Achtung (un)sichtbare Inhaltsstoffe!

Kakao

© Tereza Hronova

Schokolade – egal ob in Tafel- oder Pralinenform, in Getränken oder in Keksen – gehört zu den beliebtesten Süßigkeiten. In Österreich naschen wir pro Jahr in etwa 8 kg Schokolade pro Person und liegen somit im weltweiten Spitzenfeld. Der süße Genuss hat jedoch einen bitteren Beigeschmack: Millionen von Kleinbäuer:innen produzieren den Kakao unter menschenunwürdigen Arbeitsbedingungen. Wo die Ursachen und die größten Herausforderungen liegen sowie konkrete Handlungsmöglichkeiten werden in diesem Fact Sheet genau beleuchtet.

SÜDWIND

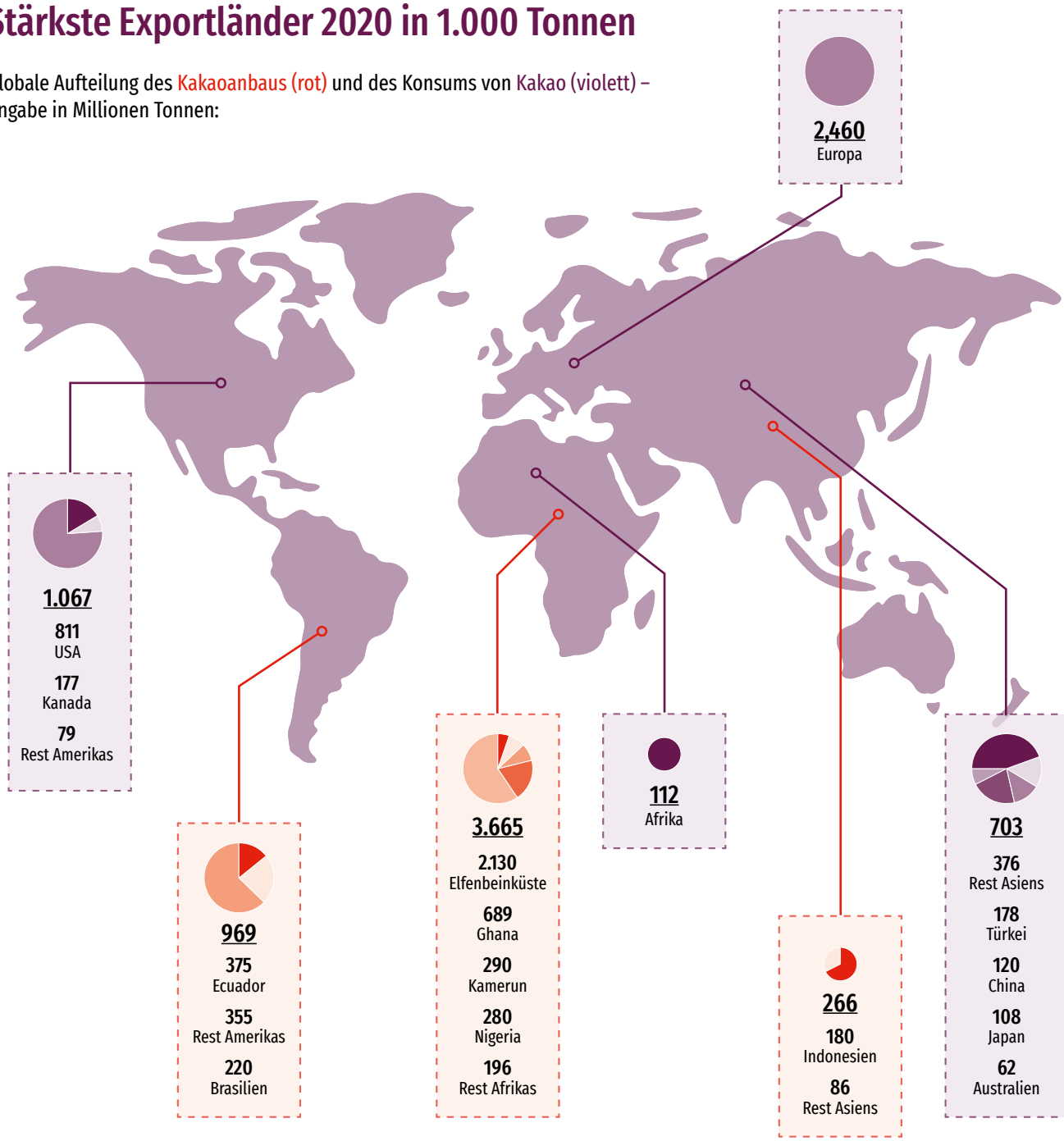
OUR FOOD OUR FUTURE

WE ARE HUNGRY FOR JUSTICE

Kakao – Ein Überblick in Zahlen[1]

