

Kakao

Nachhaltigkeit in der Kakao- und Süßwarenindustrie: Chance oder Trugschluss?

Der Kakaobaum ist eine äußerst anspruchsvolle und empfindliche Pflanze und demnach nicht annähernd so zähmbar wie es sich die Schokoladenindustrie wünscht. So muss Kakao auch heute noch in mühsamer Handarbeit angebaut und geerntet werden und auf Effizienz ausgerichtete großflächige Monokulturen bleiben die absolute Ausnahme. Veranlassen die Eigenarten der Pflanze die Industrie möglicherweise dazu, ein ganzheitliches Nachhaltigkeitskonzept anzustreben, welches wirtschaftliche, soziale und ökologische Aspekte gleichermaßen berücksichtigt?

**Ben Toussaint &
Christiane Schwausch**

Alleine die Europäer naschen 1,5 Millionen Tonnen Schokolade im Jahr, das entspricht 15 Milliarden Tafeln. Am Anfang von Schokolade und anderen kakaohaltigen Lebensmitteln steht die Kakaofrucht mit den in ihr enthaltenen Kakaobohnen. Sie wird von Millionen Kleinbauern auf 2 bis 5 Hektar kleinen Plantagen angebaut und geerntet. Der Großteil der Kakaoplantagen befindet sich in Westafrika; dort findet 70% des weltweiten Anbaus statt, die Hälfte davon in der Elfenbeinküste, dem Hauptexportland von Kakao. Im Gegensatz dazu erfolgt die Verarbeitung von Kakao zu Schokolade und anderen Süßwaren in den großen Fabriken der Abnehmerländer; allein die europäische Süßwarenindustrie verbraucht die Hälfte der Bohnen. In den vergangenen Jahrzehnten ist die Nachfrage nach Schokolade stark gestiegen, denn die weltweite Kakaoproduktion hat sich seit 1960 fast vervierfacht: Ein Milliardengeschäft.

Die Nachfrage stimmt also. Besorgt zeigt sich die Süßwarenindustrie allerdings um das zukünftige Angebot, beziehungsweise die Erträge auf den Kakaoplantagen. So heißt es zum Beispiel in einem Mars-Werbefilm: „Die Ertragsfähigkeit und die Qualität des Kakaos sinken, so dass die Bauern auf den Anbau anderer Kulturen umstellen, mit denen sich ein höheres Einkommen erzielen lässt. Diese Tatsache bereitet



Photo: flickr.com CC

► 70% des weltweiten Kakaoanbaus findet in Westafrika statt.

vielen Kakao- und Schokoladenfirmen, die auf eine zuverlässige Lieferung mit hochwertigem Kakao angewiesen sind, große Sorgen.“¹ Um dem entgegenzuwirken baut die Industrie nach eigenen Angaben heute unter anderem auf eine nachhaltige Agrarpraxis, durch welche sich Umweltschutz mit einer besseren Kakaoqualität, höheren Erträgen und höheren Einkommen vereinbaren lässt.²

Eine nachhaltigere Kakaoproduktion, die das Wohl der Umwelt und das Einkommen der Bauern berücksichtigt, scheint demnach für die Kakao- und Süßwarenindustrie von wirtschaftlichem Vorteil zu sein. Wer sich seinen Schokoriegel gern ein wenig genauer

anschaut, dem mögen in letzter Zeit Aufdrucke wie „Durch den Kauf von UTZ Certified Kakao unterstützen wir nachhaltigen Kakaoanbau“ vermehrt aufgefallen sein. Tatsächlich haben Schokoladenkonzerne wie Mars, Ferrero und Unilever sich dazu verpflichtet, ihren Bedarf ab dem Jahr 2020 vollständig durch nachhaltig angebauten Kakao zu decken.

Besteht hier die Chance zu einer realen win-win-win Situation für Industrie, Mensch und Umwelt? Denkt hier eine komplette Branche um? Oder sind die vorgegebenen Nachhaltigkeitsbemühen der Industrie am Ende doch bloß ein Trugschluss?

Chance!

