

Friederike Peters
Nuevo Rocafuerte
Río Napo – Ecuador
19.6.2010

Kakaoaroma Ecuador 9

Kakao mit Brief und Siegel

Ende gut – alles gut???

Am Oberlauf des Napo gibt es sie, die Sammel- und Fermentierungsstelle für „grünen“, also organisch angebauten Kakao mit Zertifikat. Hier wird echter Biokakao auf den Markt gebracht. Am Unterlauf des Flusses träumen wir nur von so einer Stelle.

Ich frage Fernando Alvarado, der bei einer von mehreren Organisationen arbeitet, die das Projekt technisch und organisatorisch begleiten, wie es funktioniert und wie es angenommen wird von den Kakaobauern der Umgebung.

Fernando stellt mir das Projekt vor: Hier werden keine Kakaokerne angenommen und gesammelt, sondern die ganzen Kakaofrüchte, denn der Prozeß der Fermentierung ist gerade für den ecuadorianischen Aromakakao besonders wichtig. Die Fermentierung bringt erst das Aroma zur Geltung. Die Bauern bekommen für 3 Pfund Kakaofrüchte 1,05 US\$. Aus diesen 3 Pfd. werden etwa 1 Pfd. Kerne herausgeholt. Der Bauer verdient also dasselbe Geld wie auf dem Markt in Coca, wo er 1 US\$ pro Pfd. für die Kerne bekommt. Aber er braucht nicht selbst zu fermentieren und zu trocknen.

Allerdings kann nicht jeder hier seine Früchte abgeben. Das Zertifikat garantiert ja, dass nur Früchte von organisch gepflegten Bäumen hier verarbeitet werden. Das bedeutet, dass nur die eingeschriebenen Mitglieder des Projektes hier verkaufen können und auch nur die vereinbarte Menge. Die Felder der Mitglieder werden streng kontrolliert von internen Mitarbeitern und auch von externen Kontrolleuren der Zertifizierungsstelle. Da jedes Mitglied angeben muss, wie viele Bäume auf seinem Feld wachsen, ist klar, welche Mengen dort geerntet werden können in welcher Zeit. Wenn also der Bauer mit mehr kommt, kann diese Ernte nur von anderen nicht zertifizierten Feldern stammen. Wenn Bestandteile von nicht organischen Dünge- oder Schutzmitteln per Labor entdeckt werden, schadet das der gesamten Ernte und dem Projekt als Ganzem. Deshalb sind die Kontrollen sehr strikt. Jeder Sack Früchte ist z. B. auch mit dem Namen des Bauern gezeichnet und identifizierbar.

Das ist jedoch auch der Nachteil des Projektes, viele Bauern lehnen die strikten Kontrollen ab – vor allem auch deshalb, weil der Erlös, der tatsächlich in die Tasche des

Bauern fließt, bei diesem Projekt genauso groß bzw. klein ist wie der Erlös von nicht organischem Kakao auf dem Markt in Coca. Es fällt zwar die Arbeit des Fermentierens und Trocknens weg, dafür ist aber abgesehen von der Pflege auch der Transport sehr viel aufwendiger wegen der großen Mengen und der Tatsache, dass die Früchte im Gegensatz zu den Kernen nicht haltbar sind. Sie müssen sofort nach der Ernte zur Sammelstelle. Das kostet Benzin und braucht Boote. Die Kerne dagegen brauchen wenig Platz und können oft im öffentlichen Transportboot als Handgepäck mitgenommen werden.

Ende gut – alles gut??? Nein, die Sammelstelle hat die Probleme noch lange nicht gelöst. Die sie begleitenden Organisationen suchen nach Verbesserungsmöglichkeiten.

Hier fehlt „FAIRTRADE“!!! Die Einnahmen für organische Bioschokolade sind wesentlich höher – aber die Bäuerin bekommt genausoviel wie für nicht organischen Kakao und das trotz der großen Mehrarbeit und er strengen Kontrollen. So kommt es, dass viele Bauern und Bäuerinnen wieder ausgestiegen sind aus dem Projekt und ihre Felder lieber wieder mit nichtorganischen Mitteln bearbeiten. Wer steckt sich diesen Mehrverdienst in die Tasche? Welche Zwischenhändler verdienen sich da wieder die goldene Nase am grünen Biosiegel, ohne dass die Erzeuger daran teilhaben???

Die Natur profitiert schon jetzt davon – aber, wenn die Menschen, die sie schonen, bei der Gewinnverteilung nicht mehr vorkommen, macht das schöne grüne Projekt noch keinen Sinn. Die Kakaobauern und –bäuerinnen vom unteren Napofluss müssen weiter suchen . . .