



PRESSEMITTEILUNG

Roodt-sur-Syre, den 12. November 2009

Soziale Verantwortung der Supermarktketten und Schokoladenhersteller in der Kakaoproduktion:

Bittersüße Schokolade: Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen!

Was viele Konsumenten nicht wissen, ist dass in so mancher Schokolade eine höchst unbedenkliche "Zutat" steckt: Kinderarbeit und sogar Formen der Sklaverei!

Das Problem der Kinderarbeit und Kindersklaverei auf den Kakaoplantagen wurde erst im Jahr 2001 offiziell anerkannt. Der UNICEF Report und der Menschenrechtsbericht des U.S. State Departments über westafrikanische Kakaobauern, die versklavte Kinder aus Mali, Burkina Faso und Togo halten, löste zwar großes Entsetzen in der Öffentlichkeit aus, aber die Schokoladenindustrie versteckt sich zum Teil hinter mitfinanzierten Pilotprojekten, deren Ziel es ist, die Praktiken der Bauern zu ändern, ohne dass sie ihre eigenen ändern. Und noch heute wird die Verantwortung für Lösungsansätze zwischen der Industrie, den betroffenen Regierungen und multinationalen Institutionen hin- und hergeschoben.

Laut einer Studie des International Institute of Tropical Agriculture müssen über 250 000 Kinder unter ausbeuterischen Bedingungen auf westafrikanischen Kakaofarmen schuften.

In Luxemburg ist mit Ferrero nun ein Global Player der Schokoladenindustrie ansässig. Dieser könnte im Kampf gegen die Kinderausbeutung eine wichtige Rolle spielen indem er Schokoladenprodukte anbietet, die den Kakaobauern faire und stabile Preise sichert. So könnte aus unserem Lande eine wirkungsvolle Initiative gegen Kinderausbeutung ausgehen.

Die großen Supermarktketten und Ferrero, einer der größten sechs Schokoladenhersteller, (zusammen setzen diese 50 Prozent der weltweit produzierten Schokolade um) erhielten zu Ostern 2009 von TRANSFAIR – MINKA ein Geschenk. Ein symbolischer Bote kam per Post zu Besuch: ein Osterhase mit weinenden Augen und dem Blick über den süßen Tellerrand hinaus nach Afrika in die bittere Wirklichkeit der "Kakaokinder". Mit diesem Osterhasen wollte TRANSFAIR – MINKA :



1. die hiesigen Supermärkte auffordern ihr Angebot an fairgehandelter Schokolade in ihren Verkaufsregalen konsequent auszuweiten und insbesondere saisonalspezifische Produkte wie faire Nikoläuse anzubieten;

2. den in Luxemburg ansässigen Schokoladenkonzern Ferrero dazu auffordern, Fair Trade Schokoladenprodukte auf den Markt zu bringen.

Soziale Verantwortung der Supermarktketten

TRANSFAIR – MINKA hat im Oktober 2009 eine Studie über die soziale Verantwortung der Supermarktketten geführt. Wie sieht es vor der Festzeit in den Regalen der Supermärkte aus? Ist Fairtrade Schokolade vertreten? Welche Firmen nehmen ihre soziale Verantwortung wahr und bieten Schokoladenprodukte aus dem Fairen Handel zum Verkauf an?

Die Resultate dieser Studie zeigen dass die Mehrheit der Akteure in Luxemburg sich für den Fairen Handel engagieren und den Verbrauchern Fairtrade Produkte anbieten. Je nach Supermarkt gibt es verschiedene Angebote: zwischen 0 und 56 Schokoladenprodukten situiert sich das Engagement in Sachen Fair Trade.



Die Cactus Supermärkte haben die größte Anzahl von Fairtrade Schokoladenprodukten mit einer abwechslungsreichen Palette von 56 Produkten und einem beeindruckenden Angebot an saisonalen Fair Trade Produkten. Die Supermärkte Massen folgen an 2ter Stelle mit 34 Fairtrade Schokoladenprodukten, die zudem alle aus biologischem Anbau stammen. Der Supermarkt Auchan befindet sich mit 25 Produkten an dritter Position, bietet allerdings keine saisonalen Produkte an. Nur eine Supermarktkette hat gar keine Fairtrade Produkte in den Regalen und befindet sich damit auf dem letzten Platz: der Discounter Aldi.

Diese Erhebung zeigt, dass sich seit den Anfängen des Fairen Handels viel getan hat und dass das Angebot an Fairtrade Produkten sich stetig erweitert hat. In den umsatzstärksten Zeiten vor den Festtagen ist es deshalb eine besondere Herausforderung, Fairtrade Saisonalprodukte anzubieten. Es bieten

jedoch nur knapp die Hälfte der Supermärkte Saisonalprodukte aus Fairem Handel (zu Ostern resp. St. Nikolaus) an. Die Supermärkte sind aufgefordert Fairtrade Saisonalprodukte in ihr Angebot aufzunehmen, damit mehr Kakaoproduzenten vom Fairen Handel und Existenzsichernden Preisen und Handelsbedingungen leben können.

