

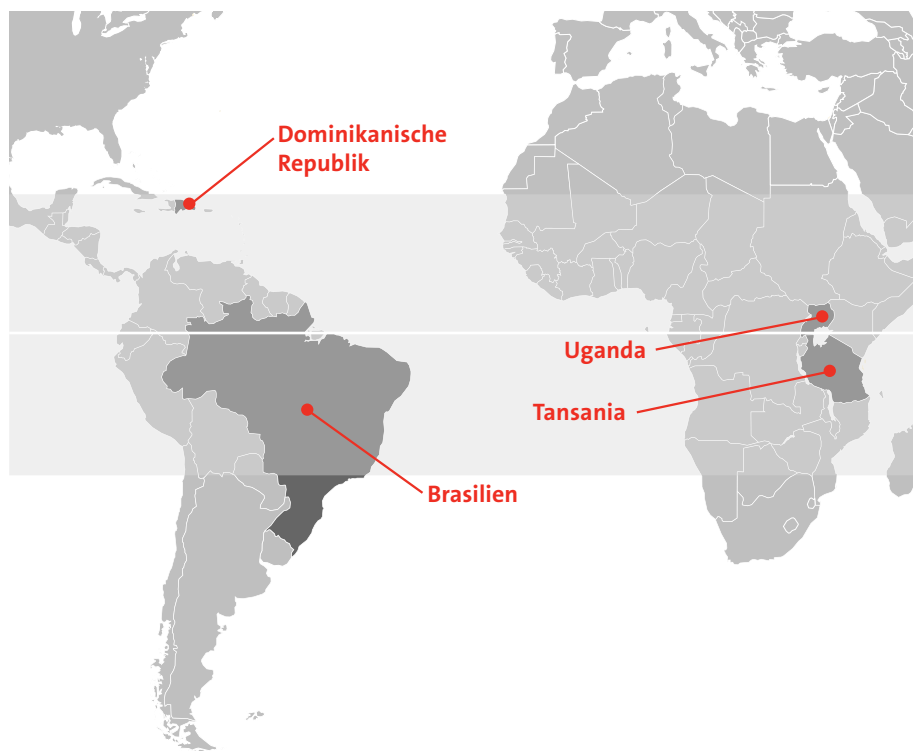
BARRY CALLEBAUT



Personen Prozesse Produkte

Cabosse

Biologischer Kakaoanbau
Mehr Chancen für Kakaobauern



In dieser Ausgabe von *Cabosse* berichten wir über biologische Kakaoanbau-Programme in Afrika, Südamerika und der Karibik, die das Leben von Kakaobauern und ihren Familien positiv verändern.

***Cabosse* ist das französische Wort für Kakaofrucht**

Inhalt

- 4 Beitrag zu einer nachhaltigen Kakaowirtschaft
- 5 Biologischer Kakao – was bedeutet das für die Bauern?
- 7 Biologischer Kakaoanbau in Brasilien
 - Management des Umstellungsprogramms
 - Von der biologischen Kakaobohne zur Schokolade
 - Permakultur – Bildungsprogramm für Kinder von Kakaobauern
 - «Native» – der erste brasilianische Bio-Schokodrink
- 14 Biologischer Kakaoanbau in Tansania
- 20 Biologischer Kakao aus Uganda
- 23 Biologischer Kakao aus der Dominikanischen Republik
- 25 «Biologischer» Kakao – was genau bedeutet das?
- 28 Ein Sortiment biologischer Kakao- und Schokoladen-
erzeugnisse
- 30 Ausblick in die Zukunft

Beitrag zu einer nachhaltigen Kakaowirtschaft

Die Vision von Barry Callebaut ist es, Herz und Motor der Schokoladenindustrie zu sein. Kakao bildet die Grundlage unseres Geschäfts. Er wächst in einem schmalen Band 20° nördlich und südlich des Äquators in Amerika, Afrika und Asien. Der grösste Teil der Welternte wird auf kleinen, etwa fünf bis acht Hektar grossen Farmen angebaut. Eine sorgfältige Pflege der Bäume und eine schonende Ernte, Fermentierung und Trocknung der Früchte sind nötig, um qualitativ und geschmacklich gute Bohnen zur Herstellung feinsten Schokolade für unsere Kunden in aller Welt zu erhalten.

Als weltweit führender Hersteller von Kakao und Schokolade mit Aktivitäten in über 20 Ländern und mehr als 7,000 Mitarbeitenden sind wir überzeugt, dass wir einen Beitrag zur Entwicklung einer nachhaltigen Kakaowirtschaft leisten müssen, um ein profitables Wachstum zu erzielen. Dieses Engagement ist auch der Grundpfeiler unseres Programms im Bereich der sozialen unternehmerischen Verantwortung.

«Unternehmerische Verantwortung» definieren wir in einem breiten Sinn. Wir fühlen uns gegenüber all unseren Anspruchsgruppen verpflichtet: den Aktionären, Kunden, Konsumenten, Lieferanten, Mitarbeitenden und den Gemeinschaften, in denen wir tätig sind. Ihre Erwartungen wollen wir deshalb so weit als möglich berücksichtigen. Unsere besondere Aufmerksamkeit gilt den Lebens- und Arbeitsbedingungen in den Kakaoanbauländern und den Ländern ohne Sozialwesen. Wir wollen die Eigenständigkeit der Kakaobauern fördern, das Wohl von Kindern im Kakaoanbau schützen und unseren Mitarbeitenden ein sicheres, gesundes und inspirierendes Arbeitsumfeld bieten, ihre Fertigkeiten fördern und ihnen Gelegenheit zur Weiterentwicklung geben.

«**Nachhaltig ist eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen.**»

Weltkommission für Umwelt und Entwicklung
(Brundtland-Kommission), 1987

Biologischer Kakao – was bedeutet das für die Bauern?

Barry Callebaut engagiert sich seit vielen Jahren für die Kakaobauern und ihre Gemeinschaften. So unterstützen wir Aktivitäten, die den Kakaobauern zu mehr Eigenständigkeit verhelfen, und fördern dadurch eine nachhaltige Kakaowirtschaft und das Wirtschaftswachstum in den Herkunftsländern.

In dieser Ausgabe von *Cabosse* berichten wir über ein Programm für biologischen Anbau von Barry Callebaut in Brasilien sowie über ein Projekt in Tansania, das von Biolands gestartet wurde – einem Unternehmen, an dem Barry Callebaut eine 49%ige Beteiligung hält. Ausserdem stellen wir erfolgreiche ökologische respektive biologische Anbauprogramme zweier unserer Bio-Kakaolieferanten, Esco Ltd. in Uganda und CONACADO in der Dominikanischen Republik, vor.

Wie diese Beispiele zeigen, leistet der biologische Anbau unabhängig von den unterschiedlichen Wirtschafts-, Sozial- und Umweltbedingungen in diesen Ländern einen positiven Beitrag zum Leben vieler Bauern und ihrer Familien.

Dennoch ist weniger als 1% der weltweiten Kakaoernte biologisch zertifiziert. Der grösste Teil der biologisch angebauten Kakaobohnen (rund 75%) stammt aus Amerika, insbesondere aus der Dominikanischen Republik. Gemäss Prognosen des Marktforschungsunternehmens Euromonitor International wird der weltweite Markt für Bio-Schokolade zwischen 2008 und 2012 um 34.3%, oder von 30,300 auf 40,700 Tonnen, wachsen. Trotz der starken Zunahme in den vergangenen Jahren bleiben biologischer Kakao und Schokolade Nischenprodukte. Europa ist der grösste Importeur von biologischem Kakao, und die meisten in den USA und Kanada verkauften Bio-Schokoladenprodukte stammen aus Europa.

