



Medienmitteilung Schoggifestival ehrundredlich
8. April 2020

Schokoladige Osterbotschaft online statt live am Schoggifestival ehrundredlich



Bittere Kinderarbeit auf Kakaoplantagen, süsser Schokoladegenuss und zarte Durchsetzung von verantwortungsvollem Handeln in der Schokoladeproduktion: Das gibt's nun online, am Schoggifestival ehrundredlich

Am Sonntag werden viele Kinder und Erwachsene, trotz Corona, auf Osternest-Suche gehen. Doch was viele auch nach bald 20 Jahren Aufklärungsarbeit nicht wissen: In manch einem Osterhasen steckt nicht nur Kakao, Zucker, Milch und Zusatzstoffe, sondern auch missbräuchliche Kinderarbeit, Abholzung und Armut. Ebenfalls weitflächig unbekannt ist, dass in den letzten fünf Jahren in der Schweiz eine neue Schoggibewegung entstanden ist, welche diese menschenrechtsverletzenden Risiken minimiert, indem sie in vielfältiger Weise die Produktionskette massiv verkürzt, transparenter gestaltet und den Kakao als Nahrungsmittel statt als Rohstoff bearbeitet.

Am vergangenen Wochenende hätten sich 28 Bean-to-Bar-Startups, Direct-Trading-Firmen, Forschungsinstitute und NGO's am ersten Schoggifestival ehrundredlich getroffen, an Ständen ihre Kakao-Innovationen präsentiert und an Veranstaltungen über Labels, existenzsichernde Einkommen, die Aromenexplosion beim Schoggitasting und der Zusammenarbeit auf den Kakaoplantagen gesprochen – wäre nicht das Unvorhersehbare eingetreten: Das Coronavirus, welches nicht nur die Schweiz, sondern die ganze Welt in Atem hält. Das Schoggifestival muss verschoben werden. Stattdessen schlägt das Schoggifestival-Team nun eine Brücke und bietet eine Online-Plattform, um auf einfache Art, facettenreiche Botschaften aus der Schoggiwelt zusammenzubringen. Denn Craft Chocolate Makers, Kakaoverarbeiter*innen, andere kleine Kakao- und Schokoladenunternehmen – und längerfristig gesehen wohl auch die Kakaobauernfamilien – gehören hier und dort zu den vielen Leidtragenden der ausserordentlichen Notsituation. In kurzer Zeit haben Andrea Hüsser und Anja Glover, die beiden Festivalleiterinnen, deshalb eine [Onlineversion](#) des Schoggifestival ehrundredlich auf die Beine gestellt: Dazu gehört der neue [Schoggi-Podcast ehrundredlich](#) mit den ersten drei Folgen (u.a. 7 Tipps für fairere Ostern), [Videobotschaften](#) aus dem Homeoffice von Aussteller*innen sowie Hintergrunds-Dokumentationen zu [missbräuchlicher Kinderarbeit](#), aktuellen Nachhaltigkeitsentwicklungen und weiteren kritischen [Themen im Kakaosektor](#).



Die Schweiz ist als Schoggiland bekannt. Die Schokolade macht die Schweiz mit einem Konsum von gut 10 Kilogramm pro Kopf und Jahr nicht nur zu einer der weltweiten Spitzenreiterinnen, sondern beheimatet auch einige wichtige Innovationstreiber in der Geschichte der Schokoladeproduktion sowie fünf von elf Grosskonzernen, die in der Kakaoverarbeitung und Schokoladeproduktion ein Oligopol bilden und ihren Hauptsitz in der Schweiz haben. Trotzdem weiss kaum jemand, was in der Schokolade steckt, woher der Kakao kommt oder welche Menschen hinter dessen Produktion stehen (mehr Hintergrund weiter unten). Das Schoggifestival-Team möchte, dass sich das ändert. Unser Ziel ist:

- Ein gutes Kakaobusiness für Kakaobauernfamilien
- Ein gutes Schokoladebusiness für kleine Schokoladeproduzent*innen
- Ein gutes Genusserlebnis für Schoggiliebhaber*innen

Für weitere Informationen stehe ich gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse und eine gesunde Osterzeit!

