



Wie steht die GEPA zur Einführung des Fairtrade-Kakaoprogramms?

So manche neue Fairtrade-Standards der letzten Jahre weichen von unserem bisherigen Verständnis des Fairen Handels ab.

Beispiel: Mengenausgleich für ausgewählte Produkte, zum Beispiel Kakao. Die Schokoladenfirma muss nachweisen, dass in ihrer gesamten Produktion (fair oder nicht fair) die Menge des eingekauften fairen Kakaos der Menge des fairen Kakaos in der Fertigware entspricht – egal, ob dieser Kakao in einer Fairtrade-gesiegelten Schokolade landet oder nicht. Mengenausgleich, ursprünglich als Ausnahme gedacht, ist mittlerweile für diese Produkte zur Regel geworden.

Ist das jedem bewusst? Eher nicht.

Aktuelles Beispiel: Fairtrade-Kakaoprogramm. Hier wird ein neues Zeichen eingeführt, etwas blasser und farblich variiert, aber deutlich als Fairtrade-Siegel erkennbar. Dieses „Programm-Siegel“ wird gleichwohl auf dem einzelnen Produkt abgebildet.

Nimmt man das nicht doch eher als Produktsiegel wahr? Das wäre nur logisch.

Es besagt aber etwas ganz anderes: Unternehmen verpflichten sich allgemein, in einem Drei-Jahres-Vertrag eine „relevante Menge“ an Kakao aus Fairem Handel einzukaufen. Was ist relevant? Wie allgemeinverbindlich ist dieses Programm? Das scheint individuell mit dem Unternehmen ausgehandelt zu werden.

Außerdem setzt das neue Programmsiegel einen bis vor kurzem gültigen und stets betonten Grundsatz außer Kraft: Alle im Fairen Handel verfügbaren Rohstoffe wie Kakao und Zucker müssen in der Schokolade verarbeitet werden. Jetzt reicht Kakao, den der Konzern in irgendeiner Menge einkauft. Dieser Kakao muss nach dem Prinzip Mengenausgleich nicht einmal physisch in der Schokolade mit dem Programmsiegel enthalten sein. Zucker aus Fairem Handel kann durch weißen, normal gehandelten Rübenzucker aus Europa ersetzt werden.

Verstehen das die Verbraucherinnen und Verbraucher? Unsere Rückmeldungen von Endkunden wie Wiederverkäufern zeigen das Gegenteil.

Warum also diese Änderungen? Weil die großen Player sonst auf andere Siegel mit Sozialanspruch ausweichen. Daher können die Genossenschaften weniger Kakao zu Fairtrade-Konditionen verkaufen. Auf den ersten Blick ist daher der Schritt von Fairtrade International nur allzu verständlich. Und dennoch: Wir hätten uns bessere Absatzchancen für unsere Partner zu den bisherigen klaren Regeln gewünscht.

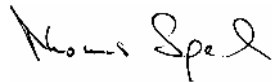
Sicher: Durch die neuen Regeln kann eine Fairtrade-Schokolade viel billiger produziert werden. Aber ist das tatsächlich wünschenswert? Eine Preisspirale nach unten hat im Biomarkt schon viel Schaden angerichtet.

Bei der GEPA gehen wir einen anderen Weg: Alle zur Verfügung stehenden fair gehandelten Rohwaren wie Kakao, Zucker werden im Sinne der physischen Rückverfolgbarkeit sauber von konventionell gehandelten Rohwaren getrennt und dann zur Schokolade verarbeitet. Das ist bei Bioprodukten unabdingbar, das erwarten Kundinnen und Kunden aus unserer Erfahrung auch von fair gehandelten Produkten.

Das ist aufwändiger und für alle Seiten etwas teurer, dafür klarer und glaubwürdiger. Fairen Handel gibt es nicht zum Nulltarif.

Die neuen Regelungen zum Fairtrade-Kakaoprogramm sind dagegen aus unserer Erfahrung nur schwer vermittelbar, auch wenn Fairtrade International und Transfair immer offen kommuniziert haben. Wir befürchten daher, dass sich Verbraucher vom Fairen Handel enttäuscht abwenden.

Es kommt darauf an, ob und wie Transfair dem Mengendruck der großen Akteure standhält, sich also von der Industrie nicht zu immer mehr Zugeständnissen hinreißen lässt. Auch das ist – neben der Kommunikation nach außen – eine nicht zu unterschätzende Herausforderung.



Thomas Speck
Geschäftsführer GEPA – The Fair Trade Company