

Bioschokolade braucht keine Kinderarbeit

Bereits seit einigen Jahren berichten die Medien über sklavenartige Kinderarbeit im Kakaoanbau Westafrikas. Ohne Lohn, mangelernährt und krank von Pestiziden arbeiten 10- bis 14-jährige Kinder auf Kakaoplantagen der Elfenbeinküste, von denen viele internationale Schokoladenhersteller ihren Kakao beziehen. Getan hat sich bislang nicht viel. Die Produzenten von Bio- und Fairtrade-Schokolade stellen sich dieser Problematik und streben nachhaltige Verbesserungen an.

Die zur Schokoladenherstellung benötigte Kakaofrucht muss bis heute aufwändig von Hand geerntet werden. Was die großen Hersteller weit von sich weisen, ist oftmals bittere Realität: Vollerorts verrichten Kinder die mühsame Aufgabe. Über die Zustände auf den Plantagen wollen manche Hersteller laut Medienberichten nichts wissen, schließlich würden sie den Schokoladenrohstoff nur einkaufen.



Strengere Kontrollen

Ein geprüfter Bio-Anbau dagegen hilft, Kinderarbeit zu verhindern. Das ist etwa bei den Bioschokoladen des deutschen Schokoladenherstellers VIVANI der Fall. Andreas Meyer, Geschäftsführer des VIVANI Produzenten EcoFinia GmbH, sieht daher die Hersteller in der Verantwortung: „Natürlich

müssen wir genau darauf achten, woher der Kakao kommt. Es ist unsere Aufgabe, den Schutz von Mensch und Natur zu gewährleisten.“

Chance für Bauernkooperativen

Der Kakao für die VIVANI Bioschokoladen stammt aus kontrolliert-ökologischem Anbau und wird von Bauernkooperativen aus Latein-Amerika bezogen. Andreas Meyer war selbst vor Ort in den Anbaugebieten der Dominikanischen Republik, um sich ein Bild vom Leben der Bauern zu machen und den Bioanbau

zu begutachten. „In Lateinamerika sind die Strukturen im Kakao-Anbau anders als in den meisten Teilen Afrikas – sie ermöglichen einen höheren Lebensstandard. Hier bearbeiten Bauernfamilien ihr eigenes Land und schließen sich zum Verkauf häufig zu Kooperativen zusammen“, berichtet er. Das kommt nicht zuletzt der Umwelt zu gute. Denn auf dem Land der Bauern wächst der ökologisch angebaute Kakao in seiner natürlichen Umgebung, dem tropischen Regenwald. Auch für die Familien zahlt sich der biologische Landbau aus. Dank der höheren Weltmarktpreise für Biokakao erzielen sie ein besseres Einkommen, mit dem sie beispielsweise Erntehelfer einstellen können. Das ermöglicht es ihnen, ihre Kinder auf Schulen zu schicken.

Die Konsumenten haben die Wahl

Dieses Glück haben die Kinderarbeiter in Westafrika zu meist nicht. Doch die Konsumenten können helfen, ihre Situation zu ändern: „Jeder Schokoladen-Genießer muss selbst entscheiden, welchen Preis er zu zahlen bereit ist. Bei Bio- oder Fairtradeschokolade kann er ziemlich sicher sein, dass niemand für die Herstellung ausgebeutet wird“, betont Andreas Meyer.