Kakao ist kein Rohstoff wie jeder andere. Zum einen ist der Kakaobaum in Bezug auf die klimatischen Bedingungen sehr anspruchsvoll. Für den Anbau kommen nur relativ kleine tropische Regionen zwischen 20° südlicher und 20° nördlicher Breite infrage. Klimaveränderungen sorgen zunehmend für lang anhaltende Dürreperioden in den Hauptanbaugebieten; dies schmälert die Erträge. Der kritischste Punkt ist jedoch die extreme Empfindlichkeit des Kakaobaums. Die Pflanze ist hitze- und windsensibel, benötigt eine hohe Luftfeuchtigkeit sowie über das Jahr verteilte Regenfälle. Zudem ist sie sehr anfällig für Fäulnispilze, Viruskrankheiten und Schädlinge. Jährlich gehen etwa ein Drittel der globalen Ernte verloren. Dass der Anbau in großflächigen Monokulturen vermieden werden sollte, um die Ansteckungsgefahr nicht weiter zu erhöhen, zeigte sich jüngst in Brasilien: "Nachdem 2007 ein Pilz nahezu die komplette brasilianische Kakaoernte und den Baumbestand gleich mit ausradiert hatte, verstanden es alle in der Branche. Der vormals zweitgrößte Kakaoproduzent wurde innerhalb einer Saison zum Nettoimporteur. Der Kakaopreis stieg schmerzhaft."³

Heute werden 95% des weltweiten Kakao von 6 Millionen Bauern auf Kleinplantagen angebaut. Insbesondere in Westafrika geschieht dies jedoch unter sehr schwierigen sozialen Bedingungen. Viele Bauern leben unter der Armutsgrenze, da sie ihre Kosten nicht durch den Verkauf der Bohnen decken können. Da so auch die finanziellen Mittel für bezahlte, erwachsene Erntehelfer fehlen, werden Kinder eingesetzt, die teilweise unter sklavenähnlichen Bedingungen auf den Plantagen arbeiten. In der Elfenbeinküste arbeiten zudem viele Kinder, die aus dem benachbarten Mali oder Burkina Faso an die Bauern verkauft werden.

Die Schokoladenindustrie sieht den Grund für die Armut vor allem in den

niedrigen Erträgen pro Kakaobaum. In der Befürchtung, die Bauern könnten auf der Suche nach lukrativeren und weniger aufwändigen Einkommensformen in die Städte abwandern oder auf den Anbau anderer Kulturen (z.B. Ölpalmen) umstellen und so die Zukunft der Branche gefährden, setzen die Unternehmen an zwei Punkten an, um dieser Entwicklung Abhilfe zu leisten. Beide betonen die Empfindlichkeit der Pflanze als wirtschaftlichen Faktor.

Zum einen suchen Forscherteams nach Wegen um den Kakaobaum anspruchsloser und widerstandsfähiger zu machen. In diesem Rahmen wurde 2010 unter der Federführung von Mars das Kakaogenom entschlüsselt und öffentlich zugänglich gemacht. Laut Mars zielt die Forschung nicht auf

Heute werden 95% des weltweiten Kakao von 6 Millionen Bauern auf Kleinplantagen angebaut. Insbesondere in Westafrika geschieht dies jedoch unter sehr schwierigen sozialen Bedingungen.

eine gentechnische Veränderung der Pflanze ab, sondern auf die zielgerichtete Züchtung robusterer, widerstandsfähigerer Kakaopflanzen mit gesteigerten Erträgen und verbesserter Wasser- und Nährstoffaufnahme.

Zum anderen versuchen die Unternehmen, die weltweiten Erträge durch Optimierung der Herstellungsprozesse zu steigern. Kakao wächst am besten im Schutz größerer Regenwaldbäume. Dadurch wird die Pflanze vor zu starker Sonneneinstrahlung, kräftigen Winden und großen Schwankungen der Luftfeuchtigkeit abgeschirmt. Des Weiteren bedarf sie sehr nährstoffreicher Böden, was am besten durch Anbau in einer natürlichen Mischkultur, zum Beispiel zusammen mit Bananen oder Zitrusfrüchte, erreicht wird.