Andrea Hüsser, Co-Projektleiterin Schoggifestival ehrundredlich: 079 608 29 31, andrea@schoggifestival.ch, www.schoggifestival.ch

Wichtige Links:

- [Videobotschaften](#) von: The small Batch, Cacao de Corazón, Yayra Glover, Caboz Action, FiBL, Nala Chocolate, Schoggi-Kinderbuchautorin, Fairafic, Cardenas Chocolate, Billy&Bugga, Kürzi Kakao
- [Schoggi-Podcast ehrundredlich](#):
[Claro als Pionier im fairen Handel](#); Marie-Claire Pellerin, Geschäftsführerin von Claro, im Gespräch mit Anja Glover über die momentane Situation mit Covid-19, über Schokolade, Kakaopreise und die Pionierrolle im fairen Handel, die vor über 40 Jahre angefangen hat.
[7 Tipps für fairere Ostern](#); 7 Schoggi-Ostertipps im Umgang mit Schokolade. Wie könnt ihr eure Ostern fairer verbringen? Andrea und Anja vom Schoggifestival ehrundredlich erklären es im Gespräch.
[Das Schoggifestival geht online](#); Das Schoggifestival ehrundredlich kann aufgrund des Coronavirus im Jahr 2020 leider nicht stattfinden. Das Schoggifestival ehrundredlich zeigt die neue, achtsame Generation der Kakao- und Schokoladenproduktion, erzählt die Geschichte der Menschen, die den Kakao für unsere Schokolade herstellen, und verbindet dabei Genuss mit verantwortungsvollem Handeln.



Die Schweiz und der Kakao in ihrer Schoggi – Hintergrundinfo für das Schoggifestival ehrundredlich

Risiko und Gewinn im Kakaosektor: Ein neues Ende für eine bekannte Geschichte?

Genuss und Freude sind leicht mit Schokolade in Verbindung gebracht. Zu recht. Doch es gibt auch eine Kehrseite: Kakaobauernfamilien verkaufen ihr Produkt für gewöhnlich zu sehr tiefen Preisen an die Schokoladenindustrie. Während das Know-how und der enorme Aufwand der 6 Millionen Kakaobäuerinnen und -bauern weltweit miserabel entschädigt werden, macht die Industrie satte Gewinne.

Seit einigen Jahren setzen sich verschiedene Organisationen für eine gerechtere Verteilung von Risiko und Gewinn in der Produktionskette ein. Am Schoggifestival ehrundredlich möchten wir den Besucherinnen und Besuchern die Zusammenhänge in der Wertschöpfungskette von Schokolade näherbringen, ihnen aufzeigen, was hinter ihrem Konsumgut steckt und was ihre Handlungsoptionen sind. Wir möchten den Akteuren, die uns mit ihrer sozialen und ökologischen Verantwortung überzeugen, eine Plattform geben und sie dabei unterstützen, die Schoggi-Geschichte um Kapitel zu erweitern, die so viel Genuss und Freude bereiten wie das Produkt, von dem sie handeln.



Bild: Andrea Hüsser

Geschichte und Verbreitung des Kakaoanbaus

Der Kakaobaum wurde ursprünglich aus Brasilien in Westafrika eingeführt und hat sich während des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts in diesem Gebiet ausgebreitet. Heute wird 70 Prozent des weltweit gehandelten Kakaos von rund 2 Millionen Kakaokleinbauernfamilien im westafrikanischen Anbaugürtel angebaut, der von Sierra Leone bis Kamerun reicht – wobei die Elfenbeinküste und Ghana¹ mit grossem Abstand Tabellenführer sind.

¹ International Cocoa Organization (ICCO). Statistics.



