

## **AGENDA-21-Kino am 25.9.2012: SCHMUTZIGE SCHOKOLADE**

(Martin Hirte)

Der Film „Schmutzige Schokolade“ läuft im Rahmen der bundesweiten Fairen Woche 2012. Sie findet seit elf Jahren in den letzten beiden Septemberwochen statt und trägt heuer das Motto: „Zukunft gestalten – fair handeln“. Wir möchten mit unserer Veranstaltung dazu aufrufen, der Kinderarbeit durch den Kauf von fairen Produkten einen Riegel vorzuschieben.

„Schmutzige Schokolade“ handelt von Kinderarbeit auf Kakaoplantagen in Westafrika. Er wurde gedreht von Miki Mistrati, einem bekannten dänischen Dokumentarfilmer. Er ist 44 Jahre alt und lebt mit seiner Familie – einem Sohn und einer Tochter - in Kopenhagen. Der Film „Schmutzige Schokolade“ war in über 20 Ländern weltweit im Fernsehen zu sehen, unter anderem auch in CNN, Al Dschasira und sogar im iranischen Staatsfernsehen. Die ARD zeigte ihn im Oktober 2010 – allerdings leider erst gegen Mitternacht. 2012 war der Film für den Grimme-Preis nominiert.

Die Menschen in den reichen Ländern der Erde haben einen enormen Appetit auf Kakao und Schokolade. Daher ist Kakao, das „braune Gold“, nach Erdöl und Kaffee heute der dritt wichtigste Rohstoff im Welthandel. Jeder Deutsche isst pro Woche durchschnittlich 2 Tafeln Schokolade.

Kakao wächst nur im feuchtheißen Klima der Tropen. Der bis zu zwölf Meter hohe Kakaobaum stammt ursprünglich aus Mittelamerika, wo seine Früchte schon vor über dreitausend Jahren genutzt wurden. Ab etwa 400 vor Christus wurde der Kakaobaum von den Azteken und Mayas systematisch angebaut. Kakao war bei ihnen nicht nur Nahrungsmittel, sondern er wurde auch als Zahlungsmittel, zur rituellen Reinigung und als Heilmittel gegen Fieber und Vergiftungen verwendet.

Die europäischen Eroberer fanden Gefallen am Kakao als Genussmittel. Zunächst wurden einfach Stücke der gerösteten Kakaobohne zusammen mit Zucker in heißem Wasser gekocht und dann getrunken. Im 19. Jahrhundert ermöglichten neue Verarbeitungsmethoden die Herstellung von löslichem Kakaopulver und Schokolade. Die zunehmende Nachfrage nach Kakao in den europäischen Mutterländern hatte zur Folge, dass Kakao in Plantagen zunächst in Lateinamerika, dann auch in Indonesien und Westafrika angebaut wurde.

Heute wird Kakao in über 40 Entwicklungsländern rund um den Äquator angebaut. 40- 50 Millionen Menschen auf der Erde bestreiten ihren Lebensunterhalt mit Kakao, hauptsächlich Kleinbauern. Große Kakao-Plantagen sind wenig rentabel, weil die Bäume in Monokulturen sehr anfällig für Pflanzenkrankheiten sind. Mehr als die Hälfte des gehandelten Kakaos kommt aus den beiden Ländern Elfenbeinküste und Ghana in Westafrika. Für 90 Prozent der dortigen Bauernfamilien ist Kakao die einzige Einnahmequelle.

Exportiert wird meist nur der Roh-Kakao. Die Weiterverarbeitung und der Konsum von Kakaoprodukten sind im Wesentlichen das Privileg der reichen Länder des Nordens. Hier wird der eigentliche Umsatz gemacht. Zehn multinationale Unternehmen – darunter die Schweizer Konzerne Callebaut und Nestlé und die US-Konzerne Mars, Cargill und Kraft Foods - kontrollieren die Hälfte der weltweiten Kakaoverarbeitung und Schokoladeherstellung. Durch ihre Marktmacht drücken sie die Preise und zwingen die Kleinbauern, immer billiger zu produzieren. Die Bauern sind in einer unterlegenen Verhandlungsposition, denn sie haben meist nur einen Abnehmer, und sie wissen oft auch nicht, wie hoch der Weltmarktpreis gerade ist. So erhält ein afrikanischer Bauer im Schnitt nur zwei Cent pro Tafel Schokolade.