Unter wirtschaftlichen und politischen Führern, Ökonomen und Bioexperten gehen die Meinungen darüber auseinander, ob eine aktive Vergrößerung der biologisch bestellten Flächen sinnvoll ist. In ihren Diskussionen taucht eine Frage immer wieder auf, nämlich: Wie lässt sich mit ökologischen Methoden ein gleich hoher – oder höherer – Ernteertrag pro Hektar erzielen wie mit herkömmlicher Bewirtschaftung? Eine ausführliche Behandlung der technischen Einzelheiten und Auswirkungen des Ökolandbaus würde den Rahmen von *Cabosse* sprengen. Mit den folgenden Fallstudien möchten wir Ihnen jedoch verschiedene Beispiele und Einblicke geben, die den Erfolg nachhaltigen Kakaoanbaus demonstrieren.

«**Ökologische Landwirtschaft ist ein Produktionssystem, das die Gesundheit von Böden, Ökosystemen und Menschen bewahrt. Es basiert auf lokal angepassten ökologischen Prozessen, Biodiversität und Kreisläufen statt der Nutzung von Hilfsmitteln mit nachteiliger Wirkung. Ökolandbau verbindet Tradition, Innovation und Wissenschaft, um die gemeinsame Umwelt zu schützen und allen Beteiligten faire gegenseitige Beziehungen und eine gute Lebensqualität zu bieten.**»

Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IFOAM),
Juni 2008

GESUNDHEIT	Ökologische Landwirtschaft soll die Gesundheit von Böden, Pflanzen, Tieren und des ganzen Planeten als untrennbare Einheit aufrechterhalten und verbessern.
ÖKOLOGIE	Ökologische Landwirtschaft soll auf lebendigen ökologischen Systemen und Kreisläufen basieren, mit ihnen arbeiten, sie nachahmen und helfen, sie aufrechtzuerhalten.
FAIRNESS	Ökologische Landwirtschaft soll auf Beziehungen aufgebaut sein, die Fairness in Bezug auf die gemeinsame Umwelt und Lebenschancen sicherstellen.
FÜRSORGE	Ökologische Landwirtschaft soll auf eine vorbeugende und verantwortungsvolle Art betrieben werden, um die Gesundheit und das Wohlbefinden der heutigen und künftigen Generationen sowie die Umwelt zu schützen.

Quelle: IFOAM



Aufgrund des steigenden Verbraucherinteresses an Bioerzeugnissen lancierte Barry Callebaut im November 2001 ein Programm für zertifizierten biologischen Kakaoanbau im brasilianischen Bundesstaat Bahia.

Der Süden Bahias war früher mit rund 600,000 Hektar eines der grössten Kakaoanbaugebiete der Welt. In den 1990er Jahren fiel jedoch ein grosser Teil der Farmen dem Pilzschädling Hexenbesen zum Opfer. Die Kakaoproduktion sank bis zum Jahr 2000 dramatisch von 400,000 auf rund 100,000 Tonnen.

Bis 2005 stieg der Gesamtertrag in Brasilien langsam wieder auf 170,000 Tonnen. Laut aktuellen Schätzungen werden heute rund 400,000 Hektar für den Kakaoanbau genutzt, wobei der Ertrag pro Hektar allerdings bedeutend niedriger ist als in früheren Jahren.

Chancen für Kakaobauern schaffen

Das Bio-Kakaoprojekt von Barry Callebaut eröffnete Bauern Möglichkeiten, im Rahmen der Instandsetzung ihrer Farmen ihre wirtschaftliche Situation zu verbessern. Sieben verschiedene Regionen – Ilhéus, Itabuna, Ipiáú, Gandú, Ubaitaba, Coaraci und Camacã/Belmonte – wurden für das Umstellungsprogramm ausgewählt. Im Vorfeld galt es zunächst, die Bauern über die Vorteile des Biolandbaus und die ökologischen Anbaumethoden aufzuklären. Rund 25 Kakaobauern pro Region erklärten sich bereit, an Schulungen über die Grundlagen und Methoden des Ökolandbaus und deren praktische Anwendung auf ihren Farmen teilzunehmen.

Barry Callebaut half ihnen bei der Umstellung ihrer Felder von herkömmlicher auf biologische Bewirtschaftung und der Einhaltung der Vorschriften für die biologische Zertifizierung. An den strategisch günstig gelegenen Kakaokaufsstellen von Barry Callebaut sind speziell eingestellte und ausgebildete Feldtechniker tätig. Sie treffen die Bauern einmal pro Monat, um sie zu beraten. Zudem kommen die Bauern regelmässig zusammen, um ihre Erfahrungen untereinander auszutauschen.

Einrichtung von Versuchsflächen

Auf den teilnehmenden Bio-Kakaofarmen wurden drei Versuchsflächen zu je fünf Hektar eingerichtet. Damit sollte exemplarisch der Nutzen demonstriert werden, den eine sorgfältig bearbeitete Anbaufläche unter der Aufsicht von Umstellungsexperten und unseren Feldtechnikern über einen Zeitraum von drei Jahren bringt.

Die Bauern wandeln organisches Material in Ökodünger um, der die Fruchtbarkeit des Bodens verbessert und ein kräftiges Wachstum sowie die Produktion der Kakaobäume fördert. Die Präsenz von Schattenbäumen wird kontrolliert, zudem kommen Schnitt- und Pfropfstechniken zum Einsatz. Durch Veredelung von Mutterbäumen und die Erhöhung der Baumdichte durch ertragreiche Jungpflanzen sind junge, sehr produktive biologische Kakaofelder entstanden.

Während die Versuchsflächen zu Beginn des Experiments vor zwei Jahren nur knapp 150 kg Kakaobohnen pro Hektar abwarfen, beträgt der durchschnittliche Ertrag heute rund 450 kg. Am Ende des dritten Jahres – wenn alle empfohlenen Verfahren umgesetzt sind – werden Erträge von 750 Kilo pro Hektar erwartet.

Die mit den Versuchsflächen gewonnenen Ergebnisse und Erkenntnisse werden allen am Bio-Kakaoanbau teilnehmenden Bauern zugänglich gemacht. Viele haben bei Besuchen vor Ort bereits selbst die Effektivität der Anbaumethoden erlebt und gesehen, wie diese zur weiteren Verbesserung ihrer Existenz beitragen können.

« Ich war bereits seit 30 Jahren aus Überzeugung und Leidenschaft im natürlichen Landbau tätig, als Barry Callebaut das Ökopjekt in unserer Region startete. Durch die Teilnahme konnte ich in Zusammenarbeit mit den Leitern, Beratern und Feldtechnikern ein besseres Verständnis für den Bio-Kakaoanbau gewinnen und meine Arbeit besser organisieren. Die Projektpartnerschaft hat auch unsere geschäftliche Beziehung gestärkt und ist ein Anreiz für uns, an der weiteren Verbesserung der Kakaoqualität zu arbeiten und die Umwelt besser zu schützen. Wir sind an dauerhaft hohen Standards interessiert, um eine gute Versorgung der Konsumenten zu gewährleisten. »

Narciso Alves da Cunha Lisboa, Partner-Farmer, Farm Reunidas Lisboa, Gemeinde Gandú/Bahia



Management des Umstellungsprogramms

Die Umstellung konventioneller brasilianischer Kakaofarmen auf ökologische Methoden erfordert Zeit. Von der Einführung der neuen Bewirtschaftungsmethoden bis zur Ernte zertifizierter Bio-Kakaobohnen vergehen normalerweise 18 bis 36 Monate.

