

Eco-Tipp Januar

Thema: Nachhaltige Schokolade & Schokoladenindustrie

Monatliche Zeitschrift mit Umweltbezug

Verfasst von Jovan Dimishkovski

Prof. Dr. Stefan Zundel

Allgemeine VWL mit dem Schwerpunkt Energie- und Umweltökonomik

Brandenburgische Technische Universität Cottbus-Senftenberg

Schokolade ist als Geschenk für Feiertage sehr beliebt.

Kakao ist der primäre Bestandteil der Schokolade. Es stammt aus Samen (Kakaobohnen) von Kakaofrüchten, die auf Kakaobäumen wachsen. Die Kakaobäume wachsen in den tropischen Regionen, wo das heiße und feuchte Klima für die Produktion von Kakao angemessen ist.

Die Nachfrage nach Schokolade ist in den vergangenen Jahrzehnten immer weiter gewachsen. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Schokoladenwaren betrug laut ICCO 2011 in Deutschland 9,25 Kilogramm pro Jahr.

70 % der Kakaobohnen der Welt stammen aus den westafrikanischen Kakaoplantagen: Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria und Kamerun. Die restlichen 30 % der Kakaoproduzenten sind in Ecuador und Brasilien in Südamerika. Als Abnehmerländer für die Schokoladenprodukte gelten vor allem die asiatischen Länder wie China und Japan. Die ICCO prognostiziert für China und Indien ein jährliches Wachstum von knapp 8 %, wohingegen der Weltmarkt im Schnitt nur um 2 % zulege.

Zu den größten Schokoladen-Hersteller zählen Mars Inc (USA), Mondelez International (USA), Ferrero Group (Luxembourg/Italien) und Nestlé SA (Schweiz).

Probleme im Kakaosektor

- Niedriges Gehalt - ein großer Teil der westafrikanischen Kakaofarmer leben in Armut.
- Das niedrige Einkommen führt zu inakzeptablen Arbeitsbedingungen wie Kinderarbeit.
- Niedrige Investitionskosten für die Pflege der Kakaobäume.
- Durch das niedrige Einkommen ist der Anbau von Kakao für viele Bauern nicht mehr attraktiv.
- Viele der derzeitigen Produzenten sind bereits relativ alt und werden ihre Plantagen nicht mehr lange bewirtschaften können.

Maßnahmen für nachhaltige Kakaowirtschaft:

- Variabilität der Produktion
- Investitionen in die Infrastruktur der Anbauggebiete
- Reformen in der Landwirtschaft
- Zugang der Farmer zu Weiterbildungsmöglichkeiten
- Höhere Weltmarktpreise für Kakao

Nachhaltigkeit

Nachhaltige Schokolade sollte durch Nachhaltigkeitsstandards- und Zertifizierungen erreicht werden. Dafür stehen die Logos auf den Produkten, die Nachhaltigkeit auszeichnen - beispielsweise Fairtrade, Bio, UTZ Certified oder Rainforest Alliance. Zusätzlich stellt man die Fragen, wie die Markenprodukte fair und umweltfreundlich hergestellt werden und welche sozialen Missstände in den Entwicklungsländern bei der Schokoladenproduktion inbegriffen sind, um die Lebensverhältnisse der Kakaobauern und ihrer Familien zu verbessern. Laut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) liegt der Anteil an nachhaltig erzeugtem Kakao im Jahr 2011 in den in Deutschland verkauften Süßwaren bereits bei 45 %. Das Ziel ist, diesen Anteil bis zum Jahr 2025 auf 75 % zu erweitern. Das kann aber nur erreicht werden, wenn alle Süßwarenhersteller an der Wertschöpfungskette beteiligt sind.

Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks findet in der Messe Köln vom 27.01 bis 30.01.2019 statt. Dort werden sich die größten Schokoladenproduzenten aus der Welt treffen, um die neuen Trends in der Schokoladenindustrie vorzustellen. Eine weitere Attraktion ist das Schokoladenmuseum in Köln, das als eine Sehenswürdigkeit der Stadt gilt.

Das Unternehmen *Felicitas Chocolatier* produziert Schokolade in der Region Lausitz. Ihr Motto ist - lange Tradition, gute Handarbeit und reichlich Ideen bei der Kreation von Süßwaren. Am beliebtesten sind die Pralinen, die Hohlfiguren und die Tafelschokoladen in verschiedenen Formen und mit einem einmaligen Geschmack.

<https://www.icco.org/>

<https://originalbeans.com/>

<https://www.nestle.de/marken/schokolade-suesswaren>

<https://www.umweltdialog.de/de/verbraucher/lebensmittel/2014/Nachhaltige-Schokolade-2.php>

<https://www.kakaoforum.de/>

<https://www.ism-cologne.de/ISM/index.php>

https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/nachhaltige_schokolade_2040.htm

<https://www.schokoladenmuseum.de/de/nachhaltigkeit>

<https://www.bdsi.de/pressmeldungen/details/taetsche-suesswarenindustrie-starkes-engagement-fuer-nachhaltigen-kakao/>

<https://www.ritter-sport.de/blog/2016/10/19/nachhaltigen-kakao-aus-nicaragua/>

<https://www.gepa.de/produkte/schokolade-snacks-honig/schokolade-kakao.html?tabbed=1>

<https://makechocolatefair.org/issues/cocoa-nutshell>

<https://www.chocri.de/>

<https://www.confiserie-felicitas.de/>