Viele Kakaobauern leben unter der Armutsgrenze. Sie haben nicht die Mittel für Investitionen, etwa in unempfindlichere oder ertragreichere Pflanzen oder in neue Arbeitsgeräte. Die Elfenbeinküste und Ghana gehören zu den ärmsten Ländern der Welt. Der Anbau und die Ernte von Kakao sind sehr arbeitsintensiv und können bis heute nur in Handarbeit verrichtet werden. Der zunehmende Preisdruck führt dazu, dass erwachsene Erntehelfer zu teuer werden und immer mehr Kinder eingesetzt werden, die fast zum Nulltarif arbeiten müssen. Im Jahr 2009 arbeiteten in der Elfenbeinküste rund 820.000 Kinder in der Kakaobranche, davon rund 260.000 auf ausbeuterische Weise unter Missachtung der Normen der internationalen Arbeitsorganisation ILO.

Die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kakao-Kinder sind katastrophal. Sie schufteten bis zu 15 Stunden täglich, bringen ohne Schutzkleidung hochgiftige Pestizide aus, müssen schwere Lasten schleppen, hantieren mit gefährlichen Macheten und bekommen zu wenig zu essen und zu trinken. Zum Teil werden die Kinder, wie wir im Film sehen werden, aus Nachbarländern verschleppt. Erhebungen, die 2009 in Burkina Faso und Mali durchgeführt wurden, wiesen nach, dass dort der Handel mit Kindern zum Alltag gehört. Ein Kind im Alter von zehn Jahren kostet etwa 120 Euro.

Armut ist nach Aussage der Bauern der Hauptgrund, warum Kinder auf den Plantagen arbeiten. Ohne eine Verbesserung der Einkommenssituation der Bauern wird die Kinderarbeit nicht erfolgreich bekämpft werden können.

Im Jahr 2000 wurde durch eine Reportage des britischen Senders Chanel 4 erstmals das ganze Ausmaß der Kinderarbeit auf afrikanischen Kakaoplantagen bekannt. Die großen Kakao-Unternehmen kamen unter Druck. Sie konnten jedoch durch massive Lobbyarbeit, etwa in den USA, verhindern, dass Gesetze gegen diese Art von Sklaverei eingeführt wurden. Es kam nur zu einer freiwilligen Vereinbarung, dem sogenannten Harkin-Engel-Protokoll, nach dem sich die Kakaohändler und Schokoladeproduzenten bereit erklärten, die Kinderarbeit zu bekämpfen. Das Protokoll ist jedoch bis heute völlig wirkungslos. Die Unternehmen haben bereits mehrere Fristen für Aktivitäten verstreichen lassen.

Bei den Konsumenten hingegen entsteht immer mehr Bewusstsein für die Problematik. In England und den Niederlanden sahen sich große Schokoladeproduzenten wie Nestlé, Mars und Cadbury schon gezwungen, einzelne Produkte auf Fairtrade-Standard umzustellen. Mars hat sich als erster großer Süßwarenhersteller sogar verpflichtet, bis 2020 seinen gesamten Kakaoeinkauf auf zertifizierte Ware aus nachhaltiger Produktion umzustellen.

Schokolade aus fairem Handel gibt es in allen Welt- und Bioläden und inzwischen auch in den meisten Supermärkten. Sie trägt ein Siegel mit der Aufschrift „Fairtrade“. Der Anteil der Fairtrade-Schokolade am Gesamtverbrauch liegt immer noch unter einem Prozent. Jeder Bundesbürger gibt jährlich gerade mal 5 Euro für den Einkauf von fair gehandelten Produkten aus.

Herrsching war 2010 eine der ersten Gemeinden in Bayern, die mit dem Titel Fairtrade Gemeinde ausgezeichnet wurde. Es gibt eine Steuerungsgruppe, die Aktivitäten um den Fairen Handel koordiniert. Einen fair gehandelten „Herrsching-Kaffee“ gibt es im Weltladen Herrsching zu kaufen, demnächst auch eine fair gehandelte „Fünfseen-Schokolade“.

#### **Aktuelle Termine AGENDA-21-Kino und AK Lebensstile/Eine Welt bei**

<http://www.indienhilfe-herrsching.de> -> Arbeit in Deutschland -> Agenda 21

<http://www.herrsching.de/index.php?showKatalog=1&katalogID=180&MtgSession=dd9f6137a8971be9d19e03644a698d07>

**Adresse:** c/o Indienhilfe e.V. (Kontakt: Elisabeth Kreuz), Luitpoldstr. 20, 82211 Herrsching, 08152-1231

[email@indienhilfe-herrsching.de](mailto:email@indienhilfe-herrsching.de), [www.indienhilfe-herrsching.de](http://www.indienhilfe-herrsching.de)