

# Fairer Handel am Beispiel Kakao

© TransFair e.V. 2012



© TransFair e.V. 2012



## Die „Speise der Götter“

Ursprünglich stammt der Kakaobaum aus **Zentralamerika**.

Seine Früchte wurden bereits von den Olmeken, Maya und Azteken genutzt. Kakao diente nicht nur als Nahrung sondern wurde auch als Zahlungsmittel, in religiösen Riten und als Heilmittel verwendet.

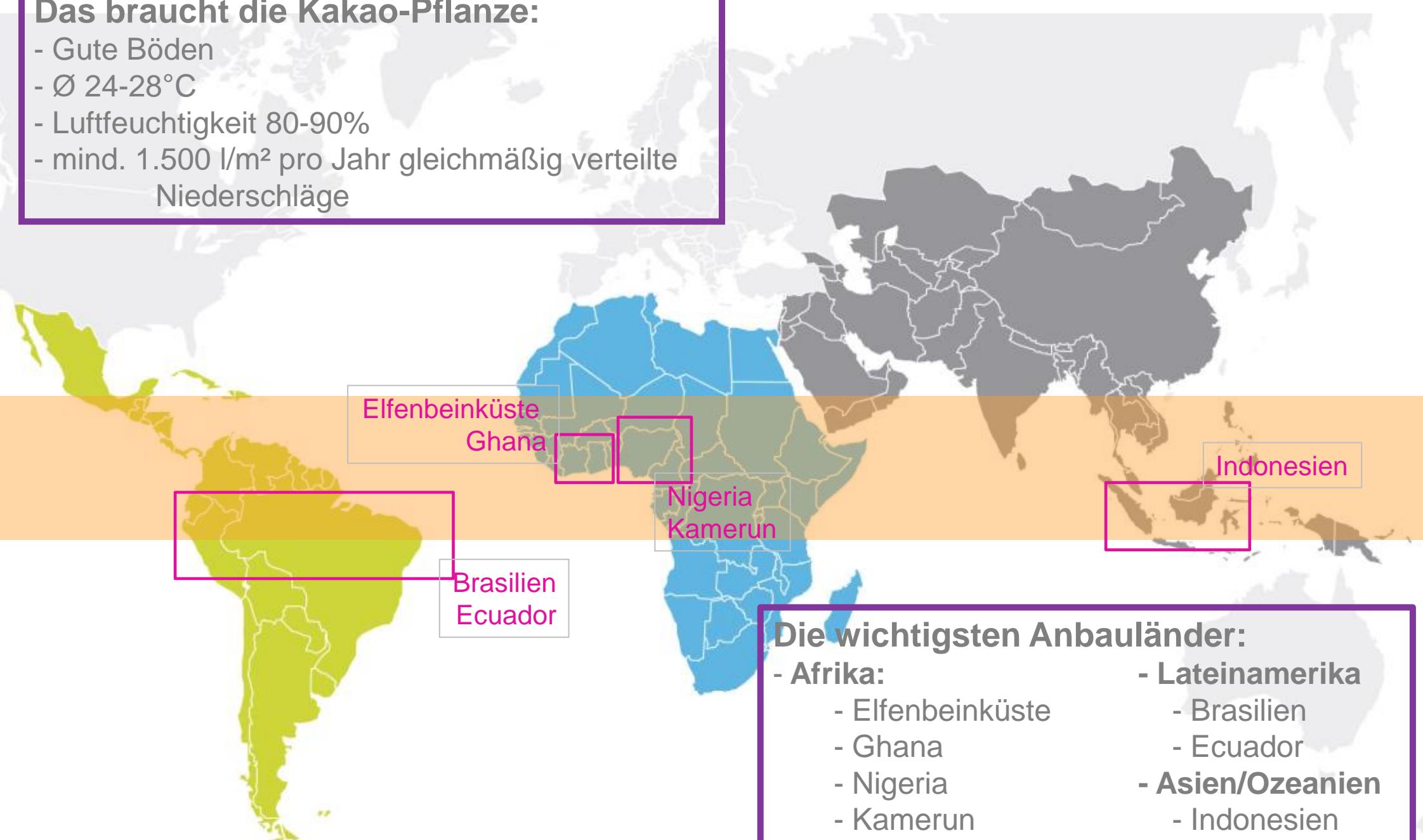
Aztekische Büste des Gottes „Quetzalcoatl“, der einer Legende nach die Götterfrucht Kakao' zu den Menschen gebracht hat.



