

Produzentenportrait:

Schokolade von fairafric aus Ghana

Ghana ist eines der führenden Anbau- und Exportländer von Rohkakao. Aktuell kommen über 70 Prozent des weltweit gehandelten Kakaos aus Westafrika. Dabei hat der Kakaobaum seinen Ursprung in Mittelamerika, dort wurde Kakao schon von den Mayas und Azteken in Getränken verwendet. Die spanischen Eroberer brachten die Kakaobohne nach Europa, wo sie ab dem 16. Jahrhundert immer beliebter wurde. Kultivieren ließ sich die begehrte Pflanze dort allerdings nicht, und so wurde der Anbau in die Kolonien in Westafrika verlegt. Bis heute exportieren die Anbauländer überwiegend Rohkakao, dessen Preis auf dem Weltmarkt starken Schwankungen unterliegt. Millionen Kakaobäuerinnen und -bauern wirtschaften auf sehr kleinen Flächen und leben unter der Armutsgrenze. Auch Kinderarbeit unter ausbeuterischen und gefährlichen Bedingungen ist im konventionellen Kakaoanbau noch immer an der Tagesordnung. Große Gewinne werden hingegen an der Börse und bei der Schokoladenproduktion durch europäische Konzerne gemacht.

Schokolade made in Ghana

Bei Reisen durch Afrika entwickelte Hendrik Reimers, Gründer und Geschäftsführer der fairafric GmbH, einen ambitionierten Plan: Er will den Fairen Handel weiterdenken und Schokolade direkt in Afrika herstellen. Ziel ist es, die seit der Kolonialzeit festgeschriebene Rolle der Handelspartner als Rohstofflieferant zu überwinden und mehr Wertschöpfung in die Ursprungsländer zu verlagern. Von der Kakaobohne über die Verarbeitung bis zur



Fairafric-Produktion in Ghana. © fairafric

verpackten Tafel soll der gesamte Produktionsprozess im Anbaugebiet stattfinden.

Eine enge Kooperation entsteht mit Yayra Glover, einem sozial engagierten Unternehmer und ghanaischen Biokakao-Pionier. Die Yayra Glover Limited organisiert für fairafric den Kauf der Kakaobohnen von 1.400 bio-zertifizierten Farmer*innen in der Region Suhum. Genossenschaftlich organisiert sind die Kleinbäuer*innen hier nicht, sie erhalten jedoch Schulungen im Bio-Anbau, um den Ernteertrag, die Qualität der Bohnen und den Gesamtzustand ihrer Farmen zu verbessern. Die Farmer*innen erlernen neue Anbaumethoden, um die Auswirkungen des Klimawandels abzumildern. Zusätzlich werden sie mit Setzlingen und Dünger unterstützt. Durch den Verzicht auf Pestizide verbessert sich auch die gesundheitliche Situation der Bäuer*innen. Yayra Glover fördert die Entwicklung zusätzlicher Einkommensquellen, z. B. den Anbau von Kochbananen und Kokospalmen.

fairafric verzichtet auf einige klassische Instrumente des Fairen Handels wie die Fair Trade Prämie. Der Preis, den die Farmer*innen von Yayra Glover für ihre Kakaobohnen bekommen, wird von Ghanas staatlicher Kakao-Vermarktungsplattform COCOBOD festgelegt. Zusätzlich erhalten die Bäuer*innen eine Bio-Prämie von 600 US\$ pro Tonne, wodurch sie ihr Haushaltseinkommen erheblich steigern können. Einen großen Teil der Prämie verwenden die Produzent*innen für die Ausbildung ihrer Kinder, um ihnen bessere Zukunftsperspektiven zu eröffnen. Über eine Stiftung werden die Kakaobäuer*innen, die mit fairafric zusammenarbeiten, auch zu Anteilseigner*innen an der fairafric GmbH. Zukünftige Dividenden werden so an die Produzent*innen ausgeschüttet.

