

# Von der Bohne bis zur Tafel – fairafric Schokolade aus Ghana

Claudia Kasten



**Rund 70% des weltweiten Kakaos stammt aus Afrika. Wenn man sich die Schokoladenproduktion anschaut, sieht die Zahl deutlich schlechter aus. Weniger als 1% der weltweit hergestellten Schokolade entsteht auf dem afrikanischen Kontinent. Damit verharrt der afrikanische Kontinent in der Rolle des Rohstofflieferanten, während der Großteil der Wertschöpfung in Europa und anderen Industriestaaten stattfindet. Das muss nicht sein, dachten sich die Gründer von fairafric und begannen damit, die Wertschöpfungsprozesse innerhalb der Schokoladenindustrie in den globalen Süden, oder präziser, nach Ghana zu verlagern.**

Fairafric wurde 2016 als soziales Unternehmen gegründet. Während Aufgaben wie die Produktplanung, Vertrieb, Marketing und Versand von sechs MitarbeiterInnen von Deutschland aus koordiniert werden, wird die Schokolade von der Bohne bis zur Tafel in Ghana produziert. Bis Ende 2018 waren dies immerhin schon 370.000 Tafeln und dies in sechs unterschiedlichen Sorten. Einige davon werden zukünftig auch bei uns im Weltladen Hamm erhältlich sein. Mit drei Euro pro 100 Gramm sind die Tafeln nicht besonders günstig. Doch sie sind nach den Kriterien des fairen Handels produziert, in der Regel von Bioqualität, ab Ende 2019 auch klimaneutral zertifiziert und vor allem schaffen sie qualifizierte Arbeitsplätze und damit ein zusätzliches Einkommen vor Ort.

## Produktion in Ghana

Der Kakao wird von ca. 1.600 Kleinbauern und Kleinbäuerinnen, die in einer Kooperative vereint sind, angebaut. Hierbei handelt es sich um die Kooperative Yayra Glover, die in Suhum und der Volta Region ansässig ist. Sie ist bislang die einzige biozertifizierte Kooperative in Ghana. Neben einem Festpreis, der sich aus dem „Preis ab Farm“ und einer zusätzlichen Marge zusammensetzt, erhöht eine Bioprämie das Einkommen der Farmerinnen um rund 10% gegenüber konventionellem Anbau. Der Rest der Prämie wird in Bio-Zertifizierungen, Trainings und Ausbildungen von Trainern gesteckt. Zudem sind die FarmerInnen seit Ende 2018 „AnteilseignerInnen an der fairafric GmbH.

Nach der Ernte werden Kakaoschoten wie gewohnt weiterverarbeitet, d. h. geöffnet, die Kakaobohnen entnommen, fermentiert und getrocknet. Die ghanaische Kakaobehörde COCOBOD führt anschließend eine Qualitätskontrolle durch. Ab hier verändern sich jedoch die Abläufe. Statt nach Europa exportiert zu werden, kauft die ghanaische Firma Niche Cocoa Industry die Bohnen von COCOBOD und verarbeitet diese zu Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver weiter. Hierfür werden Verarbeitungs- und Verpackungsmaschinen, vor allem aber qualifizierte Arbeitskräfte benötigt. Etwa 300 ArbeiterInnen sind in der Firma beschäftigt. Sie erhalten das 6,4fache des ghanaischen Mindestlohns, erhalten ein 13. Monatsgehalt, eine kostenlose Gesundheitsversorgung und eine Betriebsrente. Gearbeitet wird eine 36-Stunden-Woche. Überstunden und Wochenendarbeit werden entlohnt und auch auf die Arbeitssicherheit wird geachtet. Und dies schafft den eigentlichen Mehrwert für die Menschen in Ghana gegenüber dem herkömmlichen Fairen Handel, der zwar ähnlich fairafric für ein besseres Einkommen und Ausbildung der FarmerInnen sorgt, jedoch die Kakaobohnen im Anschluss nach Europa importiert.



