



ZWISCHEN EDELKAKAO UND MASSENWARE

DIE ENTWICKLUNG DES KAKAOANBAUS IN ECUADOR



Verfasst wurde der größte Teil der Publikation durch:

SÜDWIND e. V.

Institut für Ökonomie und Ökumene

Kaiserstr. 201, 53113 Bonn, Tel.: +49 228 763698-0

info@suedwind-institut.de, www.suedwind-institut.de

Diese Publikation ist im Rahmen des gemeinsamen Projektes Indigenous Amazonian Chakras – leading the way for a sustainable cocoa supply chain des WWF Ecuador und des WWF Deutschland entstanden. Das Projekt wird durch die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) unterstützt.

Durchgeführt von:



Im Auftrag des



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Herausgeber

WWF Deutschland · Reinhardtstraße 18 · 10117 Berlin

Stand

Juni 2022

Autor:innen

Friedel Hütz-Adams (verantwortlich),
Pablo Campos, Irene Knoke/SÜDWIND e. V.

Kontakt

Kerstin Weber/WWF Deutschland (Kerstin.Weber@wwf.de)

Recherchen/Redaktion

Emilia Beu, Christian Harder, Lotte Heitmann, Isabelle Dachs/SÜDWIND e. V.

Koordination

Alica Nagel, Kerstin Weber/WWF Deutschland

Lektorat

Susanne Reinhold

Gestaltung

Silke Roßbach

Bildnachweise

© Gabriel Vanerio/WWF Ecuador, Seite 40: Juozas Cernius/WWF-UK

© 2022 WWF Deutschland · Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Inhalt

Tabellenverzeichnis	5
Abbildungsverzeichnis	5
Abkürzungsverzeichnis	6
1 Zusammenfassung	7
2 Der Kakaoanbau in Ecuador	12
2.1 Politisches Umfeld	12
2.2 Geschichte des Kakaokonsums	13
2.3 Aufbau einer Agrarindustrie	14
2.4 Massive Krise des Kakaoanbaus	14
2.5 Ausgangslage vor den Reformen 2007	15
2.6 Niedrige Produktivität und schlechte Verarbeitung	16
2.7 Politische Renaissance ab 2007	16
2.8 Aktuelle Regierungsinitiativen	17
2.9 Derzeitige Rolle Ecuadors auf dem Weltmarkt	19
3 Die Wertschöpfungskette in Ecuador	22
3.1 Kakaosorten in Ecuador	22
3.1.1 Genetik	22
3.1.2 Edelkakao Arriba Nacional	23
3.1.3 Züchtung CCN 51	24
3.1.4 Edelkakao versus CCN 51	27
3.1.5 Ernte, Nacherntebehandlung und Verarbeitung	29
3.2 Anbauregionen und Anbausysteme	30
3.2.1 Territorium	30
3.2.2 Anbausysteme	31
3.3 Anbau hauptsächlich durch Kleinbäuer:innen	35
3.4 Nachhaltigkeitsaspekte beim Anbau	36
3.4.1 Entwaldung	36
3.4.2 Auswirkungen des Klimawandels	37
3.4.3 Soziales	38
3.4.4 Zertifizierungen	38
3.5 Transparenz in der Lieferkette	40



4	Der Markt in Ecuador	44
4.1	Verbände und Rolle der Kooperativen	44
4.2	Vermarktungsstruktur	45
4.3	Geringe Verarbeitung im Land	49
4.4	Intransparenter Markt für „Edel“-Schokolade	51
4.5	Verfügbare Mengen von FFC auf dem Weltmarkt	52
4.6	Wichtigste Abnahmeländer	53
4.7	Preise	54
4.7.1	Kaum Differenz zum Weltmarktpreis	54
4.7.2	Geschmack und Preis von FCC	54
4.7.3	Lukrative Marktnischen	55
4.7.4	Größtenteils kaum Vorteile durch FFC für Bäuer:innen	58
5	Der Markt für Edelkakao in Deutschland und in der EU	61
5.1	Der deutsche Kakaosektor im Jahr 2020	61
5.2	Import von FFC nach Deutschland	62
5.3	Produktionsstrukturen in Deutschland	62
5.4	Import von FFC in die EU	64
6	Ausblick	65
7	Forderungen des WWF	66
8	Literatur	70

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Rahmendaten zu Ecuador	12
Tabelle 2: Ecuadors Rolle auf dem Weltmarkt für Kakao: Weltweite Produktion von Kakao (in 1.000 Tonnen)	19
Tabelle 3: Lateinamerika: Produktion und Export von Kakao, 2020/21 in 1.000 Tonnen	21
Tabelle 4: Erträge in Tonnen je Hektar	28
Tabelle 5: Anbauflächen in Hektar	31
Tabelle 6: Größe der Betriebe	35
Tabelle 7: Verbreitete Krankheiten am Kakaobaum	35
Tabelle 8: Entwaldung für Kakaoanbau	36
Tabelle 9: Ecuador: Zertifizierte Kakaomengen in Tonnen	39
Tabelle 10: Zusammensetzung der Kakaoexporte Ecuadors	50
Tabelle 11: Vermahlung von Kakao 2021/22 in 1.000 Tonnen (Prognosen)	51
Tabelle 12: FFC-produzierende Länder und Produktionsmengen	52
Tabelle 13: Abnahmeländer ecuadorianischen Kakaos	53
Tabelle 14: Gezahlte Preise für Kakao aus Ecuador	57
Tabelle 15: Produktion von Süßwaren in Deutschland (2020)	61

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Wichtigste Kakaoanbauregionen Ecuadors	30
Abbildung 2: Anbausysteme für Kakao	32
Abbildung 3: TOP-10-Kakaoexporteure in Ecuador (Basis: FOB USD) – Januar bis April 2020	46
Abbildung 4: Die Wertschöpfungskette in Ecuador und ihre Akteure	48
Abbildung 5: Von Schokoladenherstellern bezahlte Preise für Kakao	55
Abbildung 6: Produzentenpreise für Kakao – Nacional und CCN 51	58
Abbildung 7: Preisunterschied der Varietäten	59
Abbildung 8: Herkunftsländer für Rohkakao (Netto-Importe nach Deutschland, 2020)	63

Abkürzungsverzeichnis

ALCACAO Asociación Latinoamericana de Organizaciones de Pequeños Productores de Cacao	44
ANECACAO Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador	44
APROCAFA Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma	44
CAOBISCO Schokoladen- und Süßwarenverband in der Europäischen Union	29
CCN 51 Cocoa hybrid Coleccion Castro Naranjal 51	8
ECA Europäische Kakaorganisation (European Cocoa Association)	29
EU Europäische Union	9
FCC Federation of Cocoa Commerce	29
FFC Fine or Flavour Cocoa	8
GEF Globale Umweltfazilität (Global Environment Facility)	18
ICCO Internationale Kakaorganisation	8
INIAP Nationale Institut für Agrarforschung (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias)	44
MAATE Umweltministerium Ecuadors (Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica)	18
MAG Landwirtschaftsministerium Ecuadors (Ministerio de Agricultura y Ganadería)	18
MAGAP Ministerium für Landwirtschaft, Viehzucht, Aquakultur und Fischerei (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca)	17
OECD Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung	41
PMC Regierungsprogramm – Plan de Mejora Competitiva del Cacao	17
REDD+ Verringerung von Emissionen aus Entwaldung und Waldschädigung sowie die Rolle des Waldschutzes, der nachhaltigen Waldbewirtschaftung und des Ausbaus des Kohlenstoffspeichers Wald in Entwicklungsländern (Reducing Emissions from Deforestation and Forest Degradation and the role of conservation, sustainable management of forests and enhancement of forest carbon stocks in developing countries)	18
UN Vereinte Nationen	40
UNDP Entwicklungsprogramm der Vereinten Nationen (United Nations Development Programme)	18
UNOCACE Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador	44



1 Zusammenfassung

Schokolade ist die unangefochtene Nummer eins der Liebessüßigkeiten der Deutschen. Egal zu welcher Jahreszeit, ob als Tafel, Eis oder heiße Schokolade – etwa 9,2 Kilogramm Schokolade und weitere rund zwei Kilogramm kakaohaltige Produkte essen wir durchschnittlich im Jahr. Ohne Kakao gäbe es die Schokoladenprodukte nicht. Deutschland gehört zu den bedeutendsten Verarbeitern von Rohkakao. 440.000 Tonnen Kakao werden jährlich in der Bundesrepublik verarbeitet.

Ihren Ursprung hat die Kakaopflanze im Amazonasgebiet. Von dort aus gelangten die Samen nach Mittelamerika, wo die Pflanze zum ersten Mal von den Maya kultiviert wurde. Heute stammen rund 75 Prozent der weltweiten Ernte aus Westafrika. Doch auch auf dem amerikanischen Kontinent liegen wichtige Anbauländer, angeführt von Ecuador, Brasilien und Peru. Ecuador ist der bei Weitem wichtigste Exporteur des Kontinents und steht daher im Mittelpunkt der vorliegenden Studie.

In der Region des heutigen Ecuadors wird seit Jahrtausenden Kakao kultiviert und konsumiert. Die in Ecuador früher übliche Kakaosorte war der Edelkakao Cacao Arriba Nacional.

Im 19. Jahrhundert änderte sich die Struktur der Kakaoproduktion, als europäische Kapitalgesellschaften begannen, Ländereien aufzukaufen und Plantagen auszubauen. Die Produktion wurde nun intensiviert, die ursprüngliche Anbauweise in naturnahen Anbausystemen ging verloren. Das neue System war jedoch auf Dauer nicht lukrativ, was zu Beginn des 20. Jahrhunderts zu einer massiven Krise in Ecuador führte. Versuche der Regierung, den mittellosen Bäuer:innen über ein Pachtsystem eine Alternative zu bieten, führten zu keiner Verbesserung. Dies änderte sich erst in den vergangenen beiden Jahrzehnten, als der Anbau mit Unterstützung von Regierungsprogrammen verändert und modernisiert wurde.

Eine neue Regierung unter Präsident Rafael Correa sah ab dem Jahr 2007 hohe Wachstumspotenziale im Kakaosektor. Zu diesem Zeitpunkt bestand von den jährlich geernteten etwa 150.000 Tonnen Kakao ein erheblicher Teil aus der potenziell hochwertigen Sorte Nacional. In dem mit weitem Abstand wichtigsten Anbauland von Edelkakaosorten gab es jedoch erhebliche Herausforderungen. Häufig waren sowohl die Fermentierung und Trocknung der Bohnen als auch deren Weitertransport nicht gut organisiert, was zu erheblichen Qualitätsverlusten führte. Mithilfe eines auf zehn Jahre angelegten Regierungsprogramms sollten die Bäuer:innen daher über gute Agrarpraktiken beraten, der Zugang zu Pflanzmaterial, Dünger und Pestiziden vereinfacht, die Bildung von Kooperativen sowie eine bessere Nacherntebehandlung gefördert, die Infrastruktur ausgebaut und der Zugang zu Krediten erleichtert werden. 284.000 Hektar Kakaoanbauflächen sollten verjüngt und 70.000 Hektar auf Brachflächen und Weideland neu angelegt werden.

Die Regierung unterstützte die Bäuer:innen dabei, die Produktion des Landes binnen 15 Jahren auf 350.000 Tonnen in der Saison 2020/21 zu erhöhen. Ecuador ist mittlerweile der drittgrößte Kakaoproduzent weltweit, auch wenn die Erntemengen noch wesentlich geringer sind als in der Côte d'Ivoire und Ghana.

Im Jahr 2018 wurde eine weitere Regierungsinitiative gestartet, die eine Steigerung der Qualität und des Anteils von Edelkakao (FFC, Fine or Flavour Cocoa) vorsieht. Im Rahmen des bis 2030 angelegten Plans wird daran gearbeitet, die Produktion von Kakao massiv zu steigern, dabei zugleich Nachhaltigkeitsstandards umzusetzen und landesweit eine entwaldungsfreie Produktion zu garantieren. Dies gilt nicht nur für Kakao, sondern auch für andere Rohstoffe wie Kaffee und Palmöl.

Die Wertschöpfungskette in Ecuador

Die Regierung Ecuadors legt Wert auf die Aussage, dass das Land der größte Anbauer von Edelkakao weltweit sei. Die Definition von Edelkakao ist allerdings nur vage. Die Internationale Kakaorganisation (ICCO) legt zwar Leitlinien fest, nach denen der Kakao als FFC eingestuft werden kann, allerdings beziehen diese neben der Genetik weitere Kriterien wie die Nacherntebehandlung, den Geschmack und sogar den erzielten Preis mit ein. Die Sorte Nacional, früher die Standardsorte in Ecuador, gilt als FFC.

In den beiden vergangenen Jahrzehnten wurde die Nutzung der Hybridsorte CCN 51 immer verbreiteter. Diese ist resistenter gegen Krankheiten und ermöglicht höhere Erträge. Viele der Kleinbäuer:innen, die ihren Kakao meist auf einer deutlich kleineren Fläche als zehn Hektar anbauen, sehen in der Nutzung dieser Sorte das Potenzial, ihr Einkommen zu steigern. Gleiches gilt für große Plantagen. CCN 51 gilt nicht als Edelkakao, obwohl die Sorte genetisch zum Teil von Edelkakaovarianten stammt.

Die Qualität des Kakaos hängt auch von der Nacherntebehandlung der Bohnen ab. Ein erheblicher Teil der Nacional-Ernte in Ecuador wird nicht so gut fermentiert und getrocknet, dass daraus hochwertige Schokolade zu produzieren wäre. Darüber hinaus landet ein erheblicher

Teil hochwertiger Bohnen mangels Käufer:innen, die für gute Qualität einen guten Preis zu zahlen bereit sind, als Massenware auf dem Weltmarkt: Qualität wird häufig nicht belohnt, und der Aufkaufpreis für Nacional und CCN 51 war bei den Bäuer:innen in den vergangenen Jahren nahezu identisch.

