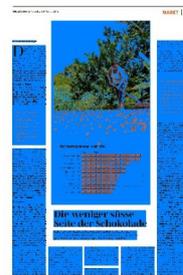


Hauptausgabe

Die Südostschweiz  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
[www.suedostschweiz.ch](http://www.suedostschweiz.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 33'654  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 310.032  
Abo-Nr.: 1094688  
Seite: 23  
Fläche: 101'426 mm<sup>2</sup>

**Der Schokoladenkonsum im Jahr 2014**

Land	Kilogramm pro Kopf
Deutschland	12,2
Schweiz	11,7
Norwegen	9,6
Grossbritannien	8,9
Österreich	8,8
Dänemark	7,6
Finnland	7,2
Belgien	6,9
Frankreich	6,7
Schweden	6,2

Quelle: Chocorama, Grafik: schokorama.ch

von **Andreas Lorenz-Meyer**

**D**ie Schweizer essen gerne und viel Schokolade. Knapp zwölf Kilogramm verzehrten sie 2014 im Schnitt. Damit gehören sie zur Weltspitze. Zum Vergleich: Die Chinesen kommen auf nur 100 Gramm pro Kopf. Ganz vorn in der Gunst der Schweizer steht immer noch die süsse Milkschokolade. Auf sie entfallen 70 Prozent des Konsums. Der Anteil dunkler Schokolade, die mehr Kakaomasse enthält und im Geschmack herber ist, stieg in den letzten Jahren aber auch. Sie macht 25 Prozent des Konsums aus.

**Die Lage der Bauern**

Doch wie steht es um die Bedingungen beim Anbau des Kakaos, der in der Schokolade steckt? Im Frühjahr veröffentlichten Organisationen wie Oxfam und Erklärung von Bern das 3. Kakaobarometer. Es beschreibt die Situation der geschätzt fünf Millionen Kleinbauern. Sie verdienen in vielen Fällen

Alle Chocosuisse-Mitglieder haben einen Kodex unterzeichnet. Sie distanzieren sich unter anderem von jeglicher Form missbräuchlicher Arbeit.

# Die weniger süsse Seite der Schokolade

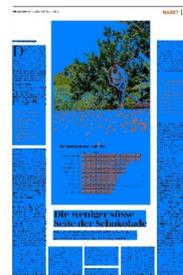
Kakao ist der wichtigste Rohstoff für Schokolade. Um die Anbaubedingungen der Kakaofrüchte ist es noch immer nicht besonders gut bestellt – trotz Anstrengungen der Schoggi-Hersteller.

zu wenig zum Leben, so das Fazit. In der Elfenbeinküste, dem Hauptproduktionsland, verfügen Kakao anbauende Familien pro Person und Tag nur über 50 Cent. Die Armutsgrenze liegt bei zwei Dollar. Folglich gehen viele Bauernkinder statt zur Schule mit ihren Eltern aufs Feld. 530 000 von ih-

Hauptausgabe

Die Südostschweiz  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
[www.suedostschweiz.ch](http://www.suedostschweiz.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 33'654  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 310.032  
Abo-Nr.: 1094688  
Seite: 23  
Fläche: 101'426 mm<sup>2</sup>

nen arbeiten laut Erklärung von Bern unter missbräuchlichen Bedingungen auf den Plantagen in der Elfenbeinküste und Ghana. Worunter ihre Gesundheit leidet, denn die Heranwachsenden tragen schwere Körbe mit den Kakao-schoten auf Rücken oder Kopf. Die Folge: Wirbelsäulenschäden, Leistenbrüche. Andrea Hüsser von der Erklärung von Bern fasst es so zusammen: «Die Kinderarbeit ist ein Symptom dafür, dass beim Kakao etwas in der Marktstruktur nicht stimmt.»

**Die Industrie**

Was unternehmen die Schokoladenhersteller? Lange gaben sie die Verantwortung an die Staaten ab, in denen Kakao angebaut wird, so Hüsser. Erst seit Kurzem nehmen sie sich der sozialen Probleme ernsthaft an. Cocoa Horizonte nennt sich die Initiative von Barry Callebaut, dem weltweit grössten Schokoladenproduzenten mit Sitz in Zürich. Die Industrie befürchtet, in Zukunft nicht genug Kakao zu haben, um die steigende Nachfrage zu bedienen, erklärt Hüsser. So rechnet der Weltkakaoverband damit, dass 2020 etwa 100000 Tonnen fehlen. Die Kakao-Knappheit droht unter anderem, weil mehr Schokolade gegessen wird. Die Chinesen entdecken gerade erst ihre Vorzüge.

Der Anbau muss nachhaltiger werden, das sehen alle Beteiligten so. Zumal den Kakaoländern bald der Nachwuchs ausgehen könnte. Die jungen Leute wollen vom Anbau nichts wissen. In ihren Augen ist Kakao ein Synonym für Armut. Die ist ein Problem, sagt auch Urs Furrer, Direktor von Chocosuisse, dem Verband der schweizerischen Schokoladefabrikanten. Die Preise, welche Bauern in der Elfenbeinküste für ihren Kakao erhalten, werden zwar staatlich festgelegt. Windige lokale Zwischenhändler nutzen aber finanzielle Notlagen aus und kaufen den Bauern den Kakao oft zu Tiefpreisen ab. Nicht die «Schokoladenriesen» hät-

ten Schuld an der Situation. Das Problem ist für Furrer vielschichtiger. Zum Beispiel gibt es in den Anbauländern zu wenig Know-how. Alte Bäume, die zu wenig Kakaofrüchte produzieren, werden zu spät durch junge ersetzt.

