

Inhaltliche Aufarbeitung der Bildungsreihe von la tienda e. V. zum Thema

Vom Kakao zur Schokolade (am Beispiel von GEPA-Schokolade)

Aufbau des Artikels

- Kakaoanbau und -Ernte
- Kakaoverarbeitung
- Kakaosituation auf dem Weltmarkt
- Der Faire Kakaohandel
- Die Kooperative El Ceibo
- Die Milchbauern im Bergischen Land

Kakaoanbau und -Ernte

Der Kakaobaum ist eine botanische Besonderheit, da er zum einen reife Früchte und Blüten gleichzeitig trägt und die Blüten zum anderen direkt am Stamm wachsen (vgl. FAIRTRADE E.V. 2011, S. 4). Ein Kakaobaum kann nach vier bis sechs Jahren bis zu 100.000 winzige Blüten hervorbringen. Fünf bis sieben Monate nach der Blüte sind die Früchte reif – sie sind dann gelb bis dunkelrot, bis zu einem Pfund schwer und ungefähr 15 bis 25 cm lang. Sie enthalten jeweils zwischen 30 und 50 Samen. Ein Kakaobaum kann etwa 40 Jahre lang Früchte tragen, die meistens zweimal im Jahr geerntet werden (vgl. GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 10). Die Kakaofrüchte wachsen direkt am Stamm, weil sie so schwer sind, dass kein Ast das Gewicht tragen könnte. Jede einzelne Frucht wird von Hand vom Stamm geschnitten. Da der Stamm nur ca. 20 cm dick und das Holz sehr brüchig ist, kann nicht auf die Bäume geklettert werden. Die Früchte, die sehr weit oben hängen, werden mit langen Bambusstangen ge-

erntet, an deren Ende ein scharfes Messer befestigt ist (FAIRTRADE E.V. 2011, S. 4).



Die Kakaoschoten wachsen direkt am Stamm des Kakaobaumes (vgl. FAIRTRADE E.V. 2011, S. 4)

Kakaoanbau ist kein einfaches Geschäft – der Kakaobaum, der etagenförmig wächst und bis zu 15 Meter hoch werden kann, braucht gute Pflege und ein subtropisches Klima. Deshalb wächst er am besten in Mittel- und Südamerika, in Westafrika und auch in Süd-Ost-Asien. Die GEPA importiert ihren Kakao aus Bolivien, der Dominikanischen Republik, Peru, Kolumbien, Nicaragua und aus der Elfenbeinküste (Stand März 2011). Derzeit ist die GEPA in Verhandlungen mit neuen Handelspartnern aus Kamerun und Sao

Tomé (vgl. 2, S. 10). Um die Kakaopflanzen vor zu viel Sonne, Wind und Regen zu schützen, werden oft Bäume und Bananestauden um sie herum gepflanzt. Diese natürlichen Sonnenschirme werden auch „Kakaomütter“ genannt. Die Kakaobäume selbst werden meist auf vier Meter gestutzt, damit die Ernte einfacher wird (vgl. FAIRTRADE E.V. 2011, S. 4, GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 10).

Kakaoverarbeitung

Die geernteten Früchte werden innerhalb von 24 Stunden mit einem gezielten Hieb geteilt und die lila Bohnen aus dem weißen Fruchtfleisch herausgeschabt. Diese müssen dann in speziellen Kästen oder auf Bananenblättern gut abgedeckt etwa fünf Tage lang **fermentieren**. Dabei zersetzt sich das Fruchtfleisch, die Bohnen bekommen ihre braune Farbe und es bilden sich die Vorstufen des später typischen Kakaogeschmacks. Die Qualität des Kakaos und damit der Schokolade hängt wesentlich von der Fermentation ab (GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 10).



Zur Fermentation (Gärung) werden Bohnen und Fruchtfleisch z.B. auf Bananenblättern ausgebreitet und mit weiteren Blättern abgedeckt (www.gepa.de).

Nach der Fermentation werden die Bohnen für acht bis fünfzehn Tage zum **Trocknen** in die Sonne gelegt. So entsteht der exportfähige Rohkakao. Er wird sorgfältig von Hand sortiert und dann in Säcke

abgefüllt, die **per Schiff nach Deutschland verfrachtet** werden. Von dort geht es dann zur Weiterverarbeitung beim Schokoladen-Hersteller (vgl. GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY,, S. 11).