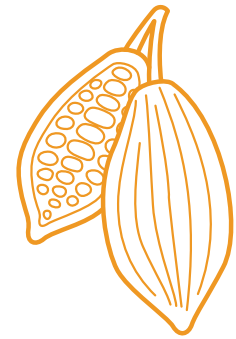
Stärkste Exportländer 2020 in 1.000 Tonnen

Globale Aufteilung des Kakaoanbaus (rot) und des Konsums von Kakao (violett) – Angabe in Millionen Tonnen:



- Durchschnittlich 8,1 kg Schokolade und Schokoladewaren verzehrt jede:r in Österreich pro Jahr[2] – der Großteil der kakaohaltigen Produkte wird mit knapp 75% in Europa und den USA konsumiert.
- Ca. 75% des Kakaos werden in Westafrika, v.a. in der Elfenbeinküste und Ghana angebaut, etwa 20% in Lateinamerika[3].
- Weltweit gibt es 5,5 Millionen Kakaobäuerinnen und Kakaobauern. Die Ernte erfolgt zum Großteil in Handarbeit, zusätzlich arbeiten 14 Millionen Erntehelfer:innen auf den Kakaofarmen.
- 90% des Kakaoanbaus findet auf 2 bis 5 Hektar großen Parzellen statt. Zum Vergleich: ein Bauernhof in Österreich bewirtschaftet durchschnittlich 24 Hektar.
- Die Kakaobohnen, die österreichische Betriebe im Jahr 2019 einkauften, stammten zu 95% aus Ghana und der Elfenbeinküste.[4]

Kakao: Der Baum der Götter



Die Ursprünge des Kakaobaums liegen in den Regenwäldern Süd- und Mittelamerikas, wo er schon seit Jahrhunderten kultiviert wird. In der Kultur der Azteken spielte er eine wichtige Rolle als Genussmittel: Man glaubte, Kakao sei ein Geschenk der Götter. Dies spiegelt sich heute immer noch im botanischen Namen des Kakaobaumes „Theobroma" wider, was übersetzt die „Speise der Götter" bedeutet.

Als echter Urwaldbaum ist der Kakaobaum an die Bedingungen der tropischen Wälder angepasst. Er benötigt ein Minimum von 1000–2500 mm Niederschlag – möglichst gleichmäßig über das Jahr verteilt. Er reagiert sehr empfindlich auf Trockenheit oder Dürreperioden, die durch die Klimakrise verstärkt in Westafrika auftreten.

Nach Europa kam der Kakao erst im 16. Jahrhundert durch spanische Kolonialist:innen und verbreitete sich langsam über den ganzen Kontinent. Der erhöhten Nachfrage wurde durch kolonialistische Interventionen und den Einsatz von Sklav:innen und Zwangsarbeit begegnet, zudem wurde die Kakaoproduktion in anderen außereuropäischen Ländern eingeführt. In Ghana und der Elfenbeinküste wird erst seit 1879 bzw. 1905 Kakao angebaut[5] – es gibt somit keine mehr als 3.000 Jahre alte Tradition des Kakaogenusses wie in Lateinamerika.[6] Deswegen ist der Kakao dort ein klassisches „cash crop", ein Anbauprodukt, das ausschließlich für den Export gedacht ist. Viele Menschen, die Kakao anbauen, haben noch nie Schokolade gegessen[7].