Um den internationalen ökologischen Anbau- und Herstellungsnormen zu entsprechen, müssen Produkte unter strengen sozial- und umweltverträglichen Bedingungen kultiviert, produziert und verarbeitet werden – ohne Einsatz von Kunstdüngern, genmanipulierten Substanzen oder chemischen Konservierungsstoffen.

Barry Callebaut Brazil arbeitet mit dem auf biologische Umstellungsprogramme spezialisierten Beratungsunternehmen Sertão Verde zusammen. Seine Landwirtschaftsexperten bieten unseren Feldtechnikern und Partner-Farmern technische und wissenschaftliche Beratung und Unterstützung und unterhalten die Verbindung zur brasilianischen Zertifizierungsorganisation *Instituto Biodinâmico (IBD)*.

Das IBD, Brasiliens grösste Zertifizierungsstelle, ist durch die Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IFOAM) und das Deutsche Akkreditierungsprüfwesen (DAP-EC) akkreditiert. IBD-Prüfer überzeugen sich von der Einhaltung der Ökobestimmungen. Von den Farmen wird erwartet, dass sie nach der Biozertifizierung weiter an den Bioanbaumethoden festhalten und die Zertifizierungsanforderungen erfüllen. Zur Rezertifizierung ist eine jährliche Neuprüfung erforderlich.

« Seit wir biologisch wirtschaften, stehen unsere Pflanzungen im Einklang mit der Natur. Kakaobäume, Grünpflanzen und die übrige Vegetation gedeihen. Krankheiten sind selten, Luft und Wasser sind wieder sauber. Viele Tiere sind in die wiederbelebte Umwelt zurückgekehrt; darüber freut sich die ganze Gemeinschaft, auch die Bauern, die Arbeiter und ihre Familien. Wir sind Barry Callebaut dankbar für seinen bemerkenswerten Beitrag für den Naturschutz und die Bauerngemeinschaften – und dafür, dass das Unternehmen den Konsumenten den Kauf von gesundem, rückverfolgbarem Bio-Kakao ermöglicht. »

Leilson Dos Anjos Oliveira, Partner-Farmer, Farm Santo Antonio, Itacaré/Bahia



Von der biologischen Kakaobohne zur Schokolade

In enger Zusammenarbeit mit örtlichen Experten ist es Barry Callebaut gelungen, 7,200 Hektar im Südosten Bahias, wo das Unternehmen eine Kakaofabrik unterhält, auf biologische Anbaumethoden umzustellen. Im Rahmen des Bio-Kakaoprojekts hat Barry Callebaut ein Vorkaufsrecht auf die zertifizierten biologischen Kakaobohnen, die einen höheren Preis als herkömmlich angebaute Bohnen erzielen. Für eine Tonne Bio-Kakao erhalten die brasilianischen Bauern eine Prämie von 550 bis 600 USD und damit weit mehr als die Prämie von 200 bis 400 USD pro Tonne für herkömmlichen Kakao aus Brasilien.

Bis März 2005 hatte das IBD rund 4,120 Hektar als biologisch zertifiziert. Damals nahmen 106 Kakaobauern, darunter sechs Frauen, an dem Programm teil. Bis März 2008 wuchs die zertifizierte Anbaufläche um weitere 3,116 Hektar.

Insgesamt lieferten die Bauern im Geschäftsjahr 2007/08 rund 850 Tonnen rückverfolgbaren Kakao an die Ankaufstellen von Barry Callebaut. Mittlerweile sind dem Bio-Kakaoprojekt 7,236 Hektar biologische Anbaufläche und 116 Partner-Farmer angeschlossen. Ziel für das Geschäftsjahr 2008/09 ist es, die jährliche Gesamtproduktion rückverfolgbaren hochwertigen Kakaos durch die teilnehmenden Bauern von 850 auf 1,500 Tonnen zu erhöhen.

In der Kakaoverarbeitungsfabrik von Barry Callebaut in Ilhéus/Bahia ist eine Produktionsanlage für die Verarbeitung von biologischem Kakao zu biologischer Kakaomasse zertifiziert. Um die Reinhaltung des Produkts bei der Verarbeitung zu gewährleisten, wurden strikte Spül- und Trennverfahren eingeführt.

« Unser Bio-Kakaoprojekt leistet einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung der Anbauregion Bahia und insbesondere des Regenwaldgebiets Mata Atlântica. Mit Unterstützung von Barry Callebaut konnte ich an der Universität Kurse in biologisch-dynamischer Landwirtschaft und Umwelttechnik belegen. Dieses Wissen kommt mir heute in meiner täglichen Arbeit und in den Kontakten mit den Partner-Farmern zugute. »

Elvídio Antonio Dos Santos Junior, Feldtechniker von Barry Callebaut



Permakultur – Bildungsprogramm für Kinder von Kakaobauern

In drei ländlichen Schulen auf grossen brasilianischen Kakaofarmen, die in Partnerschaft mit Barry Callebaut Bio-Kakao anbauen, ist ein Gemüsegarten zur Erweiterung des Klassenzimmers gebaut worden. Angelegt wurden die Gärten im Rahmen des Permakultur-Projekts (*Projeto Permacultura na Escola*), das Barry Callebaut im September 2006 initiiert hat.

Da es in der Nähe keine Schulen gibt, wurden auf dem Farmgelände Schulzimmer für die Kinder der Kakaobauern und Farmarbeiter errichtet. Diese werden von rund 65 bis 70 Kindern im Alter von sechs bis 14 Jahren besucht. Im Rahmen des Permakultur-Projekts helfen die Kinder ausserdem bei der Bepflanzung des Schulgartens mit und lernen, wie wichtig eine gesunde Ernährung für Gesundheit und Wohlbefinden ist – und wie man Gemüse und Kräuter anbaut. Beim Mittagessen steht daher regelmässig Gemüse aus dem Schulgarten auf dem Speiseplan.

Das Wort «Permakultur» stammt vom englischen Begriff *permanent agriculture* (dauerhafte Landwirtschaft) ab und beruht auf dem Gedanken, dass der Landbau natürliche Ökosysteme widerspiegeln sollte. Die Anbautechniken stehen daher in enger Verbindung mit der Umwelt.

Der Schulgarten und die Lektionen zu den Themen Gesundheit, Ernährung und Umweltschutz bringen für die Schüler einen unerwarteten Nutzen mit sich: Lehrer und Eltern haben festgestellt, dass die schulischen Leistungen der Kinder seit Beginn des Projekts gestiegen sind und dass sie sich gesünder ernähren.



Das Projekt hat durch die Gartenarbeit auch andere Mitglieder der Gemeinschaft zusammengebracht und den Anstoss zu weiteren Gemeinschaftsaktivitäten wie der Herstellung von Handarbeiten, Lebensmitteln und anderen Artikeln gegeben, die bei lokalen Anlässen oder auf Märkten verkauft werden. Die örtlichen Schulbehörden haben grosszügigerweise Transportmittel zur Verfügung gestellt, um den Menschen den Besuch anderer Permakultur-Schulen sowie der Fabrik von Barry Callebaut in Ilhéus zu ermöglichen.