In der **Schokoladenfabrik** werden die Kakaobohnen zunächst von allen Fremdstoffen **gereinigt**. So gelangen nur einwandfreie Bohnen in die Verarbeitung. Anschließend werden sie fachmännisch **geröstet** – denn bei diesem Vorgang entsteht der endgültige Geschmack des Kakaos. Die gerösteten und abgekühlten Bohnen werden dann in einer **Brechanlage** in kleine Teilchen zerbrochen und die Schalen entfernt. Die zerkleinerten Bohnen bezeichnet man als **Kakao-Nibs**. Sie werden in einer Mühle **gemahlen**. Bei der Reibung entsteht Wärme und so wird das in den Bohnen enthaltene Fett, die Kakaobutter, flüssig – es entsteht eine breiartige Masse, die **Kakaomasse**. In einer Presse wird unter hohem Druck die Kakaobutter aus der Masse heraus gepresst und es bleibt eine trockene, harte Masse zurück – der **Kakaopresskuchen**. Dieser wird zermahlen – es entsteht **Kakaopulver** (vgl. GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 12).

Zur Schokoladenherstellung benötigt man neben Kakaomasse und -butter noch Zucker und weitere Zutaten wie zum Beispiel Milch-, Sahne- oder Joghurtpulver. Die GEPA verwendet - wann immer möglich – beste Zutaten aus Fairem Handel und Bioanbau. Alle Zutaten werden nach gut gehüteten Rezepturen vermengt, in einem Mischbehälter geknetet, gewendet und die Masse danach durch Feinwalzen weiter verfeinert. Besonders wichtig für die Qualität und den Schmelz der Schokolade ist das Conchieren: Bei diesem Veredelungsprozess wird die Schokoladenmasse intensiv bearbeitet, belüftet und gleich-

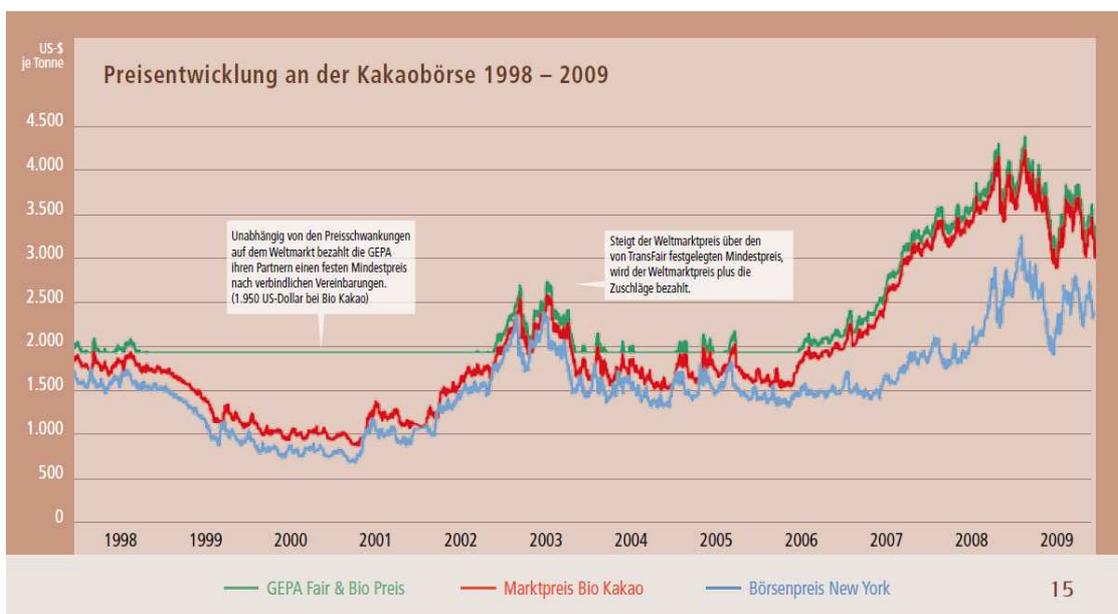
zeitig der Wassergehalt reduziert. Je länger das Conchieren, desto feiner die Schokolade! GEPA-Schokolade wird circa sechs- bis achtmal länger als herkömmliche Schokolade conchiert, sodass Emulgatoren wie Soja-Lezithin überflüssig sind. Erst danach werden weitere Zutaten wie Nüsse oder Gewürze zur Masse gegeben, die dann in Formen gegossen und abgekühlt wird. (GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 13).