Verarbeitung der Kakaobohnen

Der Anbau von Kakao ist sehr arbeitsintensiv und beruht zum Großteil auf Handarbeit. Nach der Ernte der reifen Kakaoschoten, werden die Schoten mit einer Machete aufgeschlagen. Nach dem Entfernen der mit Fruchtfleisch umhüllten Kakaobohnen werden diese fermentiert, in Ghana geschieht das mithilfe von Bananenblättern und dauert 4–5 Tage. Die Fermentierung ist einer der wichtigsten Schritte für die Entwicklung des speziellen Kakaoaromas. Danach werden die Kakaobohnen entweder in der Sonne, in sogenannten Solaröfen oder in gewöhnlichen Holzöfen getrocknet.

Anschließend werden die Kakaobohnen in Säcke verpackt, die Qualitätskontrolle ist ein weiterer wichtiger Schritt. Der folgende Transport der Ware zu den Exporthäfen gestaltet sich, aufgrund widriger Straßenverhältnisse, im manchen Fällen schwierig.

1 Ernte

© Südwind/Sommeregger

2 Öffnen

© Tereza Hronová

3 Fermentieren

© Südwind/Sommeregger

4 Trocknen

© Südwind/Sommeregger

5 Qualitätskontrolle

© Südwind/Sommeregger

6 Transport

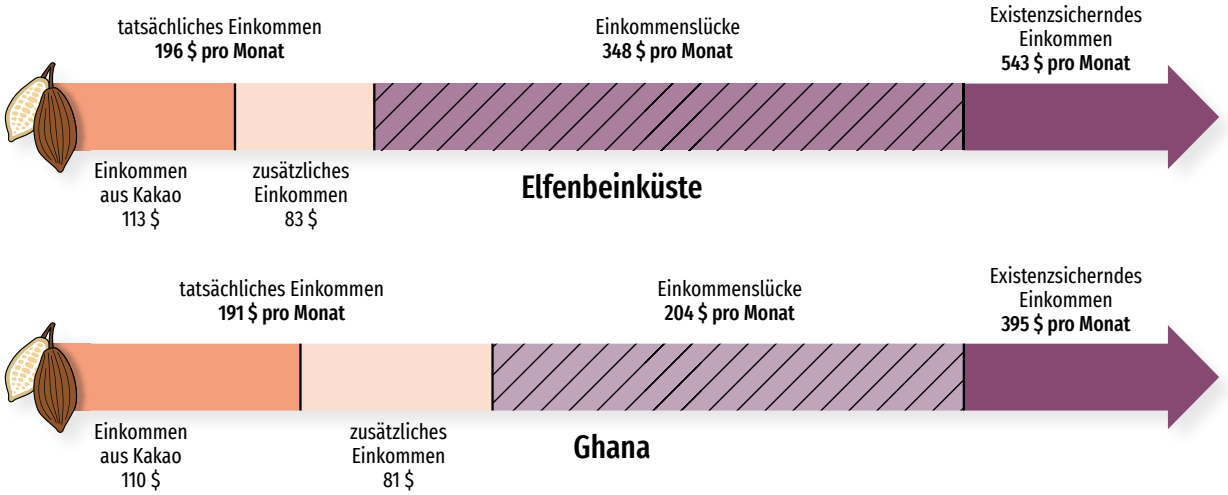
© Südwind/Sommeregger

Kakaoanbau als Lebensgrundlage

Der Kakaoanbau ist für über 5,5 Millionen Bäuer:innen im globalen Süden die Haupteinnahmequelle und sichert zusätzlich den Lebensunterhalt von bis zu 14 Millionen Landarbeiter:innen und deren Familien.

Die Kakaoproduktion ist geprägt von intensiver Handarbeit und heutzutage kaum noch rentabel. Laut einer von Fairtrade[8] beauftragten Studie verdient eine Kakaobauernfamilie in Ghana mit etwa vier Hektar Anbaufläche und sechs Familienmitgliedern 191 US-Dollar im Monat. Für ein existenzsicherndes Einkommen, das Grundbedürfnisse und Anbaukosten abdeckt, müsste es fast doppelt so viel, nämlich 395 US-Dollar sein. In der Elfenbeinküste müssten sich die Einkünfte sogar verdreifachen. Die Covid-19 Pandemie und der Angriffskrieg auf die Ukraine haben die Situation der Kleinbäuer:innen im Kakaoanbau massiv verschlechtert. Nicht nur die Teuerung von Grundnahrungsmitteln hat viele Menschen in die extreme Armut getrieben, auch die Preise von Dünge- und Spritzmitteln sind explodiert.[9]