« Das Permakultur-Projekt hat das Leben meiner Kinder sehr zum Besseren verändert. Es hat ihnen eine neue Lebensqualität gegeben – durch gute Ernährung und Respekt gegenüber jedem Einzelnen, etwas, was meines Erachtens heute besonders wichtig ist. »

Jivoneide Oliveira Dos Santos lebt auf der Farm São José; ihr Mann ist Farmerbeiter, und die Kinder besuchen eine Farmschule in der Gemeinde Barra do Rocha

« Das Permakultur-Projekt ist einfach erstaunlich! Ich hätte nie gedacht, dass ich so viele neue Dinge lernen und an einem solchen Programm teilnehmen kann – schliesslich habe ich kaum Schulbildung. Ich habe das Gefühl, mit allem, was ich pflanze, aufziehe, ernte und esse, etwas dazuzulernen. »

Marcelina Dias Santos, 66, Mutter von 12 Kindern und aktive Helferin im Permakultur-Garten der Farmschule in São José, Ibirataia/Bahia

« Ich hätte niemals damit gerechnet, dass ich Gelegenheit haben würde, bei so einem Projekt mitzumachen und zum Erfolg eines Bildungsprogramms für so viele Kinder und Mitglieder unserer Gemeinschaften beizutragen. »

Jocelita Silva Santos («Cely Luz»), Koordinatorin des Permakultur-Projekts, bei dem Kinder in drei ländlichen Schulen in drei Anbaugemeinschaften in Bahia unterrichtet werden



«Native» – der erste brasilianische Bio-Schokodrink

Aus Bohnen des Bio-Kakaoprojekts gewinnt Barry Callebaut auch das biologische rote Kakaopulver, aus dem der erste in Brasilien erhältliche Bio-Schokoladendrink hergestellt wird.

Der Bio-Schokoladendrink «Native», hergestellt von der brasilianischen Firma Native Organic Products Ltd., wurde erstmals 2005 auf der Messe *Bio Brazil* in São Paulo vorgestellt. Das Schokogetränk, das auch biologischen Zucker enthält, wird in rund 3.000 Lebensmittel- und Feinkostläden und grossen Supermarktketten in ganz Brasilien angeboten. Ausserdem ist es in Südafrika, Spanien, Portugal, Malaysia und Taiwan erhältlich.

Native Organic Products hat vor kurzem auch eine Reihe von Bio-Keksen lanciert, darunter einen Schokoladenkeks, der das gleiche rote Bio-Kakaopulver enthält wie der Schokodrink.

Diese Produkteinführung ist ein wichtiger Meilenstein für die Teilnehmenden des Bio-Kakaoprojekts und hilft Barry Callebaut, sich als bevorzugtem Lieferanten von zertifizierten biologischen Kakaoprodukten in ganz Amerika zu etablieren.



Das tansanische Unternehmen Biolands ist der grösste afrikanische Exporteur von zertifiziertem Bio-Kakao. Bereits seit dem Jahr 2000 kauft Barry Callebaut Biolands die gesamte Ernte hochwertigen Bio-Kakaos ab; im April 2008 haben wir zudem eine 49%ige Beteiligung an dem Unternehmen erworben.

Biolands leitet eines der weltweit grössten Programme für Bio-Kakao-Kleinbauern. In Tansania, einem der ärmsten Länder der Welt, lebt ein Grossteil der Bevölkerung von der Landwirtschaft. Die Farmen haben eine Durchschnittsgrösse von nur etwa 0,6 Hektar, auf denen rund 300 Bäume – Kakao und andere Nutzpflanzen – wachsen. Biolands hat hier ein Kooperationsmodell nach dem «Bottom-up-Prinzip» eingeführt. Die Bauern werden angeregt, neben Kakao weitere Kulturpflanzen wie Reis anzubauen, um ihre Einnahmequellen zu diversifizieren. Biolands arbeitet direkt mit den Bauern zusammen, um ihre Ernteerträge zu steigern, ihre Kakaoqualität zu verbessern, ihnen faire Preise für ihre Erzeugnisse zu sichern und ihre Lebensqualität zu verbessern.

Bei diesem Ansatz lässt sich jeder einzelne Sack Kakaobohnen vollständig rückverfolgen. So können die Verbraucher sicher sein, dass der Kakao auf nachhaltige und verantwortungsbewusste Weise produziert wurde. Der Biolands-Kakao ist vom Schweizer Institut für Marktökologie (IMO), einer der renommiertesten internationalen Stellen für die Inspektion, Zertifizierung und Qualitätssicherung von umweltfreundlichen Produkten, als Bioprodukt zertifiziert.



Kooperation und Vertrauen

Biolands arbeitet seit 1999 mit Kakaoanbauern des Kyela-Distrikts in der Region Mbeya zusammen und stellt Schulungen, technische Beratung, Jungpflanzen und Baumschnittwerkzeuge für 20,000 Kleinbauern zur Verfügung. Laut dem Überwachungssystem von Biolands wurden bisher rund 647,000 Setzlinge gepflanzt. Die erste zertifizierte biologische Kakaoernte wurde im Jahr 2000 verschifft. Seither wurden rund 14,700 Tonnen Kakao produziert.

Gute Kooperation und Geschäftsbeziehungen auf der Basis gegenseitigen Vertrauens ermöglichen es den Bauern in Kyela, grössere Mengen hochwertigen Kakao zu ernten und dafür einen gemessen am Weltmarkt fairen Preis zu erzielen.

«Als wir das Programm starteten, fühlten sich viele Bauern zum ersten Mal wirklich ernst genommen – als Partner, von denen als Gegenleistung für einen besseren Preis ein ausgezeichnetes Produkt erwartet wird. Sie haben das Gefühl, dass ihre Erzeugnisse und ihre Arbeit wirklich geschätzt werden», so Eric Smeets, Gründer und geschäftsführender Direktor von Biolands.

Bevor Biolands auf den Plan trat, waren in der Gegend keine fachgerecht fermentierten, gewaschenen und getrockneten Kakaobohnen erhältlich. Jetzt werden bis zu zwei Drittel der Kakaoernte nach anspruchsvollsten Qualitätsstandards verarbeitet. «Tansania ist dabei, sein Potenzial als Anbaugebiet für edlen Kakao wiederherzustellen», erklärt Smeets.

«Die Zusammenarbeit mit einem Unternehmen, das Menschen fair und ehrlich behandelt, wird sehr geschätzt», fährt Smeets fort. «Letztlich zählt jedoch auch das Ergebnis. Wir tun deshalb unser Bestes, um einen fairen und ehrlichen Service zu bieten. Bei unseren Farmbesuchen ermuntern wir die Bauern zum Beschneiden der Bäume, zur Sauberhaltung der Farmen und zur Entfernung von dunkel gewordenen Früchten – mit dem Ergebnis, dass ihre Erträge im Schnitt um 20% gestiegen sind.»



Biozertifizierung und interne Kontrollen

Die Verbesserung der Kakaoqualität wurde durch strenge Kontrollen erreicht, die von Biolands durchgeführt werden. Das Unternehmen entwickelte zunächst unter der KRAV- und später unter der IMO-Zertifizierung ein internes Kontrollsystem für die Einführung, Überwachung und Aufrechterhaltung biologischer Anbaumethoden. Zudem erlangte Biolands die ISO-9001-Zertifizierung.

Die 20.000 Farmer des Programms liefern ihre Ernten in 107 Dörfern unter der Aufsicht von 185 örtlichen Biolands-Mitarbeitern ab. Diese Präsenz vor Ort erleichtert die laufende Kommunikation zwischen den Bauern und Biolands und sorgt für Transparenz und Rückverfolgbarkeit der Ernte. Da fast überall in der Gegend Mobilfunkempfang besteht, kann die Zentrale per SMS über die täglich eingekauften Mengen und die nötigen Mittel zur Bezahlung der Bauern informiert werden.

Biolands stellt allen Koordinatoren in den Dörfern Fahrräder zur Verfügung. Um die Produktivität und Effizienz weiter zu steigern, arbeitet Biolands derzeit mit seinen Partnern an der Entwicklung eines neuen Fahrrads, auf dem fünf 50-kg-Säcke Kakao transportiert werden können.

