

NR 27.9.18

# Ein Blick unter die Verpackung

Der informative Vortrag über fairen Handel am Beispiel der Schokolade kam an

**KÖNGEN (pm).** Der Kögener Weltladen und die Fairtrade-Gemeinde Köngen hatten zum „Blick unter die Schokoladenverpackung“ in die Zehntscheuer eingeladen. Die Referentinnen Raquel Cayapa und Saron Cabero vermittelten den Besuchern Interessantes zum Fairen Handel am Beispiel einer Schokolade, die in Ecuador produziert wird. Die Verkostung durfte dabei natürlich nicht fehlen.

Die Genossenschaft Kallari besteht seit 1997 und startete mit 40 Familien, die zum größten Teil dem indigenen Stamm der Kichwa angehören und im Amazonastiefland leben. Mittlerweile gehören 850 Familien zur Genossenschaft. Beachtlich ist, dass 60 Prozent der Mitglieder weiblich sind. 2005 wurde die erste Schokolade produziert und seit 2010 wird nach Deutschland, Japan, Frankreich, Chile und in die USA exportiert.

Es wird Edelkakao der Sorte Nacional angebaut. Pro Hektar wachsen 1100 Bäume, die nach dem System der traditionellen Mischkultur, Chakra genannt, bewirtschaftet werden. Chakras sind kleine Anbauflächen von 0,5 bis zwei Hektar, in denen die Familien von Nahrungsmitteln bis Medizinalpflanzen alles anbauen, was sie benötigen.

In dieser natürlichen Pflanzenfamilie gedeiht der Edelkakao. Kallari produziert wegen des sehr hohen Milchpreises in Ecuador keine Milchsokolade. Nur ein Teil des Sortiments ist biozertifiziert, da die Zertifizierungskosten sehr hoch sind. Diese Schokoladen bestehen nur aus Kakao in verschiedenen hohen Anteilen, Vanille und Zucker, der aus Brasilien eingeführt wird. Cayapa erklärte, dass Kakaobäuerinnen und -bauern den Weltmarktpreis von 2037 Dollar für eine Tonne Kakao erhalten. Fairtrade-zertifizierter Kakao bringt inklusive Prämie 2500 Dollar. Die Fairhandelsorganisation Gepa bezahlt für fair gehandelten Kakao 3200 Dollar und Kallari 4000 Dollar. Für eine in Ecuador produzierte Tonne Schokolade erhalten die Bauern von Kallari 17 000 Dollar. Daher ist es so wichtig, dass die Wertschöpfung, also die Herstellung von Schokolade im Kakaoanbauland stattfindet, anstatt den Kakao nach Übersee zu exportieren. Bisher werden 80 Prozent der Ernte als Kakaobohnen verkauft und nur 20 Prozent gehen in die Schokoladenproduktion. Cabero betonte die Bedeutung der eigenen Schokoladenproduktion, die zusammen mit dem Vertrieb aus einer Kleinbauerngenossenschaft ein Unternehmen macht. Es entstehen Arbeitsplätze und wertvolles Wissen über Unternehmensführung, Rezepturen und den Weltmarkt.