Einkommenssituation in Ghana und der Elfenbeinküste[10]



Armut und Kinderarbeit

Da die Einkünfte im Kakaoanbau oft nicht für die Einstellung regulärer Arbeitskräfte ausreichen, wird in vielen Fällen auf Kinderarbeit zurückgegriffen. Allein in der Elfenbeinküste und in Ghana arbeiten laut einer Studie der US-amerikanischen Chicago University rund 1,5 Millionen Kinder unter ausbeuterischen Verhältnissen auf Kakaofarmen, die laut den Richtlinien 182 und 138 der ILO (Internationalen Arbeitsorganisation/Sonderorganisation der Vereinten Nationen) verboten sind.

Hierzu zählen Tätigkeiten wie die Arbeit mit gefährlichen Werkzeugen, zum Beispiel Macheten, das Tragen von schweren Kakaosäcken sowie das Versprühen von giftigen Pestiziden.

Die Corona-Pandemie hat die Situation verschlechtert: während Lebensmittelpreise stiegen, sank der Weltmarktpreis für Kakao und Schulen wurden geschlossen. So nahm die Kinderarbeit in der Elfenbeinküste während der Corona-Krise um 20% zu.[11]

Kindersklaverei

10.000 Kinder sind im Kakaoanbau in Westafrika von Zwangsarbeit, Kinderhandel und -sklaverei betroffen. Viele dieser Kinder werden aus den Nachbarländern Mali und Burkina Faso in die Elfenbeinküste verschleppt und dort zur Arbeit auf Kakaoplantagen gezwungen[12].

© Daniel Rosenthal / laif / picturedesk.com

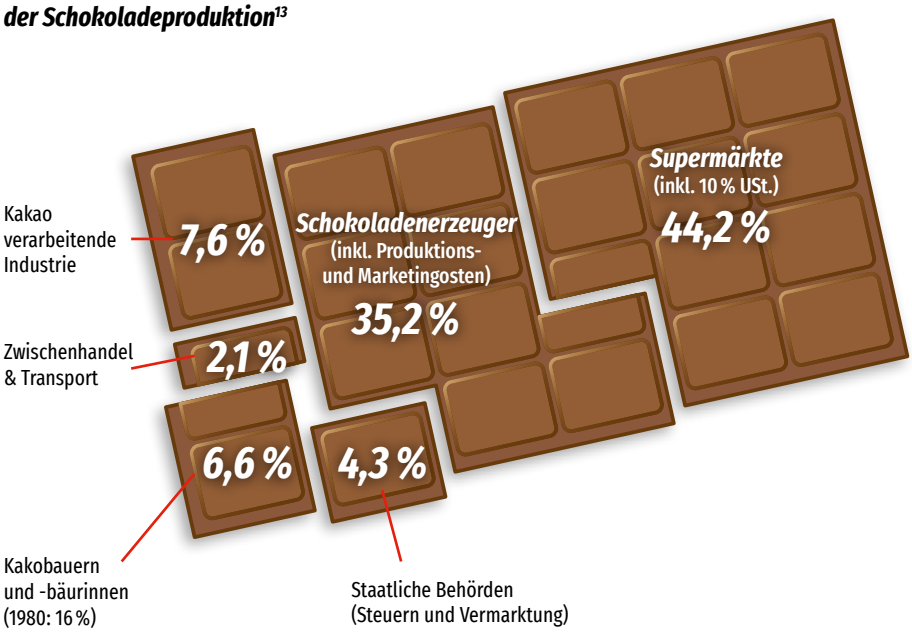
1,5 Millionen Kinder arbeiten allein in Ghana und der Elfenbeinküste unter ausbeuterischen Bedingungen auf Kakaofarmen.

Die Wertschöfungskette: Wer profitiert und wer verliert?

Die Wertschöpfungskette von Schokolade ist komplex, undurchsichtig und geprägt von einem massiven Markt-Ungleichgewicht zu Lasten der Kleinbäuerinnen und -bauern aus dem Globalen Süden. Der hochkompetitive Kakao- und Schokoladenmarkt wird zudem von wenigen großen Konzernen dominiert und es ist eine enorme Marktkonzentration feststellbar.