Marktbeobachter:innen bezweifeln die Angaben Ecuadors, dass 75 Prozent seiner derzeitigen Produktion FFC seien. Sie gehen davon aus, dass heute rund 30 Prozent der Ernte von FFC-Bäumen stammen. Von diesem Teil wird wiederum nur ein kleiner Anteil zu einem Preis gehandelt, der signifikant über dem Weltmarktpreis für Standardkakao liegt.

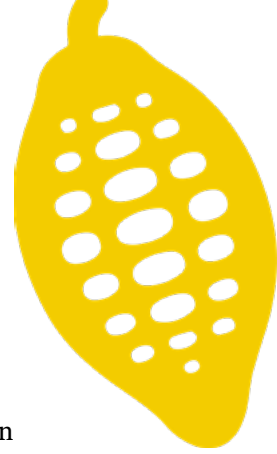
Der Kakaoanbau findet in Ecuador größtenteils in der Küstenregion statt, aber auch im Amazonas gibt es Kakaoplantagen. Es existieren verschiedene Anbaumethoden: von Monokulturen, bei denen der Kakao in der direkten Sonne wächst, wie insbesondere für den Anbau von CCN 51, über Agroforstsysteme bis hin zum Anbau in sogenannten Chakra-Systemen (Chakras = Waldgärten), bei denen es sich um vielfältige Agroforstsysteme handelt.

Das Chakra-System ist die traditionelle Anbauweise der indigenen Gemeinschaften des Amazonas. In den Waldgärten werden nicht nur Kakao, sondern bis zu 100 weitere Pflanzen und Baumarten angebaut, die den Bäuer:innen als zusätzliche Einnahmequellen dienen. Dieses System ist widerstandsfähiger gegenüber den Auswirkungen des Klimawandels, erhält die Bodenfruchtbarkeit und kommt ohne chemische Düngemittel und Pestizide aus. Es könnte somit als Pilot für naturschonenden Kakaoanbau dienen.

Auch wenn für den Kakaosektor in Ecuador in der Vergangenheit nur verhältnismäßig wenige Flächen gerodet wurden, bleibt dennoch das Risiko, dass die Entwaldung aufgrund der Ausweitung der landwirtschaftlichen Produktion von Kakao und anderen Rohstoffen zunimmt.

Bislang ist erst ein relativ kleiner Teil der Anbauflächen in Ecuador nach einem Nachhaltigkeitsstandard zertifiziert, insbesondere Fairtrade und Rainforest Alliance/UTZ sind aktiv, Bio spielt dagegen kaum eine Rolle.

Eine weitere Herausforderung, der sich der Kakaosektor aktuell gegenüber sieht, ist die Transparenz entlang der Lieferkette. Nur durch eine vollständige Rückverfolgbarkeit des Kakaos kann auch ausgeschlossen werden, dass Menschenrechte verletzt wurden oder negative ökologische Auswirkungen, wie beispielsweise die Rodung von Wäldern, mit dem Anbau einhergegangen sind. Ein systematischer Ansatz zum Schutz der Menschenrechte entlang der Lieferkette tritt im Jahr 2023 mit dem deutschen Lieferkettengesetz in Kraft. Auf EU-Ebene wird derzeit sowohl über eine Richtlinie zum Schutz der Menschenrechte verhandelt als auch über ein Gesetz zur Verhinderung des Importes von aus Entwaldung stammenden Produkten, inklusive Kakao. Wie der tatsächliche Nachweis über die Herkunft des Kakaos geliefert werden kann, wird von den Beteiligten unterschiedlich gehandhabt. Die Ansätze reichen von einfachen Namensregistern der Mitglieder einer Kooperative über GPS-Vermessung der bewirtschafteten Flächen bis hin zu chemischen Methoden zur Herkunftsbestimmung, aber auch nationale Ansätze zu entwaldungsfreier Produktion können dazu beitragen.



Der Markt in Ecuador

Verschiedene Initiativen und Kooperativen versuchen, die Verhandlungsposition von Bäuer:innen zu verbessern. Es gibt Zusammenschlüsse, in denen hauptsächlich Besitzer:innen großer Plantagen aktiv sind, aber auch Kooperativen, in denen sich Bäuer:innen organisieren. Schätzungen zufolge sind derzeit weniger als 20 Prozent der Bäuer:innen in Kooperativen organisiert.

Internationale Unternehmen wie Olam, Barry Callebaut oder Cargill kaufen den Kakao bei Zwischenhändlern, was diesen eine starke Position verschafft, oder auch zunehmend direkt über eigene Tochterunternehmen. Im gesamten System wird häufig hochwertiger Kakao mit schlechteren Bohnen gemischt, was den Ruf des Kakaos aus Ecuador beschädigt hat.

Der Großteil der in Ecuador geernteten Bohnen wird unverarbeitet exportiert, die Verarbeitungsindustrie innerhalb des Landes ist nur wenig ausgebaut. Es gibt eine kleine Anzahl an Unternehmen, die Zwischenprodukte wie Kakaomasse, Butter oder Pulver hauptsächlich für den lateinamerikanischen Markt erzeugen. Eine Handvoll Unternehmen stellt darüber hinaus hochwertige Schokoladen für den nationalen und internationalen Markt her, meist Single-Origin-Tafeln, wie zum Beispiel das Unternehmen Paccari; dennoch wird mehr Schokolade importiert als exportiert.

Größte Abnehmer des ecuadorianischen Kakaos sind Indonesien, die USA, die Niederlande und Malaysia, gefolgt von Mexiko und Deutschland. Daten der Zentralbank Ecuadors zufolge wurden 2020 für eine Tonne Kakao durchschnittlich 2.672 US-Dollar bezahlt, das entspricht nahezu dem von der ICCO berechneten Durchschnittswert für Standardkakao im selben Jahr. Die Importstatistiken in Deutschland weisen einen ähnlichen Betrag aus. Damit liegt der Preis nur unwesentlich über dem aus westafrikanischen Ländern und deutlich unter dem anderer Länder mit guten Kakaoqualitäten, wie beispielsweise Costa Rica.

Signifikant über dem Weltmarktpreis liegende Zahlungen für den Kakao aus Ecuador gibt es nur für einen sehr kleinen Teil der Ernte. Verwendet wird FFC in der Regel entweder zur Herstellung hochwertiger Schokoladensorten oder zur Beimischung unter qualitativ schlechteren Kakao, um bestimmte Geschmackskomponenten bei Massenschokolade hervorzuheben.

Der Markt in Deutschland

In Deutschland gibt es neben nationalen Unternehmen wie Ritter Sport und Ludwig Schokolade eine ganze Reihe multinationaler Unternehmen, die ihre Produktionskapazitäten hierzulande ausweiten. Im Jahre 2020 wurden Kakaoprodukte in einer Größenordnung von etwa 1,7 Millionen Tonnen und einem Wert von 6,2 Milliarden Euro hergestellt. Der Wert der Importe lag bei 3,3 Milliarden Euro; exportiert wurden kakaohaltige Produkte im Wert von knapp 5,2 Milliarden Euro, davon zwei Drittel Schokolade: Deutschland ist der weltweit größte Exporteur von Schokolade.

Bei der Einfuhr von Kakao nach Deutschland müssen eine Vielzahl von Voraussetzungen erfüllt werden. Dazu gehören Vorgaben für die Höchstwerte von Pestiziden und Pilzen, aber auch von Kadmium, einem vor allem in Südamerika in vulkanischen Böden vorkommenden Mineral, das bei Überschreiten der Höchstwerte immer wieder zur Vernichtung ganzer Lieferungen führt.

Der Import wird meist von den internationalen Unternehmen Cargill, Barry Callebaut und Olam übernommen, aber auch kleinere Händler sind am Markt vertreten. Grundsätzlich wird der Großteil des nach Deutschland importierten Kakaos jedoch aus Westafrika bezogen – lediglich fünf Prozent der Importe stammen aus Ecuador.

Aufbau einer entwaldungsfreien Lieferkette aus dem Amazonas durch den WWF



Dass sich Kakaoanbau und Regenwaldschutz vereinbaren lassen, möchte ein gemeinsames Projekt des WWF Ecuador mit dem WWF Deutschland aufzeigen, das von der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) gefördert wird. Mit dem Projekt unterstützt der WWF indigene bäuerliche Kooperativen in der Provinz Napo, die ihren Kakao im Chakra-Agroforstsystem anbauen. Ziel ist es, die traditionelle Anbauweise zu erhalten, die Qualität des Kakaos zu steigern, die Existenzgrundlage und den Marktzugang der Familien zu verbessern und dabei gleichzeitig den Regenwald zu schützen sowie die Artenvielfalt zu erhalten. Dabei wird im Rahmen des nationalen Ansatzes zur Schaffung einer entwaldungsfreien Produktion gemeinsam mit den Kooperativen das von PROAmazonía entwickelte Rückverfolgbarkeits-system pilotiert und der politische Prozess vorangetrieben und unterstützt. Zudem arbeitet der WWF zusammen mit interessierten Unternehmen am Aufbau einer rückverfolgbareren Lieferkette von Ecuador nach Deutschland. Schließlich garantiert nur die Nachfrage nach diesem nachhaltig angebauten Kakao die langfristige Zukunft dieser Art des Anbaus.

2 Der Kakaoanbau in Ecuador

2.1 Politisches Umfeld

Der südamerikanische Staat Ecuador ist seit dem Jahr 1830 unabhängig. Die Regionen des Landes weisen sehr unterschiedliche wirtschaftliche, soziale und ethnische Strukturen auf, was immer wieder zu starken politischen Spannungen geführt hat: Bürgerkriege, Putsche und Diktaturen erschwerten eine demokratische Entwicklung. In den letzten 15 Jahren ist die Wirtschaft Ecuadors stark gewachsen, die Armutsraten sanken und viele Sozialdaten haben sich deutlich verbessert. In den Statistiken der Vereinten Nationen zählt Ecuador daher zur Gruppe der Länder mit einem hohen Entwicklungsgrad. Dennoch bleibt festzuhalten, dass ungeschützte Beschäftigungsverhältnisse weitverbreitet sind und knapp 40 Prozent der Menschen in multidimensionaler Armut leben (Tabelle 1).

Tabelle 1: Rahmendaten zu Ecuador

Kenngröße	Quelle	Größe / Menge
Einwohnerzahl (2020)	(1)	17,6 Mio.
Fläche	(1)	256.370 km ²
Einwohner:innen	(1)	71 je km ²
Anteil Agrarsektor an Gesamtbeschäftigung	(2)	29,2 %
Ungeschützte Beschäftigungsverhältnisse	(2)	46,7 %
Bevölkerungsanteil in multidimensionaler Armut	(2)	39,9 %
Bevölkerung mit Einkommen unter nationaler Armutsgrenze	(2)	25 %
Bevölkerung mit weniger als 1,90 USD (PPP) pro Tag	(2)	3,6 %
Lebenserwartung bei Geburt	(2)	77 Jahre
Kindersterblichkeit je 1.000 bis 5 Jahre	(2)	12,2
Analphabetenrate (15 Jahre und älter)	(2)	7,2 %
Einschulungsraten in Grundschulen	(2)	103 % ¹
Einschulungsraten weiterführende Schule	(2)	101 %
HDI (Weltrang von 189 Staaten)	(1)	0,759 (86)
BIP (2020, Atlas-Methode)	(1)	98,8 Mrd. USD
BIP pro Kopf (2020, Atlas-Methode)	(1)	5530 USD
Wirtschaftswachstum (2019)	(3)	0 %
Exporte (2019)	(3)	22,8 Mrd. USD
Importe (2019)	(3)	21,7 Mrd. USD
Wirtschaftswachstum (2020)	(3)	-7,8 %
Exporte (2020)	(3)	20,5 Mrd. USD
Importe (2020)	(3)	17,1 Mrd. USD

Quellen:

- (1) Weltbank-Datenbank, Stand 30.10.2021. URL: https://databank.worldbank.org/views/reports/reportwidget.aspx?Report_Name=CountryProfile&id=b450fd57&tbar=y&dd=y&inf=n&zm=n&country=ECU
- (2) UNDP Country Profile, Stand 30.10.2021. URL: <http://hdr.undp.org/en/countries/profiles/ECU>
- (3) IMF 2021

¹ Gezählt wird, wie viele Kinder in den Schulen sind. Dies wird verglichen mit der Zahl der Kinder im schulpflichtigen Alter. Müssen Kinder Klassen wiederholen, kann es zu Raten über 100 Prozent kommen.

2.2 Geschichte des Kakaokonsums

Der Kakaobaum stammt ursprünglich aus Amerika. Wann die verschiedenen Volksgruppen mit der Nutzung der Kakaobohne angefangen haben, wird noch immer kontrovers diskutiert. Das Ursprungsgebiet des Kakaobaums befindet sich in den Flusssystemen des Orinoco und Amazonas, in den Regenwäldern im Norden und Nordwesten Südamerikas. Dort wächst er seit mindestens 5.000 Jahren in der aktuellen Form. Die bislang ältesten Beweise für die Nutzung der Kakaobohne finden sich jedoch in Mexiko und Mittelamerika, wo präkolumbische Quellen auf die Verwendung von Kakao als religiösem Gegenstand, Konsumgut und Tauschmittel vor 2.000 bis 2.500 Jahren hinweisen.

