## Rotary Club Toggenburg, Bulletin vom Lunch am Mo. 5.1.2015

Referentin Frau Yvonne Vasquez, zuständig für Kakaobohnen, Firma Pronatec AG.

**„Faire Bio-Schokolade statt Billigschokolade aus Kinderarbeit“**

Die Referentin hat uns ein interessanter Einblick in der Produktion von Kakao und Schokolade gegeben. Der Kakao-Baum stammt ursprünglich aus Mittel-Amerika, wird aber seit Jahren in dem ganzen Tropengürtel angebaut. Die idealen Bedingungen findet man in 800 m.ü.M. in Regionen mit 2000Mm. Regen/Jahr und Temperaturen bis zu 25°C. Die beste Öko-Kultur bietet Anbauflächen mit Schattenbäume und gute Bodenbedeckung. Es wird jährlich weltweit 4 Mio. Tonnen Kakao produziert, den grössten Teil in West-Afrika.

Man unterscheidet die Produktion in konventionelle und zertifizierte Produktion. Die zertifizierte Produktion ist im Vormarsch aber macht bis jetzt je nach Land und Region immer noch nur bis max. 35% und weltweit nur 10% aus. Peru und die Elfenbeinküste haben am meisten zertifizierte Produktion. Nur Kakao aus zertifizierten Betrieben darf für Labels wie BioSuisse, FairTrade-Max Hawelar, Rain Forest und UTC Certified verwendet werden.

Die meisten Kakao-Produzenten sind Kleinbauern-Betriebe ( weltweit 5.5Mio kleine Betriebe ), aber auch in Plantagen werden Kakao produziert. In den kleinen Betriebe wird Kakaobäume in eine Mischkultur angebaut, was für den Ertrag und die Rentabilität schlecht ist, aber für die Nachhaltigkeit vorteilhaft ist. Der Ertrag liegt zwischen 90-300 Kilo Bohnen pro Hektar. In den Plantagen mit Monokulturellem Anbau liegt der Ertrag bei 3 Tonnen pro Hektar. Jeder Kakao-Baum gibt 25-50 Früchte im Jahr, jede Frucht hat 30-50 Samen und süsses Fruchtfleisch. Pro Baum wird ungefähr 1 Kilo trockene Bohnen geerntet. Die Früchte werden meistens direkt im Feld ausgenommen. Diese Arbeit ist traditionell Kinderarbeit . Das Fermentieren vom Fruchtfleisch und das Trocknen von den Samen, wird vor Ort gemacht. Die Samen werden bis auf einem Feuchtigkeitsprozent von 7 getrocknet und sind damit für den Export vorbereitet. Sie werden in Jutesäcke à 70 Kilo verpackt, 390 Säcke füllen eine Container, dass macht 27 Tonnen pro Container.

Per Schiff werden die Container nach Europa verfrachtet und die weitere Veredelung sowie Rösten, Schälen und Vermahlen findet hier statt. Nachher wird die Kakao-Masse an verschiedenste Zielorte verschifft/verfrachtet. Der internationale Handel mit Kakao findet an der Rohstoffbörse in London oder New York statt. Die Preise sind variabel und schwanken zwischen $ 1’900- $ 4’000 pro Tonne.

Die Firma Pronatec AG wurde 1976 gegründet zu einem Zeitpunkt als noch fast niemand sich für Bio-Produkte interessierten. Die Firmenphilosophie beinhaltet rücksichtvolles Verhalten gegenüber Kunden, Produzenten, Geschäftspartner und Umwelt. Sie handelt mit biologisch und fair zertifizierten Lebensmittelrohstoffen. Damit ermöglicht sie vielen Kleinbauern ein anständiges Leben und die Möglichkeit für Schule und Ausbildung in den betroffenen Regionen. Sie fördert den Anbau von Kakaobäume anstelle von Kokabäume um die Produktion von Drogen zu reduzieren.

Alle Produkte von Pronatec sind 100% rückverfolgbar und die Firma kennt jeden Produzent und können damit auch garantieren, dass die Produktion die Vorschriften einhält. Pronatec hat 1996 die weltweit erste biologische und Fairtrade zertifizierte Schokolade eingeführt ( Swiss Made selbstverständlich ).

Ein Blick auf [www.pronatec.ch](http://www.pronatec.ch) lohnt sich. Man findet da viele interessante Informationen über die Firma und dessen Philosophie und Wirkungsbereich.

Rot Sören Olsen