Die Arbeit von fairafric konzentriert sich aber nicht nur auf die Verbesserung der Lebensverhältnisse bei Kleinbäuer*innen, sondern verfolgt vor allem den Ansatz, durch die weiterführende Verarbeitung die Wertschöpfung in Ghana zu erhöhen. Denn durch die Produktion von Schokolade entstehen qualifizierte Arbeitsplätze außerhalb der Landwirtschaft und verglichen mit dem reinen Export der Bohnen verbleibt durch die Produktion vor Ort ein Mehrfaches an Geld in Ghana. Ein lokaler Verarbeiter wird fairafrics Produktionspartner. Finanziert durch Crowdfunding-Kampagnen startet die Produktion in Ghana, im Jahr 2016 werden die ersten Schokoladen „Made in Ghana“ nach Deutschland exportiert und unter anderem in vielen Weltläden angeboten. Inzwischen konnten weitere Schritte verwirklicht werden wie z. B. die Umstellung auf Bio-Zutaten.

Lokale Wertschöpfung schafft neue Arbeitsplätze

Die Vision von der rundum nachhaltigen Schokoladenproduktion wird Realität: fairafric baut - unterstützt von der deutschen Entwicklungsbank - eine eigene Schokoladenfabrik in Ghana. Fachliche Hilfe bei der Ausbildung der Facharbeiter*innen kommt von der Ludwig Weinrich GmbH, einem der ersten Produzenten von Fair Trade- und Bio-Schokoladen in Europa. Geleitet wird die Fabrik von einem rein ghanaischen Team. Dies ist besonders wichtig, denn in Ghana sind ca. 60 Prozent der Bevölkerung jünger als 30 Jahre und die Arbeitslosigkeit ist hoch. Viele gut ausgebildete junge Menschen verlassen das Land.



fairafric-Neubau in Suhum. © fairafric

Im Oktober 2020 wurde die neue solarbetriebene Fabrik der Tochterfirma *fairafric Ghana Limited* in Suhum, einer Kleinstadt im Gebiet der Kakaofarmen, fertiggestellt. Aktuell übernimmt das Unternehmen *Chocomac* das Rösten und Vermahlen und liefert Kakaomasse und -butter an fairafric.

Das Milchpulver für die Schokoladenherstellung liefert die Demeter-Molkerei Schrozberg in Deutschland. Auf dem afrikanischen Kontinent wird kaum Milchpulver produziert, da die Märkte mit subventioniertem Milchpulver aus der EU überschwemmt werden. Auch fair

gehandelter, biologisch angebauter Zucker ist in Westafrika nicht zu bekommen - hier bezieht fairafric bisher noch fairen Bio-Rohrzucker aus Indien. Alle Zutaten werden dann in der Fabrik in Suhum zu Schokoladentafeln weiterverarbeitet und verpackt. Für die Zukunft ist geplant, auch die ersten Schritte der Verarbeitung direkt in der eigenen Fabrik durchzuführen.

Hier wird deutlich, wie komplex allein die Beschaffung der Zutaten ist. fairafric braucht als Pionier auf diesem Gebiet einen langen Atem, um Schritt für Schritt alle Bezugsquellen und Verarbeitungsstufen nachhaltig auf den afrikanischen Kontinent zu verlagern. Auch die Corona-Pandemie hat einige Abläufe bei der Beschaffung und der Inbetriebnahme der Fabrik verzögert und verkompliziert.

Im November 2020 ist die Produktion in der neuen Fabrik angelaufen; zukünftig können bis zu 100.000 Tafeln täglich über das Band laufen. Neben den Tafelschokoladen werden nun auch handgefertigte Pralinen und schokolierte Früchte unter der neuen Marke „Amanase“ angeboten. So entstehen 80 neue qualifizierte Arbeitsplätze in der Schokoladen-Produktion, zusätzliche in der angeschlossenen Chocolaterie-Schule und in einem Restaurant. Dadurch wird in der Region Einkommen über die Landwirtschaft hinaus generiert und ein großer Teil des Kaufpreises der Schokolade bleibt im Ursprungsland.