Aufgrund fehlender Überlieferungen beschränken sich unsere Kenntnisse aus dieser Periode jedoch zum großen Teil auf die von Eroberern verfassten Berichte (*crónicas* oder *relatos*) sowie auf die archäologischen, ethnografischen und historischen Forschungen, insbesondere aus dem letzten Jahrhundert. Die Zuverlässigkeit der *crónicas* ist begrenzt, unter anderem weil die Eroberer ihre Errungenschaften oft übertrieben dargestellt haben. Der spanische Eroberer Francisco Pizarro, der das Territorium des heutigen Ecuadors unterwarf, beschreibt beispielsweise, dass er auf seiner Reise an der Küste Ecuadors (1526–1527) Kakao-„Plantagen“ vorgefunden habe (Bergmann 1969: 87).

Der Begriff „Plantage“ ist umstritten. Definitionshilfe gibt der US-Anthropologe Julian Steward, der zwei Bedingungen für die Verwendung des Begriffs festlegte: Es muss sich um landwirtschaftliche Produktionseinheiten handeln und deren Erzeugnisse müssen für „den Markt“ bestimmt sein (Steward 1960: 77).

Die Nutzung der Kakaobohne in den Amazonasgebieten vor der Ankunft der Europäer:innen und während der Kolonialzeit ist bis heute kaum erforscht. Es ist zwar bekannt, dass die indigenen Völker der ecuadorianischen Küste – insbesondere die Huancavilcas – intensive Handelsbeziehungen mit Völkern aus dem Inland sowie dem heutigen Kolumbien und Peru unterhielten, in denen Kakao eine Rolle gespielt hat. Der vergleichsweise begrenzte Handel und das Überangebot an Kakaobäumen machten jedoch eine zentral organisierte Produktion und den Einsatz von Arbeitskräften nicht erforderlich. Diese Situation änderte sich kaum bis ins 18. Jahrhundert, weil der Handel zwischen den amerikanischen Kolonialgebieten stark von der spanischen Krone kontrolliert wurde und die europäische Nachfrage bereits durch die Kakaoproduktion aus Venezuela gedeckt war (Casado 2006: 91).

Das von den venezolanischen Eliten ausgeübte Kakaomonopol, die aus damaliger Sicht wenig vorteilhafte geografische Lage Ecuadors sowie die strengen Handelsregeln des spanischen Kolonialimperiums stellten bis zum 18. Jahrhundert unüberwindbare Hindernisse für die Entwicklung des ecuadorianischen Kakaomarktes dar. Bis dahin konnte die lokale und regionale Nachfrage mit der Ernte „wilder“ Kakaobäume insbesondere entlang des Guayas-Flusssystems, das in die Hafenstadt Guayaquil mündet, gedeckt werden. Die Bezeichnung „Cacao Arriba“ stammt aus dieser Zeit, weil der Kakao in den teilweise höher gelegenen Wäldern des Flusssystems gesammelt und von dort nach unten in den Hafen transportiert wurde.

Für die spätere Kultivierung des Kakaos beanspruchten einige am Rohkakaohandel beteiligte Akteure Ländereien und Flächen. Eine neue Kakaelite bildete sich heraus, auch „Gran Cacao“ genannt. Die Unabhängigkeit Ecuadors Anfang des 19. Jahrhunderts beschleunigte die Land-Akkumulation in den Küstenregionen dramatisch. Kleinproduzent:innen mussten ihr Land verkaufen und indigene Gemeinschaften wurden immer wieder vertrieben.

2.3 Aufbau einer Agroindustrie

Viele Mitglieder der sogenannten Gran Cacao lebten in Europa, insbesondere Paris, von wo sie ihre Exportgeschäfte verwalteten. Einige Plantagen wurden Ende des 19. Jahrhunderts von europäischen Kapitalgesellschaften gekauft und in Aktiengesellschaften umgewandelt, was eine weitere Stufe der Akkumulation bedeutete. Das Plantagensystem wurde ausgebaut. Die zuvor von Pflanzler:innen bewirtschafteten und verstreuten Flächen wurden systematisch in von Manager:innen verwalteten agroindustriellen Produktionseinheiten zusammengeführt. Der Wandel von „Pflanzler:innen“ zu „Mitarbeiter:innen“ bedeutete einen der größten Umbrüche in der Geschichte Ecuadors. Dies betrifft nicht nur die Arbeitsverhältnisse, sondern auch die ökologische Stabilität, denn was heute als „Agroforstwirtschaft“ verstanden wird, wurde in dieser Zeit von den Pflanzler:innen standardmäßig praktiziert.

2.4 Massive Krise des Kakaoanbaus

Aufgrund von Krankheiten und Agrarkonflikten war das Agroindustriemodell Ende der 1920er-Jahre jedoch nicht mehr tauglich, sein Scheitern brachte das Land in eine schwere Krise. Das vom Kakaoexport abhängige Bankensystem brach zusammen, die Beschäftigten verließen die Plantagen, um in der Stadt Arbeit zu suchen, was zur Entstehung der ersten urbanen Elendsviertel beitrug. Auch politisch war Ecuador instabil. Nach vielen gescheiterten Versuchen, eine Regierung zu bilden, wurde Federico Páez Chiriboga 1935 die Führung des Landes anvertraut. Páez führte das „Gesetz über Brachflächen und Kolonisierung“ ein, womit er die unproduktiven Kakaoplantagen zu enteignen versuchte, um das Agrarsystem wiederzubeleben. Die „Kakao-Elite“ errichtete eine Art Pachtsystem, in dem verarmte und arbeitslose Bäuer:innen die Nutzungsrechte kleiner Landflächen erhielten. Als Entlohnung für die Nutzungsrechte mussten die Pächter:innen einen Teil der Produktion an die Besitzer:innen abgeben. Der argentinische Agrarökonom Osvaldo Barsky nannte diese neue Gesellschaftsschicht „Trabajadores Precarios“ (Prekariat) (Barsky 1984: 170–172). Aufgrund des ökonomischen Drucks sah sich das Prekariat gezwungen, Agrarprodukte wie Reis und Mais anzupflanzen, da diese mehrmals im Jahr geerntet werden konnten und für Teile der Bevölkerung bezahlbar waren. Investoren waren zu dieser Zeit jedoch nicht bereit, ihr Geld in landwirtschaftliche Projekte anzulegen, noch weniger in den Kakaoanbau. Da auch die Regierung vorwiegend andere Bereiche förderte – im Agrarsektor vor allem den Ausbau der Bananenproduktion –, konnten die verbliebenen kakaoanbauenden Familien auf nur wenig Unterstützung hoffen.



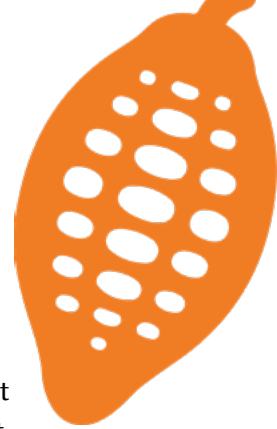
Hoffnung für den Kakaoanbau gab es indessen durch die Züchtung neuer Kakaosorten, die sowohl höhere Erträge ermöglichen als auch krankheitsresistenter sein sollten. In den 1960er-Jahren kam es zur Entwicklung der Sorte CCN 51 (siehe Kapitel 3.1.3), was zu massiven Veränderungen im Kakaoanbau Ecuadors führte (Boza et al. 2014).

2.5 Ausgangslage vor den Reformen 2007

Aufgrund der beschriebenen Krise, des Ausbaus der Bananenproduktion und der Garnelenzucht sowie der immer wichtiger werdenden Ölförderung hat der Kakaosektor zwar seine zentrale Bedeutung für die ecuadorianische Wirtschaft verloren, doch er spielt in einigen Regionen nach wie vor eine wichtige Rolle. Schätzungen zufolge bauten 2007 rund 100.000 Familien auf einer Fläche von 500.000 Hektar Kakao an. Der größte Teil der Betriebe (90 bis 95 Prozent) wurde von Kleinbäuer:innen bewirtschaftet und war kleiner als zehn Hektar. Insgesamt lebten rund 400.000 Menschen ganz oder teilweise von den Einnahmen aus dem Kakaoverkauf (Solórzano: 2008 und 2008a; Jano/Mainville 2007: 4). Verbesserungen im Kakaosektor hatten somit zumindest regional ein erhebliches Potenzial, um die Einkommen kleinbäuerlicher Familien zu erhöhen.

Da die damals geernteten rund 150.000 Tonnen Kakao zu einem erheblichen Teil aus Sorten mit hochwertigem Aroma (FFC) bestanden, insbesondere Nacional, sah sich die ecuadorianische Regierung zudem in einer guten Ausgangsposition. FFC machte zwar nur fünf Prozent der weltweiten Kakaoernte aus, doch von dieser Menge stammten im Jahr 2006 61 Prozent aus Ecuador. Damals wurde prognostiziert, dass die Nachfrage nach hochwertigen Kakaosorten jährlich um vier Prozent wachsen würde und damit wesentlich schneller als der Gesamtmarkt für Kakao. Zugleich wurden allerdings Risiken identifiziert: Die zunehmende Konzentration auf immer weniger Großkonzerne sorgte für einen massiven Preisdruck (Solórzano: 2008).

Historisch gesehen ist nicht die Menge des exportierten Kakaos ausschlaggebend dafür, dass Ecuador eine wichtige Rolle im internationalen Kakaohandel spielt, sondern die Produktion von hochwertigen Bohnen. Um diese Nische beizubehalten, hoffte Ecuador 2007, mit gezielten Fördermaßnahmen die Mengen hochwertiger Bohnen zu steigern und dabei auf eine schnell wachsende Nachfrage zu treffen.



2.6 Niedrige Produktivität und schlechte Verarbeitung

Vor den Reformen 2007 war die Produktivität je Hektar in Ecuador niedrig – verglichen mit dem Potenzial der Kakaopflanze und gemessen an den ebenfalls niedrigen Erträgen in Westafrika. Analysen zufolge lag dies unter anderem an den wenig effektiven Anbaumethoden: Die Pflege der Bäume war nicht optimal, viele Bäume waren zu alt und Krankheiten weit verbreitet. Darüber hinaus mangelte es an Unterstützung der Kleinbäuer:innen (ACDI/VOCA 2008: 1).

Auch die Verarbeitung der Bohnen nach der Ernte war in vielen Fällen unzureichend organisiert. Fehler bei der Fermentierung und Trocknung führten zu erheblichen Verlusten sowie zu einer Minderung der Qualität (Jano/Mainville 2007: 5–6).

Der Weg des Kakaos auf den Weltmarkt wurde in vielen Regionen Ecuadors durch die schlechte Infrastruktur erheblich erschwert, und durch die hohen Transportkosten sanken die Erlöse. Die meisten Bäuer:innen (70 Prozent) verkauften die Ernte in der nächsten Stadt und nicht direkt ab Hof. Bäuer:innen in entlegenen Gebieten waren dagegen auf den Besuch von Händler:innen angewiesen, was ihre Verhandlungsposition deutlich schwächte (Jano/Mainville 2007: 13–14).

Die Preisbildung im Handel war für die Bäuer:innen nicht transparent. Sie konnten nicht prognostizieren, welche Qualitäten welche Preise erzielen würden. Gerade in entlegenen Gebieten gab es nur geringe Preisdifferenzen zwischen den angebotenen Qualitäten. Erhebliche Preisunterschiede wurden häufig erst von den Exporteuren im direkten Kontakt mit ihren Abnehmern ausgehandelt. Dadurch sank der Anreiz für Bäuer:innen, hochwertige Sorten zu produzieren und nach der Ernte sorgfältig zu verarbeiten. Ausnahmen gab es nur bei nach biologischen oder sozialen Kriterien zertifiziertem Kakao (Jano/Mainville 2007: 14–15).

2.7 Politische Renaissance ab 2007

Mit der Wahl von Rafael Correa zum Präsidenten Ecuadors im Jahr 2007 begannen umfangreiche Reformen und eine Neuausrichtung der Wirtschaftspolitik, was auch für den Kakaosektor von erheblicher Bedeutung war.

Den Rahmen für Reformen im Kakaosektor gab die neue Verfassung, die 2008 in Kraft trat und einem aus der indigenen Kultur stammenden Konzept folgt, dem Sumak Kawsay („gutes Leben“). Dies führte zu einem stärkeren Engagement für die Entwicklung von Strategien nach sozialen und ökologischen Grundsätzen. Ziele waren die Erhaltung der Ökosysteme und der biologischen Vielfalt, die Armutsbekämpfung sowie die Förderung von Solidarität und sozialer Gerechtigkeit (UNCTAD 2015: 7).

Da die Kakaoproduktion von Kleinbäuer:innen dominiert wird, hatte die Regierung großes Interesse an der Verbesserung der Bedingungen für die kakaoanbauenden Familien, solange dies im Einklang mit der neuen Verfassung geschah.

Ab dem Jahr 2009 initiierten mehrere öffentliche Akteur:innen zahlreiche Unterstützungsprogramme für den Kakaosektor. Unter anderem sollte die Produktivität erhöht und die Wertschöpfungskette verbessert werden. Investiert wurde in Beratung, technische Hilfe, Kredite, Infrastruktur, Marketing und die Organisation der Bäuer:innen. Das Gesetz zur Ernährungssouveränität (2010) sollte die Kooperativen als Treibende der ländlichen Entwicklung fördern und kollektiven Interessen sowie kollektivem Handeln Vorrang einräumen (Troya Rocha 2013).