# Der Kakaogürtel - Anbaugebiete für eine anspruchsvolle Pflanze

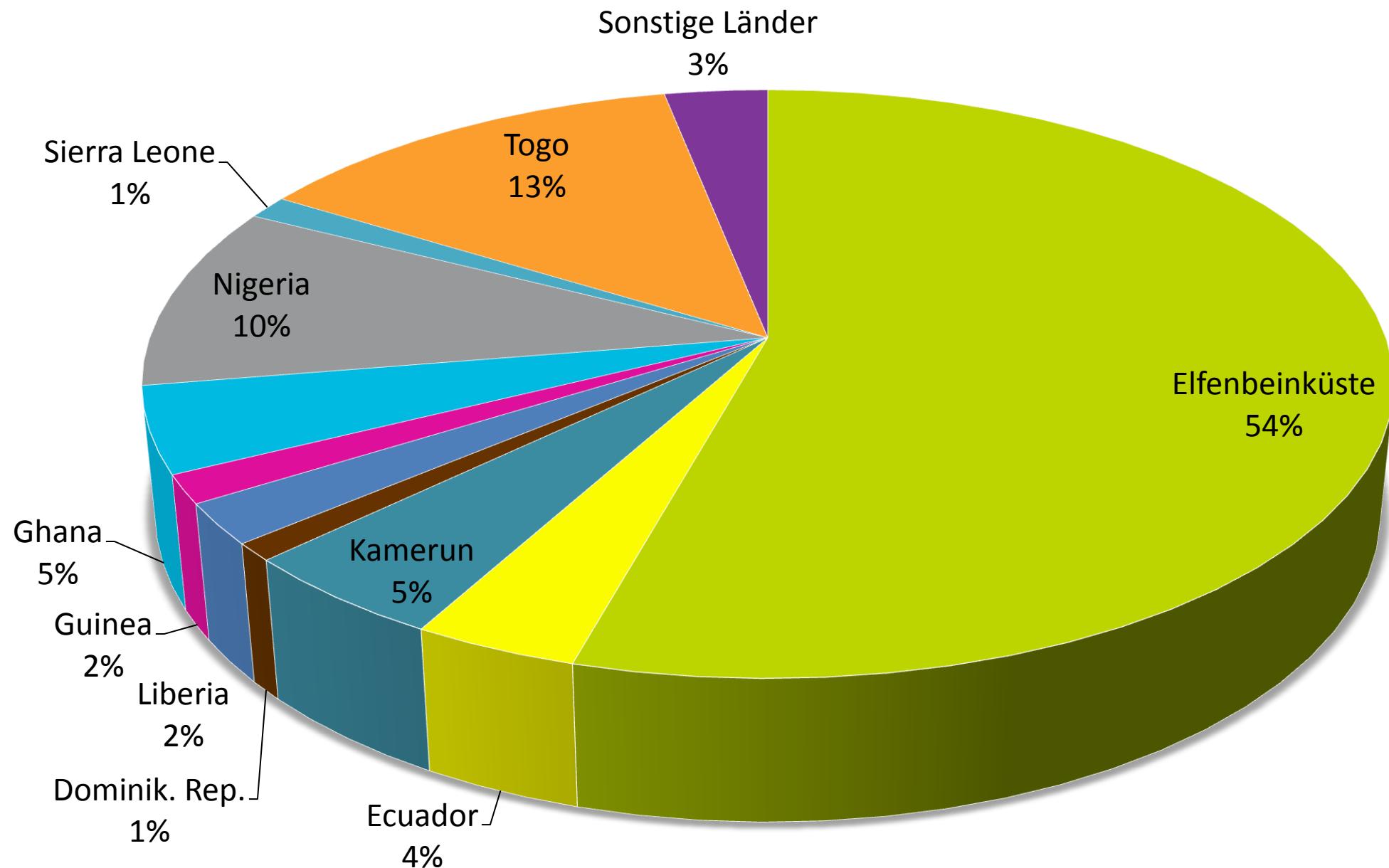
## Das braucht die Kakao-Pflanze:

- Gute Böden
- Ø 24-28°C
- Luftfeuchtigkeit 80-90%
- mind. 1.500 l/m<sup>2</sup> pro Jahr gleichmäßig verteilte Niederschläge



# Rohkakaolieferländer Deutschlands

Quelle: Eigene Darstellung TransFair, Daten: BDSI



# Vom Baum zur Bohne – Wie wächst Kakao

## Der Kakao-Baum

- kann bis zu 15m hoch und 100 Jahre alt werden
- trägt nach 3-5 Jahren die ersten Früchte.  
Die höchsten Ernten hat er im Alter von 10-20 Jahren
- kann fast das ganze Jahr über geerntet werden: Haupternte ist von Oktober bis März, die Nebenernte von Mai bis August



## Die Kakao-Frucht

- ca. 15-20cm lang, bis zu 500g schwer
- Farbe: je nach Sorte und Reifegrad gelb, rot oder purpur
- pro Schote etwa 25-50 Kakaosamen, die von einer 5-20mm dicken Schale geschützt sind
- die Schoten werden von Hand geerntet – meist mit Machete oder Messer

# Vom Baum zur Bohne – In der Schote



25 bis 50 Samen bildet eine Kakaoschote aus



Die Samen liegen angeordnet in 5  
Längsreihen in weißem Fruchtfleisch

# Vom Baum zur Bohne – Fermentation



# Vom Baum zur Bohne – Trocknung



## Trocknen und verpacken

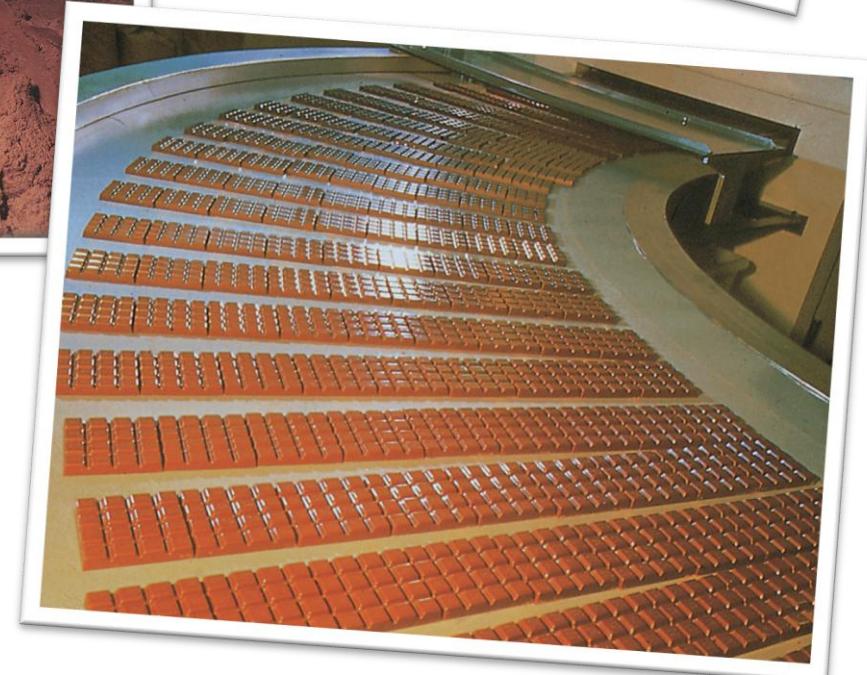
In der Sonne werden die fermentierten Kakaobohnen getrocknet und dann in Säcke verpackt.