Armut und ihre Auswirkungen

Ein Grossteil der Kakaobäuerinnen und -bauern lebt in grosser Armut. Armut ist denn auch die Wurzel von fast allen Herausforderungen, mit denen der Kakaosektor konfrontiert ist wie:

- **Missbräuchliche Kinderarbeit²**

Laut einem Bericht des US-Arbeitsministeriums aus dem Jahr 2015³ arbeiten alleine in der Elfenbeinküste und in Ghana über 2 Millionen Kinder unter ausbeuterischen Bedingungen im Kakaoanbau⁴. Unter ihnen befindet sich eine unbekannte Anzahl von Kindern, die Opfer von Kinderhandel⁵ sind und die unter sklavenähnlichen Bedingungen arbeiten und leben⁶.

- **Abholzung**

Recherchen der Zeitung Guardian⁷ und der Kampagnenorganisation Mighty Earth⁸ haben ergeben, dass geschätzte 40 Prozent des in der Elfenbeinküste angebauten Kakao aus geschützten Waldregionen stammen, wo der Regenwald gerodet und Kakao als Monokultur ohne Schattenbäume angepflanzt wird. Der 2019 publizierte Report des World Resources Institute zur globalen Abholzung⁹ hält Ghana diesbezüglich als Spitzenreiter fest.

- **Mangelernährung**

Ein Indikator für Mangelernährung ist Blutarmut. Der Bericht der Organisation Gain zeigt, dass Kinder unter 5 Jahren und Frauen in westafrikanischen Kakaoanbauregionen hohe Raten von Blutarmuterkrankungen aufweisen¹⁰.

Eine der Hauptursachen für Armut wiederum ist das niedrige und unsichere Einkommen¹¹. Die Preise, die für Kakao bezahlt werden, sind weit davon entfernt, ein existenzsicherndes Einkommen zu generieren. In ihrer Studie aus dem Jahr 2018 folgert Fairtrade International, dass sich das Einkommen und damit die Kakaopreise verdreifachen müssten¹². Darüber sind sich – off the record – auch Kakaohändler und Schokoladenproduzenten einig.



Bild: Mighty Earth

² What is child Labour, ILO: <https://www.ilo.org/ipec/facts/lang--en/index.htm>

³ <https://www.dol.gov/agencies/ilab/our-work/child-forced-labor-trafficking/child-labor-cocoa>

⁴ Der Bericht stützt sich auf die Studie der Tulane University. 2015. Survey Research on Child Labor in West African Cocoa Growing Areas. Final Report. School of Public Health and Tropical Medicine. New Orleans.

⁵ France Télévision. 2019. Cacao, les enfants pris au piège (Video) : <https://www.youtube.com/watch?v=RMioC4HwyL4>

⁶ <https://www.globallslaveryindex.org/2018/findings/importing-risk/cocoa/>

⁷ <https://www.theguardian.com/environment/2017/sep/13/chocolate-industry-drives-rainforest-disaster-in-ivory-coast>

⁸ <http://www.mightyearth.org>

⁹ https://www.wri.org/blog/2019/04/world-lost-belgium-sized-area-primary-rainforests-last-year?utm_campaign=GFW&source=socialmediakit&utm_medium=gfwsocial&utm_term=2018tcl_4_2019

¹⁰ Gain – Global Alliance for Improved Nutrition. 2016. Nutritional status among cocoa farming families and underlying causes in Ghana. <https://cocoainitiative.org/knowledge-centre-post/nutritional-status-among-cocoa-farming-families-and-underlying-causes-in-ghana/>

¹¹ Cocoa Barometer 2018. <http://www.cocoabarometer.org>

¹² Fairtrade International. 2018. True price. www.trueprice.org



Sinkende Preise verschärfen die Situation

Der seit Herbst 2016 sinkende Kakaopreis hat die bereits prekären Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kakaobauernfamilien weiter verschärft. Zugleich profitierten die grossen Schokoladenfirmen von tieferen Einkaufspreisen¹³. In der Elfenbeinküste, dem weltweit grössten Produzentenland, fiel der Preis binnen eines halben Jahres um bis zu 35 Prozent¹⁴. Damit sind Bäuerinnen und Bauern nicht nur weiter denn je von einem existenzsichernden Einkommen entfernt, sie machen mit ihren Kakaofarmen sogar herbe Verluste. Deshalb bleibt die missbräuchliche Kinderarbeit im Kakaoanbau konstant hoch und es wird immer mehr Regenwald für den Schoggi-Rohstoff abgeholzt.