Direkt auf den Kakaosektor zielte zudem ein Programm des Ministeriums für Landwirtschaft, Viehzucht, Aquakultur und Fischerei (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca – MAGAP). Die Regierung erklärte die Verbesserung der Produktion von FFC zum nationalen Projekt. Das Agrarministerium startete 2012 das Kakaoprogramm mit dem Ziel, Kleinbäuer:innen bei der Produktion von FFC zu unterstützen. Mit einem umfassenden Ansatz sollten die Qualität, die Rückverfolgbarkeit, das Nacherntemanagement und die Trennung der Sorten beim Transport verbessert werden. Binnen zehn Jahren, so der Regierungsplan, sollten 284.000 Hektar Kakaoanbauflächen verjüngt und 70.000 Hektar neu angelegt werden, Letzteres auf degradiertem Weide- und Brachland. Vorgesehen waren ebenso die Züchtung besserer und ertragreicherer Kakaosorten sowie ein Kreditprogramm für Bäuer:innen. Darüber hinaus sollten Kapazitäten für Schulungen in guten landwirtschaftlichen Praktiken aufgebaut werden. Ziel war es, mindestens 60.000 Erzeuger:innen und mindestens 50 Erzeugerverbände zu erreichen. Zusätzlich sollte eine wettbewerbsfähige Industrie für hochwertige Halbfertigprodukte und Schokolade gefördert werden (USDA 2015: 7; CEPAL o. J.: 5–6).

Außerdem baute die nationale Regierung, teilweise mit Unterstützung der lokalen autonomen Regierungen, die Infrastruktur aus, um die Möglichkeiten der Nachernteverarbeitung zu verbessern. So wurden z. B. Lager für den Verkauf von Kakaobohnen eingerichtet, wodurch sich die Qualität und die Bewirtschaftungsmöglichkeiten für mittlere und kleine Produzierende verbessern sollten (USDA 2015: 7; CEPAL o.J.: 5–6).

2.8 Aktuelle Regierungsinitiativen

2018 wurde ein neues Programm aufgelegt, der Plan de Mejora Competitiva del Cacao (PMC). Geplant sind die Förderung des Anbaus von zertifiziertem Kakao, eine Verbesserung der Qualität und der Effizienz im Sektor, eine Erhöhung des Anteils von FFC und der Ausbau der Produktion verarbeiteter Produkte. Zudem soll die Organisation der Bäuer:innen gestärkt werden. Damit decken sich die Ziele des Plans teilweise mit vorherigen Programmen. Insgesamt stehen für den Zeitraum 2018 bis 2030 600 Millionen US-Dollar zur Verfügung, die um eine ähnlich hohe Summe privater Gelder ergänzt werden sollen (Wiegel et al. 2020: 10).

Die im PMC formulierte Absicht, die Kakaoproduktion zu verdoppeln, führte zu Unruhe, insbesondere bei westafrikanischen kakaoproduzierenden Ländern, da diese zeitgleich darüber verhandelten, die Produktion einzuschränken, um die Preise auf dem Weltmarkt zu stabilisieren.

Aufbau einer entwaldungsfreien Produktion auf nationaler Ebene

Ecuador ist ein vielfältiges Land mit vier unterschiedlichen Regionen: der Küste, dem Hochland, dem Amazonasgebiet und den Galapagosinseln. Jede Region beherbergt wichtige Ökosysteme wie Wälder oder Graslandschaften und zahlreiche einzigartige Tier- und Pflanzenarten. Allerdings sind diese Ökosysteme bedroht und große Teile insbesondere an der Küste bereits landwirtschaftlichen Anbauflächen gewichen. 74 Prozent der Waldfläche befinden sich im Amazonasgebiet (PROAmazonía 2022). Um die weitere Entwaldung zu verhindern, arbeitet die ecuadorianische Regierung derzeit an der Einführung eines nationalen Programms und einer landesweiten Zertifizierung für „nachhaltige und entwaldungsfreie Produktion“. Beteiligt sind neben dem Umweltministerium (Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica [MAATE]) und dem Landwirtschaftsministerium (Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG]) auch das Entwicklungsprogramm der Vereinten Nationen (UNDP). Hierbei werden Maßnahmen erarbeitet, um die Anbausysteme effizienter zu gestalten und degradierte Flächen zu nutzen, damit der Druck auf die natürlichen Ressourcen verringert wird, beispielsweise durch landwirtschaftliche Beratung und Unterstützung bei der Umsetzung von guten landwirtschaftlichen Praktiken. Es werden insbesondere vier Anbaukulturen betrachtet, die am meisten Anbaufläche beanspruchen und für die fortschreitende Entwaldung in der Region verantwortlich sind: Ölpalmen, Kakao, Kaffee und Viehzucht. 2022 wird ein konkreter Vorschlag zur Umsetzung auf nationaler Ebene erwartet. Dieser baut auf bestehenden Pilotprojekten auf, die in unterschiedlichen Regionen durchgeführt wurden.

Für das Amazonasgebiet wurde das Vorhaben PROAmazonía etabliert, an dem UNDP, GEF und der Green Climate Fund beteiligt sind. Im Rahmen des Vorhabens wurde eine Plattform zur Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen wie Kakao und Kaffee entwickelt. Erzeugerorganisationen können bereits im Rahmen von Pilotprojekten ihre Daten und Informationen (z. B. Polygone der Anbauflächen, gelieferte Mengen) in die Plattform einpflegen. Durch ein Entwaldungsmonitoring, basierend auf Fernerkundung (Global Forest Watch), werden neue entwaldete Flächen und Veränderungen der Anbauflächen erkannt. Auf diese Weise kann sichergestellt werden, dass das auf nationaler Ebene festgelegte „Cut-Off Date“ von 2014 (Datum, nach dem keine Waldfläche mehr umgewandelt werden darf) eingehalten wird. Unternehmen können diese Plattform nutzen, um zu verifizieren, dass die Rohstoffe, die sie von bestimmten Erzeugern beziehen, entwaldungsfrei sind. Die Plattform wurde mit der Erzeugerkooperative APEOSAE und dem belgischen Unternehmen Silva Cacao pilotiert. Nach und nach soll das Programm auf weitere Kooperativen in der Region ausgeweitet werden.

Durch diese Maßnahmen will Ecuador zum Pionier bei der Etablierung von entwaldungsfreien Lieferkettenmodellen und einer landesweiten Strategie zu entwaldungsfreier Produktion im Einklang mit seinem REDD+-Aktionsplan werden und strebt an, das Fortschreiten der Entwaldung in wichtigen Ökosystemen zu verhindern (PROAmazonía 2022).

Derartige Ansätze zur Erreichung einer entwaldungsfreien Region können auch in Bezug auf die EU-Gesetzgebung zum Stopp der europäisch verantworteten globalen Entwaldung von großer Bedeutung sein.

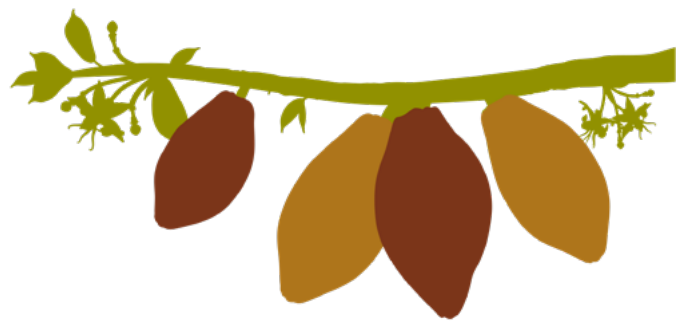
2.9 Derzeitige Rolle Ecuadors auf dem Weltmarkt

Zumindest in einigen Bereichen waren die Reformen bislang sehr erfolgreich. Ein Indikator dafür ist der massive Anstieg der Kakaoproduktion von 113.000 Tonnen in der Erntesaison 2007/08 auf – vorläufigen Angaben zufolge – 350.000 Tonnen in der Saison 2020/21. Damit hat sich die Produktion von Kakao innerhalb der letzten 13 Jahre verdreifacht; das Land wurde zum drittgrößten Kakaoproduzenten nach der Côte d’Ivoire und Ghana. Lediglich die Côte d’Ivoire konnte in diesem Zeitraum den Kakaoanbau mengenmäßig stärker steigern, startete allerdings auf einem viel höheren Niveau (Tabelle 2). Gescheitert ist dagegen die Umsetzung des Plans, mehr Kakao im eigenen Land zu verarbeiten (siehe Kapitel 3.5).

**Tabelle 2: Ecuadors Rolle auf dem Weltmarkt für Kakao:
Weltweite Produktion von Kakao (in 1.000 Tonnen)**

	Côte d’Ivoire	Ghana	Ecuador	Kamerun	Nigeria	Indonesien	Brasilien	Peru	Global
1990/1991	804	293	111	115	160	150	368	11	2.506
1995/1996	1.200	404	103	135	158	285	231	15	2.915
2000/2001	1.212	395	89	133	177	392	163	24	2.865
2005/2006	1.408	741	118	171	210	585	162	31	3.811
2006/2007	1.229	615	124	169	220	545	126	31	3.437
2007/2008	1.382	729	113	185	230	585	171	34	3.734
2008/2009	1.223	663	135	224	250	490	157	36	3.592
2009/2010	1.242	633	150	209	235	550	161	43	3.634
2010/2011	1.511	1.025	161	229	240	440	200	54	4.312
2011/2012	1.486	879	198	207	245	440	220	61	4.095
2012/2013	1.449	836	192	225	238	410	185	70	3.943
2013/2014	1.746	897	232	211	248	375	228	81	4.370
2014/2015	1.796	740	261	232	195	325	230	92	4.252
2015/2016	1.581	778	232	211	200	320	140	105	3.997
2016/2017	2.020	969	300	246	245	290	174	116	4.768
2017/2018	1.964	905	287	250	250	240	204	135	4.647
2018/2019	2.154	812	322	280	270	220	176	141	4.781
2019/2020	2.105	771	342	280	250	200	201	151	4.735
2020/2021 (Schätzung)	2.248	1.047	350	290	270	170	200	158	5.226
2021/2022 (Prognose)	2.200	822	370	280	280	180	210	150	4.955

Quelle: ICCO, QBCS, diverse Jahrgänge



Der lateinamerikanische Kakaomarkt

Ecuador hat auf dem Kakaomarkt Süd- und Mittelamerikas gleich in mehrfacher Hinsicht eine Sonderstellung. Seit der Erntesaison 2012/13 erntet kein anderes Land der Region mehr Kakao, und der Abstand zum früher wichtigsten, heute zweitwichtigsten Anbauland, Brasilien, ist in den letzten Jahren deutlich gewachsen. Allerdings konnte auch Peru, von einem viel niedrigeren Niveau aus, die Kakaoproduktion massiv steigern (siehe Tabelle 3).

Der größte Unterschied besteht zu **Brasilien** (siehe Tabelle 3). Während in Ecuador nur sehr geringe Mengen Kakao konsumiert werden, ist Brasilien seit vielen Jahren ein Nettoimporteur von Kakaobohnen. Die eigene Ernte von rund 200.000 Tonnen reicht nicht aus, um den Bedarf des lokalen Marktes zu decken. Darüber hinaus werden noch Zwischenprodukte sowie Schokolade exportiert, wenn auch nur in einem relativ geringen Umfang.

Bei **Peru** fällt auf, dass trotz der massiv gestiegenen Produktion von Kakao die Exporte nur bei rund der Hälfte der Ernte liegen. Ein erheblicher Teil des Kakaos wird im Land weiterverarbeitet, hinzu kommen Importe und Exporte von Zwischenprodukten und Schokolade. Der Binnenmarkt ist offenbar bedeutend größer als in Ecuador. Andererseits gibt es viele Gemeinsamkeiten. Auch aus Peru wird berichtet, dass ein großer Teil des Zuwachses der Ernte durch den Anbau der Sorte CCN 51 erzielt wurde. Schätzungen zufolge sind mittlerweile zwei Drittel der Flächen mit CCN 51 bepflanzt worden. Zwar gibt es auch FFC-Qualitäten, darunter aus der Region San Martín und dem Amazonasgebiet, die für deutlich höhere Preise als die Standardware gehandelt werden, doch dies ist nur ein kleiner Teil der Exportmengen (Kakaoverein 2021: 37).

Die **Dominikanische Republik** hat einen sehr geringen Konsum im eigenen Land, ist aber dafür bekannt, einen großen Teil des weltweiten Angebots von Bio-Kakao zu produzieren. Darüber hinaus wurden in den letzten Jahren Anstrengungen unternommen, die Qualität des geernteten Kakaos deutlich zu verbessern. Aussagen von Marktteilnehmer:innen sehen dies durchaus als erfolgversprechend an, da es der Dominikanischen Republik offenbar gelingt, verlässlich hohe Qualitäten zu liefern und dadurch Marktanteile anderer Produzent:innen von FFC zu übernehmen.

Die Kakaoproduktion in **Kolumbien** ist in den letzten Jahren zwar etwas gewachsen, doch es werden nur relativ geringe Mengen exportiert. Ähnlich wie in Peru scheint es einen relativ großen Binnenmarkt zu geben, der vorrangig mit der heimischen Ernte bedient wird.

Ganz anders das Bild in **Mexiko**. Das Land importiert erhebliche Mengen von Kakaobohnen, die zusätzlich zur heimischen Ernte vermahlen werden. Dies liegt unter anderem daran, dass multinationale Konzerne Fabriken in Mexiko gebaut haben, die den Markt in den USA beliefern.

In **Venezuela** leidet der Kakaoanbau unter der chaotischen politischen Lage des Landes, die Erntemengen haben sich binnen der letzten fünf Jahre halbiert (ICCO 2022). Aus dem Land kommen allerdings einige qualitativ hochwertige FFC-Sorten, die Spitzenpreise erzielen.

In **Nicaragua** wächst die Kakaoproduktion von einem sehr niedrigen Niveau aus derzeit sehr schnell. Dies liegt unter anderem an der gezielten Förderung des Anbaus von qualitativ höherwertigem Kakao. Allerdings sind die Ernte- und Exportmengen weiterhin sehr gering.