Jetzt sind sie versandfertig.

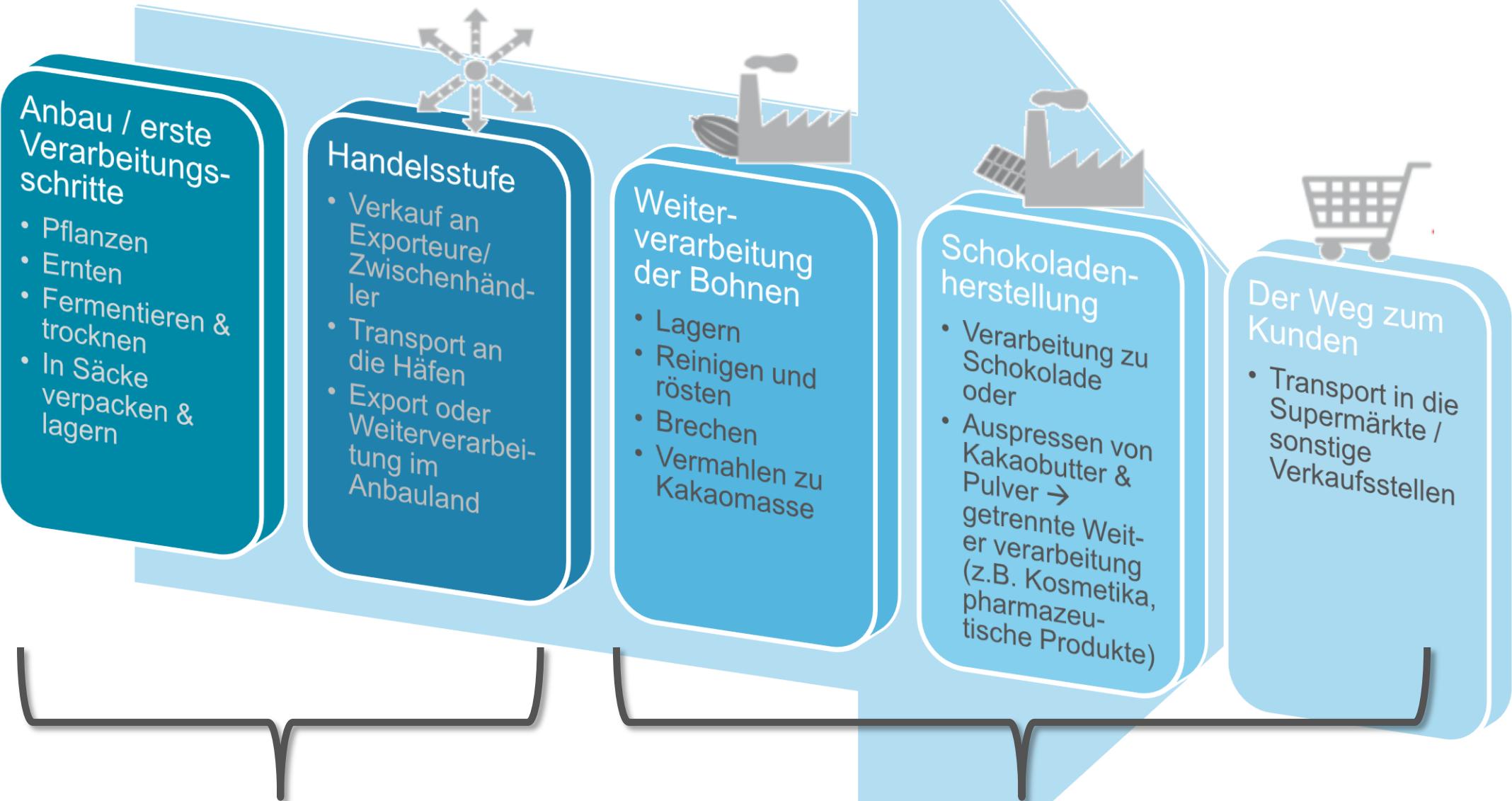


# Von der Bohne zur Süßigkeit

Fotos: infozentrum-schoko.de



# Die Kakao-Wertschöpfungskette



In den Anbauländern des globalen Südens

(Zum Großteil) In den Konsumentenländern des Nordens

# Deutschlands Rolle auf dem Kakao-Weltmarkt

Anteil am weltweiten  
Kakaoverbrauch: 12,4 %

Pro-Kopf-Verbrauch von  
**reinem Kakao** pro Jahr: 3,85 kg

Pro-Kopf-Verbrauch von  
**Schokoladenwaren**: 9,69 kg

Pro-Kopf-Verbrauch von  
**kakaohaltigen Lebensmitteln**: 2,03 kg

Pro-Kopf-Verbrauch von  
**Speiseeis**: 3,96 kg

Quelle: Südwind Institut, BDSI.



# Probleme im Kakaoanbau





**5 bis 6 Millionen Kleinbauern weltweit  
bauen Kakao an...**

A photograph of a globe showing the Western Hemisphere, resting on a wooden surface. In the foreground, there's a green mug, a black lamp, a notebook, and a box with partially visible text like 'ROBERCO', '100', 'NET ONLY', and 'TO'.

**...mehr als 90 % der Kakaoproduktion  
stammen von Farmen, die nur  
zwischen 2 und 5 Hektar groß  
sind.**

A photograph of a blue terrestrial globe resting on a dark wooden desk. In the foreground, a large, translucent blue mug sits to the left of the globe. To the right, there are several pieces of paper, one of which has the words "GET ONLY" and "REBS TO" visible. A green pen lies across the papers. The background is a textured, light-colored wall.

