



Im Advent sind viele leckere Dinge aus Schokolade. So wie diese Nikoläuse. Doch Bauern, die den Kakao dazu anbauen, leben meist in Armut.

FOTOS: LINK

Wenn Nikoläuse streiken könnten ...

VON KATHARINA LINK

REUTLINGEN. Im Reutlinger »Weltladen« stehen rote Schoko-Nikoläuse. In der Adventszeit eigentlich nichts Besonderes. Doch auf diesen Nikoläusen ist ein kleines Logo aufgedruckt, das sie als Fair-Trade-Nikoläuse auszeichnet. Aber was ist das überhaupt?

Das kann uns Sonja Stockinger-Zügel genauer erklären. Die ehemalige Lehrerin arbeitet ehrenamtlich, also ohne Bezahlung, im Team »Weltladen macht Schule«. Dabei führt sie immer wieder Schulklassen durch den »Weltladen« und erklärt, was es hier zu kaufen gibt, warum die Pro-

Um zu erklären, was fairer Handel ist, schauen wir uns am besten den Verkauf und die Herstellung von Schokolade an. Bei uns in Europa ist Schokolade immerhin eine der beliebtesten Süßigkeiten überhaupt. Und meist sogar recht günstig zu haben.

Süß und bitter

Vielleicht wart ihr vor ein paar Wochen in der Ausstellung »Süß und Bitter« in der Reutlinger Stadtbibliothek? Dort konnte man an vielen interessanten Stellwänden und in kleinen Filmchen erfahren, dass Schokolade leider oft auch eine sehr bittere Seite

beliebte Schokolade produzieren, bekommen für ihre Kakaobohnen meist einen sehr schlechten Preis.

»Kakao wird vor allem in Ghana und der Elfenbeinküste in Westafrika angebaut. Es sind oft kleine Plantagen, die als Familienbetriebe geführt werden. Für ihre Arbeit bekommen die Kakaobauern nur ungefähr 70 Cent am Tag«, erklärt Sonja Stockinger-Zügel. So war es auch in der Schokoladen-Ausstellung in der Stadtbibliothek zu lesen.

Weil die Bauern so wenig verdienen, können es sich die meisten nicht leisten, Hilfskräfte anzustellen. »In einer Familie, die Kakao anbaut, müssen deshalb die Kinder mitarbeiten.«

Kinderarbeit

Das hat wiederum zur Folge, dass viele Kinder aus Kakaobauern-Familien überhaupt nicht oder nur unregelmäßig zur Schule gehen. »Hinzu kommt, dass die Arbeit auf den Plantagen nicht ungefährlich ist. Sie ernten die Kakaoschoten mit scharfen Werkzeugen und müssen sehr schwere Säcke voller Kakaobohnen schleppen«, sagt Frau Stockinger-Zügel.

Kinderarbeit ist im Kakao-Anbau also immer noch weit verbreitet – obwohl die Scho-

koladen-Industrie schon vor Jahren versprochen hat, daran etwas zu ändern. »Von einer Tafel Schokolade bleibt den Kakao-Produzenten als Lohn für ihre harte Arbeit gerade mal eineinhalb Rippel übrig«, so die Expertin.

Und genau das soll sich durch den Fairen Handel ändern: Den Kakaobauern

den ist ein Spaziergang durch die Welt«, sagt die 64-Jährige. So ganz nebenbei: Reutlingen und einige andere Städte in unserer Region sind seit einigen Jahren Fair-Trade-Städte, die den Fairen Handel bekannter machen wollen.

Ganz klar ist dabei aber auch: Fair gehandelte Produkte sind teurer, fair gehandelte



Sonja Stockinger-Zügel vom Projekt »Weltladen macht Schule«.

und Produzenten von anderen Produkten wird mehr Geld für ihre Ware bezahlt, Kinderarbeit ist verboten. »Fairer Handel will einfach mehr Gerechtigkeit«, sagt Frau Stockinger-Zügel und zeigt uns noch andere Produkte im Weltladen: Da gibt es Kaffee aus Äthiopien, Mango-Fruchtgummis in Äffchenform von den Philippinen, gefilzte Tiere aus Nepal, Kleidung und Kunsthandwerk. »Der Weltla-

Schokolade ist meist doppelt so teuer wie »normale« Schokolade. Das muss man sich natürlich auch erst einmal leisten können. Für die Menschen, die im Reutlinger Weltladen arbeiten steht fest: Sie wollen die Welt ein bisschen besser und gerechter machen. Und Frau Stockinger-Zügel ist sich sicher: »Wenn Weihnachtsmänner könnten, würden sie für faire Kakaopreise streiken.« (GEA)



Fair gehandelte Produkte gibt es zum Beispiel im Weltladen.

Produkte hier anders sind, als in vielen anderen Läden und was fairer Handel eigentlich bedeutet.

hat: Denn die Millionen von Kleinbauern, die vor allem in Westafrika und Südamerika den Kakao für die bei uns so