Ferrero: kommt auch eine faire Schokolade ins Angebot?

Die Bilanz des einzigen multinationalen Schokoladenkonzerns mit Sitz in Luxemburg ist ernüchternd. Die Marke Ferrero hat keine Fairtrade Schokolade in ihrem Angebot.

Auf internationaler Ebene kommt bei manchen Schokoladenkonzernen Bewegung ins Spiel.

Seit kurzem trägt der beliebteste englische Schokoriegel das Fairtrade Label. Die Cadbury Marke „Dairy Milk“ ist die Nummer Eins im britischen Tafelschokoladenmarkt und seit Ende Sommer 2009 Fairtrade zertifiziert. Neben den bereits bestehenden Fair Trade Kooperativen in Ghana können so tausende zusätzliche Kakaobauern ihre Kakaobohnen zu fairen Preisen

verkaufen. Gleichzeitig kommen Millionen von Cadbury Kunden in England und Irland in den Genuss von fair gehandeltem Kakao. Diese Entscheidung von Cadbury zeigt, dass auch Schokolade im ganz großen Maßstab Fairtrade sein kann. 2010 werden sich drei neue Märkte, Australien, Neu Seeland und Kanada dem englischen und irländischen Markt anschließen.

Der Schokoladenhersteller Verkade aus Holland hat ebenfalls Fairtrade Schokolade in sein Angebot aufgenommen. Seit 2009 sind alle Verkade Produkte Fairtrade zertifiziert. Zucker und Kakao die für die Herstellung der Schokolade nötig sind stammen zu 100% aus Fairem Handel.

Der faire Weg aus der Kinderarbeit führt über gerechte Preise

Bernhard Herold, Leiter der Abteilung Qualität und internationale Zusammenarbeit der schweizer Stiftung Max Havelaar war vor einigen Monaten in der Elfenbeinküste und in Ghana vor Ort. Er besuchte dort vier Fairtrade-zertifizierte Bauerngenossenschaften: „Die Kooperativen bekommen pro verkaufte Tonne Fairtrade Kakao



eine Prämie von 150 US-Dollar. Die Wertschöpfung dieses Geldes ist enorm. In vielen Dörfern wurde mit Hilfe der Bewohner Brunnen gebaut und Schulgebäude verbessert. Ich war beeindruckt, wie mit wenig Mitteln viel bewirkt werden kann, wenn man die lokalen Kooperativen einbindet und stärkt, wie das beispielsweise der Fairtrade Ansatz tut.“

Auch die Kinderarbeit sieht er im Zusammenhang mit der Verantwortung der Konzerne: „Kinderarbeit kann nur systematisch eingedämmt werden, wenn sich die Lebenssituation der Kleinbauern verbessert, indem die Konzerne für die Rohstoffe aus dem Süden einen gerechten Preis bezahlen.“

Wenn Schokoladenindustrie und Handel sowohl europaweit wie auch hierzulande die richtigen Weichen stellen, indem sie u.a. das Fair Trade Angebot konsequent ausweiten, dann müssen auch Kinder nicht mehr auf westafrikanischen Plantagen arbeiten, sondern dort wo sie eigentlich arbeiten sollten: in der Schule. Bernhard Herold kann dies auch aus seinen Gesprächen mit den Kakaobauern vor Ort bestätigen: „Ausnahmslos alle Bauern wollen, dass ihre Kinder zur Schule gehen. Denn die Eltern wissen, dass Bildung für ihre Kinder das Tor zu einer besseren Zukunft ist.“

Anlage 1: Tabelle zum Angebot von Fairtrade Schokoladeprodukten in den Supermärkten und bei dem Schokoladenkonzern in Luxembur

Présence de produits chocolatés Fairtrade dans les grandes surfaces et entreprises multinationales implantées au Luxembourg													
Catégorie Chaînes de distribution													
	Tablettes	Barres chocolatées	Biscuits	Pâte à tartiner	Bonbons	Céréales	Pépites de chocolat	Poudre de cacao	Produits de saison Noël	Produits de saison Pâques	TOTAL de produits chocolatés Fairtrade	Dont références bio	
1. Cactus	9	5	1	1	3	0	1	3	18	15	56	37	
2. Massen	25	2	0	1	0	0	0	2	4	INR	34	34	
3. Auchan	17	0	6	1	1	0	0	0	0	0	25	7	
4. Cora	10	0	1	0	2	1	0	1	0	0	15	0	
5. Pallcenter	6	3	2	1	0	0	0	1	1	INR	14	8	
6. Alima	5	0	0	0	0	0	0	0	7	INR	12	3	
7. Match	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	3	
8. Delhaize	2	0	1	1	0	0	0	0	1	INR	5	3	
9. Lidl	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0	
10. Aldi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
										INR : Information non reçue			
Catégorie Entreprises multinationales													
												en rouge : plus grande quantité de produits par catégorie	
Ferrero	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