**Bittere Armut ist weit verbreitet.**

# Probleme auf verschiedenen Ebenen

Ökonomisch

Sozial

Ökologisch

# Probleme auf verschiedenen Ebenen

## Ökonomisch

- **Schwankende Weltmarktpreise** durch Spekulation, Überangebot, Missernten
- **Geringe Marktmacht**, schlechte Verhandlungsposition wegen mangelnden Marktkenntnissen
- **Kein Kapital oder Zugang zu Krediten** und finanzielle Abhängigkeit von Kakao als hauptsächlicher Einnahmequelle (‘cash crop’)
- **Mangelhafte Infrastruktur**, Kakaobauern leben meist in abgelegenen Gebieten
- **Verkauf an Zwischenhändler und hohe Steuern** auf Export von Kakao ← Bauern erhalten oft weniger als die Hälfte des Weltmarktpreises

## Sozial

ökologisch

# Probleme auf verschiedenen Ebenen

Ökonomisch

Sozial

- Meist sehr **geringer Bildungsgrad** und meist fehlende weiterführende Bildungseinrichtungen in den Dörfern
- **Prekäre Lebenssituation** – oft kein Zugang zu Strom, sauberem Trinkwasser, Gesundheitsversorgung
- **Mangelndes Wissen** über Pflanzenpflege, Fermentierung und Trocknung → Qualitätsmängel, geringe Produktivität der Pflanzen
- **Politische Krisen** in Anbaugebieten (z.B. Elfenbeinküste)
- **Überalterung** – Junge Menschen sehen keine Zukunft im Kakaoanbau und ziehen in die Zentren
- Fälle von **ausbeuterischer Kinderarbeit** durch Armut und prekäre finanzielle Situation

Ökologisch

# Probleme auf verschiedenen Ebenen

Ökonomisch

Sozial

Ökologisch

- **Überalterung der Pflanzen** – kein Kapital für Investitionen in Instandhaltung → Nachlassen von Erträgen und Qualität
- **Wetterbedingte Ernteausfälle** durch Dürren, zu späte oder zu kurze Regenphasen
- **Ausgelaugte Böden** – keine finanziellen Mittel für Dünger, mangelndes Wissen über Bodenpflege
- Ernteausfälle durch **Schädlinge** oder **Pflanzenkrankheiten**
- Langfristig veränderte Anbaubedingungen durch **Klimawandel**

# Fairtrade hilft, die Probleme zu lösen



Stabile Mindestpreise



Langfristige  
Handelspartnerschaften



Fairtrade hilft durch...



Fairtrade-Prämie für  
Gemeinschaftsprojekte

Verbot von Kinderarbeit,  
Zwangsarbeit & Diskriminierung



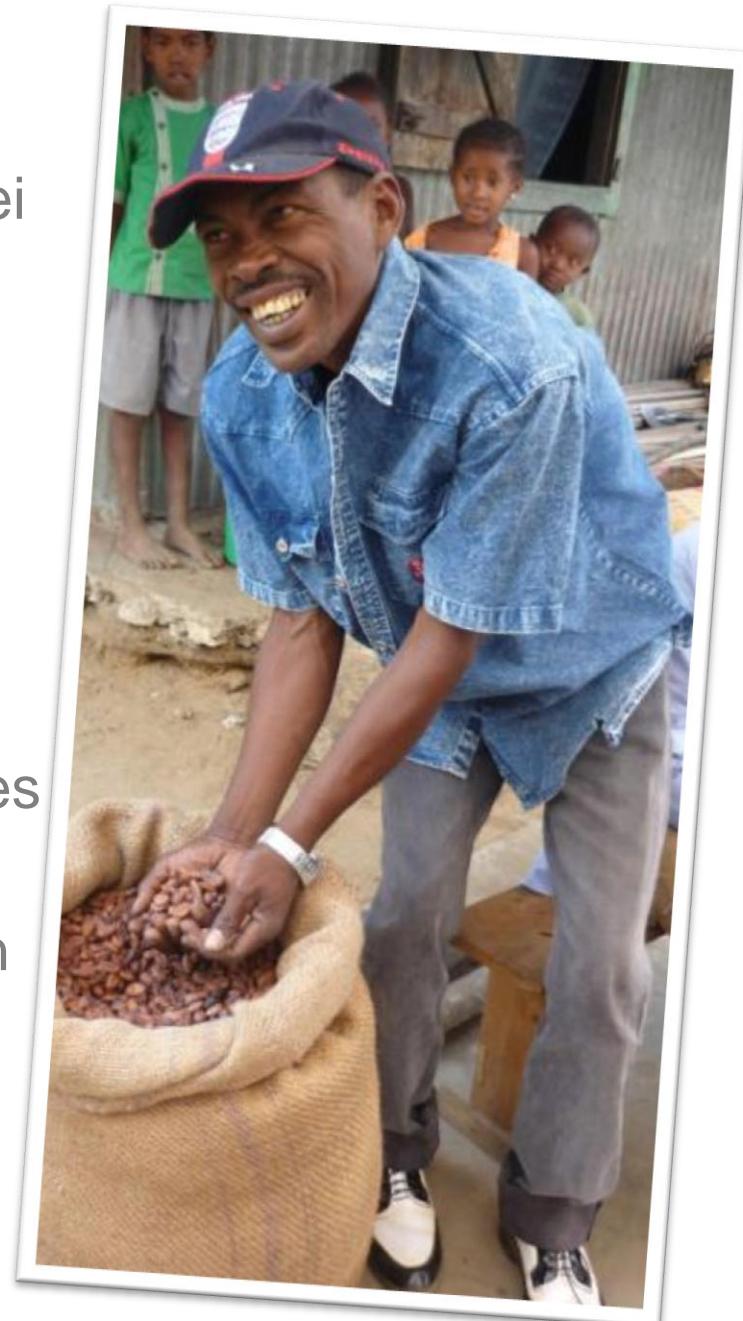
Umwelt-  
standards &  
Förderung  
des Bio-  
Anbaus