Während die Konzerne um Marktanteile und höhere Profite ringen, erhalten Millionen von Kakaoproduzent:innen einen immer kleineren Gewinn-Anteil. Lediglich 6,6 % der Wertschöpfung einer Schokoladentafel verbleiben bei den produzierenden Bäuerinnen und Bauern. Im Gegensatz dazu landen 87 % in den Taschen von Kakaokonzernen, Schokoladenherstellern und Supermärkten.

Verteilung der Wertschöpfung in der Schokoladeproduktion[13]



Marktmacht in der Schokoladeindustrie

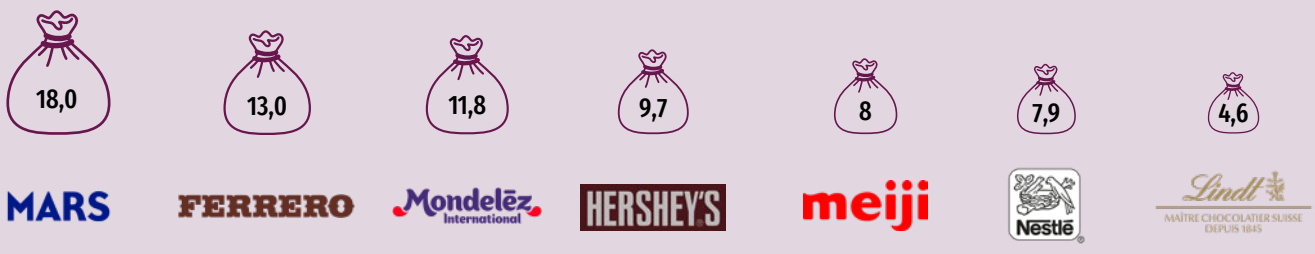
Die sechs Großkonzerne Barry Callebaut, Olam, Cargill, Ecom, Sucden und Touton dominieren die Vermahlung und den Handel mit Kakao, was ihnen eine enorme Marktmacht verleiht und als äußerst problematisch betrachtet wird.[14]

Mars, Ferrero, Mondelēz: Große, wenn nicht sogar größere Marktmacht als von den Kakaohändlern geht von den großen Schokoladeherstellern aus, aber auch vom Einzelhandel bzw. von Supermärkten. Die 6 größten Hersteller von Schokolade – Mars (USA), Ferrero (Luxemburg/Italien), Mondelez (USA), Meji (Japan), Hersehy (USA) und Nestlé (Schweiz) – sind für 52 % des weltweiten Umsatzes verantwortlich.[15] Bei den Supermärkten kontrollieren wenige die (inter)nationalen Märkte: In Österreich beherrschen die drei Handelsketten Spar, Rewe Gruppe (Billa, Billa Plus, etc.) sowie Hofer ca. 85 % des Marktes.[16]

Demgegenüber stehen Millionen von Kleinbäuer:innen, die Kakao anbauen, aber fast keinen Einfluss auf die Preisgestaltung haben.

Umsatz der größten Schokoladehersteller 2021[17]

(Angaben in Milliarden US-Dollar)



Pestizide, Abholzung von Wäldern und Klimawandel

In Westafrika wird Kakao hauptsächlich als Monokultur angebaut, Schädlinge und Krankheiten können sich deswegen schnell ausbreiten. Daher kommt es auf vielen Kakaofarmen zum Einsatz von Pestiziden (chemisch hergestellte Substanzen gegen Insekten, Unkräuter oder Pilze). Zwischen 2014 und 2019 ist der Pestizideinsatz in der Elfenbeinküste und Ghana um 20 % angestiegen, zu dieser Einschätzung kommt eine Studie aus dem Jahr 2020, 77 % der Kakaobauernfamilien verwenden Pestizide im Kakaoanbau.[18]

Die große Mehrheit der im Kakaoanbau eingesetzten Wirkstoffe wird vom Pestizid Aktions-Netzwerk (PAN) als hochgefährlich eingestuft. In der Europäischen Union sind viele davon aufgrund der umweltschädlichen bzw. gesundheitlichen Auswirkungen nicht oder nicht mehr zugelassen.