Aufgrund der Empfindlichkeit der Pflanze korrespondiert Optimierung sehr stark mit umweltverträglichem

Anbau und eröffnet so die Chance, der ökologischen Nachhaltigkeit mehr Raum zu verschaffen. Ein gern eingesetztes Optimierungsinstrument der Kakao- und Süßwarenindustrie sind 'Farmer Schools'. Die Schulungen zielen zwar vorrangig auf eine deutliche Erhöhung der Produktivität und dadurch auch der Einkommen der Bauern ab; das Mittel ist jedoch die Vermittlung nachhaltiger Agrarpraxis mit stark ökologischem Fokus. So lernen die Bauern, wie die Bäume richtig gepflegt und beschnitten werden, wie Monokulturen vermieden werden, wie Dünger verantwortungsvoll eingesetzt wird, wie Biodiversität und Bodenqualität durch agroforstliche Bebauung erhalten bleiben, wie Wasser gespart wird und Baumkrankheiten auch ohne Chemie bekämpft werden.

Und ist gut geschultes Personal Voraussetzung für gute Erträge, steigt zwangsläufig auch die soziale Nachhaltigkeit im betreffenden Sektor. Im Rahmen der 'Farmer Schools' wird nicht nur die Rolle der Bildung als Mittel der Armutsbekämpfung deutlich, soziale Aspekte finden auch anderweitig Eingang. So wird im Rahmen der Schulungen über gesellschaftliche Themen, wie missbräuchliche Kinderarbeit, HIV Aids, Gleichberechtigung der Geschlechter, sowie Gesundheit und Hygiene informiert.

Damit bietet der Kakaoanbau Chancen, einen ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz zu verwirklichen, zum Paradebeispiel für nachhaltige Wertschöpfungsketten zu avancieren und Signalwirkung für andere, auf nachwachsenden Rohstoffen basierende Wirtschaftsbereiche, zu haben. Gerade die Empfindlichkeit der Kakaopflanze,

so scheint es, zwingt die Kakao- und Süßwarenindustrie etwas mehr als andere Branchen wirtschaftliche, ökologische und soziale Nachhaltigkeit nicht gegeneinander auszuspielen, sondern einem ganzheitlicheren Ansatz zu folgen.

Der Grundstein für positiven Wandel ist gelegt; darauf muss nun aufgebaut werden. Initiativen wie oben genannte ‚Farmer Schools‘ dürfen keine Vorzeigeprojekte mit kleinem Etat und ohne bedeutsame Auswirkungen bleiben, wie Kritiker bemerken: „Seit 20 Jahren unterstützt die Firma eine Initiative in Nicaragua. Die Bauern hier wurden auf Nachhaltigkeit geschult und bauen Biokakao an. Dafür bekommen sie einen Preis der deutlich höher ist als der Weltmarktpreis. Doch das Projekt ist ein Tropfen auf den heißen Stein, sagt Friedel Hütz-Adams vom Südwind-Institut.“⁴

Nachhaltigkeit hat die Chance einen Platz im Kerngeschäft der Kakaoindustrie einzunehmen. Zum einen ist es, wie gezeigt, sinnvoll für die Industrie. Zum anderen hat der Verbraucher - vor allem durch die Berichterstattung zur Kinderarbeit - zumindest eine gewisse Grundsensibilisierung erhalten, um gute Ansätze durch Konsumveränderung, Kommunikation und politischen Aktivismus weiter nach vorn zu treiben.

Trugschluss!

Es mag ja sein, dass, wie oben argumentiert wurde, Mensch und Natur die Kakao- und Süßwarenindustrie etwas zwingender als andere Branchen dazu drängen, einen anderen Kurs einzuschlagen. Ob das aber tatsächlich die erhoffte Chance ist, den Kakaoanbau nachhaltig zu gestalten und dadurch der restlichen Industrie, insbesondere der Lebensmittelindustrie, als Vorbild zu dienen, bleibt trotzdem zu bezweifeln.