Labels und Zertifizierungssysteme

Lange bot der Glaube, dass über Labels wie Max Havelaar (Fairtrade), Utz oder Rainforest Alliance faire Preise bezahlt werden, den Konsumierenden Trost und Handlungsalternative. In Wahrheit vermochte jedoch keines der Zertifizierungssysteme, die hinter den Labels stehen, den Kakaobauernfamilien zu einem existenzsichernden Einkommen zu verhelfen oder sie zumindest aus der strukturellen Armut zu befreien.

Bemühungen von Industrie und Politik

Seit bald 20 Jahren sind kleinere und grössere Projekte von Seiten der Schokoladenindustrie und der Regierungen in den Produktions- und Konsumländern im Gang. Seit ungefähr 10 Jahren anerkennen diese Akteure die oben genannten Probleme – sowie nach und nach auch die Dringlichkeit und einen Teil ihrer Verantwortung. Die grossen Schokoladenproduzenten und Kakaohändler gründen neue und international agierende Zusammenarbeitsplattformen, die internationale Kakaorganisation ICCO (eine Unterorganisation der UN) bekommt Aufwind, Regierungen von Konsumländern gründen Kakaoforen und Regierungen von Produzentenländern lancieren Sensibilisierungskampagnen gegen Kinderarbeit. Der Versuch jedoch von Regierungen und Industrie, mit technischen Ansätzen politische Probleme wie die in der Kakaoproduktion allgegenwärtige Armutsfalle oder die Kinderarbeit zu beseitigen, bringt bis heute kaum Verbesserungen. Es fehlen sektorweite Ansätze. Macht der Kakaosektor weiter wie bisher, dauert es noch Jahrzehnte, bis die Menschenrechte respektiert werden und der Regenwald geschützt wird.¹⁵

Faire Risikoverteilung dringend nötig

Momentan ist es so, dass die Kakaobauerinnen und -bauern alle Risiken des Marktes tragen, während ihre Einkünfte zu tief sind, als dass sie damit ein Leben in Würde führen könnten. Die Verantwortung für diesen systemischen Fehler übernimmt niemand. Künftige Lösungen sollten so ausgerichtet sein, dass Risiko, Belohnung, Macht und Verantwortung entlang der gesamten Produktionskette verteilt werden. Das systematische Scheitern von freiwilligen Initiativen zeigt zudem die Notwendigkeit von gesetzlichen Richtlinien für die Einhaltung von Umwelt- und Menschenrechten auf.¹⁶

¹³ Cocoa Barometer 2018. <http://www.cocoabarometer.org>

¹⁴ Zum Vergleich mit der anderen Seite der Produktionskette: Im ersten Finanzhalbjahr 2017/18 steigerte der Barry seinen Gewinn im Vergleich zur Vorjahresperiode um satte 37,5%.

¹⁵ Cocoa Barometer. 2018. www.cocoabarometer.org

¹⁶ 2019. Voice. Positionpaper on Certification. www.voicenetwork.eu



Bild: Public Eye

Die Rolle der Schweiz

Die Schweiz ist ein «Schoggiland»: Mit einem Verzehr von gut 10 Kilogramm pro Kopf und Jahr¹⁷ gehört die Schweiz nicht nur in Punkto Konsum weltweit zu den Spitzenreitern¹⁸, sie beheimatet auch einige wichtige Innovationstreiber in der Geschichte der Schokoladenproduktion¹⁹. Die Schweiz gibt viel auf ihre Schoggi, ist sie doch eines der bekanntesten und beliebtesten Schweizer Exportprodukte. 5 von 11 Grosskonzernen, die in der Kakaoverarbeitung und Schokoladenproduktion ein Oligopol bilden, haben ihren Hauptsitz in der Schweiz²⁰. Diese Firmen importieren zwar nur einen Bruchteil des von ihnen verarbeiteten Kakaos in die Schweiz. Die Geschäfts- und Preispolitik wird aber hierzulande gemacht und hat Einfluss auf die weltweite Produktionskette von Kakao – der Wirkungshebel dieser Konzerne ist damit enorm. Die Schweiz ist zudem ein wichtiges Mitglied der Internationalen Kakaorganisation ICCO und hat nach den Niederlanden und Deutschland eine nationale Plattform gegründet für nachhaltigen Kakao. Damit erfüllt sie einen Teil der 2012 in Abidjan unterzeichneten International Cocoa Declaration.