**Tabelle 3: Lateinamerika: Produktion und Export von Kakao, 2020/21
in 1.000 Tonnen**

	Produktion ²	Export ²	Vermahlung
Ecuador	365	360	35
Brasilien	200	-33	240
Peru	158	81	65
Dominikanische Republik	75	71	3
Kolumbien	70	16	45
Mexiko	30	-84	60
Venezuela	12	12	12
Nicaragua	7,5	6,3	1,4

2 Umfasst Kakaobohnen und in Kakaobohnenäquivalente umgerechnete verarbeitete Kakaoprodukte
Quelle: ICCO 2022.



3 Die Wertschöpfungskette in Ecuador

Der weltweite Kakaomarkt ist so strukturiert, dass mehrere Millionen Kleinbäuer:innen auf Flächen, die in der Regel weniger als fünf Hektar umfassen, Kakao anbauen. Der Kakao wird größtenteils über Zwischenhändler, Kooperativen oder auch direkt an die großen Kakaohandelsunternehmen verkauft, die ihn teilweise selbst weiterverarbeiten und Schokoladenmasse herstellen; anschließend wird die Schokolade in den Verkauf gegeben. Die Strukturen des Kakaoanbaus und des Weges von den Plantagen zu den Exporteuren in Ecuador ähneln in vielen Bereichen denen in anderen kakaoproduzierenden Ländern. Eine Besonderheit Ecuadors ist jedoch der laut offiziellen Angaben hohe Anteil von produziertem Edelkakao.

3.1 Kakaosorten in Ecuador

Die Qualität von Kakao wird nach verschiedenen Kriterien bemessen, insbesondere nach den Faktoren Genetik, Verarbeitung, Geschmack und Preisgestaltung.

3.1.1 Genetik

Im Kakaosektor wird häufig zwischen den Kakaosorten Criollo, Forastero und Trinitario unterschieden. Criollo stammt vermutlich aus Mittelamerika und wurde von den Hochkulturen der Maya und Azteken genutzt. Diese Sorte war zwar pflegeintensiver als andere, verfügte jedoch über ein hochwertiges Aroma. Criollo-Kakao blieb bis ins 18. Jahrhundert die vorherrschende Sorte (Durry/Schiffer 2012: 36).

Die europäischen Kolonialherren brachten weitere Kakaosorten aus anderen Teilen Lateinamerikas in die heutigen Hauptanbauggebiete, darunter Forastero. Abkömmlinge dieser Sorten sind in der Regel krankheitsresistenter und produktiver als Criollo, wurden später nach Westafrika geliefert und bildeten den Grundstock des dortigen Kakaoanbaus, der mittlerweile rund 70 Prozent der Welternte ausmacht. Durch die Kreuzung von Criollo- und Forastero-Sorten entstand, benannt nach der Herkunft aus Trinidad, die Sorte Trinitario. Diese ist ebenfalls resistenter gegenüber Krankheiten als Criollo und zugleich geschmacklich intensiver als Forastero (Leissle 2018: 163–164).

Die in Ecuador am weitesten verbreitete Edelkakaosorte ist Arriba Nacional.

Darüber, ob Nacional von Criollo oder Forastero abstammt, gibt es unterschiedliche Angaben (Durry/Schiffer 2012: 329). Genetische Untersuchungen zeigten in den letzten Jahren, dass die Vielfalt der Kakaosorten deutlich größer ist als ursprünglich angenommen. In einem Forschungsprojekt im Jahr 2008 wurden 36 Arten mit mindestens fünf Gen-Clustern analysiert; andere Forscher:innen identifizierten noch mehr Ursprungsarten (Leissle 2018: 164–165).

Untersuchungen der molekularbiologischen Zusammensetzung der Unterarten legen jedoch nahe, „dass eine Gliederung möglicherweise nicht gerechtfertigt ist. Die Begriffe Criollo, Forastero und Trinitario geben lediglich Aufschluss über die Kakaoherkunft. Prinzipiell sind aber alle Pflanzen miteinander kreuzbar und gehören damit einer Art an“ (Durry/Schiffer 2012: 38). Dies zeigt, wie schwierig eine Einstufung von Edelkakao anhand genetischer Kriterien ist.



3.1.2 Edelkakao Arriba Nacional

In Ecuador wird die hochwertige Kakaosorte Nacional, auch Arriba genannt, angebaut. Diese wird als Edelkakao bzw. als Fine or Flavour Cocoa (FFC) bezeichnet. Nur ein relativ kleiner Teil der weltweiten Kakaoernte wird als FFC eingestuft. Laut offiziellen Statistiken ist Ecuador der bei Weitem größte Produzent von Edelkakao. Allerdings ist die Definition von FFC problematisch, weil auch der Markt uneinheitlich ist.

ICCO-Gremium legt Kriterien fest

Die Internationale Kakaoorganisation (ICCO) – eine Unterorganisation der Vereinten Nationen, in der die Regierungen der großen Anbau- und Konsumländer von Kakao vertreten sind³ – hat nach vielen Verhandlungen und Kompromissen entsprechende Leitlinien zur Definition von FFC festgelegt.

Zu den wichtigsten Kriterien, die Standardkakao zu FFC machen, gehört laut ICCO die Genetik der Kakaobäume. Aber auch die Nacherntebehandlung der Kakaobohnen und die damit erzielte Qualität, besondere Geschmacksnoten und nicht zuletzt der erzielte Preis entscheiden mit über die Einstufung, ob ein Kakao als FFC anerkannt wird.⁴

3 Alle wichtigen kakaoproduzierenden Länder sind Mitglied der ICCO. Von Konsumentenseite her sind die EU, die Schweiz und die Russische Föderation Mitglied. Es fehlen die USA, das wichtigste einzelne Verbraucherland, sowie unter anderem Japan, Australien und China, die ebenfalls nennenswerte Mengen von Kakao importieren. Mit Brasilien ist ein wichtiger Konsumentenmarkt auf der Seite der Produzenten vertreten (<https://www.icco.org/who-we-are/membership/#toggle-id-1>, Stand 21.10.2021).

4 Quelle: <https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>



Im April 2018 wurde ein Papier veröffentlicht, das in einem mehrjährigen Prozess erstellt wurde. Doch auch die darin enthaltenen Definitionen lassen noch viel Interpretationsspielraum bei der Frage, nach welchen Kriterien Einstufungen zu FFC vorgenommen werden dürfen:

WORKING DEFINITION OF FINE OR FLAVOUR COCOA

1. As the names “Annex “C”: Producing countries exporting exclusively or partially fine or flavour cocoa” and the related Ad-Hoc Committee imply, there are two categories of cocoa under consideration, “Fine Cocoa” and “Flavour Cocoa”. The following definitions are meant to serve as clarifications in the effort to create a working definition that is part of an ongoing process towards a more meaningful and impactful Annex “C”.

FINE COCOA

2. Fine cocoa is defined as cocoa that is free of defects in flavour while providing a complex flavour profile that reflects the expertise of the producer and the “terroir”, or sense of the particular environment where the cacao is grown, fermented and dried. Fine cocoa meeting these basic criteria may also offer important genetic diversity, as well as historical and cultural heritage.

FLAVOUR COCOA

3. Flavour cocoa is defined as cocoa that has little to no defects in flavour and provides valuable aromatic or flavour characteristics that have been traditionally important in blends. Flavour cocoa that meets these basic quality criteria may also offer important genetic diversity, as well as historical and cultural heritage.⁵

3.1.3 Züchtung CCN 51

In Lateinamerika gewinnt die in den 1960er-Jahren in Ecuador gezüchtete Variante CCN 51 (Colección Castro Naranjal 51) immer weiter an Bedeutung. Genetisch gesehen stammt CCN 51 hauptsächlich von den Sorten Iquitos (45,4 Prozent), Criollo (22,2 Prozent) und Amelonado (21,5 Prozent) ab. Letztere ist der Vorfahre von Forastero. Darüber hinaus sind in der Züchtung Anteile von Contamana (3,9 Prozent), Purús (2,5 Prozent), Marañón (2,1 Prozent) und Nacional (1,1 Prozent) nachzuweisen (Boza et al. 2014: 224–225). Somit ist CCN 51 zum Teil eine Kreuzung aus Edelkakaosorten. CCN 51 weist deutlich größere Kakaofrüchte auf und auch die Kakaobohnen sind größer, als dies in der Regel bei Nacional der Fall ist. Dennoch lassen sich die Sorten meist gut unterscheiden. Es kommt jedoch vor, dass die besonders großen Nacional-Bohnen mit CCN 51 verwechselt werden und dass CCN 51 unter den Edelkakao gemischt wird, um die Menge zu erhöhen.

CCN 51 wird häufig in Kleinbetrieben mit Flächen von weniger als fünf Hektar angebaut, darüber hinaus gibt es große Plantagen mit mehreren Hundert Hektar. In der Regel findet der Anbau in Form von Monokulturen ohne Agroforstsysteme statt. Die Bäume werden wesentlich

5 Quelle: <https://www.icco.org/wp-content/uploads/FFP-5-2-Rev.1-A-Working-Definition-of-Fine-or-Flavour-Cocoa-English.pdf>

dichter gepflanzt, als dies bei der Sorte Nacional üblich ist, und sie benötigen keinen Schatten. Insbesondere die großen Plantagen setzen auf den intensiven Anbau (Abbott et al. 2018: 184; 190).

Der Grund, weshalb Bäuer:innen auf den Anbau von CCN 51 umstellen, liegt auf der Hand: Die Ernteerträge sind deutlich höher und die Pflanzen sind krankheits- und dürreresistenter. Dies hat erheblichen Einfluss auf die Kostenstruktur beim Anbau. Der Pflegebedarf der Pflanzen ist niedriger und die Ernteprozesse werden dadurch vereinfacht, dass auf kleinerem Raum mehr Kakao geerntet werden kann. Darüber hinaus sind die Kakaofrüchte bei guter Pflege deutlich größer als bei den herkömmlichen Sorten. Das vereinfacht die Ernteprozesse zusätzlich, verringert die Kosten bei der Weiterverarbeitung und mindert die Abfälle aus den Schalen (Villacis/Alwang/Barrera 2019: 16; Int. 3).

Staatliche Forschungsinstitute unternehmen Versuche, die Erträge von Nacional durch verbesserte Züchtungen zu erhöhen. Allerdings ist noch unklar, wie erfolgreich die Züchtungen sein werden und ob sie im größeren Stil an die Bäuer:innen verteilt werden können (Abbott et al. 2018: 187).

Die Qualität von CCN 51

CCN 51 wird häufig als Sorte von minderwertiger Qualität bezeichnet. Das liegt unter anderem am niedrigen pH-Wert der die Kakaobohnen umgebenden Haut (Testa) und des Keimblatts, an einem weniger ausgeprägten und eher bitteren Kakaogeschmack sowie der Tendenz, dass die Bitterstoffe ein raues Gefühl im Mund hinterlassen (Adstringenz). Studien zufolge lassen sich Bitterkeit und Adstringenz durch ein Vortrocknungsverfahren vor der Fermentation jedoch deutlich reduzieren (Boza et al. 2014: 228). Tatsächlich führten bessere Fermentierungsmethoden zu einer Qualität der CCN-51-Bohnen, die ausreichte, um relativ hochwertige Schokolade zu produzieren (Abbott et al. 2018: 193-194). Exporteure bevorzugen CCN 51, da die Bohnen in der Regel größer sind als bei Nacional und deutlich gleichmäßiger, was die Verarbeitung erleichtert (Abbott et al. 2018: 196-197).

Wenn der CCN 51 in Südamerika und insbesondere in Ecuador bei guter Nacherntebehandlung relativ hochwertig verarbeitet wird, lassen sich dessen Bohnen unter FFC-Sorten mischen, ohne dass dies geschmacklich stark ins Gewicht fällt. Werden jedoch schlecht verarbeitete CCN-51-Bohnen verwendet, führt die Beimischung zu FFC zu einer Gesamtmischung, die höheren Qualitätsansprüchen nicht genügt.

CNN 51 auf dem Vormarsch

Noch vor knapp zehn Jahren waren sich Marktbeobachter:innen einig, dass mindestens 60 Prozent der weltweiten Ernte von FFC aus Ecuador stammen (RTI 2013: 15). Es mehrten sich aber auch Hinweise, dass CCN 51 immer populärer wird und viele Neupflanzungen dieser Sorte stattfanden, auch in Nachbarländern wie Peru (USDA 2015: 3; CEPAL o. J.: 2–3). Dies erschwert die Einschätzung, wie hoch die weltweiten Erntemengen von FFC tatsächlich sind.

In Ecuador führten gleich mehrere Krisen zur schnellen Ausweitung von CCN 51. In den späten 1990er- und in den frühen 2000er-Jahren verbreiteten sich die Hexenbesenkrankheit und die Pilzerkrankung „frosty pod“ und betrafen vor allem die Sorte Nacional. Hinzu kamen Überschwemmungen durch das Wetterphänomen El Niño in den Jahren 1997 und 1998, in dessen Folge im Tiefland großflächig Bäume der Sorte Nacional abstarben. Aufgrund der Krankheiten und Überschwemmungen mussten Bäuer:innen im großen Stil Plantagen neu anpflanzen. Viele von ihnen nutzten dabei die Sorte CCN 51. Bereits im Jahr 2015 wurde deren Anteil an der Gesamternte in einer Studie auf 36 Prozent geschätzt, mit schnell steigender Tendenz (Villacis/Alwang/Barrera 2019: 7–8).