# Fairtrade-Kakaoproduzenten erhalten garantiert

- einen stabilen **Mindestpreis** als Sicherheitsnetz bei Preiseinbrüchen oder den Weltmarktpreis, sollte er höher sein als der Mindestpreis

Der Mindestpreis liegt bei 2000 \$/Tonne für konventionelle Kakaobohnen bzw. 2300 \$/Tonne für Bio-Qualität
- eine zusätzliche **Fairtrade-Prämie** in Höhe von 200 \$/Tonne
- Die Option zur **Vorfinanzierung** von bis zu 60% des Einkaufspreises
- **Beratung** und Hilfestellung durch Fairtrade-Liaison Officer vor Ort

z.B. zu Buchhaltung, Vertragsverhandlung, Risiko- und Qualitätsmanagement



# Fairtrade fordert die Einhaltung der ILO-Konvention gegen Kinderarbeit

## §182

zur  
Beendigung  
der schlimmsten  
Formen  
der Kinderarbeit

### Forderungen:

Sofortiges Ende von

- Sklaverei oder sklavereiähnlicher Zwangsarbe und Zwangsrekrutierung von Kindern als Soldaten
- Kinderprostitution und Produktion von Kinderpornographie
- dem Einsatz von Kindern in illegalen Bereichen (z.B. Drogenhandel)
- Arbeit, die der Gesundheit, Sicherheit oder Moral schadet

# Fairtrade fordert die Einhaltung der ILO-Konvention gegen Kinderarbeit

## §138

zur  
Mindestalter-  
Regelung

- verbietet Beschäftigung von Kindern unter 13 Jahren, in Entwicklungsländern unter 12 Jahren
- erlaubt „leichte“ Arbeit für 13 bis 15-jährige, die einen Schulbesuch möglich macht und weder Gesundheit noch Entwicklung schadet
- verlangt als Mindestalter für eine Vollzeitbeschäftigung 15 Jahre (in Entwicklungsländern 14 Jahre)
- verbietet auch 15 bis 18-jährigen alle Arbeiten, die für Gesundheit, Sicherheit oder Moral gefährlich sein könnten

# Fairtrade ermöglicht Wege aus der Armut

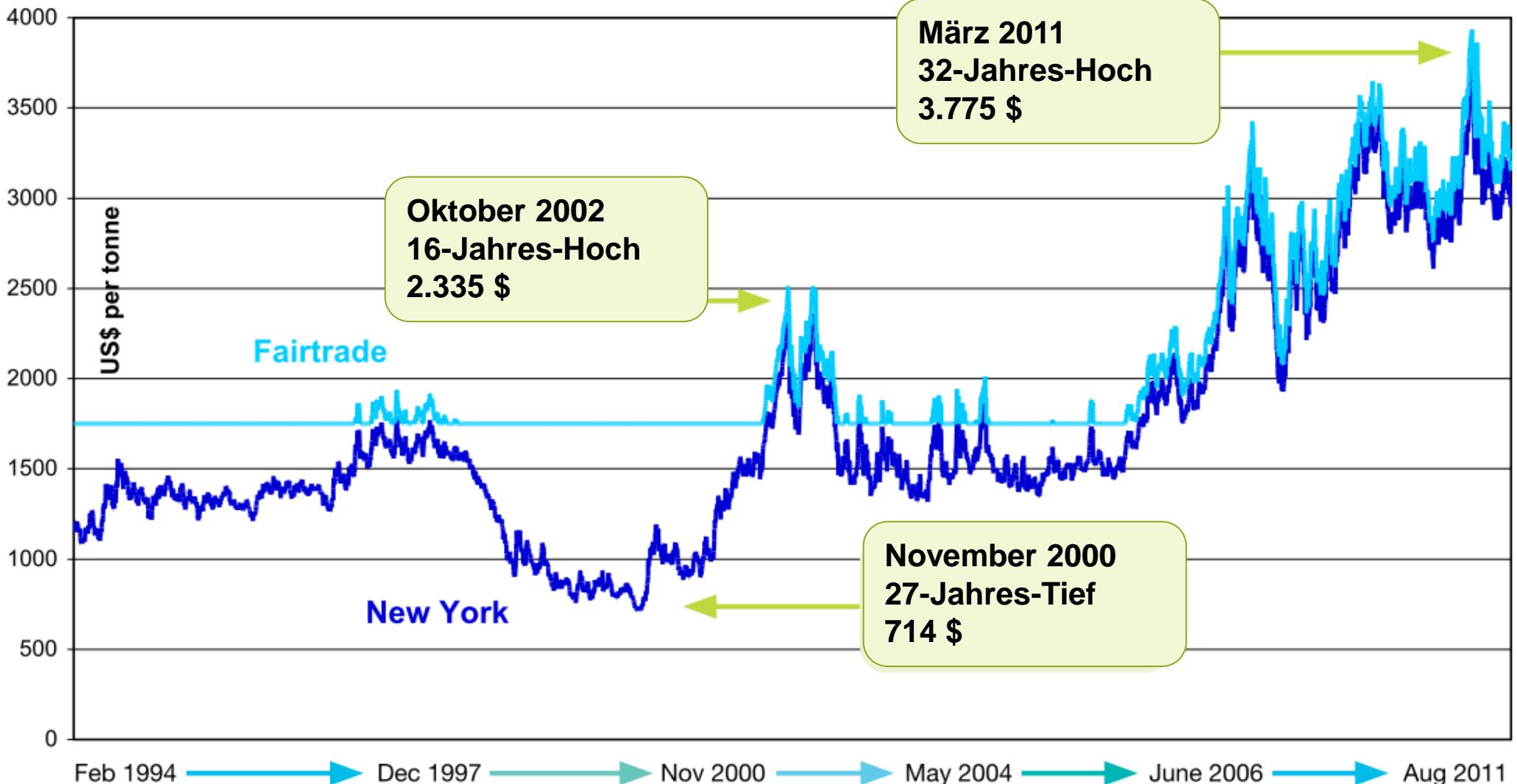
Als häufigster Grund dafür, warum Kinder arbeiten, wurden von Kakaobauern Armut bzw. die schwierige finanzielle Situation genannt...

