

Schokolade ohne Bitterkeit

Mehr und mehr Schokoladenhersteller wollen wissen, woher der von ihnen verarbeitete Kakao stammt: Dank Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs bis zu den Bäuerinnen und Bauern in Afrika und Lateinamerika können sie der Kundschaft Umwelt- und Sozialverträglichkeit ihres Produktes garantieren.



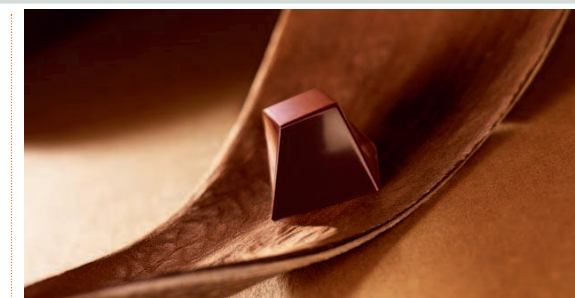
Die Schweiz ist ein Schokoladenland. Mit einem Verbrauch von knapp 12 Kilogramm pro Kopf und Jahr liegen wir weltweit an der Spitze. Und der Ruf der Schweizer Schokolade ist legendär.

Auch Ghana ist ein Schokoladenland. 90 Prozent der ghanesischen Bauernfamilien leben zumindest teilweise vom Anbau von Kakao, dem Rohstoff der Schokoladenindustrie. Doch für sie schmeckt die Schokolade eher bitter-süss. Der Weltmarktpreis für Kakao schwankt stark, Spekulanten mischen kräftig mit. Bei den Bäuerinnen und Bauern kommt oft nur ein Bruchteil des Preises an, den die Industrie für den Rohstoff bezahlt. Und weil auf den Plantagen jede Hand gebraucht wird, müssen vielfach auch Kinder mitschleppen.

Transparenz durch persönliche Kontakte. Der Ghane Yayra Glover kennt beide Seiten der Medaille. Als 27-jähriger Austauschstudent kam er nach

Zürich, um hier Politik und Rechtswissenschaft zu studieren. 20 Jahre lebte er in der Schweiz, 2007 kehrte er zurück in seine Heimat und baute eine Brücke zwischen den beiden Ländern: Er gründete das Unternehmen Yayra Glover Ltd. (YGL) und schuf damit eine direkte Verbindung von den ghanesischen Kakaobäuerinnen und -bauern zur hiesigen Schokoladenindustrie.

Der Suhum/Krabo/Coaltar District im Süden Ghanas ist etwa so gross wie die beiden Appenzeller Halbkantone zusammen, hügelig und von flachen Tälern durchzogen. 2600 Kleinbetriebe bauen hier Kakao an. YGL kauft ihnen die Ernte ab und liefert sie in die Schweiz. Das Ziel des Unternehmens ist, die gesamte Produktion der Region als qualitativ hochwertigen Bio- und Fairtrade-Kakao auf den Markt zu bringen. Mit Schulung und Beratung fördert es die Umstellung der örtlichen Kakaoproduktion auf biologischen Anbau.



Bilder: Angela Spörri (1); Felchlin Switzerland (3)



Fairness liegt im Firmeninteresse. Dank seiner Beziehungen zur Schweiz hat Yayra Glover einen Partner gefunden. Die Schwyzer Firma Max Felchlin AG ist auf die Herstellung von Schokoladenprodukten spezialisiert, die von Confiserien oder von der Gastronomie weiterverarbeitet werden. Sie bezahlt für den Kakao aus Ghana einen höheren Preis, als er an der Börse und selbst im Fairtrade-Handel verlangt wird. Und weil der Zwischenhandel und die Kakaobörse ausgeschaltet sind, fließt auch mehr als üblich bis zu den Produzenten. Zudem unterstützt die Max Felchlin AG die Ausbildung und Beratung der Kakaobäuerinnen und -bauern in Yayra Glovers Projekt.

Sie tut dies im wohlverstandenen Firmeninteresse. Dank der Rückverfolgbarkeit der Herkunft bis zu den Bauernbetrieben kann sie den Kunden garantieren, dass der Rohstoff für ihre Schokolade unter umwelt- und sozialverträglichen Bedingungen hergestellt wird. Ausserdem

sichert sich die Firma auf diese Weise auch die Versorgung mit Rohstoffen, die ihren hohen Qualitätsansprüchen genügen. In der Tat hat die Schokoladenindustrie angesichts der stetig wachsenden Nachfrage zunehmend Mühe, sich auf den Rohstoffbörsen mit Kakao in ausreichender Menge und Qualität einzudecken. Nicht nur Nischenbetriebe suchen deshalb vermehrt den direkten Kontakt zu den Produzenten, um die Rohstoffqualität zu kontrollieren und stetig zu verbessern. Chocolat Halba, der Produktionsbetrieb von Coop, will ab 2012 nur noch zertifizierte Fairtrade-Kakaobohnen bekannter Herkunft verwenden. Und auch Lindt & Sprüngli, ein Global Player der Schokoladenindustrie, strebt an, den gesamten Kakaobohnenbedarf auf Wegen zu beschaffen, die bis zum Bauernbetrieb in Afrika oder in Lateinamerika rückverfolgbar sind.

Hansjakob Baumgartner

www.bafu.admin.ch/magazin2012-1-12