Die Krux liegt in der Auslegung des Begriffs Nachhaltigkeit verborgen. Wenn die Kakao- und Süßwarenindustrie von Nachhaltigkeit spricht, dann steht dabei

die wirtschaftliche Dimension eindeutig im Vordergrund. Daraus wird auch kein Hehl gemacht, wie folgende Aussage bezeugt: „Experten rechnen in den kommenden Jahren mit gravierenden Produktionsengpässen, Kakao droht zur Luxusware zu werden. Einen Ausweg aus der sich anbahnenden Krise verspricht ein Prinzip das den Verbrauchern unter anderem von Kaffee bestens bekannt ist, Nachhaltigkeit, der ideale Weg um den hohen Bedarf des wertvollen Rohstoffes auch in Zukunft sichern zu können.“⁵

Nachhaltigkeit kann man aber auch anders auslegen, in dem man den Fokus auf den Menschen und die Natur legt und die Wirtschaftlichkeit - in diesem Falle des Kakaos - ihrem Wohlergehen unterordnet. Dass bei der Erzeugung von Kakao massiv Menschenrechte verletzt und die Umwelt verschmutzt wird, wie es heute häufig der Fall ist, kann nur schwer dadurch zu rechtfertigen sein, dass Schokolade gut schmeckt und Kinder auf gar keinen Fall ihren Weihnachtstmann und Osterhasen aus Schokolade missen sollten. Auch dem Fortbestand der Süßwarenindustrie kann nicht ernsthaft Priorität vor dem Wohl

der ivoirischen Bevölkerung und ihres Regenwaldes eingeräumt werden. Und sollte sich beispielsweise herausstellen, dass soziale und ökologische Nachhaltigkeit nur durch eingeschränkte Produktion und daran geknüpft, eingeschränkten Konsum von kakaohaltigen Produkten zu erreichen sein sollte, dann muss eine Industrie die ernsthaft am Wohlergehen der Menschen und der Natur interessiert ist, sich auch darauf einstellen können.

Dem steht allerdings bisher das der Kakao- und Süßwarenindustrie vorliegende wirtschaftliche Paradigma im Wege. Solange die Sicherung hoher Erträge als Bedingung für nachhaltigen Kakaoanbau angesehen wird, und nicht anders rum, werden die Kakaobauern und die Umwelt früher oder später dem Profit und dem Wirtschaftswachstum unweigerlich wieder zum Opfer fallen. Diesbezüglich gibt Friedel Hütz-Adams vom Südwind Institut zu bedenken: „Dreh- und Angelpunkt ist die Verbesserung der Einkommen der Bauern. Projekte der Industrie zur Erhöhung der Ernteerträge je Hektar können dies nur zum Teil leisten, da steigende



Photo: flickr.com CC

► Der Kakaobaum ist in Bezug auf die klimatischen Bedingungen sehr anspruchsvoll.

Erntemengen in der Regel zu sinkenden Preisen führen. Die Kakao- und Schokoladenbranche muss daher dafür sorgen, dass auch tatsächlich mehr beim Bauern ankommt.“⁶

Die Kakao- und Süßwarenindustrie will allem voran schwarze Zahlen schreiben und zudem wachsen, etwa indem die Nachfrage nach kakaohaltigen Lebensmitteln auf dem asiatischen Markt erst geschaffen und dann befriedigt wird.⁷ Die gängige Wirtschaftslogik ist stark in den Köpfen der Unternehmensvertreter, aber auch der europäischen Gesellschaft allgemein, verankert. Dies unterstreicht unter anderem die stark wirtschaftlich gefärbte Sprache in der Medienberichterstattung. Die europäische Öffentlichkeit erscheint überwiegend als Verbraucher, beziehungsweise Konsument. Kakao als Produkt und Armut wird auf mangelndes Einkommen runterdekliniert.

Dabei ist Kakao natürlich viel mehr als nur ein Produkt. Kakao ist in erster Hinsicht eine Pflanze, ein Baum, eine Frucht und als solche, ein Teil des tropischen Ökosystems. Von diesen Eigenschaften, die dem Kakao auch zugrunde liegen, ist der europäische „Verbraucher“ allerdings weitgehend entfremdet. Die Tatsache, dass der Schokolade ein äußerst empfindlicher Rohstoff - der Kakao - zugrunde liegt, der nur mittels harter körperlicher Handarbeit geerntet werden kann, führt sich der „Konsument“ von Schokoriegeln & Co. beim täglichen Genuss nicht vor Augen, genauer gesagt, in der Regel weiß er es gar nicht. Eine gesunde Einstellung zu Schokolade und seinem Hauptinhaltsstoff Kakao würde bedingen, dass der europäische „Verbraucher“ zumindest eine bestimmte Vorstellung davon hat, wo Kakao wächst und wie er von wem geerntet wird.