Der Pestizideinsatz hat schwerwiegende Folgen für Gesundheit und Umwelt. Kakaobäuer:innen sind den Wirkstoffen oft ohne Schutzkleidung ausgesetzt. In einer Studie von ghanaischen und europäischen Wissenschafter:innen berichten 100 % der Befragten über Kopfschmerzen, Brennen in den Augen und Hautausschlägen nach der Anwendung von Pesiziden.[19]

© istockphoto.com/paralaxis

Der Anbau von Kakao ist auch ein wesentlicher Treiber für die Abholzung von Wäldern – weltweit, aber vor allem in Westafrika. In Ghana und der Elfenbeinküste sind die Zahlen alarmierend: In den letzten 30 Jahren hat Ghana 65 % seiner Wälder verloren, in der Elfenbeinküste sind es 90 %. In beiden Ländern sind die größten Verluste in Kakaoanbaugebieten. Die massive Entwaldung zieht viele negative Auswirkungen nach sich: Neben dem Verlust von Artenvielfalt und Artensterben wird auch Menschen der Lebensraum genommen, Wälder bieten Ressourcen wie Nahrung, Medizin, Konstruktionsmaterialien oder Brennstoff. Die Gefahr von tödlichen Krankheitserregern wird durch Entwaltung stark begünstigt. Nicht zu vergessen ist natürlich die große Rolle, die Wälder bei der Bekämpfung der Klimakrise spielen. [20]

© Südwind/Sommeregger

Leere Verpackungen von Fungiziden auf einer Kakaofarm in Kamerun.
Auf Kakaofarmen werden vor allem Fungizide und Insektizide verwendet.

© Südwind/Sommeregger

Kakaobäume sind sehr anfällig für Krankheiten – diese Kakaoschote leidet unter der „Blackpod-Disease“.

Was kann ich tun?!

Als Konsumierende können wir durch bewusstes Einkaufen etwas verändern, als Bürger:innen können wir helfen, Druck auf Konzerne und die Politik aufzubauen, damit diese faire und nachhaltige Rahmenbedingungen entlang der Produktionsketten schaffen.

Unterstütze Kampagnen, die verbindliche Regeln für Konzerne einfordern!
Momentan gibt es auf unterschiedlichen Ebenen (EU, Vereinte Nationen, Staaten) Initiativen, um solche Gesetze auf den Weg zu bringen. In Deutschland trat 2023 zum Beispiel bereits ein Lieferkettengesetz in Kraft.

www.nesove.at
https://justice-business.org/

Beim Einkaufen die richtige Wahl treffen!
Greif beim Einkauf zu Produkten mit Gütesiegeln oder geh in die Geschäfte des fairen Handels oder Weltläden.

© Südwind

Protest auf die Straße bringen!
Schaffe mit Straßenaktionen, Flashmobs oder Infoständen öffentliches Bewusstsein. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Werde Südwind-Aktivist:in und engagiere dich für faire Arbeitsbedingungen!
Die Südwind-Aktivist:innen treffen sich regelmäßig, tauschen sich zu globalen Themen aus, planen öffentlichkeitswirksame und kreative Straßenaktionen und mobilisieren gemeinsam für globale Gerechtigkeit! Einmal im Jahr gibt es bei einer österreichweiten Südwind-Academy die Möglichkeit zum Austausch und Horizont erweitern.

www.suedwind.at/aktivismus

Gütesiegel im Überblick

Mehr als ein Drittel des Kakaos weltweit hat irgendeine Form der Zertifizierung. Jedoch bedeutet das nicht zwangsläufig, dass Menschen- und Arbeitsrechte eingehalten werden. Für den neuen Gütesiegelcheck* hat Südwind verschiedene Gütesiegel genauer unter die Lupe genommen und bewertet. Die folgenden vier Gütesiegel sind bei kakaohaltigen Produkten sehr geläufig.

*** Unser Check zeigt Bewertungen in den Kategorien Soziales, Ökologie sowie Transparenz & Wirksamkeit.**
Von grün = „anspruchsvoll“ bis rot = „mangelhaft“ (inklusive Mischbewertung, z. B. grün-gelb); grau = „kein Fokus“.