(Quelle: Südwind Institut 2012)



# Weltmarktpreis und Fairtrade-Preis für Kakao

(Fairtrade Foundation UK, 2010)



©Fairtrade Foundation



# Fairtrade-Kakao-Produzentenorganisationen (FLO, 2010)



Total 55

# Besonderheiten der Fairtrade-Standards

bei kakaohaltigen Produkten

# Regelung für Fairtrade-Mischprodukte

- Mischprodukte bestehen aus **mehr als nur einer Zutat**
- Während beispielsweise Kaffee zu 100% aus Kaffeebohnen besteht, setzen sich Schokolade oder Gebäck aus mehreren Bestandteilen zusammen

→ Für alle **Fairtrade-Mischprodukte** gilt:





- All that can be  
– must be
- I
- alle Bestandteile eines Produkts, die Fairtrade-zertifiziert erhältlich sind, müssen auch als Fairtrade-Zutat in das Produkt
  - So profitieren z.B. bei Schokolade u.a. auch Zucker-Kooperativen von Fairtrade
  - Um das Siegel zu tragen muss ein Mischprodukt **mindestens zu 20% aus Fairtrade-Zutaten bestehen**. Die restlichen bis zu 80% dürfen nur Zutaten sein, die nicht Fairtrade-zertifiziert erhältlich sind. Bspw. das Mehl in Keksen, die Milch im Joghurt, oder das Wasser in Limonade
- FAIRTRADE DEUTSCHLAND

# Fairtrade-Kakaoprodukte in Deutschland



# Kurze Fairtrade-Kakao-Chronik

**2011:** Besuch von Kakaobauern in Sierra Leone mit Annett Louisan



**2012:** Im Jubiläumsjahr von TransFair findet am 20.9. bundesweit der **Schoko-Tag** statt

**2007:** Faire Eiscreme auf dem deutschen Markt

**2006:** Einführung von Fairtrade-Gebäck // Stärkstes Fairtrade-Wachstumsjahr mit 100% Absatzplus

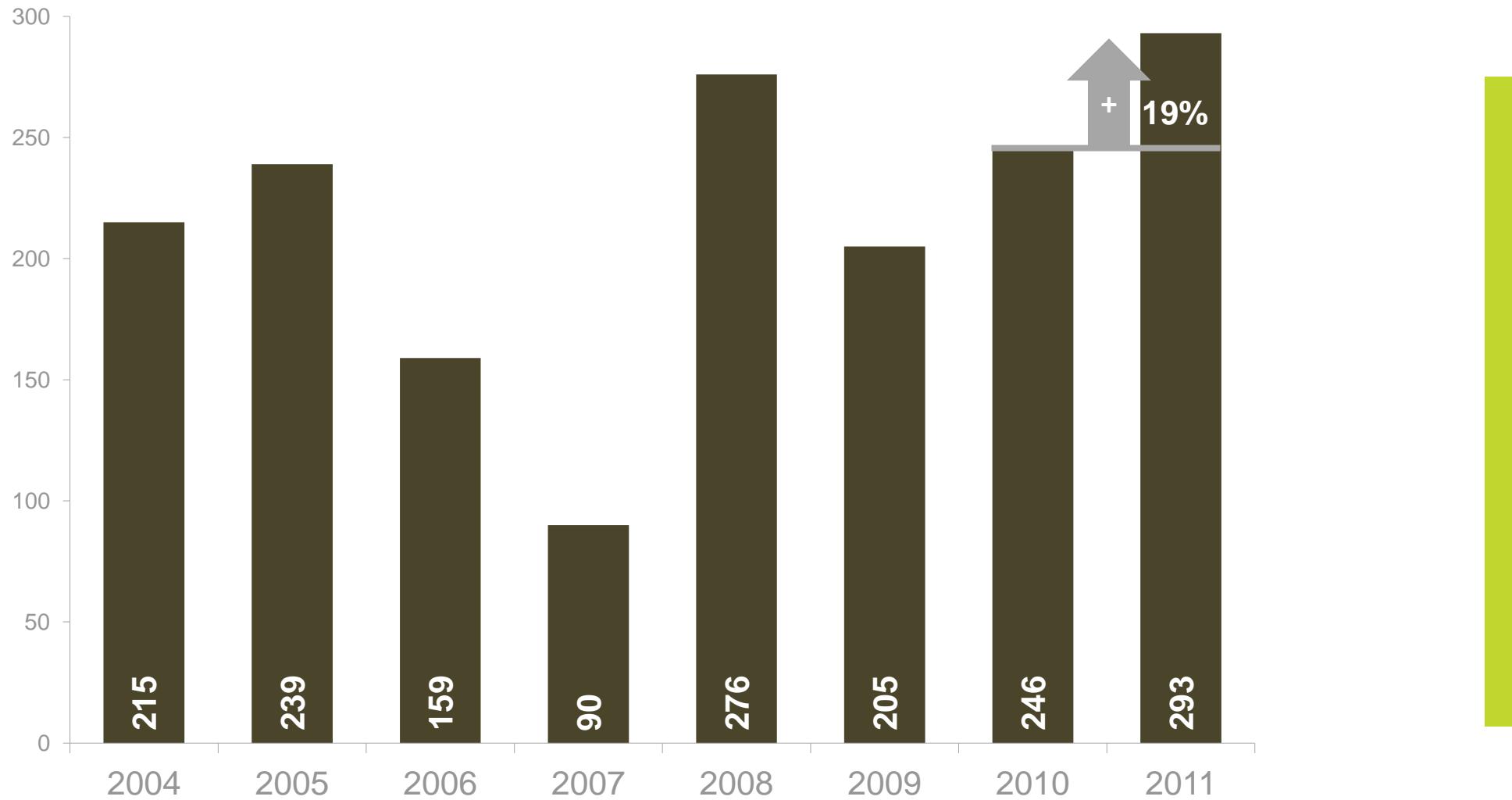
**2000:** Kakaopreise fallen in den Keller // Reise mit Norbert Blüm zu Kakao-Bauern nach Ghana