Eine nachhaltige Alternative zur Massenproduktion könnte die Einschränkung der Produktion auf sogenannten Edelkakao der Sorte Criollo sein. Diese urtümliche Sorte wird nachhaltig angebaut und das nicht, weil verkrampf versucht wird eine kommer-



► Das Label „UTZ Certified“ soll den nachhaltigen Kakaoanbau garantieren.

ziell ausgerichtete Kakaoproduktion nachhaltig zu gestalten, sondern weil guter Kakao nur in seiner natürlichen Umgebung unter sorgfältiger Pflege gedeiht. Die Produktion von Edelkakao macht allerdings heute nur 10% der weltweiten Kakaoproduktion aus, alleine mit Edelkakao könnte man die Nachfrage der Europäer also nicht befriedigen. Es stellt sich grundsätzlich aber die Frage, ob der europäische Heißhunger auf Schokolade menschliche Ausbeutung und Umweltverschmutzung rechtfertigen können, vor allem wenn man bedenkt, dass es sich dabei nicht um ein Grundnahrungsmittel handelt.

Eine nachhaltige Produktion von Edelkakao hat die Kakao- und Süßwarenindustrie allerdings nicht im Sinn, da sie nicht für höhere Erträge sorgt. Sie setzt seit Jahren auf die gezüchtete Kakaosorte Forastero. Sie eignet sich etwas besser für die Massenproduktion, weil sie resistenter ist und weniger auf eine intakte Umwelt angewiesen ist. Trotzdem werden auch von dieser weniger empfindlichen Sorte ca. 40%

der weltweiten Ernte dahingerafft. In den Laboren der Kakao- und Süßwarenindustrie wird daher weiterhin an der Züchtung noch robusterer Sorten gewerkelt: „Doch bis aus den Tausenden Genen eine neue Kakaosorte gezüchtet ist, die gegen Krankheiten, Trockenheit und Kälte gefeit ist (und den Herstellern niedrige Kakaopreise sichert), dauert es wohl noch ein wenig. Bis dahin müssen der Industrie die herkömmlichen Sorten genügen - und deshalb versucht sie, die Herstellungsprozesse zu optimieren.“⁸

Aus dieser Aussage wird ersichtlich: sobald der Kakaobaum, beziehungsweise sein Nachfahre aus dem Labor, einsatzbereit ist, sind die Arbeits- und Lebensbedingungen der Kakaobauern und ihrer Familien, sowie die Umwelt, wieder zweitrangig. Nur wenn der Kakaobaum weniger Wirtschaftsfaktor und mehr Baum wird, ist eine nachhaltige Produktion realisierbar. Dazu müsste aber erst die Industrie davon überzeugt werden, dass Erträge nicht alles sind und eine gesunde Wirtschaft auch ohne stetiges Wachstum funktionieren kann. Zusätzlich müsste die europäische Öffentlichkeit einsehen, dass Schokolade keine Selbstverständlichkeit ist, sondern auf einem exotischen Rohstoff aufbaut, der nicht bei uns im Garten wächst. ■

Ben Toussaint und Christiane Schwausch betreiben good:matters, eine Agentur die gute Zwecke durch Analyse-, Öffentlichkeits- und Kampagnenarbeit fördert. Zuletzt führten sie eine Studie über Medienberichterstattung und Verbraucherwissen zum Thema ‚Nachhaltiger Kakao‘ durch.

(1) MARS Inc. Deutschland, „MARS Chocolate und Nachhaltiger Kakaoanbau“, 2011.

(2) Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie e.V., „Nachhaltigkeit im Kakaosektor – Herausforderungen und Lösungswege“, 2013.

(3) Financial Times Deutschland, „Der Mars-Mann fürs gute Gewissen“, 2011.

(4) MARKTCHECK checkt Rittersport - quadratisch, praktisch, gut?, SWR.

(5) UTZ Certified, Nachhaltiger Kakao, 2011.

(6) NDR, „Kakaoproduktion hat Kriege finanziert“, 2011.

(7) ARD, Euro-Krisenzone spart an Schokolade, 2012.

(8) Die Welt / Die Welt Kompakt, „Was Schokolade alles kann“, 2011.