

## El Ceibo

### Bio Kakao

u.a. in Bio Tafelschokoladen, Bio Riegeln und Bio Saisonartikeln

GEPA-Code 403

GEPA-Handelspartner seit 1986

Weitere Informationen: [www.elceibo.org](http://www.elceibo.org)



*»Ein Teil der Prämie vom Fairen Handel wird dazu verwendet, uns älteren Mitgliedern eine Rente zu zahlen, so dass wir auch im Alter noch genug Geld zum Leben haben.«*

*Dona Efrasia, Mitglied von El Ceibo*



**B**olivien ist in drei topographische und klimatische Großräume unterteilt: das Hochland (Altiplano), die Tiefebene und die Täler der Anden (Yungas). Anfang der 60er-Jahre ließen sich viele Familien aus dem Altiplano, überwiegend Quechua- und Aymara, durch die Zuteilung von Land ins Tiefland locken. Das bolivianische Hochland galt als »überbevölkert«. Bodenknappheit, schlechte Ernten und die Krise des Bergbaus hatten zu Arbeitslosigkeit und Unterbeschäftigung geführt. Zwar überließ der Staat zu Beginn jeder Siedlerfamilie ein Stück Land von etwa zwölf Hektar, dazu etwas Werkzeug und Saatgut, bot jedoch weder technische Beratung noch andere Hilfsleistungen an. Man empfahl den Neusiedlern den

Anbau von Kakao, ein für Bolivien damals neues Agrarprodukt, mit dem die Kleinbauern aus dem Hochland keinerlei Erfahrung hatten. Das ungewohnte Klima und bis dahin unbekannte Krankheiten wie zum Beispiel die Malaria machten ihnen zu schaffen, und sie wurden von Zwischenhändlern betrogen, die ihnen viel zu niedrige Preise für ihren Kakao zahlten. Aufgrund dieser schlechten Erfahrungen schlossen sich die Kleinbauern 1977 zu El Ceibo zusammen, um existenzsichernde Preise für die Mitglieder erzielen zu können.

# El Ceibo

Benannt wurde diese Kakao kooperative nach dem Urwaldbaum Ceibo, der für seine Langlebigkeit bekannt ist. Die Leute im »Alto Beni«, dem bolivianischen Amazonasgebiet, erzählen, dass wenn man Aststücke eines Ceibos in die Erde setzt, ein Spross aus dem Holz schießt und ein neuer Baum zu wachsen beginnt. Auch aus der kleinen Kakaobauernkooperative El Ceibo ist inzwischen eine große Organisation geworden. Zu El Ceibo gehören heute 49 Basiskooperativen im Alto Beni mit circa 1.200 Mitgliedern, die Bio Kakao anbauen. In dem Dorf Sapecho im Alto Beni befindet sich die zentrale Verarbeitungsanlage für Biokakao, ein »Centro Experimental« (dt. Versuchszentrum), in dem Bio Kakaopflanzen gezogen und neue Bio Kakaosorten gezüchtet werden sowie die Baumschule für weitere Nutzpflanzen. Von Sapecho aus werden die Kakaobohnensäcke mit dem LKW über schwindelerregend hohe Passstraßen nach El Alto, einer Vorstadt der bolivianischen Hauptstadt La Paz transportiert. In El Alto ist der Sitz der Verwaltung des Kooperativenverbandes El Ceibo sowie eine Fabrikanlage zur Herstellung von Kakaobutter und Kakaopulver. Dort wird inzwischen auch Bio Schokolade für den nationalen Markt hergestellt. Insgesamt hat El Ceibo 84 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, teilweise die inzwischen erwachsenen und gut ausgebildeten Kinder der Kakaobauern.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Die 1.200 Kleinbauernfamilien, die zu El Ceibo gehören, können nicht nur ihren Biokakao über die Genossenschaft verarbeiten und vermarkten, sondern sie erhalten eine Reihe von Sozialleistungen, die für bolivianische Bauern ungewöhnlich sind – von der Arztkostenbeihilfe, über Stipendien für die Schulausbildung ihrer Kinder, Weiterbildungskurse für die Erwachsenen und Rentenzahlungen für die Älteren. In einem armen Land wie Bolivien, in dem selbst die medizinische Versorgung der Menschen keine Selbstverständlichkeit ist, ist dies eine große Errungenschaft.



## Vorteile aus dem Fairen Handel

Bereits Mitte der 80er-Jahre waren die Mitglieder dieser Kleinbauernorganisation weitsichtig genug, um sich auf Biokakao zu spezialisieren. 1988 konnten sie schon den ersten Biokakao nach Europa verkaufen. Um die Idee des ökologischen Anbaus in Bolivien weiter zu verbreiten, gründete El Ceibo 1991 zusammen mit anderen Organisationen den Bioanbauverband AOPEB. Zudem war El Ceibo wohl weltweit die erste Produzentengenossenschaft, die selbst verarbeitete Kakaoprodukte hergestellt hat. Mit Unterstützung verschiedener Fair-Handelsorganisationen wurde ein umfassendes Qualitätssicherungssystem aufgebaut und kontinuierlich verbessert. Federführend dafür war unsere schweizerische Schwesterorganisation claro (damals: OS 3). El Ceibo hat nicht nur eine eigene Fabrikanlage zur Herstellung von Kakaobutter und Kakaopulver, sondern bietet im Inland ebenfalls selbst Schokolade an. Eine ganz entscheidende Rolle für die Entwicklung von El Ceibo spielte der Faire Handel. Ohne die Abnahme des Biokakaos zu deutlich höheren und vor allem stabilen Preisen und die langfristige Handelsbeziehung wäre die Entwicklung der Kleinbauerngenossenschaft nicht möglich gewesen. El Ceibo erhält von der GEPA für ihren Bio Kakao den Mindestpreis des Fairen Handels, der zurzeit 1.800 US Euro pro Tonne beträgt. Dazu kommt die Fair-Trade-Prämie von zurzeit 150 Euro für Gemeinschaftsaufgaben. Übersteigt der Marktpreis den Mindestpreis, bekommt unser Kakao-Handelspartner den höheren Marktpreis plus Fair-Trade-Prämie.

Im Laufe der Jahre wurde außerdem ein vorbildliches Ausbildungs- und Trainingsprogramm sowohl für den verwaltungstechnischen als auch für den landwirtschaftlichen Sektor aufgebaut. Die Bauernfamilien konnten zudem dank des Fairen Handels in die Ausbildung ihrer Kinder investieren. Dies führte in der Zwischenzeit dazu, dass bereits die zweite Generation in der Organisation aktiv ist. Nach dem Studium der Landwirtschaft konnten sie sich auf Stellen in der Geschäftsstelle in El Alto bewerben.



2009: Erste GEPA Chocote de El Ceibo

2008: Besuch des GEPA-Produktmanagers Stephan Beck

2007: Besuch der GEPA-Delegation bei El Ceibo (siehe Infodienst 1/2008)

2002: Besuch des GEPA-Produktmanagers Assistenten Markus Kruschewsky

1996: Besuch des GEPA-Produktmanagers Stephan Beck

1988: Erster Export von Bio Kakao nach Europa

1986: Erster Kontakt von El Ceibo zu europäischen Fair-Handelsorganisationen