The big picture about big chocolate

«The big picture about big chocolate» lässt uns als Konsumierende nur wenig Handlungsspielraum. Es sind vielmehr politische und wirtschaftliche Komponenten, die auf nationaler sowie internationaler Ebene verändert werden müssten, damit auch das sogenannte letzte Glied in der Schokoladen- und Kakaoproduktionskette – die Kakaoanbauenden und ihre Umwelt – vor Ausbeutung besser geschützt würden.

¹⁷ <https://www.chocosuisse.ch/de/services/facts-figures/>

¹⁸ Nur Deutschland liegt im Pro Kopf Konsum vor der Schweiz.

¹⁹ <https://www.espritchocolat.ch/hintergrund/innovationen-der-schweizer-schokolade-industrie>

²⁰ Nestlé, Mondelez, Lindt (Schokoladeproduzenten), Barry Callebaut, Ecom Trading (Kakaohändler/-verarbeiter). Eigenrecherchen, Public Eye, Voice.



The small picture about small chocolate

Daneben gibt es aber auch «the small picture about small chocolate»: Eine neue Generation zumeist kleiner Schokoladenhersteller, Kakaohändler und Organisationen, die sich für eine gerechtere und umweltfreundlichere Kakao- und Schokoladenproduktion einsetzen. Es sind zum einen Organisationen wie NGOs oder Stiftungen, die Recherchen-, Kampagnen-, Projekt- und Advocacy-Arbeit leisten. Zum anderen sind es Firmen wie Startups, Fairtrade-Pioniere, Social Entreprises und andere Unternehmen, die Transparenz, soziale Gerechtigkeit und den Respekt vor der Umwelt als Voraussetzung nehmen, um ein qualitativ hochstehendes und genussvolles Produkt herstellen zu können. Für die einen stehen Genuss und Herkunft in Zusammenhang mit handwerklicher Produktion. Für die anderen geht es um die Entwicklung eines komplett neuen Geschäftsmodells, das für alle in der Wertschöpfungskette ein existenzsicherndes Einkommen generieren soll. Und für wieder andere besteht das Ziel darin, in den schwierigsten Kakaoländern bessere Produktionsbedingungen zu schaffen und gleichzeitig qualitativ hochstehende Produkte auf den Markt zu bringen. Allen gemein ist, dass sie gesamtheitlich arbeiten und den Menschen und seine Umwelt ins Zentrum stellen. Prinzipien wie Direct Trade, existenzsichernde Einkommen²¹, Transparenz, Rückverfolgbarkeit, from Bean to Bar, Co-Ownership, Respekt vor der Natur und den Menschenrechten, Produktionsketten, die Bekämpfung struktureller Armut sowie Partizipation prägen die alternativen Geschäftsmodelle zu «big chocolate»²².

Die neue Schoggi-Generation

Akteure, die sich für «small chocolate» engagieren, sind all jene, die am [Schoggifestival ehrundredlich](#) teilgenommen hätten – zum Beispiel:

Choba Choba: Die Startup-Firma gründete die erste Schweizer Schokoladenmarke, bei der die Kakaobäuerinnen und -bauern nicht mehr «bloss» den Rohstoff liefern, sondern direkt an den Entscheidungen und am Erfolg des Unternehmens beteiligt sind. Bis 2020 sollen 33 Prozent des Unternehmens ihnen gehören, langfristig sogar die Mehrheit.

