

Roodt-sur-Syre, den 20. November 2015

Ausreichend Schokolade für den Nikolaustag?

Experten sagen voraus, dass aufgrund der steigenden Nachfrage an Kakaobohnen innerhalb der nächsten fünf Jahre eine weltweite Knappheit von Kakao eintreten könnte. Das kann bedeuten dass Schokolade teurer wird, die Schokoriegel kleiner ausfallen werden oder sogar irgendwann die Nachfrage an Schokoladennikoläusen das Angebot übersteigen könnte...

Die Gründe für die Knappheit sind vielfältig: die steigende Nachfrage nach Kakaobohnen auf dem asiatischen Markt, der Klimawandel mit der Entstehung neuer Krankheiten und der Verringerung nutzbarer Anbauflächen, der schlechte Zustand der Kakaobäume, welcher zu einer schlechten Ernte und niedriger Qualität führt, oder die Tatsache, dass es zunehmend weniger Kakaoproduzenten gibt.

Dies liegt an den sehr niedrigen Preisen, die die Produzenten für ihren Kakao erhalten, die es ihnen unmöglich machen in Kakaobäume oder Weiterbildungen zu investieren. Die jungen Generationen verlassen mehr und mehr die Anbaugelände, um Arbeit in den Städten zu finden. Für sie wird es zunehmend unvorstellbar, die mühsame und schlecht bezahlte Arbeit ihrer Eltern fortzusetzen und somit unter der Armutsgrenze leben zu müssen.

Fairtrade: Ein nachhaltiger Kakaoanbau

Die Wahl von Fairtrade Kakao trägt dazu bei, dieser Knappheit entgegenzuwirken. Die Fairtrade Standards garantieren einen Mindestpreis, welcher die Produktionskosten deckt. Dank einer stabileren finanziellen Situation können die Kakaobauern in Weiterbildungen und verbesserte Anbaumethoden investieren, um somit die Kakaobäume nachhaltiger zu versorgen und eine höhere Produktivität sicherzustellen. Kooperativen investieren im Durchschnitt 46% der Fairtrade Prämie in Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität der Kakaobohnen.

Die Produzentennetzwerke unterstützen die Produzentenorganisationen, beispielsweise indem sie Weiterbildungen über Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel anbieten, oder die Bildung der Jugendlichen fördern.

“Seit der Fairtrade-Zertifizierung haben wir Schulungen mitgemacht und konnten die Produktivität steigern. Es ist wichtig, dass wir mehr Kakao unter Fairtrade-Bedingungen verkaufen, so konnte ich alle meine Kinder zur Schule schicken und endlich ein neues Haus bauen.” (Dou Bouré Guébré, 75, Kakaobauer von der Kooperative CANN in der



Elfenbeinküste)

Kampf gegen ausbeuterische Kinderarbeit

Laut einer neuen Studie der Tulane University ist die Zahl arbeitender Kinder auf Kakaoplantagen in Westafrika gestiegen, dies entgegen der Selbstverpflichtung der Süßwarenindustrie, bis zum Jahre 2020 ausbeuterische Kinderarbeit in Westafrika zu beseitigen. Im Zeitraum 2013/14 arbeiteten allein in Ghana und der Elfenbeinküste rund 2,26 Millionen Kinder im Alter von fünf bis 17 Jahren in der Kakaoproduktion. Das sind 443.000 Kinder mehr als noch fünf Jahre zuvor. Rund 90 Prozent von ihnen verrichteten gefährliche Arbeiten.

Das Fairtrade System verpflichtet sich, die Ursachen von Kinderarbeit und die Ausbeutung von Kindern zu bekämpfen. Über die strengen Fairtrade Standards hinaus unterstützt Fairtrade die Produzentenorganisationen dabei, weitere Maßnahmen gegen ausbeuterische Kinderarbeit zu ergreifen. Die Produzentenorganisationen aus den Ländern, in denen illegale Kinderarbeit in der Landwirtschaft ein großes Risiko darstellt, etablieren selbstverwaltende Systeme, mit deren Hilfe Kinderarbeit beseitigt wird und die Fortschritte überwacht werden. Fairtrade arbeitet mit Unternehmen, Regierungen und der Zivilgesellschaft zusammen, um diese Arbeit weiter zu verstärken.



Die Welt der fairen Kakaoproduktion mit Fairtrade Botschafter Georges Christen

Um als Konsument hier in Luxemburg gegen das Phänomen der Kinderarbeit als versteckte Zutat zu kämpfen, sollte man beim Einkauf auf Schokolade mit dem Fairtrade Label achten.

Georges Christen, Fairtrade Botschafter für den Fairen Handel, bestätigt:

„Wahre Freude ist die, die man mit anderen teilt. Genießen Sie Schokolade mit dem gutem Gewissen, dass die Personen, die den Kakao für die Herstellung produziert haben, fair dafür bezahlt wurden.“

9. Festival du chocolat équitable: Offizielle Eröffnung mit kreativer Schokoladenskulptur

Mit der Sensibilisierungskampagne über Kakao will Fairtrade Lëtzebuerg die breite Öffentlichkeit auf den Geschmack der fairen Schokolade bringen. Verkostungen, Themenabende, Ausflug nach Straßburg, Schoko-Quiz und faire Nikoläuse: das sind nur einige der Programmpunkte, die zwischen dem 20. November und dem 8. Dezember die Liebhaber von fairer Schokolade erwarten.



Zum Auftakt des 9. Festival du chocolat in der Jugendherberge in Luxemburg-Stadt wurde heute eine speziell zu diesem Anlass angefertigte Schokoladenskulptur präsentiert. Die **Schüler der Klasse „Pâtisserie“ einer 12^e des Lycée Technique de Bonnevoie** erläutern den Ursprung ihrer Fairtrade Schokoladenkreation:

„Wir haben eine Skulptur entworfen, welche die Arbeit von Fairtrade repräsentiert. Für uns ist es wichtig, sich für Fairtrade zu engagieren, denn durch diese Organisation werden die kleinen Produzenten dabei unterstützt dass sie nicht ausgebeutet, sondern ihre Stimmen gehört und respektiert werden. Der Faire Handel will die Welt verändern, und wir möchten ebenfalls dazu beitragen. Wir bedanken uns bei Fairtrade Lëtzebuerg, dass sie für eine Zusammenarbeit an uns herangetreten sind. Wir haben mit großer Freude die Skulptur aus 100% Fairtrade Schokolade realisiert und wir hoffen, dass wir uns auch bei

einer nächsten Gelegenheit wieder engagieren können.“

Die Skulptur wird während des gesamten Festivals in der Jugendherberge ausgestellt sein.

Das komplette Programm des Festivals finden Sie im Flyer im Anhang und auf unserer Webseite www.fairtrade.lu.