

Make Chocolate fair again!

(Juni2023)

Als „**Produkt des Monats**“ **Juni/Juli23** haben wir unsere **verschiedenen Schokoladensorten** ausgewählt, weil wir damit auf den **Welttag gegen Kinderarbeit** aufmerksam machen wollen, an den uns der **12. Juni** erinnert. Dieser Tag ist uns besonders wichtig, weil ein Verbot jeglicher ausbeuterischer Kinderarbeit zu den Grundanliegen des Fairen Handels gehört. **Aber was hat Kinderarbeit mit Schokolade zu tun?** werden Sie fragen.

Ein Großteil des Kakaos, den die wenigen großen Schokoladenunternehmen verarbeiten, wird in den westafrikanischen Ländern angebaut und geerntet, vor allem in Ghana und der Elfenbeinküste. Aber gerade dort ist die ausbeuterische Kinderarbeit auf den Kakao-Plantagen besonders hoch. **Rund 1,5 Millionen Kinder arbeiten dort unter übelsten Bedingungen.** Grund allen Übels ist die miserable Bezahlung der Eltern, die deshalb auch ihre Kinder zur Arbeit schicken müssen. In Ghana erhält eine Kakaobauernfamilie mit sechs Mitgliedern und bis zu vier Hektar Land im Durchschnitt umgerechnet 191 US-Dollar. Existenzsichernd wäre aber ein Einkommen von wenigstens 395 US-Dollar, mehr als das Doppelte.

Schlimmer noch ist die Situation der Menschen im Staat Elfenbeinküste. Dort müsste das Einkommen fast dreifach so hoch sein, damit keine Kinder statt zur Schule zur Arbeit geschickt werden. Zwar haben Nestle und Mars, die zu den größten Schokoladenkonzernen gehören, schon 2001 versprochen, die schlimmsten Formen der Kinderarbeit im Kakaoanbau zu beenden, doch geschehen ist wenig: **Nach wie vor erhalten die meisten Kakaobauern und -bäuerinnen samt ihren Kindern von einem Euro, den eine Tafel Schokolade bei uns kostet, gerade einmal sechs Cent.** Kein Wunder also, dass sie deutlich unter der Armutsgrenze leben müssen und wenig Aussicht haben auf Veränderung.

Um hier wirklich zu einer **Fairänderung** zu kommen, sind wir als kritische und mutige Konsumenten gefragt. Zum Glück gibt es nämlich zwei Alternativen: Die eine wäre auf Schokolade ganz zu verzichten. Doch das muss nicht sein. Deshalb raten wir zur zweiten Alternative: **in unserem Weltladen führen wir hundertprozentig faire Schokolade von GEPA,** der Fair Trade Company, unserem Hauptlieferanten. Bei der Vielzahl der Sorten findet jeder Liebhaber von guter Schokolade ganz bestimmt seine Favoriten.

Wer es ganz genau wissen möchte, den laden wir ein zu unserem Abend unter dem Thema **„Von der Bohne bis zur Tafel fair“** am Mittwoch, **19. Juli, um 19.30 Uhr im Treff am Markt.** Frau Yvonne Weiß von der Fair Trade Company GEPA wird uns mitnehmen in die Welt der Kakaobäuerinnen und -bauern. Und weil „probieren über studieren geht“, haben wir auch eine kleine Verkostung fairer Schokolade vorgesehen. (MK)