



Fair Trade-Kolumne

Die süße Kakaobohne: Ein Hochgenuss seit der Zeit der Azteken!

Morgens mit einer leckeren dampfenden Tasse Frühstückskakao in den Tag starten: **das ist herrlich!** Egal ob klassisch mit Milch, mit Sojamilch oder Gewürzen wie Chilli oder Pfeffer. Gerade mit Letzterem kehrt man wieder an die Ursprünge des Kakaos zurück.



Foto: Transfair

Denn ursprünglich stammt der Kakao von den Azteken in Mexiko, die ihn sehr scharf mit Pfeffer gewürzt tranken. Nach dem die Spanier Mexiko erobert haben, brachten sie das Getränk sehr schnell mit in ihr Heimatland. Dort fanden sie heraus, dass es noch viel besser mit Zucker schmeckte und schon war der Kakao erfunden: **so wie wir ihn Kennen und Lieben.**

Von Spanien aus vollzog die Kakaobohne einen Siegeszug durch alle Kontinente und wird bis heute unverändert über alle Maßen geschätzt!

Aber warum wird der Kakao in den Industrienationen verarbeitet?

Das hat mit den hohen Zöllen auf verarbeitete Produkte zutun. Denn je höher ein Produkt verarbeitet wird, desto höher sind auch die Zölle darauf. Das heißt, wenn fertige Schokoriegel oder Pralinen in die E.U. eingeführt werden, müssen darauf, prozentual gesehen, mehr Steuern gezahlt werden als auf die Kakaobohne. Ausgenommen davon sind jedoch die Waren der 77 AKP-Staaten, diese bekommen zollfreien Zugang zu den Mitgliedstaaten der Europäischen Union.

Unverändert sind auch die Anbaugelände der Kakaobohne: sie sind vornehmlich in Lateinamerika und Afrika. Die Verarbeitung der Schokolade findet dagegen überwiegend in den Industrienationen, also in Europa oder Nordamerika, statt. Die berühmten schweizer oder belgischen Pralinen, wer kennt sie nicht...

Rohstoffe, wozu ja auch die Kakaobohne zählt, sind nun aber einer großen Preis- und Nachfrageschwankungen unterworfen. Das ist schlecht, denn wenn mehr Kakao geerntet als gekauft wird oder schlicht und einfach die Nachfrage abnimmt, dann sinkt automatisch der Preis des Kakaos.

Deshalb: Nicht die Produktion der Rohstoffe, sondern ihre Verarbeitung schafft Wohlstand!



Diese Tatsache hat sich die Kakaogenossenschaft „El Ceibo“ in Bolivien zu Herzen genommen. Der Name El Ceibo bezeichnet einen

Du willst auch eine Fair Trade-Kolumne schreiben? Melde dich bei a.milcher@weltladen.de !

Archiv Fair Trade-Kolumne

September 06

Fair Trade und Mangos

Das sind sehr arme Staaten aus Afrika, der Karibik und dem Südpazifik wie z.B. Angola, Ghana und Osttimor, mit zumeist

kolonialgeschichtlichem Hintergrund. Seit 1975 räumen die europäischen Staaten den AKP-Staaten u.a.

Zollpräferenzen ein. Diese Sonderbehandlung war zunächst im sogenannten

Lomé-Abkommen festgehalten, welches 2000 durch das Cotonou-Abkommen abgelöst

wurde.

Fair Trade und Textilien

Februar 06

Fair Trade und Tourismus

Dezember 05

Fair Trade und Ernährung



Urwaldbaum, der den Ruf hat niemals zu sterben. Die Überlebensstrategie der bolivianische Kleinbauern, die sich 1977 zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen haben, basiert auf mehreren Säulen:

El Ceibo – der Baum der niemals stirbt

- **Ökologische Produktion.** Von Anfang an haben die Bauern aus finanziellen Gründen weitgehend auf Pestizide und Mineraldünger verzichtet. 1987 wurde mit der Umstellung auf ökologischen Landbau begonnen. Inzwischen werden etwa 65 Prozent der gesamten Produktion nach den Kriterien biologischer Anbauverbände zertifiziert. Maßgebend sind hierfür die Richtlinien des internationalen Dachverbands aller Organisationen des ökologischen Landbaus, IFOAM (International Federations of Organic Agricultural Movements).
- **Fairer Handel.** Dank der Gelder aus dem fairen Handel konnte eine Anlage zur Verarbeitung der Kakaobohnen und zur Herstellung von Schokolade für den einheimischen Markt eingerichtet werden. Dadurch ist „El Ceibo“ unabhängiger von den Industrienationen geworden.

Für die Mitglieder von „El Ceibo“ gibt es eine Vielzahl von Aus- und Weiterbildungsprogrammen zu landwirtschaftlichen Themen und für den Verwaltungsbereich.

El Ceibo sichert heute die Existenz von mehr als 5.600 Menschen. Zum Verband gehören 36 Kooperativen mit ca. 800 Mitgliedsfamilien.

Und uns sichert „el Ceibo“ einen leckeren Frühstückskakao: garantiert fair und bio! Damit der Urwaldbaum niemals stirbt.

Lisa van Holt

Links:

<http://www.conacado.com/>

Die offizielle Homepage einer anderen großen Vereinigung von Kakaoproduzenten in Lateinamerika, die fairen Kakao exportieren.

http://ec.europa.eu/comm/development/body/cotonou/agreement_de.htm

Hier ist der komplette Text des Cotonou-Abkommen nachzulesen.

<http://elceibo.org/>

Die offizielle Homepage von „El Ceibo“ mit vielen Infos rund um die Organisation der Genossenschaft.

<http://www.forum-fh.de/>

Hier gibt es Rezepthefte: u.a. mit tollen Ideen wie ihr faire Schokolade lecker kombinieren könnt!

www.gepa.de

Importorganisation des Fairen Handels, die den Kakao von „El Ceibo“ importiert, der in den deutschen Weltläden verkauft wird.

<http://www.theobroma-cacao.de/wirtschaft/transfair.htm>

Hier findet ihr alles, was ihr zum Thema Schokolade schon immer mal wissen wolltet, und natürlich auch weiterführende Informationen zu fair gehandelter Schoki.

<http://www.weltladen.de>

Die Portalseite der deutschen Weltläden und des Weltladen-Dachverbands mit jeder Menge Produktinformationen- nicht nur zum Thema Schokolade!

