

Pressemitteilung

Forum Nachhaltiger Kakao im Dialog mit Verbrauchern

Was ist nachhaltige Schokolade?

Eschborn, 06.07.2018 – Selbst an heißen Sommertagen: Schokolade hat Konjunktur. Zunehmend interessiert dabei auch, woher der Kakao kommt. Doch längst nicht jeder weiß, was es mit dem Begriff „nachhaltig“ auf sich hat. „Im Gespräch mit Verbrauchern merken wir immer wieder, dass Nachhaltigkeit für viele ein Thema ist, gerade auch bei Kakao und Schokolade. Doch wenige wissen, was und wie sie dazu beitragen können“, sagt eine Sprecherin vom Forum Nachhaltiger Kakao. Das bestätigt auch Thomas Schiffer vom Schokoladenmuseum Köln. „Was ist nachhaltige Schokolade? war die häufigste Frage während der Nachhaltigkeitswoche, die das Schokoladenmuseum Ende Juni veranstaltete, sagt der Museumsexperte für Bildung und Vermittlung.

Den meisten Menschen ist durchaus bewusst, dass es eine einfache Antwort nicht gibt, schon allein, weil Nachhaltigkeit auf den drei Säulen Soziales, Ökologie und Ökonomie fußt. Zu komplex sind die Herausforderungen in den Anbauländern von Kakao. Zum einen müssen die Kakaobauern und -bäuerinnen ein höheres Einkommen erzielen und die Kinderarbeit abgeschafft werden. Zum anderen gilt es, die natürlichen Ressourcen wie Wald, Wasser und Boden und damit die Grundlagen für das Leben von Mensch, Tier und Pflanzen zu erhalten. Diese Ziele verfolgt in Deutschland der Verein Forum Nachhaltiger Kakao.

Das Forum ist ein Zusammenschluss von Bundesregierung – vertreten durch das Landwirtschaftsministerium (BMEL) und das Entwicklungsministerium (BMZ) – deutscher Süßwarenindustrie, Lebensmittelhandel und zivilgesellschaftlichen Organisationen. Gemeinsam wollen die Vertreter dieser vier Gruppen die Herausforderungen im Kakaoanbau angehen. Ziel ist es, die Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien zu verbessern, so dass sie über mehr Einkommen verfügen und auch von besserer Ernährung profitieren. Daneben gilt es, den Kakaoanbau umweltfreundlich zu gestalten und der zunehmenden Entwaldung entgegenzuwirken, die vor allem in Côte d'Ivoire natürlichen Lebensraum stark bedroht. Und drittens soll der Anteil an nachhaltig erzeugtem Kakao in den in Deutschland verkauften Süßwaren gesteigert werden, absehbar liegt die Zielmarke bei 70 % bis zum Jahr 2020. Hier ist man bereits gut vorangekommen. Von 3 % im Jahr 2011 stieg der Anteil nachhaltig



erzeugten Kakaos im Jahr 2017 auf 55 % (Deutschland gesamt), bezogen auf die Forumsmitglieder sind es sogar bereits 60 %.

Dennoch ist noch ein ganzes Stück Weg zu gehen. Das ist auch den Forumsmitgliedern bewusst. „An einer wirkungsvollen Lösung der Probleme im Kakaoanbau müssen alle an der Lieferkette Beteiligten mitarbeiten. Denn nur gemeinsam werden wir etwas erreichen“, sagt Wolf Kropp-Büttner, der Vorstandsvorsitzende des Forum Nachhaltiger Kakao.

Woran erkennen Verbraucherinnen und Verbraucher dann aber, was eine nachhaltige Schokolade ist? „Wir empfehlen beim Kauf einer Schokolade oder eines kakaohaltigen Produktes auf die Angaben der Hersteller zu achten“, sagt Kropp-Büttner. Zum einen gebe es die Siegel der bekannten Nachhaltigkeitsstandards Fairtrade, Rainforest Alliance Certified und UTZ Certified. Zum anderen würden unabhängig davon viele der im Forum vertretenen Unternehmen eigene Projekte in den Anbauländern umsetzen und den Kakaobauern und -bäuerinnen damit zu besseren Möglichkeiten verhelfen. Insgesamt 116 Projekte in 32 Ländern, davon 84 Projekte in Westafrika, werden von den Forumsmitgliedern umgesetzt und erreichen 1,45 Millionen Kakaobauern und -bäuerinnen.

Damit mehr Einkommen bei den Familien ankommt und sich die Lebensbedingungen anhaltend verbessern, muss aber noch mehr getan werden. Das Forum Nachhaltiger Kakao engagiert sich im Verbund mit Partner-Initiativen auf europäischer und internationaler Ebene in der Diskussion eines existenzsichernden Einkommens und für besseren Waldschutz vor allem in Côte d'Ivoire. Eine weitere Aufgabe sieht das Forum darin, den Dialog zwischen den Produzenten- und den Konsumentenländern voranzutreiben sowie auch den zwischen den verschiedenen Akteursgruppen im Kakaosektor: Regierungen, Industrie, Handel und Zivilgesellschaft.

Dafür ist einerseits ein starker politischer Wille gefordert. Andererseits braucht es weiterhin eine Industrie und einen Handel, die soziale und Umweltkriterien auch in ihrem wirtschaftlichen Handeln umsetzen, und zwar mit demselben Stellenwert wie den ökonomischen Kriterien. „Nur so können wir langfristig einen wirklich nachhaltigen Sektor erreichen“, sagt der Vorsitzende des Forum Nachhaltiger Kakao, Wolf Kropp-Büttner.



Bildunterschrift:

Was ist nachhaltige Schokolade? In der Sonne getrocknete Kakaobohnen sind der Grundstoff für Schokolade. Dass die Bauern und Bäuerinnen von ihrer Arbeit leben können, ist ein wichtiger Aspekt dabei.

Foto: Forum Nachhaltiger Kakao

Über das Forum Nachhaltiger Kakao e.V.

Der Verein ‚Forum Nachhaltiger Kakao‘ ist eine gemeinsame Initiative von Bundesregierung, Industrie, Handel und Zivilgesellschaft und bringt relevante Akteure aus Deutschland mit denen aus den Produktionsländern sowie internationalen Initiativen zusammen. Das Ziel des Forums ist es, die Lebensumstände der Kakaobauern zu verbessern, die natürlichen Ressourcen und die Biodiversität in den Anbauländern zu schonen und zu erhalten sowie den Anteil an nachhaltig erzeugtem Kakao zu erhöhen. Das Forum Nachhaltiger Kakao hat über 70 Mitglieder und steht weiteren Interessenten offen.

Mediananfragen:

Ansprechpartnerin: Dagmar Seyfert

Tel.: +49 6196 79-1158 | Mobil: +49 151 117 80 4951158 | Fax: +49 6196 7980-1158

E-Mail: Dagmar.Seyfert@giz.de | Web: www.kakaoforum.de