Qualitätskontrolle in Ghana

(Fotos: fairafric)

## Milch aus Deutschland

Für die Schokoladenherstellung verwendet fairafric ausschließlich Bio-Milchpulver, das in Schrozberg in Baden-Württemberg nach demeter-Kriterien, also höchsten Biostandards, hergestellt wurde.

Aus den Erlösen finanzieren die Bauern wiederum auch Projekte zum Tierwohl.

Doch warum wird überhaupt Milchpulver nach Ghana verschifft? Die Herstellung von Schokolade aus Milch ist nicht möglich, auch wenn uns die Werbung etwas anderes glauben lässt. So muss es unbedingt das trockene Pulver sein, damit sich die Zutaten gut vermengen. Doch Milchpulver gibt es in Afrika eigentlich nur importiert, meist aus der EU. Durch Subventionen ist die Milch hier besonders günstig und auch der hohe Kapitalbedarf für Vertrocknungsanlagen ist dort vorhanden. Aber auch der hohe Biostandard, auf den fairafric Wert legt, ist ein Grund für die Importe. Und so reisen für 30.000 Tafeln jeweils 750 kg Milchpulver von Deutschland nach Ghana.

### Transporte

Durch die Herstellung der Schokolade in Ghana entstehen weitere und aufwendigere Transportwege gegenüber einer Herstellung in Deutschland. So wird nicht nur das Milchpulver nach Ghana gebracht, auch die fertige Schokolade muss in Kühlcontainern verschifft werden. Durch das höhere Gewicht und verpackten Tafeln ist der Energiebedarf entsprechend hoch. Während die Menschen in Ghana also von dem Projekt profitieren, müssen die Nachteile für Umwelt und Klima ausgeglichen werden.



fairafric-Schokolade gibt es auch im Weltladen mit ausgewählten Sorten.

### Klimaneutrale Produktion und Vertrieb ab Ende 2019

Fairafric ist nach eigenen Angaben davon überzeugt, dass wirklich weitgreifende Veränderungen nur dann verwirklicht werden können, wenn nicht nur die sozialen und ökonomischen Aspekte eines Projekts involviert werden, sondern auch die ökologischen. Angesichts des Klimawandels hat das Unternehmen beschlossen, von Anfang an etwas zur Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks ihres Produkts zu tun. Und auch hier sind die Ziele hoch gesteckt, so soll fairafric Ende 2019 CO<sub>2</sub>-neutral gesiegelt sein. Mit natureOffice (<https://www.natureoffice.com/>) wurde ein Partner gefunden, der verschiedenen Klimaschutzprojek-

te in verschiedenen Ländern umsetzt. So gibt es z. B. im Togo ein Wiederaufforstungsprojekt oder vergibt in Ghana energie-effiziente Kocher, um den Verbrauch von Holzkohle zu verringern.

Die Menge an Geld, die fairafric aufbringen muss, um die Schokoladenproduktion CO<sub>2</sub>-neutral zu machen, wird durch natureOffice berechnet. Sie haben die Expertise, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Schokolade exakt zu benennen, der durch die Produktion der Inhaltsstoffe, die Herstellung der Schokolade, deren Verpackung, Verschiffung und Verteilung entsteht. So soll die fairafric Schokolade am Ende einen noch größeren positiven Einfluss in Afrika haben. Voraussichtlich ab 2019 wird die Schokolade deshalb das Siegel "CO<sub>2</sub>-neutral" tragen dürfen.

**Maria Brauer**  
Betriebswirtin

- Finanzbuchhaltung
- Controlling
- Betriebsberatung
- Organisationshilfe
- Unterstützung bei der Auswahl und Anwendung von Softwarelösungen
- Unterstützung bei Aufbau oder Umstrukturierung des Rechnungswesens

Lilienstraße 4 • 59065 Hamm  
 Telefon 0 23 81 / 92 67 57  
 Fax 0 23 81 / 92 67 58  
 E-Mail [info@maria-brauer.de](mailto:info@maria-brauer.de)  
[www.maria-brauer.de](http://www.maria-brauer.de)

Ein Auto für alle Fälle?

[stadttellauto.com](http://stadttellauto.com)  
CarSharing für Hamm