Schöki: Die Startup-Firma produziert faire Schokolade, die ohne Armut und Kinderarbeit hergestellt wird und bezahlt Kakaopreise, die den Bäuerinnen und Bauern ein existenzsicherndes Einkommen ermöglichen. Das Unternehmen schafft Transparenz und sucht gemeinsam mit anderen Unternehmen nach Lösungen zu bestehenden Problemen.

La Flor: Die Startup-Firma bezahlt circa CHF 5.00 pro Kilogramm Kakao. Zum Vergleich: Der von Max Havelaar festgelegte Fairtrade Mindestpreis pro Kilogramm wurde Ende 2018 von CHF 2.00 auf CHF 2.40 erhöht. La Flor kennt seine Bauern, bezieht den Kakao direkt in Südamerika – auch aus Qualitätsgründen.

Claro: Der Kakaohändler kauft seit vielen Jahren direkt bei den Kleinkooperativen ausschliesslich hochqualitativen Edelkakao ein, der zu 100 Prozent Bio und fair gehandelt ist. Die Preise sind mehr

²¹ Gemäss den neuesten Berechnungen von 2018 verdient wer in der Elfenbeinküste im Kakaoanbau tätig ist derzeit durchschnittlich 37 Prozent von dem, was zur Existenzsicherung nötig wäre. *Quelle:* Cocoa Farmer Income: The household income of cocoa farmers in Côte d'Ivoire and strategies for improvement. Fairtrade International. 2018.

²² Die Auswirkungen von big chocolate sind: Grosse Armut unter den Kakaobauernfamilien, intransparentes Trading, keine Rückverfolgbarkeit, asymmetrische Preistransmission und Risikoverteilung, Oligopole, kein Mitbestimmungsrecht der Produzentinnen/Produzenten oder Konsumentinnen/Konsumenten, Abholzung, Pestizideinsatz, Ausbeutung und Kinderarbeit.



als eine Label-Prämie: Sie sind nicht nur existenzsichernd, sondern haben es der Kooperative ermöglicht, eine eigene Schokoladenfabrik zu errichten und den Schokoladenvertrieb in Bolivien aufzubauen.

Public Eye: Die Schweiz beherbergt führende Kakaohandelsfirmen, Kakaoverarbeiter und Schokoladenfirmen. Ihre Verantwortung nehmen jedoch weder die Industrie noch die Politik genügend wahr. Die NGO Public Eye engagiert sich darum mit Recherchen, Analysen und Öffentlichkeitsarbeit für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen von Kakaobäuerinnen und -bauern.

Fazit

Die Lebensbedingungen der Kakaobauernfamilien haben sich in den letzten Jahren nicht verbessert: Es herrscht nach wie vor missbräuchliche Kinderarbeit und die Einkommen der Familien sind nicht existenzsichernd. Der massive Einbruch beim Kakaopreis Ende 2016 hat die Situation zusätzlich verschlimmert. Die Nachhaltigkeitsprojekte der grossen Firmen scheinen nicht skalierbar zu sein: Das existenzsichere Einkommen ist zwar inzwischen ein globales Thema in der Kakaoproduktion, umgesetzt wird es jedoch nicht. Der Druck der internationalen Konkurrenz ist zu gross. Wir denken, dass «Big chocolate» paradoxerweise zu gross ist, um grundlegende Veränderungen erzielen zu können oder zu wollen. Firmen und Projekte, die sich für eine transparente, fairere und umweltschonendere Schokoladenproduktion einsetzen, sind diesem Wettbewerb üblicherweise weit weniger ausgesetzt und haben mehr Spielraum für Innovationen in Richtung Nachhaltigkeit. Diesen Akteuren von «small chocolate» will das Schoggifestival ehrundredlich eine Plattform geben, ihre Geschichten erzählen und ihre Ziele unterstützen.



Zürich, November 2019

Andrea Hüsler
Co-Gesamtprojektleiterin
Schoggifestival ehrundredlich
+41 79 608 29 31
andrea@schoggifestival.ch
www.schoggifestival.ch

Bild: Andrea Hüsler