Etat des lieux octobre 2009
 Supermarchés étudiés : Cactus Belle Etoile, Delhaize Bertrange, Aldi Bertrange, Cora Concorde, Lidl Ingeldorf, Match Diekirch , Massen Wemperhardt, Auchan Kirchberg, Pall Center Oberpallen, Alima Bourse

Anlage 2: Programm des dritten "Festival du chocolat équitable" vom 20. November zum 13. Dezember 2009

Schokoladige Aktionen

2er und 5er Dezember 2009, 9Uhr-14Uhr, Markt vom Knuedler

TRANSFAIR – MINKA erwartet Sie auf seinem Stand am Knuedler. Schauen Sie vorbei und kaufen sie ein fairgehandelter Sankt Nikolaus! Ob für Familie, Kollegen oder Freunde, ein Sankt Nikolaus zu verschenken macht immer Freude und erinnert uns an unsere Kindheit.

Ausflug nach Straßburg

Samstag 28. November 2009

Abfahrt von Luxemburg um 8Uhr. Wir werden die bekannte "Chocolaterie Christian" besuchen und uns mit Christian Meyer, Schokoladenmeister der mit Fairtrade Schokolade arbeitet, austauschen. Daraufhin kann man den Straßburger Weihnachtsmarkt entdecken oder wiederentdecken.

Ausflug nach Köln

Samstag 12. Dezember 2009

Abfahrt von Luxemburg um 8Uhr. Besuch des Schokoladenmuseums, der für seinen großen Schokoladenbrunnen beliebt und bekannt ist. Am Nachmittag kann man sich auf dem Weihnachtsmarkt entspannen.

Preis per Ausflug : 25€ (≤ 12 Jahre : 15€). Einschreibungen und Informationen bei TRANSFAIR – MINKA asbl: alice.zehner@transfair.lu - Tel: 35 07 62

Schokoladedegustationen

In den Weltläden in Esch, Differdange, Dudelange, Diekirch, Ettelbrück, Luxembourg und Bettembourg können Sie während des ganzen Festivals verschiedene Fairtrade Schokoladen verkosten. Am 21. und 28. November werden Sie in dem Weltladen Diekirch mit Schokoladenkuchen und Kaffee empfangen.

Entdecken Sie den vielfältigen Geschmack von Schokolade

Im Restaurant „Gourmandises Permises“ können Sie während dem „Festival“ vom 20. November bis zum 13. Dezember jeden Tag einen neuen Fairtrade Schoko-Nachtisch entdecken.

Überraschungsabend Ni vu ni connu

4. Dezember 2009, 19Uhr und 21Uhr

TRANSFAIR – MINKA und die "Compagnie du Grand Boube" laden Sie zu einem Überraschungsabend zum Thema Schokolade ein. Den Ort erfahren Sie am vorigen Tag auf www.nivu-niconnu.lu und was den Programm angeht: Lassen Sie sich überraschen! Einschreibungen bei info@nivu-niconnu.lu

Schokoladenworkshop mit Pascal Houche

Lycée Hôtelier Alexis Heck, 1. Dezember 2009, 19Uhr30

Versuchen Sie sich einmal im Handwerk der Confiseure mit dem Schokoladenmeister Pascal Houche. Sie lernen diverse Dinge über die Welt der fairen Schokolade, der Pralinen und anderen süßen Köstlichkeiten. Süßes zum kosten, herstellen und mitnehmen: lassen Sie Ihrer Schokoladeninspiration freien Lauf! Preis: 10€, Einschreibungen bei TRANSFAIR – MINKA unter der Nummer 35 07 62.

Kulinarische Leckerbissen und Mehr im Landgasthof "Am Häffchen"

Samstag 12. Dezember 2009, 19Uhr

Gesellen Sie sich im Landgasthof "Am Häffchen" für einen schokoladigen Abend zu uns: Köstlichkeiten nicht nur zum Essen, sondern auch zum Sehen und Hören - und im Mittelpunkt steht die Schokolade, die süße Verführung unseres Alltags. Preis: 45€ (Theateraufführung und 3-Gänge Menü ohne Getränke). Reservieren Sie unter +49 65 66 93 28 66.

Kochkurs mit Schokolade!

Mercedes Café, 26. November 2009, 18Uhr30

Lernen Sie mit Schokolade ein vollständiges Menü kochen! Mit Hilfe der Köche des Mercedes Café werden Sie einen schokoladigen Menü kochen und dann verkosten. Entdecken sie das Menü unter www.transfair.lu.

Preis: 60 € (Kochkurs + 3- Gänge Menü). Reservieren Sie unter der Nummer 35 07 62 oder per mail an alice.zehner@transfair.lu.