2017 wurde geschätzt, dass zwischen 30 und 60 Prozent der Kakaoproduktion Ecuadors aus CCN-51-Bohnen bestanden, rund ein Drittel der Exporte waren ausdrücklich als CCN 51 deklariert, und es wurde prognostiziert, dass der Anteil von CCN 51 weiter wachsen würde. Anstrengungen der Regierung, den Anbau von Nacional zu fördern, standen vor großen Herausforderungen. Angesichts der höheren Produktivität und der kaum vorhandenen Preisdifferenz entschieden sich die Bäuer:innen für CCN 51. Die Anbauflächen von CCN 51 wuchsen, teilweise auf Kosten von Nacional (Abbott et al. 2018: 192; 195). Unterstützt wurde die Verbreitung der Sorte dadurch, dass die Züchtung der Pflanzen und die Veredelung zumindest auf den größeren Plantagen sehr gut organisiert waren (Abbott et al. 2018: 187).

Die Angaben der ICCO zu den Ernteanteilen von FFC (siehe Kapitel 2.5) spiegeln somit nicht die Realität in den Anbaugebieten in den letzten beiden Jahrzehnten wider. Einen Anteil von 75 Prozent der Ernte Ecuadors, die angeblich FFC sein sollen, halten Marktbeobachter:innen für falsch. Der Verein der am Rohkakaohandel beteiligten Firmen e. V., ein Zusammenschluss der wichtigsten Marktbeteiligten am deutschen Kakao- und Schokoladenmarkt, geht in seinem aktuellen Geschäftsbericht davon aus, dass CCN 51 mittlerweile mit deutlichem Abstand die wichtigste Sorte des Landes ist und mehr als zwei Drittel der Erntemenge ausmacht (Kakaoverein 2021: 30).

Laut Zahlen aus dem Jahr 2017, die in einer Studie für die Europäische Kommission 2022 veröffentlicht wurden, bestanden noch 43 Prozent der Fläche und 28 Prozent der Produktion aus Nacional-Kakao. CCN 51 belegte demnach bereits 57 Prozent der Anbauflächen und erzeugte 72 Prozent der Kakaobohnen (EU-Kommission 2022).

Allerdings darf aus der Entwicklung in Ecuador nicht geschlossen werden, dass die Produktion von hochwertigem Kakao stark rückläufig ist. Der schnell wachsende Anteil von CCN 51 findet in einem Markt statt, in dem sich die Produktionsmengen allein in den letzten zehn Jahren verdoppelt haben. Der schnelle Anstieg des Anteils von CCN 51 am Gesamtmarkt ist somit möglich, ohne dass dafür die Produktion von Nacional massiv verringert werden musste.⁶

6 Ein Rechenbeispiel: Um das Jahr 2000 produzierte Ecuador etwa 100.000 Tonnen Kakao im Jahr. Wenn davon 75 Prozent FFC waren, entsprach dies 75.000 Tonnen. Heute produziert das Land 350.000 Tonnen Kakao. Wenn davon 25 Prozent FFC sind, sind dies erneut rund 75.000 Tonnen.



3.1.4 Edelkakao versus CCN 51

Wie in Kapitel 4.5 ausgeführt, gelten laut ICCO 75 Prozent des in Ecuador angebauten Kakaos als FFC. Zugleich gibt es eine Vielzahl von Berichten darüber, dass die Sorte CCN 51, die nicht als FFC gilt, mittlerweile im Lande vorherrschend sei. Daher soll im Folgenden nachgezeichnet werden, welche Daten verfügbar sind.

Erträge je Hektar

Die Erträge pro Tonne getrockneter Kakaobohnen unterscheiden sich je nach Quelle erheblich. So finden sich für die Region Guayas Durchschnittsangaben von 0,8 (siehe Tabelle 4) bis zu einer Tonne pro Hektar (siehe Tabelle 4). Darüber hinaus wird ersichtlich, dass die Erträge der Züchtung CCN 51 weit über denen der traditionellen Sorte Nacional liegen. Häufig wird berichtet, dass sich mit CCN 51 ein Ertrag von rund einer Tonne je Hektar erzielen lasse. Die Produktivität für die Sorte Nacional schwankt stark (Tabelle 4) und hängt auch von der Art des Anbaus ab. Für viele Regionen gilt aber, dass mit der Sorte CCN 51 mehr als das Doppelte des Ertrages der Sorte Nacional erreicht wird. Es gibt Berichte, dass mit CCN 51 sogar Erträge von bis zu 2,5 Tonnen je Hektar möglich sind. Nacional dagegen liegt in der Regel zwischen 200 und 500 Kilogramm pro Hektar. Allerdings entscheiden letztendlich die Art des Anbaus und das Management der Plantage darüber, wie hoch die tatsächliche Ernte ist. Weitere Faktoren sind die Verfügbarkeit von Inputs sowie das Wetter (Abbott et al. 2018: 191). Ein zusätzlicher Punkt, der zu unterschiedlichen Erträgen führen kann, ist das Alter der Kakaobäume. Junge Bäume müssen erst in die Produktion kommen, alte Bäume ab einem Alter von 20 Jahren führen in der Regel zu sinkenden Erntemengen. Außerdem trägt beispielsweise auch die dichtere Bepflanzung von im Durchschnitt 25 Prozent mehr Bäumen pro Hektar zur höheren Produktivität bei. Der Gesamtertrag von CCN-51-Plantagen lag im Untersuchungsgebiet einer Studie pro Hektar 50 Prozent über dem von Nacional-Plantagen. Die höhere Baumdichte reduziert den Vorsprung auf 39 Prozent (0,82 Kilogramm pro Baum versus 0,59 Kilogramm pro Baum). Dennoch lässt sich festhalten, dass die Erträge von CCN 51 deutlich höher sind (Villacis/Alwang/Barrera 2019: 16).

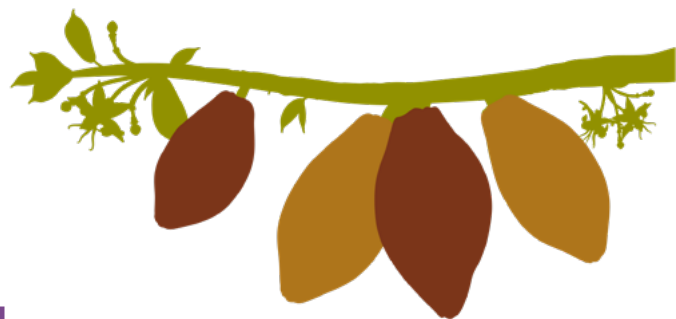


Tabelle 4: Erträge in Tonnen je Hektar

Region	Gesamt	CCN 51	Nacional
Cañar	1,17	1,17	k. A.
Guayas	1,01	1,00	0,80
Los Ríos	0,97	0,98	0,75
Azuay	0,97	0,97	k. A.
Santa Elena	0,77	0,99	0,56
Santo Domingo	0,66	0,68	0,16
El Oro	0,52	0,63	0,33
Esmeraldas	0,51	0,72	0,41
Chimborazo	0,51	0,55	0,45
Orellana	0,50	0,50	0,47
Carchi	0,46	0,47	0,47
Bolívar	0,37	0,52	0,09
Sucumbíos	0,36	0,31	0,47
Zamora Chinchipe	0,27	0,34	0,25
Imbabura	0,25	0,36	0,18
Pichincha	0,25	0,25	0,17
Cotopaxi	0,25	0,2	0,44
Manabí	0,24	0,74	0,15
Morona Santiago	0,14	0,19	0,14
Napo	0,11	0,17	0,10
Pastaza	0,11	k. A.	0,11
Durchschnitt	0,66	0,79	0,43

Quelle: Ministerio de Agricultura y Ganadería (2020)

gilt insbesondere für die Provinzen der Amazonía (in Tabelle 4 markiert), die fast alle unter dem nationalen Durchschnitt liegen. Die Unterschiede beziehen sich nicht nur auf die Erträge, die Verwendung der Kakaosorte und die Intensität des Anbaus, sondern auch auf die Struktur der Plantagen. Darüber hinaus ist zu beachten, dass die Bäuer:innen je nach Region sehr unterschiedliche Diversifizierungsstrategien haben. Eine detaillierte Analyse in einem Teil der Region Manabí kam beispielsweise zu dem Ergebnis, dass die dortigen Betriebe im Schnitt über 14,5 Hektar verfügen, von denen zwischen 3,8 Hektar (Betriebe, die Nacional anbauen) und 3,4 Hektar (spezialisiert auf CCN 51) mit Kakao bepflanzt sind. Während die Betriebe, die hauptsächlich CCN 51 anbauen, dies in relativ eng beplanten Monokulturen tun, ist auf den mit Nacional beplanten Plantagen eine viel stärkere Konzentration auf Mischkulturen und Agroforstsysteme, unter anderem mit Bananen und Orangen, zu beobachten (Villacis/Alwang/Barrera 2019: Int. 8 und 9).

Noch stärker gilt das für die Amazonasregion, wo die Ländereien oft viel diverser aufgestellt sind. Manche Betriebe mit zehn Hektar bewirtschaften z. B. nicht mehr als drei bis vier Hektar, ein großer Teil des Landes besteht aus Primärwald (Int. 8 und 9).

Zwischen den Anbaugebieten gibt es somit große Unterschiede. Die mit Abstand höchsten Erträge, 1,17 Tonnen je Hektar, stammen aus der Region Cañar. In den gemessen an den Erntemengen wichtigsten Kakaoanbauregionen Guayas und Los Ríos liegen die Durchschnittserträge pro Hektar bei rund einer Tonne, überwiegend getrieben durch die Sorte CCN 51. Die Produktion ist in diesen Regionen auch deshalb so hoch, weil sich hier die großen hochtechnifizierten Plantagen befinden. In Guayaquil, der Hauptstadt von Guayas, befindet sich zudem der größte Hafen Ecuadors. Qualitätskakaos der Sorte Nacional stammt hauptsächlich aus Manabí, Esmeraldas sowie aus der Amazonasregion. Daher ist hier auch die Gesamtproduktivität niedriger. Das



3.1.5 Ernte, Nacherntebehandlung und Verarbeitung

Die genetische Herkunft allein erlaubt keine sichere Aussage darüber, welche Qualität die getrockneten Kakaobohnen haben. Die Weiterverarbeitung hat einen großen Einfluss auf die spätere Geschmacksnote. Unreif oder überreif geerntete Kakaofrüchte, Krankheitsbefall, eine schlechte Fermentierung sowie die nicht ausreichende Trocknung der Bohnen können zu einer sehr schlechten Qualität des Kakao führen, selbst wenn das genetische Material des Baumes die Produktion von hochwertigem Kakao ermöglichen würde.

Die Fermentierung kann, wie in Westafrika weit verbreitet, in Erdkühlen und eingebettet in Bananenblättern stattfinden. In vielen Kooperativen Lateinamerikas wird der Kakao in spezifischen Boxen und mit einer ständigen Kontrolle der Temperatur und des Fortschrittes des Fermentierungsprozesses verarbeitet. Teilweise werden während der Fermentierung Belüftungsverfahren eingesetzt, durch die der Prozess noch besser gesteuert werden kann. Diese Art der Fermentierung ermöglicht die Produktion von sehr hochwertigem Kakao. Notwendig dafür ist allerdings auch eine gute Trocknung der Kakaobohnen. Diese dürfen bei den Trocknungsprozessen nicht verunreinigt werden, darüber hinaus muss der Feuchtigkeitsgehalt so weit sinken, dass sie Transport und Lagerung schadlos überstehen.

Um die Qualität der Bohnen bewerten zu können, wird der Kakao von Fachleuten untersucht. Dies kann an unterschiedlichen Stellen erfolgen. Häufig ist die Kontrolle bei den Kooperativen angesiedelt. Wo diese nicht vorhanden sind, schauen sich die den Kakao aufkaufenden Händler die Bohnen genau an, da der angebotene Preis stark von der Qualität der Ware abhängt.

Es gibt eine ganze Reihe von Vorgaben dafür, wie die Qualität von Bohnen einzustufen ist. Für den europäischen Markt hat beispielsweise der europäische Dachverband der Süßwarenindustrie (CAOBISCO) gemeinsam mit dem Verband der Importeure (ECA) sowie der Stelle, die den Kakao für den Börsenhandel bewertet (FCC), einen Leitfaden zusammengestellt, in dem die einzelnen Schritte des Anbaus und der Nacherntebehandlung aufgeführt sind. Der Anhang enthält auch ein Protokoll, wie die Nacherntebehandlung aussehen soll und wie die Qualitätskontrollen ablaufen sollen. Eine erste Qualitätskontrolle orientiert sich an der Größe der Bohnen. Große Bohnen können mit weniger Verlust und weniger Aufwand weiterverarbeitet werden. Gezählt wird daher die Anzahl der Bohnen, die 100 Gramm ergeben. Bei der Überprüfung der Qualität der Bohnen wird in der Regel mit einem Cut-Test gearbeitet. Beim Cut-Test wird eine vorgegebene Anzahl an Kakaobohnen der Länge nach aufgeschnitten und ausgebreitet. Dann

werden die Hälften nach verschiedenen Kriterien beurteilt: Diese umfassen unter anderem die Größe der Bohnen, deren Farbe, Verformungen, Schimmel- und Insektenbefall. Die Farbe der Kakaomasse in den Bohnen lässt beispielsweise Rückschlüsse darauf zu, ob eine gute Fermentierung und eine sorgfältige Trocknung stattgefunden haben. Sind die Kakaobohnen lila, sind sie noch nicht ausreichend fermentiert. Wichtig bei dieser Untersuchung ist auch, dass eine repräsentative Probe gezogen wird, d. h. aus verschiedenen Säcken einer Charge.⁷ Darüber hinaus gibt es nationale Richtlinien, in Ecuador beispielsweise den von der Regierung formulierten Standard INEN 176, der für jeden der betrachteten Parameter Vorgaben macht, die erreicht werden sollten, z. B. Prozent der gut fermentierten Bohnen.⁸

Auch die Sorgfalt bei der Röstung der Bohnen, beim Verrühren der Schokoladenmasse oder der Auswahl und Mischung der weiteren Inhaltsstoffe sind entscheidend für die Herstellung einer guten Schokolade und den Geschmack des Endproduktes.