Für die Schokoladenherstellung ist Zucker eine wichtige Zutat. Die GEPA verwendet für ihre Bio-Tafelschokoladen den **Mascobado-Vollrohrzucker**. Diesen Zucker kauft sie von ihrem Handelspartner „**Alter Trade Corporation**“ (ATC) auf den Philippinen. Der Name Mascobado geht zurück auf „Muscovado“, eine der ältesten Zuckersorten der Welt. Er wird auf den Philippinen nach einem traditionellen Verfahren hergestellt, bei dem die wertvollen Mineralstoffe und das volle Aroma erhalten bleiben. Der Bio-Mascobado ist ein unraffiniertes aromatisch-kraftiger Vollrohrzucker, der aus dem Saft des Zuckerrohrs gewonnen wird und eine angenehme Karamellnote aufweist (FAIRTRADE E.V. 2011, S. 8).

Neben Mascobado-Vollrohrzucker enthalten die Bio-Tafelschokoladen der GEPA z.T. auch Rohrohrzucker. Diesen bezieht die GEPA von ihrem Handelspartner Manduvirá aus Paraguay (FAIRTRADE E.V. 2011, S. 8).

Kakaosituation auf dem Weltmarkt

Der Weltmarktpreis für Kakao schwankt stark. Manchmal ist er so niedrig, dass die Kakaobauern ihren Lebensunterhalt nicht bestreiten können. Im Fairen Handel dagegen wird unabhängig vom schwankenden Weltmarktpreis ein Mindestpreis von 2.000 US-Dollar plus 200 US-Dollar Fair-Trade-Prämie pro Tonne Rohkakao bezahlt. Mit diesem Mindestpreis des Fairen Handels ist es den Genossenschaften möglich, den Kakaobauern immer einen Preis zu zahlen, mit dem sie ihre Produktions- und Lebenshaltungskosten decken können. Wenn der Weltmarktpreis für Rohkakao über dem Fair-Trade-Mindestpreis liegt, so wird auch im Fairen Handel dieser höhere Weltmarktpreis bezahlt zuzüglich der Fair-Trade-Prämie (FAIRTRADE E.V. 2011, S. 10).



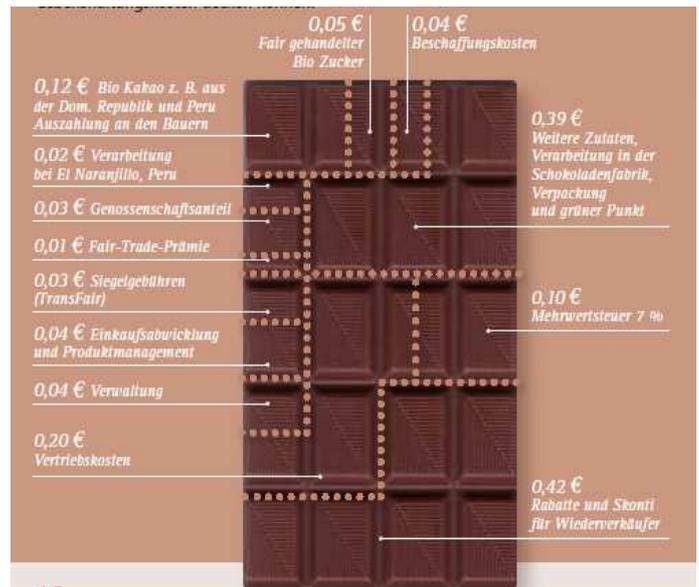
Weltmarktpreise für Kakao (GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 15)

Der derzeitige Kakaomarkt (Stand: April 2011) ist gekennzeichnet von einem sehr hohen Weltmarktpreis und liegt über dem Mindestpreis des Fairen Handels. Eine wichtige Aufgabe der fairen Importorganisationen ist es jetzt, durch Vorfinanzierung und den direkten Kauf, die Organisationen der Kakaobauern zu stärken. Ansonsten besteht aufgrund der hohen Konkurrenz die Gefahr, dass die Kooperativen auseinanderbrechen.

Der faire Kakaohandel

Im Fairen Handel haben sich die Kakaobauern zusammengeschlossen in demokratisch aufgebaute Verbände, so genannte Kooperativen bzw. Genossenschaften. Die Mitgliedschaft in einer solchen Genossenschaft bringt den Kakaobauern viele Vorteile – hier nur einige Beispiele:

- Sie können höhere Mengen vermarkten
- Über die Genossenschaft wird z.B. Gesundheitsversorgung, Weiterbildung, Schulbildung für die Kinder und vieles mehr finanziert und organisiert
- Genossenschaften sind in der Lage, größere Anschaffungen, wie z.B. Lkw, Gerätschaften für die Ernte oder neue Kakaopflanzen zu tätigen – Einzelpersonen fehlt es hier oft an Kaufkraft und Know-how.
- Die Mitgliedschaft in einer Genossenschaft, die über den Fairen Handel vermarkten kann, fördert bei den Bauern die Handlungsfähigkeit, sie können ihre Interessen besser vertreten und können gemeinsam viel mehr erreichen (FAIRTRADE E.V. 2011, S. 10)