Faire Preise, korrekte Bezahlung nach Gewicht

«Bevor Biolands im Mai 2000 in Kyela mit dem Ankauf von Bio-Kakao begann, hatten die bestehenden Einkäufer praktisch keine Konkurrenz, und die Bauern erzielten sehr niedrige Preise», so Jeremy Lefroy, Leiter Finanzwesen. «Die Zwischenhändler mussten damals je Kilo lediglich rund 0,31 USD bezahlen. Biolands hingegen bezahlt die Bauern direkt und besser, sofern diese hochwertige Produkte aus biologischem Anbau liefern.»

«Die Qualitätsverbesserungen, gepaart mit der Direktbezahlung und einem gesunden Mass an Konkurrenz, haben den Bauern zu einer Erhöhung ihres Einkommens verholfen, die weit über dem Anstieg des Weltmarktpreises seit 2000 liegt», ergänzt Jeremy Lefroy. «Das sieht man buchstäblich an den besser unterhaltenen Häusern und dem vermehrten Schulbesuch. Da Kakao mit 5% besteuert wird, leistet er auch einen wichtigen Beitrag zum kommunalen Steueraufkommen und somit zur Erhaltung und Verbesserung der öffentlichen Infrastruktur.»

Auch beim Wiegen des Kakaos hat sich Biolands für die Interessen der Bauern eingesetzt. «Früher zogen die Bauern oft den Kürzeren, weil die Abnehmer statt geeichter Waagen zum Wiegen einfach Blechbehälter – sogenannte Kopos – verwendeten, die meist mehr Kakao fassten, als vom Käufer behauptet», erläutert Biolands-Geschäftsführer Dickson Mkisi. Die Waagen von Biolands werden regelmässig geprüft und neu geeicht. Darüber hinaus werden alle Gewichte und Masse von der Regierung inspiziert und zertifiziert.

Der Spezialist für Öko- und Sozialstandards Gosta Ericsson beschreibt die Beziehung zwischen den Bauern und Biolands so: «Biolands gilt unter den Farmern als zuverlässiger Geschäftspartner. Dieses Vertrauensverhältnis ist sehr wichtig, da die Bauern früher durch ungerechte Praktiken oft benachteiligt wurden. Sie wissen, dass Biolands einen fairen Preis auf der Basis des gelieferten Gewichts bezahlt. Zudem nehmen wir den Kakao nicht auf Kredit ab und ‹vergessen› dann zu zahlen. Wir zahlen sofort in bar.»



Verbesserung der Lebensqualität

Im Kyela-Distrikt in der Region Mbeya zählt Biolands zu den grössten Arbeitgebern. Neben einem Netz aus 20,000 Bauern sind rund 300 Beschäftigte auf Vollzeit-, Teilzeit- oder saisonaler Basis für das Unternehmen tätig. Sie überwachen das Einsammeln des Kakaos in den Dörfern und übernehmen Aufgaben in der Verwaltung, beim Verladen und Handverlesen der Früchte.

Biolands zahlt weit mehr als den nationalen Mindestlohn. «Wir schaffen echte Beschäftigungschancen auf dem Land und geben der Landwirtschaft unter jungen Leuten ein besseres Image. Dies verringert die Gefahr der Abwanderung in die Städte», meint Jeremy Lefroy.

Das Unternehmen wird von tansanischen Mitarbeitenden unter der Leitung von Eric Smeets und einer kleinen Gruppe von Direktoren geführt. Manager bilden ihre Nachfolger aus, und die Mitarbeitenden werden ermutigt, «mit dem Unternehmen zu wachsen» und Führungsfunktionen zu übernehmen. Einige sind bereits in leitende Positionen bei Lima, Biolands' Pendant in der Kaffeebranche, und Mavuno, einem weiteren Biolands-Unternehmen, aufgerückt.

Zudem engagiert sich Biolands auf kommunaler Ebene finanziell und anderweitig in verschiedenen Gesundheits-, Bildungs- und Sozialprojekten für Kyela. Biolands unterhält eine langjährige Beziehung zum örtlichen Krankenhaus in Matema und finanziert den Unterhalt des einzigen Krankenwagens sowie administrative Einrichtungen wie das E-Mail-System. 2008 beteiligte sich Biolands überdies am Kauf eines Generators.

Biolands hat zudem örtliche Grundschulen unterstützt und Bücher und Geld für Informationsmaterialien zum Thema AIDS/HIV gespendet. Im Weiteren sponsert Biolands ein betriebseigenes Fussballteam.



Investition in die Zukunft

2007 produzierten die Bauern rund 2,500 Tonnen Bio-Kakao für Biolands, und in Zukunft sind weitere Steigerungen geplant. Als Schlüssel hierzu sieht Eric Smeets eine Erhöhung der Produktivität der Farmen durch die weitere Bereitstellung von Setzlingen und Feldgeräten: «Unsere Investition in die Region Kyela ist eine Investition in die Zukunft – im Interesse der Bauern und ihres Einkommens sowie im Interesse von Biolands.»

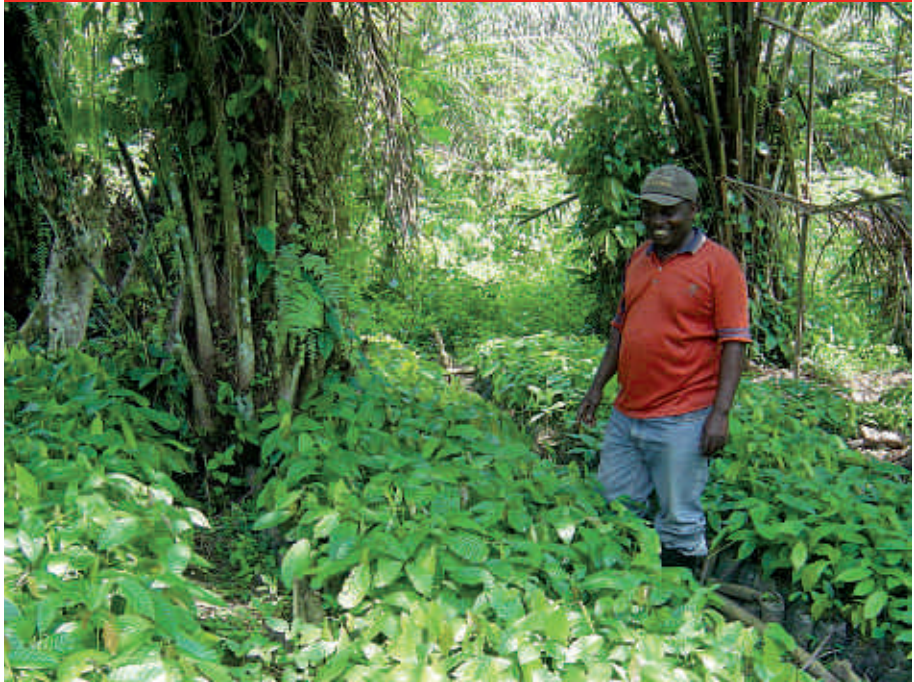
«Ohne die feste Zusage von Barry Callebaut, unseren Kakao zu einem fairen Preis abzunehmen, hätten wir unser Vorhaben in Kyela nicht in die Tat umsetzen können», fügt er hinzu. «Die Unterstützung des Unternehmens als zuverlässiger Geschäftspartner gibt uns die Möglichkeit, den örtlichen Bauern ein Stück Eigenständigkeit zu sichern.»