3.2 Anbauregionen und Anbausysteme

3.2.1 Territorium

Neben der Genetik spielt auch eine Rolle, auf welcher Erde der Kakao gewachsen ist (Mineraliengehalt, Mikroben, Wassersysteme etc.) und wie das spezifische Klima in den Anbaugebieten auf den Geschmack einwirkt. Ob die besonderen Geschmacksausprägungen spezifischer Regionen dann hohe Preise erzielen und aus ihnen hochwertige Schokolade hergestellt wird, lässt sich durch die Bäuer:innen sowie durch die Kooperativen nicht steuern. Viel hängt von der Vermarktung ab und der Geschichte, die mit der Schokolade erzählt wird.

Da der Kakaobaum auf Gebiete mit tropischem Klima angewiesen ist und Ecuador über weite Landesteile verfügt, die diese Bedingungen erfüllen, erstreckt sich der Kakaoanbau über große Flächen (Abbildung 1).

Abbildung 1:
Wichtigste Kakaoanbauregionen Ecuadors



Quelle: Wiegel et al. 2020: 5

7 Siehe: CAOBISCO/ECA/FCC: https://cocoaquality.eu/data/Cocoa%20Beans%20Industry%20Quality%20Requirements%20Apr%202016_En.pdf

8 Siehe: <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/cacao6.pdf>



Trotz dieser großen geeigneten Flächen konzentriert sich der Kakaoanbau nur auf einige wenige Provinzen, da neben den klimatischen Voraussetzungen auch eine entsprechende Infrastruktur (Straßen, Handelsplätze, Beratung, Zugang zu Setzlingen, Dünger, Pestiziden etc.) erforderlich ist. Die größten Anbauflächen befinden sich daher in den vier Küstenprovinzen Guayas, Los Ríos, Manabí und Esmeraldas. Diese Regionen machen mehr als zwei Drittel der Anbauflächen aus. Zwischen diesen Provinzen gibt es Unterschiede in der Produktivität. Fast ein Drittel der gesamten Produktion stammt aus Guayas, während der Anteil von Esmeraldas an der Gesamtproduktion deutlich niedriger ist (acht Prozent), als aufgrund der Anbauflächen zu vermuten wäre (Tabelle 5). Ein wichtiger Faktor für die Produktivität ist dabei die vorherrschende Sorte (siehe Kapitel 3.1). In der Amazonasregion wird Kakao hauptsächlich in den Provinzen Orellana, Sucumbíos, Zamora Chinchipe, Morona Santiago, Napo und Pastaza angebaut.

Tabelle 5: Anbauflächen in Hektar

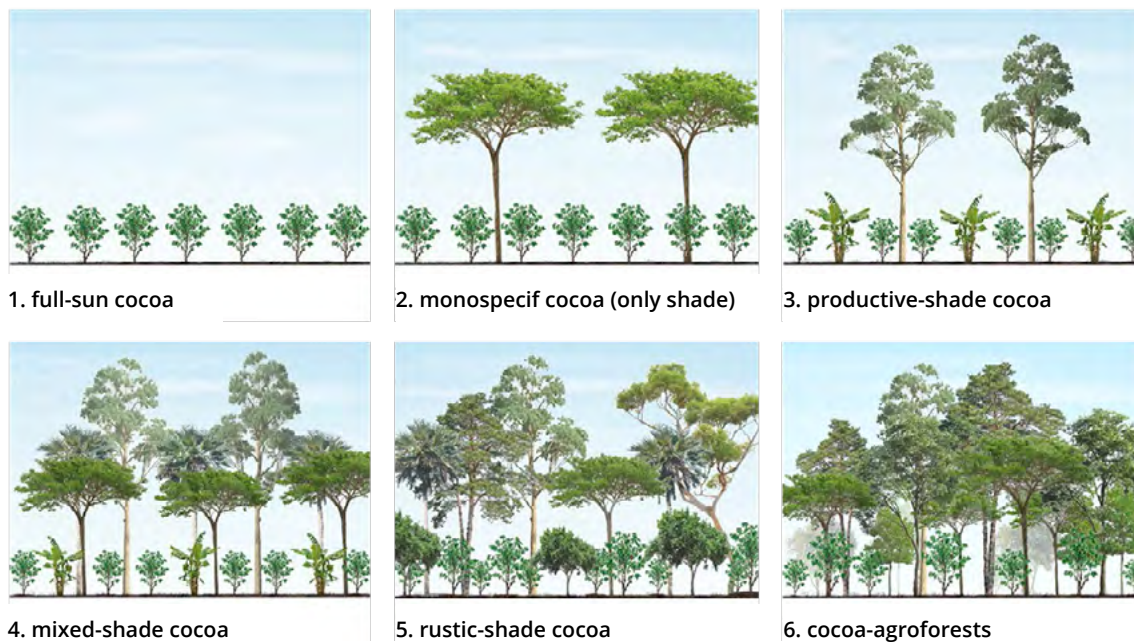
Jahr	Provinz	Abgeerntete Fläche	Produktion	Ertrag pro Hektar	Prozent national
2019	Guayas	115.933	88.879	0,8	31 %
	Los Ríos	116.898	66.969	0,6	24 %
	Manabí	110.446	39.884	0,4	14 %
	Esmeraldas	54.597	23.082	0,4	8 %
	Sonstige Provinzen	127.561	23.082	0,5	23 %
	Gesamt	525.435	64.865	0,5	100 %

Quelle: CFN 2021: 10

3.2.2 Anbausysteme

Mit dem Anbau der verschiedenen Kakaosorten gehen teilweise sehr unterschiedliche Anbausysteme einher. Kakao ist eigentlich eine schattenliebende Pflanze. Sie eignet sich daher hervorragend für Agroforstsysteme, was auch dem traditionellen Anbausystem entspricht. Es sind eher die neuen Züchtungen, die es erlauben, Kakao auch in Monokulturen, auch als "Full-Sun-Kulturen" bezeichnet, anzubauen. Aber Beschattung und wertvolle Agroforstsysteme können zwei sehr unterschiedliche Dinge sein, was zu einer großen Bandbreite von verschiedenen Anbausystemen führt (z. B. Systeme mit nur wenigen Schattenbäumen pro Hektar bis hin zu stark diversifizierten Agroforstsystemen mit über 90 Baum- und Pflanzenarten pro Hektar). Ökologisch wertvoll ist die Beschattung nur dann, wenn sie durch einheimische Baumarten stattfindet und von diesen wiederum möglichst viele verschiedene Arten auf einer Fläche wachsen (siehe Abbildung 2).

Abbildung 2: Anbausysteme für Kakao



Quelle: Orozco-Aguilar 2021

Nacional wird vorwiegend von Kleinbäuer:innen angebaut, die wiederum in aller Regel auf Agroforstsysteme setzen, da die Kakaobäume Schatten zum Wachsen benötigen. Zusätzlich dienen die anderen Pflanzen und Bäume auf den Plantagen als weitere Einkommensquellen für die kleinbäuerlichen Betriebe, die auf ihren relativ kleinen Flächen von Kakao alleine häufig nicht überleben könnten (Abbott et al. 2018: 190).

Die immer weitere Verbreitung der Sorte CCN 51, die auch sehr gut ohne jeden Schatten gedeiht, hat zu einer Veränderung des Anbaus geführt. Es liegen allerdings keine konkreten Daten darüber vor, wie viel Prozent des Anbaus mittlerweile in sogenannten Full-Sun-Systemen stattfindet.

Chakra-System aus dem Amazonas

Insbesondere in der Amazonasregion gibt es zahlreiche Bestrebungen, die traditionelle Anbauweise im vielfältigen Agroforstsystem zu erhalten. Das sogenannte Chakra-System wurde von den amazonischen indigenen Kichwa- und Kijus-Gemeinschaften entwickelt und ist ein vielfältiges Agroforstsystem, das die Struktur und Funktionen der umliegenden Wälder imitiert und teilweise sogar bis zu über 100 verschiedene Baum- und Pflanzenarten aufweist. Es dient vielen indigenen Kleinbäuer:innen noch heute als Lebensgrundlage und bietet unterschiedliche Einkommensquellen. Neben dem Anbau für den eigenen Bedarf, für Medizin und für den lokalen Markt bietet das System auch Potenzial für internationale Märkte, insbesondere für Kakao, Kaffee, Vanille und die Stechpalmenart Guayusa.

Das Anbausystem ist widerstandsfähig gegenüber den Auswirkungen des Klimawandels und zielt auf die Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und den Verzicht externer chemischer Inputs ab. Zudem bieten die Chakras (Waldgärten) Lebensraum für zahlreiche verschiedene Reptilien-, Amphibien- und Säugetierarten, Vögel und Insekten. Für die indigenen Gemeinschaften ist dieses System mehr als nur ein Anbausystem. Es ist Teil der Kichwa-Kultur, soll traditionelles Wissen weitergeben und den Familien Sicherheit bieten.

An der gesamten Kakaoproduktion Ecuadors gemessen, ist dieses Anbausystem bislang eine Randerscheinung. Allerdings lassen sich aus den Erfahrungen viele Schlussfolgerungen ziehen, wie der Kakaoanbau nachhaltiger gestaltet werden könnte.

Regional spielt das Chakra-System insbesondere in der Napo-Provinz noch eine große Rolle. Die fünf indigenen Anbaukooperativen Kallari, Wiñak, Tsatsayaku, Inti und Waylla Kuri haben sich zusammengeschlossen und eine übergeordnete Organisation gegründet, die Corporación Chakra. Gemeinsam haben sie das Zertifizierungssystem Sello Chakra entwickelt, das einer lokalen Bio-Zertifizierung ähnelt (PGS – Participatory Guarantee System). Auch Kriterien wie entwaldungsfreie Produktion sollen über dieses Siegel abgedeckt werden (Amazon Chakra Associations Network of Napo Province o. J.).



Mit Schokolade den Regenwald retten

Dass sich Kakaoanbau und Regenwaldschutz vereinbaren lassen, beweist ein gemeinsames Projekt des WWF Ecuador mit dem WWF Deutschland, das von der GIZ und dem BMZ gefördert wird. Der heute vielfach in Westafrika kultivierte Kakaobaum stammt ursprünglich aus dem Amazonasgebiet und gedeiht in dessen warmen und tropischen Klimabedingungen besonders gut. Kakao spielt in Ecuador eine wichtige Rolle. Der Anbau ist tief in der Kultur verankert und gibt Tausenden Familien ein Einkommen. Häufig wird der Kakao auf traditionelle Weise angebaut. Hierbei wird die Pflanze von indigenen Gemeinden in Agroforstsystemen angepflanzt, in sogenannten Chakras. Neben Kakao werden in den Chakra-Systemen noch andere Kulturen wie Früchte und Heilpflanzen angebaut.

Mit dem Projekt unterstützt der WWF indigene bäuerliche Kooperativen in der Provinz Napo. Ziel ist es, die traditionelle Anbauweise zu erhalten, die Existenzgrundlage der Familien zu verbessern und gleichzeitig den Regenwald zu schützen, Artenvielfalt zu erhalten sowie eine rückverfolgbare Lieferkette nach Deutschland aufzubauen.

Beim traditionellen Anbau im naturnahen Agroforstsystem spenden andere heimische Baumarten dem Kakaobaum Schatten, der selbst keine direkte Sonne verträgt. Die flexible Gestaltung der Systeme, zum Beispiel mit Holzbäumen, Bananen und Leguminosen (Hülsenfrüchten), hat den Vorteil, dass die Bäuer:innen ihr Einkommen diversifizieren können, indem sie neben Kakao auch andere Produkte für den eigenen Verbrauch oder den lokalen Markt produzieren. Neben der technischen Unterstützung nachhaltiger Anbaumethoden erhalten die Familien zudem Unterstützung bei der Weiterverarbeitung der Kakaobohnen vor Ort. Das verbessert die Erträge und die Qualität des Kakaos. Der naturnahe Anbau in einer waldähnlichen Struktur macht die Koexistenz vieler verschiedener Tier- und Pflanzenarten möglich.

Die Bohnen aus der Projektregion sind nicht nur mit verschiedenen Standards wie Bio und Fairtrade zertifiziert, sondern entsprechen auch höchsten Qualitätsmerkmalen. Die verwendete Sorte Arriba Nacional zählt zu den Edelkakaosorten und eignet sich für die Verarbeitung zu feinsten Edelschokoladen. Zusammen mit interessierten Unternehmen arbeitet der WWF am Aufbau einer Lieferkette von Ecuador nach Deutschland. Schließlich garantiert nur die Nachfrage nach diesem nachhaltig angebauten Kakao die langfristige Zukunft dieser Art der Produktion.

