

Hintergrundwissen Kakao und Fairer Handel

Zur Geschichte des Kakao

Die süße Köstlichkeit stammt ursprünglich aus Südamerika und ist vermutlich schon seit 1100 v.Chr. bekannt. Der kultivierte Anbau des Kakaobaums hat seinen Ursprung aber in Mittelamerika.

Schon seit 500 v.Chr. kannten die Maya und seit dem 14. Jahrhundert die Azteken die als heilig befundene Pflanze und benutzten die Kakaobohnen als Zahlungsmittel, Opfergabe, Heilmittel gegen Fieber und Vergiftungen und zur Zubereitung eines herben Gewürztranks, welcher mit unserer heutigen Trinkschokolade nur wenig gemein hat.



Der Legende nach hat der geflügelte Schlangengott der Azteken „Quetzalcoatl“ die Samen des Kakaobaums heimlich aus der göttlichen Welt entwendet und brachte sie zur Erde. Aus

Zorn verbannten die anderen Götter Quetzalcoatl aus dem Paradies.

Den Spanischen Conquistadoren fiel mit der 1519 beginnenden Eroberung Mexikos das braune Gold in die Hände. Der Kakao entwickelte sich anfangs in Europa als Statussymbol und war den Aristokraten vorbehalten. Erst ab Mitte des 17. Jahrhunderts verbreitete sich der Kakao auf alle Schichten. In den europäischen Kolonien entstanden dadurch Kakaoplantagen, welche nur unter Einsatz von Sklaven den enormen Kakaobedarf der alten Welt deckten. Erst im 19. Jahrhundert wurde durch neue Verarbeitungsmethoden die heute bekannte Schokolade hergestellt.

Die Pflanze „Kakao“

Der lange, dünne, knorrige immergrüne Baum wächst nur im Unterholz, denn die dunkelgrünen, glatten Blätter benötigen den Schatten. Generell kann der Kakaobaum bis zu 15 Meter hoch werden. Allerdings wird er in Plantagen auf eine Höhe von maximal sechs Metern begrenzt, um die Ernte zu erleichtern.



Bestäubt werden die Bäume nicht von Bienen oder Kolibris, sondern von kleinen Mücken. Erst nach fünf bis sechs Jahren blüht ein Baum zum ersten Mal und erreicht erst mit dem 12. Jahr seinen vollen Ertrag.

Der Kakaobaum blüht ganzjährig und trägt somit auch ganzjährig längliche Früchte, welche direkt am Stamm wachsen, von grüngelb bis rot variieren, bis zu 30 cm lang werden und ca. 500 Gramm wiegen. Die sogenannten Schoten beinhalten bis zu 50 in Fruchtfleisch eingebettete Samen - die Kakaobohnen.

Hintergrundwissen Kakao und Fairer Handel

Anbaugebiete weltweit

Die weltweiten Anbaugebiete erstrecken sich bis etwa 20° nördlicher und südlicher Breite um den Äquator. Nur hier findet der Kakaobaum genügend Wärme und Feuchtigkeit, um gut zu gedeihen.

Durch den benötigten Schatten wird der Kakaobaum meist in einer Mischplantage mit höher wachsenden Baumarten wie Kokospalmen, Bananenstauden, Kautschuk-, Avocado- oder Mangobäumen angebaut.

Obwohl der Kakaobaum aus Süd- und Mittelamerika stammt, ist heute das größte Anbaugebiet in Westafrika zu finden. Die wichtigsten Anbauländer sind (in der Reihenfolge, Stand 2009): Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria, Kamerun, Brasilien, Ecuador und Indonesien.

Durch die speziellen Anforderungen des Kakaobaumes wird die Pflanze meist von Kleinbauern angebaut und über Sammelstellen verkauft. Die Ernte erfolgt meist zweimal im Jahr. Die erste, überwiegend hochwertigere Ernte, findet zum Ende der ersten Regenzeit statt, die zweite zum Beginn der zweiten Regenzeit.