„Die Schokoladenfabrik ist die Grundlage für eine positive Kettenreaktion. Neue Geschäftszweige werden entstehen. Das bedeutet, dass das Geld sechs- oder siebenmal in der Community rotiert. Das führt zu mehr Wohlstand.“


Yayra Glover, Bio-Kakaohändler

© Yayra Glover Ltd.


Besucher*innen werden die Möglichkeit haben, sowohl Einblicke in alle Betriebsabläufe in der Fabrik zu gewinnen als auch Farmer*innen zu treffen. Sobald Reisen wieder möglich sind, sind auch Gäste aus Deutschland herzlich willkommen.


 **Ökologie** Die Kleinbäuer*innen bauen Kakao in ökologischer Mischkultur an, sie erhalten Trainings für effizienten, nachhaltigen Landbau und Unterstützung bei der Bio-Zertifizierung. Alle weiteren Zutaten der Schokolade sind ebenfalls Bio-zertifiziert.


 **Klimaschutz** Die Schokoladenfabrik ist solarbetrieben. Der CO₂-Fußabdruck von Produktion und Transport wird durch Klimaschutz-Projekte in Ghana und Togo ausgeglichen.


 **Gesundheit** Die Farmer*innen erhalten Gesundheits- und Hygieneschulungen. Für Fabrikangestellte gibt es eine betriebliche Gesundheitsversorgung.

§ Arbeitsbedingungen Durch Schulungen und den Verzicht auf Pestizide arbeiten die Bäuer*innen sicherer. In der Fabrik gibt es geregelte Arbeitszeiten und bezahlte Überstunden. Ein Environmental Health and Safety Officer unterstützt die Einhaltung von Corona-Schutzmaßnahmen und Arbeitssicherheit.

 **Qualifizierung** Die Schokoladenproduktion bietet qualifizierte Arbeitsplätze mit Möglichkeiten zur Fortbildung in einer ländlichen Region. In der angeschlossenen Chocolaterie-Schule werden weitere Fachkräfte ausgebildet.


 **Fairer Preis** Die Farmer*innen erhalten für ihren Kakao zusätzlich zum Produktpreis eine Bio-Prämie von 600 US \$ pro Tonne. Eine Fair Trade Prämie erhalten sie nicht. Der Lohn der Fabrikmitarbeiter*innen liegt deutlich über dem ghanaischen Mindestlohn und steigt mit der Berufserfahrung.

 **Wertschöpfung** Durch den Verkauf eines verarbeiteten Produkts verbleibt deutlich mehr Geld im Land als beim Rohstoffexport. Qualifizierte Arbeitsplätze erhöhen die Kaufkraft.

 **Produkte:** Bio-Schokolade, Bio-Kakaopulver, Confiserie

 fairafric ist bei Facebook, Instagram und Twitter: @fairafric

(Quellen: fairafric GmbH, claro fair trade AG, Yayra Glover Ltd.)

 Im **Video** *A factory (r)evolution* (fairafric 2020, 4 Min.) erhaltet ihr einen kurzen Eindruck davon, was der Bau der Fabrik für die Menschen vor Ort bedeutet: www.youtube.com/watch?v=SBOubXF6fd4

Die Reportage *Schokolade ohne Reue* (arte 2018, 30 Min.) fragt, wie faire Arbeitsbedingungen und nachhaltige Produktion in der Schokoladenproduktion gelingen können. www.dw.com/de/dokfilm-schokolade-ohne-reue-ist-fairer-genuss-m%C3%B6glich/av-45680935

Der Film *Decolonize Chocolate* (fairafric 2019, 45 Min.) zeigt Hintergründe und Herausforderungen der Schokoladenproduktion bei fairafric. www.youtube.com/watch?v=o5Z8QiCefZs

 **weiterlesen** könnt ihr hier: www.fairafric.com, Hintergrundwissen und Materialien zum Thema (un)fairer Kakao findet ihr auf de.makechocolatefair.org