**1996:** Auf der ISM in Köln wird Fairtrade-Schokolade eingeführt

**1995:** Fairtrade-Kakao kommt auf den deutschen Markt



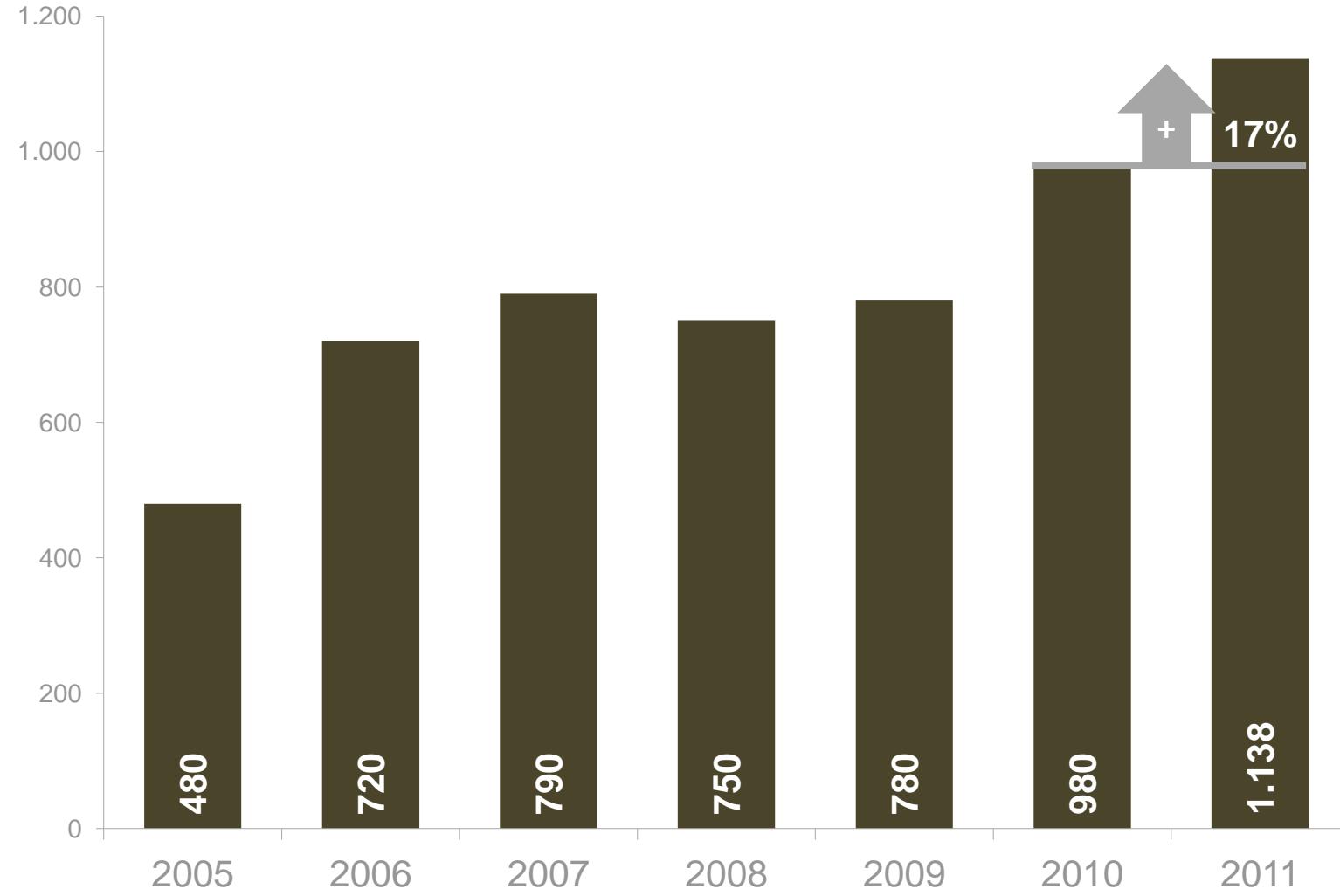
# Absatzentwicklung Fairtrade-Kakao



in Tonnen

Quelle: TransFair e.V.

