

# gebana Togo

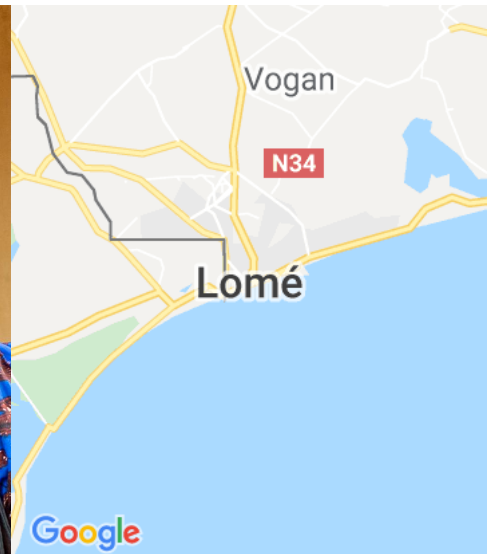
Art der Organisation:  
**Privatunternehmen**

Ort:  
**Afrika, Togo, Lomé**

Mitglieder:  
**Ca. 1.100 Kakao-Bäuerinnen und -Bauern**

Homepage:  
**[www.gEbana.com](http://www.gEbana.com)**

GEPA Partner seit:  
**2019**



## Über den Partner

Die Schweizer Firma gebana AG ist vielen ein Begriff als Anbieter von fair gehandeltem Frischobst. Eine ihrer Tochterfirmen ist gebana Togo, die auch hochwertigen Bio-Kakao anbieten und dafür einen zusätzlichen Absatzmarkt gesucht haben. Togo ist ein Kleinstaat in Westafrika, in dem noch immer knapp 50 Prozent der Bevölkerung in extremer Armut leben. gebana Togo hat zurzeit 39 Angestellte und beschäftigt zusätzlich 32 Saisonarbeitskräfte, die den Bio-Kakao u.a. exportfertig machen. Zuvor wurde er von den Bauern fermentiert und getrocknet. In den Räumen der Kooperativen durchläuft der Bio-Kakao strenge Qualitätskontrollen, wird gesiebt und hauptsächlich von Frauen händisch sortiert. Dann verkaufen die Bauern den Bio-Kakao entweder an die gebana Togo-Aufkäufer oder über ihre jeweilige Kooperative. Die gebana-Mitarbeiter beraten zudem die Bauern u.a. beim Bio-Anbau.

## Die Produzentinnen und Produzenten

gebana Togo arbeitet zurzeit mit zwei Kakao-Kooperativen zusammen, Scoops Procap in Kpalimé und Scoops IKPA in Badou. Die Kakaoanbauregionen liegen nahe der Grenze zu Ghana. Von den Mitgliedsfarmen dieser beiden Kooperativen sind zurzeit rund 60 Prozent bereits bio-zertifiziert und rund 40 Prozent noch in Umstellung auf Bio-Anbau. Die durchschnittliche Größe einer Farm beträgt ca. 1,5 Hektar. Davon ist etwa die Hälfte der Fläche mit Kakaobäumen bepflanzt, die andere Hälfte u.a. mit Kochbananen, Casava und Mais für den eigenen Bedarf. Das Land haben die Bauern meist gepachtet und zahlen die Pacht.

## Zur Geschichte

### 2019

Besuch von Silvia Kurte, GEPA Einkaufsmanagerin Kakao und Martina Beck, GEPA Bildungsreferentin

## Produkte: Schokolade & Kakao



**Bio Chocolat  
Noir Lemon**



**Bio  
Schokolade  
Salty  
Caramel**



**Bio Bittersch  
okolade Noir  
Salty  
Almonds**



**Bio Bittersch  
okolade Noir  
Salty  
Caramel**

## Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



### Ökologie

gebana Togo hat bereits 138.000 Kakaobäume an die Kakaobauern verschenkt. Das Pflanzen dieser Bäume schützt den Boden bei Regen vor Erosion.



### Bildung

Die Bauernfamilien erhalten einen zinslosen Kredit, um die Schulgebühren ihrer Kinder zu bezahlen. Sie fallen außerhalb der Erntezeit an, also zu einer Zeit, in der die Bauern oft kein ausreichendes Geldeinkommen haben. Bei einer Kooperative wurden für eine Schule u.a. Möbel, Bücher und Schreibutensilien angeschafft.



### Bio

gebana Togo setzt auf Bio-Anbau: Rund 60 Prozent der Mitglieder der beiden Kakao-Kooperativen bauen bereits ökologisch an, 40 Prozent sind in der Umstellungsphase zur Bio-Landwirtschaft. Da der Insektenbefall beim Kakaoanbau ein großes Problem ist, experimentieren sie zurzeit mit bio-zertifiziertem Neem-Öl aus Benin.



### Fairer Preis

gebana Togo erhält von der GEPA einen Preis, der über dem von Fairtrade International (FLO) festgesetzten Mindestpreis liegt. Zum Börsenpreis kommen die Fairtrade-Prämie, die Bio-Prämie sowie ein GEPA-Qualitätszuschlag. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.



### Soziales

gebana Togo ermöglicht es, dass ihre Mitarbeiter den Kakao vor Ort aufkaufen und dabei die Bauern direkt bezahlen können. Durch den direkten Aufkauf des Kakaos stellt gebana Togo sicher, dass die Bauern den größtmöglichen Mehrwert bekommen. Kakao ist das einzige Produkt, mit dem sie Bargeld verdienen können.



### Aufbau

Für die Mitglieder der Kooperative Procab wurden aus der Fairtrade-Prämie u.a. Gummistiefel und Macheten angeschafft sowie neue Waagen für die gebana Togo-Mitarbeiter, die den Bio-Kakao aufkaufen.



### Zugang zum Markt

Durch die GEPA bekommen die Bio Kakao-Produzenten von gebana Togo noch mehr Zugang zum Fairen Handel in Europa. So können sie größere Mengen Bio-Kakao zu fairen Bedingungen absetzen.



### Qualität

Auf den Farmen wird meist die Kakaosorte „Forastero“ angebaut, auch in geringem Umfang „Criollo“. Die Bohnen werden dort ca. 6 Tage in Flechtkörben fermentiert, die mit Bananenblättern ausgelegt wurden. Danach wird der Kakao 5 – 7 Tage unter freiem Himmel getrocknet und – wenn nötig – in Lomé nachgetrocknet und von Hand aussortiert.

## Plus – Das ist noch zu tun



### Bio

Rund 40 Prozent der Bauern von gebana Togo sind noch in der Bio-Umstellung und bekommen noch nicht den Mehrwert der Bio-Produktion.



### Soziales

gebana Togo hat beim Kakao ein neues Aufkaufsystem etablieren (direkter Einkauf bei den Bauern für höheres Einkommen), das sich noch bewähren muss.