Barry Callebaut bezieht seinen Bio-Kakao nicht nur über sein Ökoprojekt in Brasilien und über Biolands in Tansania, sondern auch von anderen Anbietern in aller Welt – u.a. von Esco Uganda Limited, dem grössten Kakao- und Vanilleexporteur Ugandas. Ein Ökoprojekt, das Esco im Distrikt Bundibugyo im Westen Ugandas ins Leben gerufen hat, zeigt dort bereits positive wirtschaftliche und soziale Auswirkungen auf das Einkommen Tausender Kakaobauern und ihrer Familien. Der nachhaltige Anbau wurde verbessert, und die Bauern produzieren heute grössere Mengen Bio-Kakao, der ihnen ein höheres Einkommen sichert als herkömmlicher Kakao.

Der 2,400 km² grosse Distrikt Bundibugyo gehört geologisch gesehen zum Western Rift Valley. Sein vulkanischer Boden ist besonders in den Niederungen sehr fruchtbar. Die Durchschnittstemperaturen liegen zwischen 28 und 35°C, die jährliche Niederschlagsmenge bei etwa 2,150 mm.

Mukasa Samuel, ein Bauer aus Kyamiazi in der Gemeinde Busaaru, begann 2002 auf einer Fläche von etwa 8,000 m² mit dem ökologischen Anbau. Mittlerweile besitzt er fast 30,000 m² Anbaufläche und plant weitere Landkäufe. Damit kann er seinen vier Kindern den Besuch der Grund- und weiterführenden Schule finanzieren, so dass sie später einmal an die Universität gehen können.



Von Kaffee zu Kakao und Vanille

Obwohl in Uganda bereits seit den 1950er Jahren Kakao angebaut wird, spielte dieser verglichen mit Kaffee als Exportprodukt jahrzehntlang eine untergeordnete Rolle. Als jedoch in den 1990er Jahren die Kaffeewelke die Kaffeebestände stark dezimierte, nahmen die Bauern die Kakao-Produktion mit den vorhandenen Kakaobäumen wieder auf. Bis zum Jahr 2000 erholte sich die Kakaoindustrie nach und nach – für die Bauern eine Gelegenheit, ihre Kulturen zu diversifizieren und so ihr Einkommen zu verbessern.

Als sich nach Kriegsende die Lage in der Region stabilisierte, startete Esco 2001 ein Bio-Kakaoprojekt. Dies geschah mit der Unterstützung von EPOPA (*Export Promotion of Organic Products from Africa*), einem Programm der *Swedish International Development Agency (SIDA)*.

Mittlerweile gehören dem Projekt, das mit 1,500 zertifizierten Anbauern im Sub-County Kasitu begann, 6,500 zertifizierte Erzeuger fast im gesamten Distrikt an. Die Bauern nehmen an regelmässigen Schulungen zu biologischen Anbaumethoden teil. Daneben finden Veranstaltungen zu gesundheitlichen Themen wie Malariaprävention, AIDS/HIV und Familienplanung statt.

Der Gesamtertrag der Bauern ist Jahr um Jahr gestiegen – derzeit ernten sie jährlich 2,000 Tonnen zertifizierten Bio-Kakao und 4,000 Tonnen herkömmlichen Kakao. Daneben bauen sie auch Bio-Vanille an.



Wirtschaftliche und soziale Auswirkungen des biologischen Anbaus

Die Schulung der Bauern hat zu verbesserten landwirtschaftlichen Praktiken wie Mulchen und Baumschnitt sowie zu einer besseren Boden-erosionskontrolle geführt. Durch regelmässige biologische Düngung konnte die Fruchtbarkeit des Bodens erhöht werden, und auch die Methoden der Kakaofermentierung wurden verbessert. Zusammen haben diese Schritte zu höherer Qualität und gestiegenen Erträgen beim Kakao- und Vanilleanbau geführt.

Vor Beginn des Projekts pflanzten die Bauern neben den Kakaobäumen und den Stützbäumen für die Vanilleranken meist keine anderen Bäume an. Mittlerweile wird der schattenspendende Baumbestand jedoch aktiv vermehrt. Das Bioprojekt-Team von Esco stellt den Bauern kostenlose Baumsetzlinge zur Verfügung und beaufsichtigt die Pflanzung.

Eines der Hauptmotive für die Bauern, auf Bio-Kakao umzustellen, war der höhere Preis, den sie mit Ökoprodukten erzielen. Der Einkommenszuwachs gibt ihnen die Möglichkeit, Verbesserungen an ihren Häusern vorzunehmen, ihre Kinder zur Schule zu schicken und Fahr- und Motorräder anzuschaffen, um mobiler zu sein.

Ein von Esco initiiertes Sparprogramm bietet den Bauern zudem eine sichere und zuverlässige Möglichkeit, Geld für die Zeit ausserhalb der Erntesaison zurückzulegen, in der nur wenig Einnahmen aus dem Kakaoanbau anfallen. Bauern, die die Ankaufstellen von Esco beliefern, können pro Kilo Kakao 300 ugandische Schillinge (etwa 180 USD pro Tonne) auf einem Privatkonto anlegen, wofür eine Prämie ausbezahlt wird. Das Geld kann nach Bedarf abgehoben werden, etwa wenn zu Beginn des Schuljahrs Schulgebühren anstehen. Sobald die Bauern das Geld abheben, erhalten sie eine substantielle Prämie.

«Das Sparprogramm ist eine ausgezeichnete Einrichtung», erklärt Philip Betts, Direktor von Esco Uganda Ltd. «Die Bauern können Geld beiseitelegen und erhalten zusätzlich noch eine Prämie. So müssen sie für den Kauf von lebensnotwendigen Gütern keine Darlehen zu oft hohen Zinsen aufnehmen.»

Biologischer Kakao aus der Dominikanischen Republik



Gemeinsam mit dem nationalen Dachverband dominikanischer Kakao-bauern CONACADO (*Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos*) hat Barry Callebaut ein biologisches Kakaoanbauprogramm lanciert, das hochwertige fairtrade Bio-Schokolade für den europäischen Markt produzieren soll. CONACADO liefert seit dem erfolgreichen Abschluss des zweijährigen Programms im Jahr 2004 Bio-Kakao an Barry Callebaut.

Verglichen mit Afrika haben Kakaobauern in der Dominikanischen Republik relativ hohe Lebenshaltungskosten. CONACADO ist daher auf der Suche nach Nischenmärkten wie biologischem Kakao, in denen seine Mitglieder einen angemessenen Preis für ihre Waren erzielen können und damit besser vor den Auswirkungen internationaler Marktpreisschwankungen geschützt sind. Ein «fairer» Preis nach Definition von *Fairtrade Labeling Organizations International (FLO)* deckt die Produktionskosten ab und garantiert den Bauern einen bescheidenen Gewinn. Ein Teil des Erlöses kommt den Kakaogemeinschaften in Form von Sozialprojekten zugute, der Renovierung von Schulen, dem Bau von Gesundheitszentren und Strassenreparaturen.

Das Multipartner-Projekt verfolgte mehrere Ziele: Es sollte einen nachhaltigen Markt für die CONACADO-Kleinbauern aufbauen, qualitativ hochwertigen Rohkakao für Barry Callebaut produzieren, die Wettbewerbsfähigkeit von CONACADO und Barry Callebaut im Bio-Kakao-sektor erhöhen, Anreize für eine dauerhafte Verbesserung der Kakaoqualität durch die Bauern schaffen und das gewonnene Wissen an alle Bio-Kakao-bauern von CONACADO weitergeben. Die nötigen Mittel für das Projekt kamen von CONACADO, Barry Callebaut und aus einem Zuschuss des *Business Linkages Challenge Fund (BLCF)*, der vom britischen Ministerium für Internationale Entwicklung (DFID) finanziert wurde.