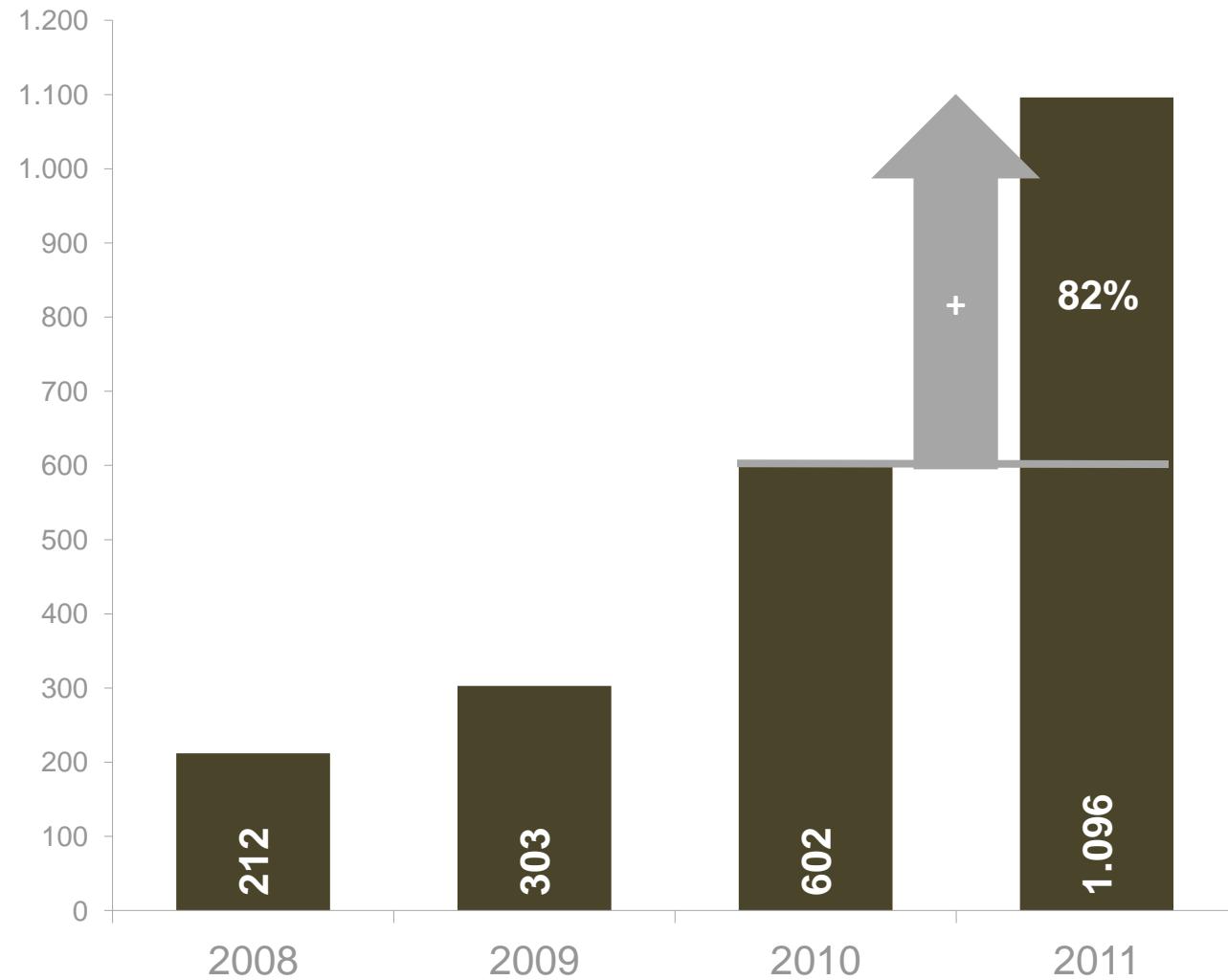
# Absatzentwicklung Fairtrade-Schokolade



in Tonnen

Quelle: TransFair e.V.

# Absatzentwicklung Fairtrade-Eiscreme



in Tonnen

Quelle: TransFair e.V.



Über Fairtrade | Produzenten | Produkte | Mitmachen! | Für Unternehmen

## Produkte

## Produktdatenbank

Produktdatenbank  
Auszug Fairtrade-Produkte

Fair einkaufen!

Gastro- und Blumen-Finder

Rezepte

Fairtrade-Code

Folgen Sie uns:

Facebook

Twitter

YouTube

Flickr

Kategorie-Suche Volltext-Suche

Konsument Gastronom

Merkeiste (0)



Süßwaren

Dessert Schokolade Eiscreme Sonstiges

Kekse Saisonprodukte



NEU



Bio

Firma (0 ausgewählt)

Distributionsweg (0 ausgewählt)

Produkte: 1-24 von 253

← zurück 1 2 3 ... 11 vor →

Anzeigen: 24 48 96



Allfair ...



Allfair Schoko-Kokos ...



Allfair ...



Alnatura Vollmilch ...



Ben &amp; Jerry's Witch



Ben &amp; Jerry's Baked ...



Ben &amp; Jerry's Caramel ...



Ben &amp; Jerry's Caramel ...



Ben &amp; Jerry's Chocolate ...



Ben &amp; Jerry's Chocolate ...



Ben &amp; Jerry's Chunky ...



Ben &amp; Jerry's Chunky ...



Ben &amp; Jerry's Cookie ...



Ben &amp; Jerry's Fairly ...



Ben &amp; Jerry's Fairly ...



Ben &amp; Jerry's Fossil ...

## Faire Vielfalt

auf

www.fairtrade-deutschland.de

zeigt der

Produktfinder,

welche

Fairtrade-Kakaowaren  
und sonstigen  
zertifizierten Produktein Deutschland  
erhältlich

sind

# Danke.



© TransFair e.V. 2012

Die Nutzung dieser Powerpoint-Präsentation, ihrer Bilder, Grafiken und Inhalte ist nur im Rahmen von nicht kommerziellen Informations- & Bildungsveranstaltungen zum Fairen Handel gestattet.

**Änderungen des Inhalts nur in Absprache mit TransFair e.V.**

Kontakt: TransFair e.V.  
Remigiusstr. 21  
50937 Köln

Edith Gmeiner  
[e.gmeiner@fairtrade-deutschland.de](mailto:e.gmeiner@fairtrade-deutschland.de)  
0221- 94 20 40 46