Dadurch stagniert das Angebot. Alle Chocosuisse-Mitglieder haben einen Kodex unterzeichnet. Sie distanzieren sich unter anderem von jeglicher Form missbräuchlicher Arbeit. Zudem finanzieren sie Projekte, welche die soziale und wirtschaftliche Situation der Kakaobauern verbessern sollen.

**Die Zertifizierung**

Der Anteil zertifizierter Schokolade erhöht sich kontinuierlich. Laut Kakao-Barometer sind es mittlerweile fast 16 Prozent. Die Label heissen Fairtrade-Max-Havelaar, UTZ Certified oder Rainforest Alliance. Wo ihr Stempel draufsteht, erfüllt der Kakaoanbau bestimmte Kriterien. Dazu gehören: gute Arbeitsbedingungen, keine Kinderarbeit. Jedoch gibt es Unterschiede. Bei Max-Havelaar-Fairtrade bekommen die Bauern einen Mindestpreis sowie eine fixe Prämie von 200 Dollar pro Tonne. Bei UTZ Certified und Rainforest Alliance ist das anders geregelt, erklärt Andrea Hüsser. Hier müssen die Bauernfamilien die Prämien aushandeln.

Verbessert sich durch Zertifizierung die Lage der Bauern? Hüsser meint: «Die Labels haben viel dazu beigetragen, die prekäre Situation der Bauernfamilien ins öffentliche Bewusstsein zu bringen. Zertifizierung ist aber kein Wundermittel, wenn es darum geht, die Mehrheit der Kakaobauern aus der Armut zu befreien. Sie brauchen mehr

**mehr Nachhaltigkeit im Kakao-Anbau. Sie erreicht nicht alle Bauern, sondern nur die gut organisierten, wie Urs Furrer von Chocosuisse sagt.**

Unterstützung von den Herstellern.» Urs Furrer hält Zertifizierung nur für ein Teilstück auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Sie erreiche nicht alle Kleinbauern, sondern nur die gut organisierten. Zudem beklagten sich manche über den hohen Dokumentationsaufwand. Nicht alle Bauern sind des Schreibens mächtig. Und, ergänzt Furrer, Nachhaltigkeit gebe es auch ohne Label. Manche Schokoladenhersteller bringen bewusst kein Siegel auf ihren Produkten an, obwohl der verarbeitete Kakao nachhaltig ist.

**Das Vorzeigeprojekt**

In seiner Fabrik bei Zürich produziert Chocolats Halba etwa 13000 Tonnen Schokolade im Jahr. Den Kakao bezieht die Firma unter anderem aus Peru und Ghana. Immer direkt über die Kooperativen vor Ort und im fairen Handel, betont Geschäftsführer Anton von Weissenfluh. Davon profitieren in erster Linie die Kakaobauern. Zu einem kleinen Teil stammt der Kakao auch aus Honduras. Dort läuft ein Vorzeigeprojekt. Dabei kooperiert Halba mit einer honduranischen Forschungsanstalt, die eine spezielle Anbautechnik entwickelte. Das Agroforstsystem ist das Gegenteil von Monokultur. Die Kakaobäume stehen nicht alleine auf dem Feld, sondern wachsen zusammen mit einheimischen Fruchtbäumen und Edelhölzern. Zum Mischanbau gehören etwa Bananenstauden,

**Eine Zertifizierung ist nur ein Teilstück auf dem Weg zu**

Datum: 29.08.2015



gedruckt & mobil [suedostschweiz.ch](http://www.suedostschweiz.ch) www.suedostschweiz.ch

Hauptausgabe

Die Südostschweiz  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
[www.suedostschweiz.ch](http://www.suedostschweiz.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 33'654  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 310.032  
Abo-Nr.: 1094688  
Seite: 23  
Fläche: 101'426 mm<sup>2</sup>

Avocadobäume, Teak, Mahagoni. In einer solchen Umgebung wächst der Kakaobaum am besten, erklärt von Weissenfluh. Denn der Baum gehört zu den Halbschattengewächsen und stammt ursprünglich aus dem Amazonasgebiet. Der Mischanbau bietet ihm Windschutz, Schatten und eine hohe Diversität. Wie in seiner alten Heimat. Von Weissenfluh: «Im Agroforstsystem hat man langfristig höhere Erträge als in Monokulturen. Die Bauern können zusätzlich Früchte und später auch Edelhölzer verkaufen. Das bringt ihnen weitere Einnahmen.»

#### Beispiele bei Coop

Der Anbau in Honduras ist bio und entspricht den Fairtrade-Vorgaben, eine Zertifizierung wird angestrebt. Mit dem Ergebnis ist von Weissenfluh zufrieden. Die Kakaobohnen geben der Schokolade einen ursprünglichen, edlen Geschmack. Wer sich überzeugen will: In den Regalen der Coop-Läden liegen drei Naturaplan-Schokoladen mit dem honduranischen Kakao.

Datum: 29.08.2015



Hauptausgabe

Die Südostschweiz  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 33'654  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 310.032  
Abo-Nr.: 1094688  
Seite: 23  
Fläche: 101'426 mm<sup>2</sup>

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Südostschweiz / Ausgabe Graubünden	Hauptausgabe	33'654
Südostschweiz / Ausgabe Gaster & See	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	6'139
Südostschweiz / Ausgabe Glarus	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	7'242
	Gesamtauflage	47'035