaum stammt aus Mittelamerika, aus einem Gebiet, in dem heute Mexiko, Guatemala und Honduras liegen. Mittlerweile ist das Hauptanbaugbiet jedoch in Westafrika zu finden.

Durch die hohen Ansprüche der Pflanze kann Kakao nur in tropischem Klima angebaut werden. Ursprünglich handelt es sich bei Kakao um eine Schattenbaumart, die in den unteren Etagen des Regenwaldes wächst. Neuzüchtungen gedeihen



Blüten und Früchte hängen gleichzeitig an demselben Baum, so dass die Ernte durchgehend erfolgen kann.

Die Früchte des Kakaobaumes werden Schoten genannt und können je nach Sorte in verschiedene Schattierungen rot, gelb, grün oder braun gefärbt sein, bis zu 25 cm lang und 500 g schwer werden. Darum wachsen die Früchte direkt am Stamm oder an dicken Ästen. So wird ein Abbrechen der Äste verhindert.

Um den Kakaobohnen ihr typisches Aroma zu entlocken, müssen sie einem natürlichen Fermentierungsprozess unterzogen werden. Danach werden die Bohnen getrocknet und sind dann erst zur Weiterverarbeitung bereit.



Die Bohnen mit dem Fruchtfleisch gären durch die Wärme unter den Bananenblättern.



Fermentierte und getrocknete Kakaobohnen.

Schokolade im Unterricht

Auf der OroVerde-Homepage finden Sie spannende Infos zum Thema Kakao und Schokolade.

www.oroverde.de/regenwald-wissen

Die Einbindung in den Unterricht gelingt Ihnen mit den Materialien für die Grundschule oder ab Klasse 7.

www.oroverde.de/material-bestellen/unterrichts-material



Kontakt:
OroVerde – Die Tropenwaldstiftung
Kaiserstraße 185-197,
53113 Bonn
Telefon 0228 - 242 90 0
www.oroverde.de; info@oroverde.de



Text: Elisa Rödl, Birthe Hesebeck
Layout: Elisa Rödl, Andrea Steingrebe
Zeichnungen: Özi's Comix-Studio,
Fotos: Martinan - Fotolia.com, OroVerde, Konrad Wothe, Schokoladenmuseum Köln GmbH, International Cocoa Initiative - Kim Naylor, Anna Ackermann
Papier: Gedruckt auf 100% Recyclingpapier
Auflage: 2015, 2017

Bittere Schokolade: Kinderarbeit bei der Kakaoernte

Der Großteil des Kakaos wird in der Elfenbeinküste und in Ghana angebaut. Kinderarbeit ist dort zwar nicht legal, aber leider dennoch weit verbreitet. Fast zwei Millionen Kinder arbeiten in den beiden Ländern auf Kakaoplantagen.

Die harte körperliche Arbeit mit Macheten und der Einsatz von Pestiziden schädigt dabei die Gesundheit der Kinder. Durch die langen Arbeitszeiten haben sie kaum Zeit zum Spielen oder Lernen. Eine „gute“ Kindheit mit Chancen auf Bildung sieht anders aus!

Häufig ist die große Armut der Familien Grund dafür, dass Kinder auf die Kakaoplantagen geschickt werden. Nicht selten werden die Kinder aus Nachbarländern verschleppt, ihre Unterbringung und ihr Essen werden vom ohnehin geringen Lohn abgezogen oder sogar ganz einbehalten. Durch den gesunkenen Weltmarktpreis von Kakao sind viele Kleinbauern gezwungen, zu dem Preis zu verkaufen, der ihnen geboten wird. Sie haben kaum Verhandlungsspielraum und verdienen daher nur wenig an ihrer Ernte. Die Abwärtsspirale in die Armut ist damit unaufhaltsam.

Doch nicht nur das: Die Anlage von Kakaoplantagen hat auch enorme negative Folgen für die Umwelt. So werden wertvolle Regenwaldflächen gerodet, um Platz für Plantagen zu schaffen. Der massive Einsatz von Pestiziden und Dünger laugt die Böden aus und führt zu einem Rückgang der Artenvielfalt.

Was Sie tun können? **Achten Sie beim Kauf von Schokolade auf Siegel!** Leider ist es rund um die Schokolade nicht so einfach mit den Siegeln. Um soziale und ökologische Auswirkungen zu berücksichtigen, gilt es sowohl auf Siegel des fairen Handels als auch auf Biosiegel zu achten:

Was Sie tun können? Achten Sie beim Kauf von Schokolade auf Siegel!

