



06.04.2022

Kundeninformation

Themenmontag ORF III (Ausstrahlung 04.04.2022)

Schokolade aus Österreich

Liebe Kund*innen,

der österreichische Sender ORF III hat am 4.4.2022 in der Reihe „Themenmontag“ einen kritischen Beitrag zum Fairen Handel in Österreich ausgestrahlt unter dem Titel **Schokolade aus Österreich – wirklich bio und fair?**.

Insgesamt ging es um den Kakaoanbau in den Ländern Brasilien, Ecuador, Ghana und Togo.

Im Fokus stand der österreichische Schokoladenanbieter Zotter, der seine Schokoladen auch in Deutschland vertreibt. Die GEPA wird im Beitrag nicht erwähnt. Für die 49-minütige Dokumentation hat ein Filmteam im letzten Sommer u.a. die Kakaoorganisation gebana Togo besucht, mit der die GEPA seit 2019 zusammenarbeitet. Wir importieren von dort Bio-Kakaobohnen für die eigene Weiterverarbeitung. Unser Kakaopartner gebana Togo ist eine Tochterorganisation der Fair Handelsorganisation gebana Schweiz, die im Film auch zu Wort kommt.

Wir möchten hier einige Themen herausgreifen, die vor allem im Part über gebana Togo kommuniziert wurden:

Es ging z.B. um folgende Fragestellungen:

- Wird Bio- mit konventioneller Rohware bei gebana Togo vermischt?
- Kommt ausbeuterische Kinderarbeit auch unter Fair Trade-Bedingungen vor?
- Nach welchen Kriterien werden die Bio-Prämien bei gebana Togo ausbezahlt?
- Und allgemein: Ist die Rohware für die Verarbeitung von Kakaobutter rückverfolgbar?

Wie Fairer Handel Lebensbedingungen von Kakaobäuer*innen verbessert

Laut einer Studie der Universität Chicago werden 1,5 Millionen Kinder in Westafrika ausgebeutet. Gerade deshalb ist Fairer Handel so wichtig und zugleich eine große Herausforderung.

In den letzten beiden Jahren hat die GEPA zwischen 3.650 und 3.900 US-Dollar pro Tonne Bio-Kakao an gebana Togo bezahlt – **50,4 bis 60,7 Prozent über dem durchschnittlichen Weltmarktpreis von 2021** (2426,84 US-Dollar) und **24,1 bis 32,7 Prozent über Fairtrade-Mindestpreis zuzüglich Zuschlägen** (2.940 US-Dollar). Die Zusammenarbeit mit der GEPA trägt dazu bei, dass gebana Togo weitere Absatzchancen in Europa aufbauen kann. Aufgrund der Zusammenarbeit mit dem Fairen Handel kann gebana Togo noch stärker in Bio-Anbau und die Schulbildung der Kinder investieren. Die Bauernfamilien erhalten beispielsweise einen zinslosen Kredit, um die Schulgebühren ihrer Kinder zu bezahlen. Letztere fallen außerhalb der Erntezeit an, also zu einer Zeit, in der die Bäuer*innen oft kein ausreichendes Geldeinkommen haben. Bei einer Kooperative wurden für eine Schule u.a.

Möbel, Bücher und Schreibutensilien angeschafft. Von der Fairtrade-Prämie wurden u.a. Gummistiefel und Macheten sowie neue Waagen finanziert.

Kakao-Plus-Preis der GEPA:

Im letzten Jahr hat die GEPA einen neuen Mindestpreis für Bio-Kakao („Kakao-Plus-Preis“) von 3.500 US-Dollar eingeführt, und zwar als Absicherung nach unten in Zeiten niedriger Weltmarktpreise. Dieser Preis liegt deutlich über dem aktuellen Weltmarktpreis und auch über dem Fairtrade-Mindestpreis. Mit dem Kakao-Plus-Preis setzen wir als Fair Trade-Pionier und Vorreiter ein weiteres wichtiges Zeichen zur Vermeidung ausbeuterischer Kinderarbeit. Denn: Nur wenn die Eltern genug verdienen, können die Kinder zur Schule gehen. An gebana Togo hat die GEPA in den letzten beiden Jahren sogar mehr als den Kakao-Plus-Preis gezahlt.