Der GEPA-Schokoladenpreis Diese Darstellung stellt beispielhaft die Zusammensetzung des Preises einer 100-Gramm-Tafel Bio Schokolade »Vollmilch pur« dar. Daraus ergibt sich der empfohlene Verkaufspreis von 1,49 Euro. Stand: 9/2009 S. 16

El Ceibo . COOPROAGRO

El Ceibo ist der Name eines Urwaldbaumes, der als Symbol für Hoffnung und Stärke steht. Er wurde zum Namensgeber, als sich die damals noch unerfahrenen Kakaobauern 1977 zu einer Genossenschaft zusammenschlossen, um sich von den ausbeuterischen Zwischenhändlern unabhängig zu machen. Heute hat die Kooperative 1.300 Mitglieder. In Sapecho, einem kleinen Dorf nördlich von La Paz, das zwischen dem Andenhochland und dem tropischen Amazonastiefland liegt, befindet sich die Genossenschaftszentrale. 65 Prozent ihrer Produktion werden über den Fairen Handel vermarktet, so dass Arztkostenbeihilfen, Stipendien, Weiterbildungsmaßnahmen und Rentenfonds finanziert werden können. In einer eigenen Baumschule werden die Mitglieder geschult, ihre Kakaopflanzen optimal zu pflegen und dabei die Artenvielfalt auf ihrem Stück Land zu erhalten (GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 20).

Nachdem die Genossenschaft nach ihrer Gründung zuerst eine eigene Sammelstelle und Trocknungsanlage für den Kakao ihrer Mitglieder gebaut hatten, errichteten sie die weltweit erste genossenschaftseigene Fabrikanlage zur Herstellung von Kakaobutter und -pulver sowie weiterverarbeiteten Produkten. Ohne die kontinuierliche Unterstützung des Fairen Handels wäre das nicht möglich gewesen. Heute produzieren hier ca. 100 Mitarbeiter jedes Jahr 500 Tonnen Bio- und 200 Tonnen konventionellen Kakao! 70 Prozent der bolivianischen Kakaoproduktion stammen von El Ceibo, die für ihre hervorragende Qualität bekannt sind (GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 20).

Gerade in einem Land mit solch großen sozialen Unterschieden, wie in der Dominikanischen Republik, spielt die Kooperative für die Bauern von COOPROAGRO eine besonders wichtige Rolle. 1.400 Kakaobauern sind Mitglieder von 15 Teilkoooperativen. Die GEPA bezieht von ihnen seit 2007 Bio Kakao (GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, S. 21).

Die Milchbauern im Bergischen Land

Die Milchwerke Berchtesgadener Land sind eine demokratisch organisierte Bauerngenossenschaft, die bereits in den 70er Jahren auf ökologische Landwirtschaft setzte. Als erster Betrieb Deutschlands stellten sie sich 2009 der Naturland-Fair-Zertifizierung. „Fair“ heißt für die Bio-Bauern im Alpenvorland, dass sie für ihre Milch einen Preis erhalten, der ihre Kosten deckt, und sie ihre Höfe auch langfristig ökologisch bewirtschaften können. Die Biomilch für ihre fairen Bio-Schokoladen bezieht die GEPA von den rund 300 Naturland-Bauern der Genossenschaft (GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY,).

Quellenangaben

- FAIR TRADE E.V. (Hrsg.) (2011): Wo wächst Schokolade?. Online unter: http://www.fair4you-online.de/cms/media//pdf/info_und_service/downloads/Broschuere_wo_waechst_Schokolade.pdf (abgerufen am 12.12.2012)
- GEPA THE FAIR TRADE COMPANY (Hrsg.): Kakao und Schokolade – Verführerische Vielfalt aus Fairem Handel. Online unter: <http://www.gepa.de/p/index.php/mlD/4.6.5.1/lan/>
- <http://gepa-jetzt-faire-milch.de/rundum-fair/fair-im-norden.html#c220>

Bei dem vorliegenden Text handelt es sich um eine Übersicht zu einem im Rahmen unserer monatlichen Bildungsreihe behandelten Thema. Die Inhalte entsprechen überwiegend den angegebenen Quellen und orientieren sich strukturell zum großen Teil an den stattgefundenen Vorträgen.

Informationen über das Projekt „Fair handeln – global und lokal“ und die gleichnamige Bildungsreihe finden Sie unter www.latienda-weltladen.de. Das Projekt wird finanziell unterstützt durch die Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW und das Bistum Münster.