Leider ist es rund um die Schokolade nicht so einfach mit den Siegeln. Um soziale und ökologische Auswirkungen zu berücksichtigen, gilt es sowohl auf Siegel des fairen Handels als auch auf Biosiegel zu achten:

Fairer Handel:

- verbietet ausbeuterische Kinderarbeit
- bietet den Kakaobauern eine faire Bezahlung
- sichert langfristige Handelsbeziehungen
- unterstützt soziale Projekte (wie den Bau von Schulen, Wasserleitung o.ä.)

Bio:

- achtet auf Naturverträglichkeit
- schränkt den Einsatz von Umweltgiften ein
- verzichtet auf gentechnisch veränderte Pflanzen

Beim **Bio-Siegel** gibt es schwache und starke Siegel: Das EU-Bio-Siegel erwartet z.B. nur geringe Standards, wohingegen andere Siegel sich durch deutlich strengere Kriterien auszeichnen, z.B. beim Pestizideinsatz.



Kinderarbeit im Kakaosektor

Elfenbeinküste

819 921 Kinder arbeiten auf Kakaofarmen dieser Kinder arbeiten zu viel für ihr Alter
262 710 dieser Kinder haben sich bei der Arbeit verletzt
50,6 % dieser Kinder tragen zu schwere Lasten
79,8 % dieser Kinder arbeiten mit Pestiziden
1,4 %

Ghana

997 357 Kinder arbeiten auf Kakaofarmen dieser Kinder arbeiten zu viel für ihr Alter
269 320 dieser Kinder haben sich bei der Arbeit verletzt
54,0 % dieser Kinder tragen zu schwere Lasten
68,7 % dieser Kinder arbeiten mit Pestiziden
1,6 %

Quelle: Payson Center 2009 - Third Annual Report - Oversight of Public and Private Initiatives to Eliminate the Worst Forms of Child Labour in the Cocoa Sector in Côte d'Ivoire and Ghana

Durchblick im Siegel-Dschungel

„Faire“ Siegel

Bei der **integrierten Lieferkette** entspricht die komplette Handelskette für alle Produkte eines Unternehmens den Kriterien des Fairen Handels. Solche Anbieter produzieren ausschließlich und zu 100% fair gehandelte und keine konventionellen Produkte.



Die **World Fair Trade Organization** ist eine Dachorganisation für Firmen, deren Handelskette komplett den Kriterien des fairen Handels entspricht. Alle Produkte dieser Anbieter sind zu 100% fair – vom Rohstoff bis zum Endprodukt.



Die Produktzertifizierung

bezieht sich nur auf ein spezielles Produkt. Ein Unternehmen kann somit faire und nicht faire Produkte

in seinem Sortiment haben. Hier wird vor allem die Produktion des Rohstoffes (z.B. der Kakaoanbau) zertifiziert und nicht die Weiterverarbeitung zur Schokolade. Diese Zertifizierung läuft über einen Lizenzvertrag und das Siegel wird von unabhängigen Organisationen wie z.B. TransFair e.V. oder Naturland Fair vergeben.



Ein **neues Siegel von Fairtrade** erlaubt den Produzenten, sich auf einen Rohstoff zu konzentrieren.

Hier müssen ebenfalls alle sozialen Kriterien eingehalten werden, jedoch nur der besagte Rohstoff zu 100% fair gehandelt sein. So kann z.B. eine Schokoladentafel mit 15%igem Kakaoanteil auch dieses Siegel erhalten, obwohl alle anderen Zutaten nicht fair gehandelt sind.



Diese Siegel sagen nichts über soziale Standards aus. Beide Siegel konzentrieren sich auf ökologische und wirtschaftliche Kriterien.

UTZ certified bemüht sich um Nachhaltigkeit, zertifiziert aber auch Großplantagen. Die Kriterien erreichen zudem nicht die Bio-Standards und erlauben eingeschränkten Pestizideinsatz und Gentechnik. Soziale Kriterien, wie Mindestpreise für Rohstoffe oder Prämien, finden hier keine Anwendung.



Auch das Siegel der **Rainforest Alliance** legt den Fokus auf ökologische Kriterien, die Bio-Standards werden jedoch nicht erreicht und ein eingeschränkter Pestizideinsatz ist erlaubt. Soziale Kriterien finden auch hier keine Anwendung.