Erfolgsbilanz

Das Projekt hat zu einer Verbesserung der Kakaoqualität sowie des Einkommens der Kleinbauern in den ärmsten Anbauregionen beigetragen. Mehr Frauen haben bezahlte Beschäftigung gefunden, und die gesamte Gemeinschaft profitiert von der höheren Kaufkraft. Das Projekt konzentrierte sich auf zwei der acht CONACADO-Regionen (Block 2 und 8); die Schulungen und Erfahrungen mit dem biologischen Kakaoanbau wurden jedoch auch an die Leitung und technischen Mitarbeitenden aller anderen Regionen weitergegeben.

«Die Kakaobauern und Techniker haben gelernt, den Kakao als Lebensmittel zu behandeln und die Anforderungen in Bezug auf Hygiene, Qualität und Rückverfolgbarkeit zu erfüllen», erklärte Abel Fernández, Betriebsleiter von CONACADO. «Anhand von Forschungsarbeiten im Rahmen des Projekts konnten unsere Techniker beispielsweise herausfinden, wie die Fermentierung optimiert werden kann und welche Oberflächen – Holz, Beton oder lebensmitteltauglicher Kunststoff – sich am besten für den Trocknungsprozess eignen. CONACADO konnte seinen Ertrag an hochwertigen Kakaobohnen erhöhen, das Einkommen seiner Mitglieder verbessern und sich gleichzeitig als international anerkannter Lieferant hochwertigen Bio-Kakaos etablieren.»

«**Ich stehe jetzt viel besser da als früher. Früher hatte ich nur ein kleines Feld, um Nahrungsmittel für meine Familie herzustellen. Niemand wollte mir Geld leihen, nicht einmal 100 Pesos. Seit ich Kakao anbaue, heisst es überall: 'Wie viel brauchst du? Wir sind dir zu Diensten.'**»

Damiana Castro, Kakaobäuerin, Block 2

«**Seit ich 1993 Mitglied von CONACADO wurde, hat sich meine Lebensqualität verbessert. Ich bekomme jetzt für meinen Kakao einen höheren Preis, weil ich am biologischen Anbauprogramm teilnehme. Meine Farm ist daher in ausgezeichnetem Zustand.**»

Francisco Antonion Méndez, Kakaobauer, Block 8

«Biologischer» Kakao – was genau bedeutet das?

Voraussetzung für die Bio-Zertifizierung ist, dass der Kakao den gesetzlichen Anforderungen entspricht, die im jeweiligen Verkaufsland für den ökologischen Anbau gelten. Hierzu müssen die Farmen regelmässig durch eine anerkannte Zertifizierungsstelle kontrolliert werden. In den USA, der EU und Japan ist der ökologische Anbau gesetzlich genau geregelt, und nur zertifizierte Hersteller dürfen die Bezeichnung «biologisch» oder «ökologisch» führen.

Häufig wird angenommen, dass «biologisch» gleichbedeutend mit «frei von Chemikalien» ist. Tatsächlich lautet eine Mindestanforderung der Zertifizierungsstandards, dass Bioprodukte ohne chemische Düngemittel und Pestizide hergestellt sein müssen. Biologischer Kakaoanbau bedeutet jedoch weit mehr als den Verzicht auf chemische Hilfsmittel.

Die Umstellung konventioneller Kakaofelder auf biologische Bewirtschaftung kann ein aufwendiges, mehrjähriges Unterfangen sein, insbesondere wenn in der Vergangenheit übermässige Mengen an Kunstdünger eingesetzt wurden. Zu viel Kunstdünger führt zu einem Nährstoffungleichgewicht im Boden und indirekt zu grossen Problemen mit Schädlingen und Pflanzenkrankheiten. Deren Bekämpfung wiederum hat die Bauern oft dazu veranlasst, zu chemischen Pestiziden zu greifen.

In manchen Gegenden der Welt ist der Gebrauch von Kunstdüngern und Pestiziden mehr verbreitet als in anderen. Kleinbauern in Afrika beispielsweise können sich synthetische Produkte oft nicht leisten und setzen sie daher seltener oder überhaupt nicht ein.

Neben dem Verzicht auf chemische Hilfsstoffe schreiben die Zertifizierungsregeln vor, dass das Land mindestens drei Jahre lang chemiefrei kultiviert worden sein muss. Zudem muss eine genaue Rückverfolgung anhand schriftlicher Produktions- und Verkaufsunterlagen möglich sein. Bioerzeugnisse müssen streng von nicht biologischen Produkten getrennt und die Produktionsstandorte regelmässig durch die Zertifizierungsstellen kontrolliert werden.



Optimale Bedingungen für den Kakaoanbau

Ein nachhaltiges System gewährleistet ein optimales Umfeld für die Kakaopflanze und somit für eine nachhaltige Kakaoproduktion. Je geeigneter die Bedingungen, umso seltener sind Eingriffe zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen nötig.

Das natürliche Habitat des Kakaobaums ist der Amazonas-Regenwald mit seiner Vielfalt an Schattenbäumen. Um optimal zu gedeihen, braucht der Kakao ein feuchtes Tropenklima mit gleichmässigem Niederschlag und anhaltend hohen Temperaturen.

Schatten und Biodiversität

Schattenbäume sind für den biologischen Kakaoanbau unabdingbar. Den Bauern wird daher empfohlen, die Kakaopflanzen mit Edelhölzern, Brennholzbäumen und anderen Nutzpflanzen zu kombinieren. Viele Schattenbäume werfen im Laufe der Saison ihre Blätter ab; so entsteht ein biologischer Dünger, der den Boden kontinuierlich mit Nährstoffen versorgt.

Die Kakao- und Schattenbäume müssen regelmässig geschnitten und alte und kranke Äste entfernt werden, um ein gutes Gleichgewicht aus Schatten und Lichteinfall zu gewährleisten. Das Beschneiden unterstützt auch die Belüftung der Pflanzung und beugt Pilzbefall vor. Mehr Biodiversität erleichtert die Schädlings- und Krankheitskontrolle, während der Anbau weiterer Kulturpflanzen den Speiseplan der Bauern und ihrer Familien bereichern und als weitere Einkommensquelle dienen kann.

Bodenfruchtbarkeit

Kakaobäume brauchen zum Gedeihen einen Boden mit gutem Nährstoffgleichgewicht. Gesunde Pflanzen sind weniger anfällig für Schädlinge und Krankheiten. Die Verbesserung und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit ist daher wesentlich für den biologischen Kakaoanbau. Dies kann durch die Verhinderung von Bodenerosion erreicht werden – Steinmauern und andere Erosionsbarrieren, Terrassierung und die Bepflanzung von Hanglagen mit Hecken- und Baumreihen leisten hier wirksame Abhilfe.

Wichtig für die Fruchtbarkeit des Bodens ist vor allem, dass organische Substanzen wie beim Schneiden der Kakao- und Schattenbäume anfallende Äste, Unkraut und leere Kakaofruchtschalen ständig dem Erdreich beigemischt werden. Die Zugabe von Dung und Kompost ist, insbesondere bei jungen Pflanzungen, nützlich.

Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten

Die Kakaopflanze ist sehr anfällig für diverse Schädlinge und Krankheiten: Swollen-Shoot-Virus, Schwarz-, Hülsen- und Wurzelfäule sowie Hexenbesen- und Oncobasidium-Theobromae-Befall richten grossen Schaden an. Etwa ein Drittel der weltweiten Kakaoernte fällt jährlich diesen Krankheiten zum Opfer.

Chemische Hilfsstoffe wie Pestizide und Kunstdünger sind im biologischen Anbau nicht zulässig. Umso wichtiger ist ein optimales Gleichgewicht aus Sonne, Schatten, Luft, Wasser und Nährstoffen, um die Pflanzen weniger anfällig zu machen. Falls Schädlinge oder Krankheiten auftreten, müssen die betroffenen Äste und Pflanzen entfernt werden. Im biologischen Kakaoanbau wird stets empfohlen, die Bäume mit krankheitsresistenten Sorten zu veredeln.