Kontrollmechanismen zur Qualitätssicherung funktionieren

Laut Aussage eines Bio-Kakaobauern im Film soll die Mitgliedsgenossenschaft Scoop Procab für eine Lieferung Bio-Rohware nur konventionelle Preise bezahlt haben. Der Grund hierfür war, dass einzelne Bauern leider gegen die Bio-Richtlinien verstoßen haben müssen, denn die Laboranalysen der Lieferung von der Kakaorohware wiesen Pestizid-Rückstände auf. Die Kakaobohnen konnten von gebana Togo nicht als Bio-Ware akzeptiert und als solche weiterverkauft werden, daher wurden auch keine Bio-Prämien an die Bäuer*innen ausgezahlt. Das System von gebana Togo, dass die Bio-Prämien erst nach einwandfreier Laboranalyse gezahlt werden, ist den Mitgliedern der Kooperativen bekannt. Das Beispiel beweist, dass die Kontrollmechanismen funktionieren, dies ist für den Verbraucherschutz, für die Glaubwürdigkeit der Kooperative und die des Bio-Handels sehr wichtig.

Thema Kinderarbeit im Kakaoanbau und Vermischung bio/konventionell

Die Doku reißt auch das Thema Kinderarbeit im Kakaoanbau an. Ein 11-jähriger Junge wird interviewt, der bei der Kakaoernte mitarbeitet. Gleichzeitig wird gesagt, dass er nicht zur Kooperative Procab gehört. Auch gebana Schweiz erklärt in ihrer Stellungnahme, dass dieser Junge keine Verbindung zu gebana Togo hat. Im Beitrag wird erwähnt, dass der Vater des Jungen konventionellen Kakao an gebana liefert, obwohl er nicht Mitglied der Genossenschaft Procab ist. gebana Schweiz bekräftigt, dass sie keinen konventionellen Kakao von den Kooperativen kaufen, sondern ausschließlich Kakao in Umstellung und Bio-Kakao und auch nur von Mitgliedern der Kooperativen.

Generell dürfen Kinder unter 15 Jahren nach den Kriterien von Fairtrade International und im Sinne der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) in der schulfreien Zeit im elterlichen Betrieb mithelfen, wenn sie leichte Tätigkeiten verrichten.

Ausbeuterische Kinderarbeit hingegen ist im Fairen Handel verboten. Infos, wie der Faire Handel mit verschiedenen Instrumenten daran arbeitet, Kinderarbeit unnötig zu machen, findet man in unserem Positionspapier unter gepa.de/positionspapier-kinderarbeit.

GEPA-Kakaobutter ist rückverfolgbar

Wir lassen unsere Bio-Kakaobutter und Bio-Kakaomasse aus den eigenen importierten hochwertigen Bio-Kakaobohnen unserer Kakaopartner herstellen. Bei unserem mittelständischen Verarbeiter entstehen daraus nach unseren Rezepturen die entsprechenden Bio-Schokoladen. Zusätzlich importieren wir Bio-Kakaobutter von unserem langjährigen Handelspartner El Ceibo aus Bolivien. Im Film wird unserem Eindruck nach suggeriert, dass Rückverfolgbarkeit bei Kakaobutter unmöglich ist und Kakaobutter aus minderwertigen Kakaobohnen hergestellt wird. Beides trifft bei der GEPA nicht zu: Wir können die fairen Bio-Kakaobohnen von unseren Partnerorganisationen im Süden bis in die Tafel rückverfolgen. Zur Produktion von Kakaomasse und Kakaobutter wird die gleiche hohe Kakaobohnenqualität eingesetzt.

GEPA-Schokoladen sind ihren Preis wert!

Aus unserer Sicht sollte die Frage gestellt werden: Warum sind konventionelle und nicht fair produzierte Schokoladen oft so billig und unter welchen oft menschenrechtsverletzenden Bedingungen werden sie hergestellt? GEPA-Schokolade beinhaltet die Qualität des Fairen Handels ebenso wie hochwertige Produktzutaten in Bio-Qualität. Rückverfolgbare Verarbeitung, intensive Qualitätskontrollen und ein hochwertiges Endprodukt sind ihren Preis wert. Weitere Infos unter gepa.de/faireschokowelten.

Fairer Handel als Prozess

Für uns ist zentral: Fairer Handel ist immer ein Prozess, gerade auch wenn er kleinere Organisationen unterstützen will, z.B. in die Produktion von nachhaltigem Kakao in Afrika einzusteigen. Wir nehmen diese Herausforderung immer wieder an im Sinne unseres Unternehmenszweckes und Gesellschaftsauftrages, benachteiligten Produzentengruppen einen Marktzugang zu ermöglichen.

Fazit: gebana Schweiz hat laut eigener Auskunft in vielfältiger Weise vor Ort recherchiert und transparent auch unabhängige Infos zur Aufklärung der Vorwürfe vor Ausstrahlung des Beitrages angeboten. Diese wurden nach Auffassung von gebana Schweiz vom Sender nicht berücksichtigt.

Mit herzlichen Grüßen



Dr. Peter Schaumberger
Geschäftsführer



Silvia Kurte
Einkaufsmanagerin Kakao



Pressereferentin