

Wie funktioniert? Der Weg der fair gehandelten Produkte

Wie kommen die Produkte in die Weltläden? Welche Schritte sind beinhaltet? Dies ist erwartungsgemäß sehr unterschiedlich. Grundsätzlich gilt jedoch: Fair gehandelte Produkte im Weltladen stammen von Produzent/innen und Arbeiter/innen, die den internationalen Fair-Handels-Grundsätzen verpflichtet sind. Eine transparente Lieferkette ist für die Importorganisationen selbstverständlich. Auf dieser Doppelseite stellen wir den Produktweg einer Schokolade der Fair-Handels-Organisation GEPA exemplarisch vor.* Im Fokus stehen hierbei die Produzent/innen von Kakao und Zucker.

Zusammensetzung

Für die Mascobado-Vollmilchschokolade wird der Kakao von drei verschiedenen Handelspartnern, u.a. der Kooperative COOPROAGRO (Dominikanische Republik), importiert. Der Zucker kommt von der Alter Trade Corporation (Philippinen). Außerdem ist Rohrohrzucker der Kooperative Manduvirá (Paraguay) in der Schokolade verarbeitet. Weitere Zutaten sind Milchpulver und Vanille-Extrakt.



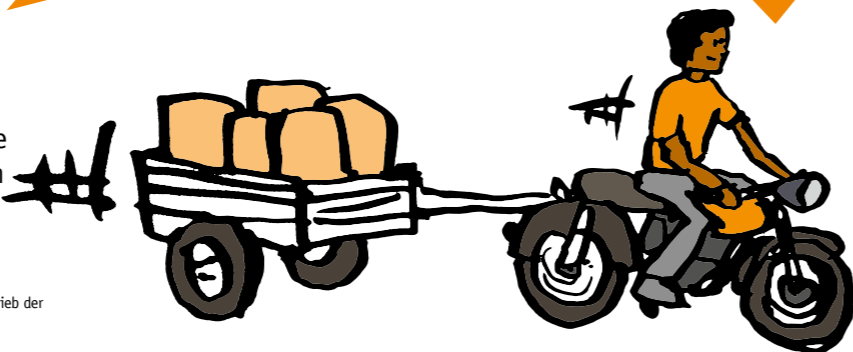
1. Kakao

Am Anfang der Lieferkette stehen die Kakaobäuer/innen. In kleinen Familienbetrieben bauen sie die Kakaofrüchte an und ernten die Kakaobohnen. Der Kakaoanbau ist harte Handarbeit. Jede einzelne Schote wird vom Baum abgetrennt und mit einer Machete geöffnet. Dann werden die Bohnen herausgeholt. Organisiert sind die Kakaobäuer/innen in der Genossenschaft COOPROAGRO. Gemeinsam können sie größere Liefermengen erzielen, sodass ihre Verhandlungsmacht steigt. Die Genossenschaft sorgt für die Vermarktung des Kakaos, informiert ihre Mitglieder über Preisentwicklungen und übernimmt die Transportkosten.



2. Transport zur Sammelstelle

Die geernteten Kakaobohnen werden zunächst zu einer Sammelstelle gebracht. Der Transport erfolgt in der Regel mit Eseln, Pferden oder Motorrädern. In der Sammelstelle wird die Ware gewogen. Nach der Abgabe des Beleges werden die Kakaobäuer/innen in der Genossenschaftszentrale bar ausgezahlt.



4. Verarbeitung

Die GEPA steuert die Verarbeitung selbst und kennt daher auch die einzelnen Verarbeitungsschritte. Der Verarbeiter stellt aus den Kakaobohnen die Halbfabrikate Kakaomasse, Kakaobutter und Kakao-pulver her. Für die Schokoladenproduktion bei der Firma Weinrich, einem Familienunternehmen in Ostwestfalen, werden ausschließlich diese Halbfabrikate, sowie die weiteren Zutaten verwendet.

Zucker

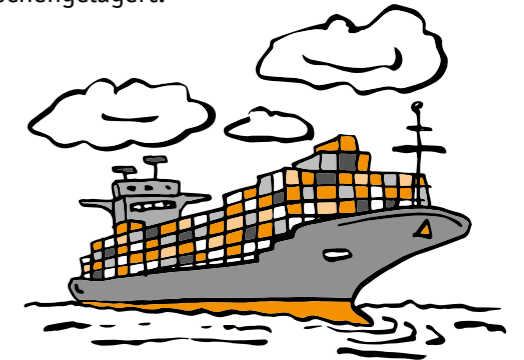
Ebenso wie beim Kakao bauen die Zuckerbäuer/innen der Alter Trade Corporation das Zuckerrohr auf eigenem Land an. Nach der Ernte bringen sie das Zuckerrohr auf kleinen LKWs zur Zuckermühle der Kooperative. Dort wird es weiter verarbeitet und der Zucker abgepackt. In 25-Kilo-Säcken geht es nach Manila, der Hauptstadt der Philippinen, von wo aus der Zucker verschifft wird. Nach ca. vier Wochen erreicht das Containerschiff Bremerhaven. Wie der Kakao wird auch der Zucker nach Bremen ins Lager transportiert. Von hier aus geht es dann weiter zum Schokoladenhersteller.

Sonstige Zutaten

Weitere Zutaten für die Schokolade sind Vanille-Extrakt und Milchpulver. Der Vanille-Extrakt kommt aus Madagaskar und ist Fairtrade- und Bio-zertifiziert. Das Milchpulver stammt von den Milchwerken Berchtesgadener Land, deren Milch Naturland Fair-zertifiziert ist.

3. Reise nach Europa

In der Genossenschaftszentrale in San Francisco de Macoris werden die Bohnen fermentiert, getrocknet und gereinigt. Danach kommen sie in Exportsäcke zu je 70 Kilogramm. Die Säcke werden in Container geladen und von der Reederei mit LKWs in die Hauptstadt Santo Domingo gebracht. Hier werden die Container auf große Schiffe verladen. Nach ca. drei Wochen auf dem Meer kommen die Kakaobohnen schließlich in Bremerhaven an. Sie werden weiter nach Bremen transportiert und dort in einer großen Lagerhalle zwischengelagert.



5. Verkauf

Nach der Verarbeitung wird die fertige Mascobado-Vollmilchschokolade im Zentrallager in Wuppertal gelagert. Von dort aus geht es weiter zu den verschiedenen Verkaufsstellen. Neben Weltläden sind dies auch Bio- und Naturkostläden, sowie Supermärkte.

Die gesamte Lieferkette des Produktes kann somit zurückverfolgt werden – ein besonderes Anliegen des Fairen Handels. Mehr Informationen zu einer transparenten Lieferkette gibt es auf der Infoseite der GEPA unter: www.fairtrade.de.

*Neben dem hier dargestellten Export der Rohware nehmen Weiterverarbeitung und Vertrieb der Produkte im Globalen Süden stetig zu.