

FAIRE GEMEINDE

Gibt es einen fairen Nikolaus?

Haben Sie schon Süßigkeiten mit Schokolade für die Weihnachtszeit gekauft? Dazu wollen wir Sie als Faire Gemeinde informieren: Denn Schokolade hat einen bitteren Beigeschmack.

In den westafrikanischen Kakaoanbauländern lebt die Mehrheit der Kakaobauerfamilien in Armut, und 1,5 Millionen Kinder arbeiten auf den Plantagen, weil ihre Eltern keine erwachsenen Hilfskräfte bezahlen können. Wenn Sie als Verbraucher diese Missstände nicht hinnehmen wollen, können Sie beim Einkauf auf ein Fairhandels- oder Nachhaltigkeitssiegel achten. Doch Siegel ist nicht gleich Siegel! Anders als „Bio“ sind die Begriffe „fair“ und „nachhaltig“ nicht geschützt, und es müssen keine Mindestkriterien eingehalten werden. Viele Hersteller werben damit, das aber ist Etikettenschwindel! Schokolade ist erst dann fair, wenn die Erzeuger einen existenzsichernden Preis bekommen, Kinderarbeit verboten ist, auf Pestizide verzichtet wird und Teile des Kaufpreises für soziale Projekte verwendet werden. Zusätzlich produzieren einige Unternehmen direkt im Anbaugebiet, um die Wertschöpfung dorthin zu verlagern. „fairafric“ ist z.B. ein Siegel, das alle diese Voraussetzungen erfüllt.

Man kann an den verschiedenen Siegeln erkennen, welche Anforderungen erfüllt werden. „Gepa“ und „Naturland fair“ erfüllen fast alle Forderungen. Beim Fairtrade-Siegel braucht der Mindestanteil von

Abb. <https://www.gepa-shop.de/fair-trade-schokolade/bio-schokolade/schoko-nikolaus-bio.html>



fairen Zutaten nur 20% zu betragen, was Verbraucher nicht erwarten, wenn sie das Siegel auf den Verpackungen sehen – und was die Aussagekraft des Siegels leider deutlich vermindert. Andererseits sind auch 20 % besser als gar nichts, d.h. Schokolade mit Fairtrade-Siegel ist immer noch besser als ohne Siegel bzw. nur mit Eigen-Siegeln der großen Schokoladenmarken.

Einen vergleichenden Überblick über die zahlreichen verwirrenden Siegel kann man im Internet auf der Seite von **INKOTA** <https://www.inkota.de/themen/kakao-schokolade/faire-schokolade> erhalten, wo es in einem Infoblatt eine anschauliche Tabelle dazu gibt.

Und wenn Sie den fairen Nikolaus suchen, werden Sie zumindest hier fündig: <https://www.gepa-shop.de/fair-trade-schokolade/bio-schokolade/schoko-nikolaus-bio.html> und in Bio- und Weltläden.

FAIRE GEMEINDE

Die meisten Schoko-Nikoläuse sind leider wie wir Menschen – mal mehr und mal weniger fair. Vielleicht hilft es aber auch schon ein bisschen, wenn wir uns dieser

Tatsache bewusst werden und uns dann beim Schokoladenkauf entscheiden – nicht nur zur Weihnachtszeit!

Eberhard Pape

Siegel und Programme im Vergleich - wichtige Unterschiede

Existenzsichernde Preise	✓*	✓**	✗	✓***	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Mindestpreis	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Faire Milchpreise	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Verbot von hochgefährlichen Pestiziden	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Mitbestimmung der Kooperativen	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Herstellung im Anbaugebiet	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗

* Zusätzliche Prämie von 692 US-\$ pro Tonne für Kakao im Bioanbau und 842 US-\$ pro Tonne für Kakao aus Dynamischem Agroforst. www.fairtrade.com/pages/fairchain

** Kakao-Plus-Preis: www.gepa.de/gepa/themen/pe-deta/faire-schokowelten/kakao-plus-preis

*** Berechnung des Living Income Reference Preises von Fairtrade: <https://tinyurl.com/2j4g2wa>

Abb. aus: Infoblatt 3 https://www.inkota.de/sites/default/files/2025-04/250401_factsheet3_zertifizierung_web.pdf

Unternehmenseigene Label: Vorsicht vor Mogelpackungen!

„Nachhaltig angebauter Kakao“ oder „100% zertifiziert nachhaltiger Kakaobezug“ – die Versprechen der Schokoladenunternehmen auf den Verpackungen von Milka, Ritter Sport, Lindt und Co sind groß. Doch halten diese Aussagen wirklich, was sie versprechen? Fast alle großen Schokoladenhersteller setzen Programme um, mit denen sie Bäuer*innen beim Anbau von Kakao unterstützen wollen. Dabei klären sie die Farmer*innen über das Verbot von Kinderarbeit auf und setzen sich dafür ein, dass keine Wälder für den Kakaoanbau abgeholzt werden.

Doch den Programmen mangelt es in vielen Bereichen an Transparenz: Die genauen Kriterien für die „Nachhaltigkeit“ der Programme sind nicht öffentlich. Eine unabhängige Kontrolle, ob soziale und ökologische Standards tatsächlich eingehalten werden, ist meist nicht gegeben. Auch die Höhe der gezahlten Kakaopreise und Prämien bleibt bei den Unternehmensprogrammen unklar. Bisher ist keines der großen Schokoladenunternehmen bereit einen existenzsichernden Preis zu bezahlen. Auf Nachfrage von INKOTA konnte keines der Unternehmen nachweisen, dass die Kakaobäuer*innen in ihren Projekten und Programmen über ein existenzsicherndes Einkommen verfügen. Damit sind Aussagen wie „Nachhaltig angebauter Kakao“ Etikettenschwindel.