Folgt auf die oben genannten Massnahmen dann ein sorgfältiger Ernte-, Fermentierungs- und Trocknungsprozess, so erhält man hochwertige, biologische, nachhaltig produzierte Kakaobohnen.

Ein Sortiment biologischer Kakao- und Schokoladenerzeugnisse

Barry Callebaut ist einer der weltweit grössten Verarbeiter von biologischen Kakaoprodukten. Unsere erste Bio-Schokolade kam 1996 auf den Markt. Heute bieten wir industriellen und Gourmetkunden eine breite Palette zertifizierter Ökoprodukte von Kakaopulver über Kakaomasse und Kakaobutter bis hin zu Schokolade und Füllungen an. Wir stellen extra und zartbittere dunkle Schokolade, Milkschokolade und weisse Schokolade her.

Laut EU-Vorschrift muss zertifizierte Bio-Schokolade, gemessen am Gesamtgewicht, zu mindestens 95% aus biologischen Zutaten bestehen. Unsere biologischen Schokoladenerzeugnisse erfüllen strenge Qualitätsanforderungen sowie die EU- bzw. NAFTA- und die japanischen Vorschriften an zertifizierte Bioprodukte.

Alle unsere Bio-Kakaoprodukte werden aus biologisch angebauten bzw. zertifizierten Bestandteilen hergestellt. Wir verwenden biologische Zutaten wie Kakao, Zucker, Nüsse und Milchpulver von Lieferanten in Europa und anderen Regionen.



Biologisch und fairtrade

Neben zertifiziertem Bio-Kakao bieten wir auch Kakaopulver an, das sowohl als «biologisch» als auch als «fairtrade» zertifiziert ist. Die *Fairtrade Labeling Organizations International (FLO)* organisieren den direkten Handel mit Kooperativen, Produzenten, Händlern, Importeuren und Exporteuren von Nahrungsmitteln und stellen sicher, dass diese für ihre Produkte einen fairen Preis erhalten. Barry Callebaut produziert eine Reihe von Kakao- und Schokoladenprodukten aus fairem Handel mit Zertifizierung der FLO-Zertifizierungsorganisation FLO-CERT. Die Rohstoffe für diese Produkte beziehen wir von Fairtrade-Herstellern, die ebenfalls FLO-zertifiziert sind. Alle diese Produkte werden in separaten Produktionsläufen hergestellt und registriert.

Biologische Verbraucherprodukte

Barry Callebaut bietet Lösungen für Einzelhändler an, die ihren Verbrauchern Handelsmarkenprodukte aus biologischer Schokolade anbieten wollen. Zudem stehen die «BIO»-Schokoladenprodukte unter der Marke Sarotti zur Verfügung.



Barry Callebaut engagiert sich für die langfristige Unterstützung nachhaltiger, umweltfreundlicher Praktiken im Kakaoanbau. Neben den eigenen Programmen zur Förderung der Eigenständigkeit von Kakaoanbauern – wie die in dieser Ausgabe von *Cabosse* beschriebenen Bio-Kakao-Projekte – hat sich Barry Callebaut mit anderen Unternehmen und Branchenorganisationen zusammengeschlossen, um gemeinsame Antworten auf die komplexen Probleme der Kakaoanbauregionen in aller Welt zu finden. In diesem Zusammenhang hat das Unternehmen unter anderem eine führende Rolle in Branchenorganisationen wie der *World Cocoa Foundation (wcf)* übernommen. Wir beteiligen uns zudem an Kooperationen zum nachhaltigen Kakaoanbau und setzen uns für das Wohl der Kinder in den Anbauregionen ein.

Die im Jahr 2000 gegründete *World Cocoa Foundation* hat sich zum Ziel gesetzt, die Zusammenarbeit zwischen Industrie und Kakaobauern zu stärken. Die wcf zählt mehr als 60 Mitgliedsunternehmen und -organisationen und unterstützt eine Reihe von Programmen zur ökonomischen, sozialen und ökologischen Entwicklung der im Kakaoanbau tätigen Gemeinschaften in Afrika, Asien, Mittel- und Südamerika. Der Schwerpunkt liegt darauf, die Einkommen der Kakaobauern zu verbessern, einen verantwortungsbewussten und nachhaltigen Kakaoanbau zu fördern und die Gemeinschaften zu stärken.

Barry Callebaut unterstützt das *Sustainable Tree Crops Program (stcp)*, eine im Jahr 2000 ins Leben gerufene öffentlich-private Partnerschaft und Innovationsplattform, die Bauern in den ländlichen Regionen in West- und Zentralafrika eine Erhöhung ihres Einkommens auf umwelt- und sozialverantwortliche Weise ermöglichen soll. Die Organisation wird vom *International Institute of Tropical Agriculture (iita)* geführt und finanziell durch die *u.s. Agency for International Development (USAID)*, die globale Schokoladenindustrie sowie den in der wcf vertretenen Branchenverbänden unterstützt.



Im Rahmen des STCP-Programms wurden in West- und in Zentralafrika bis April 2008 24,114 Bauern direkt durch die «Farmer Field Schools» mit ihrem partizipatorischen Ansatz geschult. 51,780 Bauern profitierten indirekt vom Wissensaustausch unter Bauern. Die ausgebildeten Farmer erzielten Erträge, die zwischen 15 bis 40% über denen der nicht geschulten Kakaobauern lagen, und setzten 10 bis 20% weniger Pestizide ein. Das Haushaltseinkommen der teilnehmenden Kakaobauern war 2004 dank den besseren Anbau- und Vermarktungskennntnissen, die die Bauern im Rahmen des Programms gewonnen hatten, um durchschnittlich 23 bis 55% höher als zuvor.

Gemäss unserem strategischen Ziel, künftig mehr Kakao direkt einzukaufen, unterstützt Barry Callebaut Biolands in seinen Bemühungen, das erfolgreich mit tansanischen Kakaobauern erprobte «Bottom-up-Modell» für den biologischen Kakaoanbau in anderen afrikanischen Ländern umzusetzen. Gleichzeitig arbeitet Barry Callebaut an der weiteren Verbesserung seines Programms *Partenaire de Qualité* für Kakaobauern in der Elfenbeinküste. Dieses Programm ist nach dem «Top-down-Prinzip» strukturiert und schliesst rund 40 Kooperativen mit insgesamt 40,000 Kakaobauern ein. Beide Modelle sollen 2008/09 im Feld erprobt werden, um festzustellen, wie wirksam sie zur Verbesserung von Qualität und Quantität des produzierten Kakaos und des wirtschaftlichen Auskommens der Kakaobauern und ihrer Familien beitragen.

Weitere Informationen

Barry Callebaut – www.barry-callebaut.com/csr

Internationale Vereinigung der ökologischen

Landbaubewegungen (IFOAM) – www.ifoam.org

World Cocoa Foundation – www.worldcocoafoundation.org

Sustainable Tree Crops Program – www.treecrops.org

Impressum

Design: Gottschalk+Ash Int'l

Fotos: Fernanda Freire, Marcel Giger und Virginie Vlaminck

Prepress/Press: Linkgroup, Zürich



Mix

Produktgruppe aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern und anderen kontrollierten Herkünften
www.fsc.org Zert.-Nr. SCS-COC-100142
© 1996 Forest Stewardship Council

BARRY CALLEBAUT

Personen Prozesse Produkte

Cabosse

website: www.barry-callebaut.com/csr
e-mail: responsibility@barry-callebaut.com

© 2008 Barry Callebaut