Um aus den Kakaosamen Kakaobohnen zu gewinnen, müssen mehrere Schritte abfolgen:

- Die Kakaoschoten werden vorsichtig mit einer Machete vom Stamm geschlagen.
- Die geernteten Früchte werden aufgeschlagen und das weiße Fruchtfleisch mit den Samen unter Bananenblättern zum Gären gelegt. Während dieses ca. 10-tägigen Fermentierungsprozesses entwickeln die Bohnen eine Temperatur von 50°C und müssen ständig gewendet werden. Durch chemische Reaktionen werden die Samen am Keimen gehindert, verlieren ihre Bitterstoffe und entfalten somit die typischen Geschmacks-, Aroma- und Farbstoffe.
- Die Trocknung erfolgt meist an der Sonne. Bei klimatisch ungünstigen Bedingungen werden auch Wärmetauschanlagen verwendet. Die getrockneten Bohnen haben anschließend nur noch 50% ihrer ursprünglichen Größe.
- Zum Schluss werden die Bohnen in Säcke verpackt und in die schokoladenerzeugenden Länder verschickt. Erst dort werden die Kakaobohnen zu Kakaomasse verarbeitet.

Hintergrundwissen Kakao und Fairer Handel

Fair gehandelter Kakao

Kakao ist der meist gehandelte Rohstoff nach Erdöl und Kaffee. Allerdings machten die 778.000 kg fair gehandelte Schokolade im Jahre 2009 nur 0,03% der gesamten Anbaumenge von 3 Millionen Tonnen aus. Rund 14 Millionen Menschen bestreiten ihren Lebensunterhalt mit dem Kakaoanbau - 90% davon in kleinen Familienbetrieben.



Zur Geschichte des fairen Handels

Die Siegelentwicklung und Festlegung der Transfair-Standards nahm in Deutschland 1992 ihren Anfang mit der gepa als ersten Lizenznehmer.

Heute erstreckt sich das Produktfeld von ursprünglich nur Kaffee auf rund 1.000 Fairtrade-gesiegelte Produkte von 150 Partnerfirmen, die bundesweit in über 30.000 Geschäften, Weltläden und Bioläden sowie in über 15.000 gastronomischen Betrieben erhältlich sind.

Weitere Geschichtliche Etappen, finden Sie hier: <http://www.fairtrade-deutschland.de/ueber-fairtrade/was-ist-fairtrade/chronik-des-fairen-handels.html>

Das Fairtrade-Prinzip

Die Löhne sind bei dem herkömmlichen Handel für die Kleinbauern meist nicht existenzsichernd. Ausbeutung und Kinderarbeit bis hin zu sklaviereiähnlichen Zuständen herrschen auf den Plantagen.

Diese Handlungsart wird bei dem fairen Handel unterbunden. Keine Zwischenhändler, überdurchschnittliche, fixe Rohstoffpreise, langfristige Handelsbeziehungen und gerechte Arbeitsbedingungen gehören zu den drei Hauptpfeilern des fairen Handels:

Ökonomie :

- Vorschreibung eines Fairtrade-Mindestpreis und/oder eine Fairtrade-Prämie an die Produzenten.
- Einnahmen der Kosten einer nachhaltigen Produktion müssen gedeckt sein.
- Prämien müssen in Gesundheit, Bildung, Umwelt, Ökonomie usw. investiert werden.
- Vorfinanzierung der Ernte muss ermöglicht werden.

Ökologie :

- Reduzierung des Einsatzes von Agrochemikalien im konventionellen Anbau.
- Einhaltung von Sicherheitsvorkehrungen und Arbeitsschutzmaßnahmen.
- Abfallmanagement.
- Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit.
- Schutz der Wasserressourcen.
- Verbot von gentechnisch veränderten Organismen.
- Bewahrung der Biodiversität.

Alle Händler und Produzenten müssen sich an diese Standards halten.

Die höheren Preise für die fairen Produkte gehen direkt an die Produzenten. Dadurch wird ihnen ein höherer Lebensstandard ermöglicht, Kinderarbeit wird verringert und die Zahl der Schulbesuche erhöht. Zudem können die Produzenten durch die zusätzliche Sozialprämie lokale Projekte für Gesundheit, Bildung, Umwelt und Ökologie realisieren, welche demokratisch beschlossen werden.

Soziales :

- Stärkung von Kleinbauern.
- Demokratische Entscheidungen.
- Transparenz.

Besonders Wichtig ist:

- Verbot von Diskriminierung.
- Möglichkeiten zur Weiterbildung.
- Verbot von Kinderarbeit und Zwangsarbeit.
- Tarifverhandlungen und Versammlungsfreiheit.
- Arbeitsbedingungen müssen den gesetzlichen Mindestanforderungen entsprechen.
- Sicherheit am Arbeitsplatz und Gesundheitsvorsorge müssen gewährleistet werden.
- die Verwaltung der Fairtrade-Prämie muss ermöglicht werden.