Mehr Infos unter: www.suedwind.at

Quellen

[1] **Fountain/Hütz-Adams: Cocoa Barometer 2022, S. 77** https://voicenetwork.cc/cocoa-barometer/

[2] **ÖFSE (2021): Alles auf der Schokoladenseite?, S. 1,**
https://www.oefse.at/fileadmin/content/Downloads/Publikationen/Studien/RR13_Alles_auf_der_Schokoladenseite.pdf

[3] **Fountain/Hütz-Adams: Cocoa Barometer 2022**

[4] **ÖFSE (2021): Alles auf der Schokoladenseite?, S. 17**

[5] **ÖFSE (2021): Alles auf der Schokoladenseite?, S. 1**

[6] **Kurier (2018): Wissenschaft: Wann und wo Schokolade ihren Ursprung hat**
https://kurier.at/genuss/die-geschichte-des-kakaos-begann-viel-frueher-als-gedacht/400310337

[7] **Hütz-Adams (2021): Ghana: Tausche Kakao gegen Weizen und Reis, S.2**

[8] **Forum Fairer Handel (2021): Living Incomes und Living Wages**
https://www.forum-fairer-handel.de/fileadmin/user_upload/FFH_Living_Income___Wage_2021_RZ_web_ds.pdf

[9] **Fountain/Hütz-Adams: Cocoa Barometer 2022, S. 76 f.**

[10] **Inkota-Netzwerk (2020): Die Bittere Wahrheit über Schokolade, S. 6** https://webshop.inkota.de/file/2261/download?token=0ncMd4gz

[11] **Inkota-Netzwerk (2020): Infoblatt „Kinderarbeit – Die bittere Seite der Schokolade“**
https://webshop.inkota.de/sites/default/files/pdf/infoblatt-kinderarbeit-schokolade-inkota.pdf

[12] **Inkota-Netzwerk (2020): Die Bittere Wahrheit über Schokolade**

[13] **Fountain/Hütz-Adams: Kakaobarometer 2015**

[14] **Fountain/Hütz-Adams: Kakaobarometer 2020, S. 33**

[15] **ÖFSE (2021): Alles auf der Schokoladenseite?, S. 4**

[16] **Der Standard (2018): Hofer, Spar und Rewe lassen Konkurrenz praktisch keine Chance**
https://www.derstandard.at/story/2000087553034/hofer-spar-und-rewe-lassen-konkurrenz-kaum-chancen

[17] **ÖFSE (2021): Alles auf der Schokoladenseite?, S. 4**

[18] **Inkota-Netzwerk (2022): Infoblatt „Pestizide im Kakaoanbau. Gefährliches Gift für Kakaobäuer*innen und Umwelt“, S. 1**
https://webshop.inkota.de/file/2325/download?token=NfMYQVVH

[19] **Inkota-Netzwerk (2022): Infoblatt „Pestizide im Kakaoanbau. Gefährliches Gift für Kakaobäuer*innen und Umwelt“, S. 2**

[20] **Fountain/Hütz-Adams: Cocoa Barometer 2022, S. 34**

Medieninhaber/Impressum: Südwind, Laudongasse 40, 1080 Wien; Innsbruck, Wien: Juni 2023
Verantwortlich für den Inhalt: Caroline Sommeregger, Gudrun Glocker
Fotos: Tereza Hronová, Südwind/Sommeregger, istockphoto/paralaxis, Daniel Rosenthal/laif/picturedesk.com
Layout: Schafferhans GraphicDesign GmbH

Gefördert durch die Österreichische Entwicklungszusammenarbeit

Impressum
Südwind setzt sich als entwicklungspolitische Nichtregierungsorganisation seit über 40 Jahren für eine nachhaltige globale Entwicklung, Menschenrechte und faire Arbeitsbedingungen weltweit ein. Durch schulische und außerschulische Bildungsarbeit, öffentlichkeitswirksame Aktionen, Kampagnen- und Informationsarbeit sowie die Herausgabe des Südwind-Magazins thematisiert Südwind in Österreich globale Zusammenhänge und engagiert sich für eine gerechtere Welt.

Diese Publikation wurde mit der finanziellen Unterstützung der Europäischen Union im Rahmen des Projekts „Our Food. Our Future“ produziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt alleine Südwind. Der Inhalt kann unter keinen Umständen als Wiedergabe der Position der Europäischen Union verstanden werden.