Mehr Infos unter: <https://www.wwf.de/themen-projekte/projektregionen/amazonien/edelkakao-aus-agroforstsystemen>

3.3 Anbau hauptsächlich durch Kleinbäuer:innen

In Ecuador wird derzeit von rund 120.000 Betrieben Kakao angebaut. Die Angaben über die Flächen weichen voneinander ab. In einer aktuellen Studie wird die Erntefläche mit 467.000 Hektar angegeben. Rein rechnerisch entfallen somit auf jeden Betrieb knapp vier Hektar Anbaufläche (Wiegel et al. 2020: 2). Dabei ist allerdings zu beachten, dass 22 Prozent der Betriebe – das wären rund 26.000 – größer als zehn Hektar sind, einzelne davon sogar viele Hundert Hektar. Ein erheblicher Teil der Bäuer:innen bewirtschaftet also deutlich kleinere Flächen als dieser Mittelwert (Tabelle 6). Der Anteil größerer Betriebe ist weit höher, als dies in Westafrika der Fall ist (Fountain/Hütz-Adams 2020). Da die großen Betriebe teilweise effizienter wirtschaften als die kleinen, ist anzunehmen, dass deren Anteil an der Gesamtproduktion relativ hoch ist. Für diese These spricht auch, dass die Produktivität je Hektar so deutlich gestiegen ist. Die großen Betriebe arbeiten effizient und liegen weit über dem Ertrag, den viele Kleinbäuer:innen erzielen (Int. 8). Genaue Zahlen darüber liegen allerdings nicht vor.

Tabelle 6: Größe der Betriebe

Größe	Anteil	Durchschnittsgröße
Kleiner 5 ha	52 %	2,3 ha
5,1–10 ha	26 %	7,47 ha
Größer 10 ha	22 %	24,23 ha

Quelle: Ministerio de Agricultura y Ganadería 2020

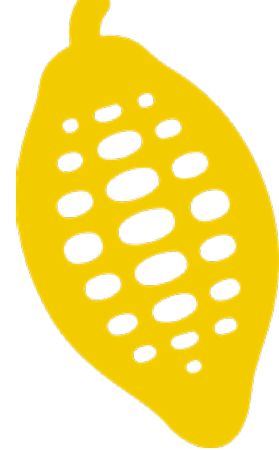
Die Abhängigkeit vom Kakao variiert von Betrieb zu Betrieb, doch immerhin für 64 Prozent ist Kakao die Haupteinnahmequelle (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2020).

Die Bäuer:innen in Ecuador wie in allen anderen kakaoanbauenden Gebieten leiden darunter, dass der Kakaobaum für verschiedenste Krankheiten sehr anfällig und bei Schädlingen beliebt ist. 86 Prozent der Bäuer:innen nannten daher Krankheiten als wichtiges Anbauproblem, wobei der Anteil bei denjenigen, die die Sorte Nacional anbauen, mit 91 Prozent höher war als bei denen, die CCN 51 anbauen (86 Prozent). Die am weitesten verbreitete Krankheit ist Pilzbefall (Tabelle 7).

Tabelle 7: Verbreitete Krankheiten am Kakaobaum

Krankheit	Verbreitung
Monilias (Pilz)	73 %
Schwarzfäule	8 %
Ameisenbefall	6 %
Hexenbesenkrankheit	4 %

Quelle: Ministerio de Agricultura y Ganadería (2020)



3.4 Nachhaltigkeitsaspekte beim Anbau

3.4.1 Entwaldung

Aufgrund der klimatischen Bedingungen wächst Kakao genau dort, wo früher Regenwald stand, denn der Baum gedeiht nur in tropischem Umfeld. Die Situation in Ecuador ist komplex. Dort wurden in den letzten Jahren bei Weitem nicht so große Flächen für die Ausweitung der Plantagen abgeholzt, wie dies in Westafrika der Fall ist, da die Kakaoproduktion wesentlich kleiner ist und bei einem erheblichen Teil der Projekte bestehende Plantagen zur Produktivitätsförderung aufgewertet wurden.

Eine Auswertung der Entwaldungsraten für verschiedenste Produkte kommt zu dem Ergebnis, dass zwischen 2007 und 2017 in Ecuador rund 30.000 Hektar Wald abgeholzt wurden, um Kakaoplantagen anzulegen (Pendril et al. 2020). Der Anteil der Kakaoproduktion an der gesamten Entwaldung im Zeitraum 2007 bis 2017 in Ecuador lag bei rund 15 Prozent (Norman/Saunders 2020: 4).

Um der Entwaldung durch Kakao und andere Rohstoffe entgegenzuwirken, hat sich die Regierung zum Ziel gesetzt, ein nationales System zum Aufbau einer entwaldungsfreien Produktion zu entwickeln und umzusetzen (siehe auch Kapitel 2.7). Insbesondere im Amazonasgebiet gibt es bereits Initiativen, die den Waldschutz mit dem nachhaltigen Anbau von Kakao in Einklang bringen wollen (z. B. Chakra-System). Derartige Bestrebungen sind von besonderer Bedeutung für den Erhalt der natürlichen Ressourcen und der biologischen Vielfalt (siehe auch Kapitel 3.2.2, Europäische Kommission 2022).

Tabelle 8: Entwaldung für Kakaoanbau

Jahr	Ha
2007	2.155
2008	2.602
2009	2.365
2010	2.208
2011	3.205
2012	1.516
2013	1.444
2014	1.314
2015	4.827
2016	3.453
2017	5.113
Gesamt	30.202



Quelle: Pendril et al. 2020

3.4.2 Auswirkungen des Klimawandels

Der Klimawandel wird einen großen Einfluss auf die globale Kakaoproduktion haben. Studien zufolge werden weite Teile der westafrikanischen Anbauggebiete, aus denen heute 75 Prozent der Weltermte kommen, schrittweise bis 2050 nicht mehr für den Anbau der heutigen Kakaosorten geeignet sein, wenn keine Maßnahmen zur Anpassung unternommen werden (Schroth et al. 2016). Um dem entgegenzuwirken, müssten entweder neue Kakaosorten gezüchtet werden oder durch veränderte Anbaumethoden, wie Agroforstsysteme, Auswirkungen von Wetterphänomenen und Klimawandel zumindest teilweise abgefedert werden.

Auch Ecuador ist auf verschiedenen Ebenen vom Klimawandel betroffen. Seit Jahrzehnten lässt sich beobachten, dass die regelmäßig wiederkehrenden Wetterphänomene La Niña und El Niño je nach Ausprägung und Verlauf zu Dürren und/oder kurzfristigen starken Regenfällen führen. Es gibt Hinweise darauf, dass diese Wetterphänomene häufiger und stärker werden. In den Jahren 2015, 2016 und 2017 gab es beispielsweise eine Anhäufung von besonders starken Regenfällen aufgrund einer ungewöhnlichen Erwärmung der Wasseroberfläche im Pazifik. Dies führte zu Gesamtniederschlagsmengen, die weit über dem langjährigen Durchschnitt lagen, und veränderter Sonneneinstrahlung. Das beeinflusste die Blüte und das Wachstum der Kakaobäume. Aufgrund der schnellen Wiederholung ungewöhnlicher Wetterphänomene hat sich der Niederschlag in einigen Küstenregionen verglichen mit dem historischen Durchschnitt verfünffacht (Macias Barberan et al. 2019). Kakaobäume reagieren sehr empfindlich auf diese Klimaschwankungen. Sowohl Dürren als auch vermehrte Regenfälle, veränderte Sonneneinstrahlung und erhöhte Luftfeuchtigkeit haben einen unmittelbaren Einfluss auf den allgemeinen Gesundheitszustand der Bäume, Krankheitsbefall sowie die Fähigkeit, Blüten anzusetzen und Früchte zu produzieren. All dies beeinflusst unmittelbar die Produktivität der Plantagen (Schroth et al. 2016). Es wird geschätzt, dass dies bis zu 60 Prozent der derzeitigen Anbauggebiete von Kakao in Ecuador gefährden könnte. Dies wiederum könnte dazu führen, dass Kakao in höher gelegene Gebiete abwandern muss, weg von der Küste. Andere Studien prognostizieren dagegen, dass gerade der Anbau in den bergigen Gebieten schwieriger wird (Schockaert 2020: 21).

Gleichzeitig hat der diversifizierte Kakaoanbau das Potenzial, dem voranschreitenden Klimawandel entgegenzuwirken. In der Biomasse der Kakao- und Schattenbäume werden große Mengen an CO₂ gespeichert. In einem diversifizierten Agroforstsystem herrscht ein eigenes Mikroklima, das den Anbau widerstandsfähiger gegenüber klimatischen Veränderungen macht. Durch den geringen Input (z. B. kein oder wenig mineralischer Stickstoffdünger) werden andere Emissionen wie Lachgas vermieden (Europäische Kommission 2022).

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass in Ecuador wie in den anderen Kakaoanbaugebieten noch viel Forschung nötig ist, um die anstehenden Entwicklungen besser prognostizieren zu können. Nächster Schritt müsste dann sein, Anbausysteme klimaresilient zu gestalten und parallel dazu Kakaosorten zu züchten, die weniger anfällig für Wetterextreme sind. Die Bäuer:innen wiederum müssen Zugang zu diesen Sorten erhalten und zugleich ausreichende finanzielle Ressourcen, um ihre Plantagen umgestalten zu können.



3.4.3 Soziales

Der Kakaoanbau im Land schafft zahlreiche Arbeitsplätze entlang der Wertschöpfungskette. Allerdings bleibt auch in Ecuador nur ein geringer Teil der Wertschöpfung (Verarbeitung und Schokoladenproduktion) im eigenen Land (siehe auch Kapitel 4.3). Eine Förderung der eigenen Weiterverarbeitung würde auch sozioökonomische Vorteile mit sich bringen. Weiteres Entwicklungspotenzial besteht, wenn Bäuer:innen sich zusammenschließen, etwa zu Kooperativen. Sofern diese gut funktionieren, können sie dazu beitragen, die Kakaoqualität sowie die Verhandlungsposition der Bäuer:innen gegenüber den Käufern zu verbessern.

Vor allem während der Erntephasen fällt auf den Kakaoplantagen viel Arbeit an, daher werden auf den Plantagen auch Lohnarbeiter:innen beschäftigt. Diese erhalten oft keinen Vertrag und bekommen ihren Lohn in bar ausgezahlt. Das Risiko der Kinderarbeit ist jedoch gering, was im Vergleich zu afrikanischen Produktionsländern als Wettbewerbsvorteil angesehen werden kann, wo Kinderarbeit ein gravierendes Problem ist. Bezüglich der Gendergerechtigkeit herrscht zwar rechtlich eine Gleichstellung der Geschlechter, in der Praxis haben Frauen jedoch oft nicht die gleichen Chancen und werden bisher unzureichend in Entscheidungsprozesse bei der Produktion und im Handel einbezogen.

In abgelegenen ländlichen Gebieten hat ein beträchtlicher Teil der Bevölkerung keinen Zugang zu angemessenem Wohnraum, sanitärer Grundversorgung und sauberem Trinkwasser. Trotz Bemühungen der Regierung ist die soziale Absicherung und Gesundheitsversorgung für große Teile der ländlichen Bevölkerung noch gering (Europäische Kommission 2022).

3.4.4 Zertifizierungen

Die standardsetzenden Organisationen, und hier insbesondere Fairtrade, sind seit Jahrzehnten in Ecuador aktiv. In den vergangenen Jahren schlossen sich jedoch wesentlich mehr Bäuer:innen den Zertifizierungsansätzen der Rainforest Alliance und UTZ an, die mittlerweile fusioniert sind. Insgesamt waren von der Ernte von rund 350.000 Tonnen im Jahr 2020 bis zu 100.000 Tonnen⁹ als zertifiziert ausgewiesen (siehe Tabelle 9). Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass die Zahlen der einzelnen Zertifizierer nicht einfach addiert werden können, da viele Kooperativen doppelt zertifiziert sind: Sie lassen sich beispielsweise nach den Standards von Fairtrade zertifizieren; Fairtrade findet jedoch keine Kunden, die bereit sind, den Fairtrade-zertifizierten Kakao mit dem Aufpreis der Prämie von derzeit 240 US-Dollar zu bezahlen. Daher lassen sie sich auch noch nach anderen Standards zertifizieren, in der Hoffnung, dort eine Prämie zu erzielen. Für Bäuer:innen führt das zu zusätzlichen Kosten, da bei allen Zertifizierungen Grundgebühren sowie Kosten für Audits etc. anfallen. Darüber hinaus müssen sie, sofern Verstöße gegen die Auflagen der standardsetzenden Organisationen gefunden werden, ihre Produktionsmethoden verändern, was zu Kostensenkungen, doch auch zu Kostensteigerungen führen kann.

9 Zahlen von Fairtrade liegen für 2020 noch nicht vor, daher wurde die Menge aus 2019 der Kalkulation zugrunde gelegt.

Die Zertifizierung nach einem Bio-Standard spielt bisher nur eine kleine Rolle, sowohl auf dem Weltmarkt als auch in Ecuador.

Für die Kooperativen ist eine Zertifizierung daher mit einem erheblichen Risiko verbunden. Die Kosten fallen vorab an, unabhängig davon, wie viel des zertifizierten Kakaos letztendlich verkauft wird. Zwischen zertifizierter Menge und der mit Label verkauften Menge kann es erhebliche Abweichungen geben (siehe Tabelle 9). Rainforest Alliance verkaufte beispielsweise in den Jahren 2018 und 2019 nur jeweils etwa ein Drittel der zertifizierten Menge mit Label, 2020 war es etwas mehr als die Hälfte. Die Verkaufsraten bei UTZ und Fairtrade waren deutlich höher. Wird die verkaufte Menge als Bezugspunkt genommen, dann wurden rund 66.000 Tonnen des in Ecuador produzierten Kakaos mit einem der drei Label verkauft, weniger als 20 Prozent der Ernte.

Tabelle 9: Ecuador: Zertifizierte Kakaomengen in Tonnen

	Rainforest Alliance	UTZ	Fairtrade
Mengen in Ecuador			
2018	26.057	64.786	5.717
2019	29.456	58.139	7.924
2020	21.260	59.477	k. A.
Davon verkauft mit Label			
2018	8.369	42.925	5.971
2019	8.288	40.074	6.060
2020	12.638	47.770	k. A.
Mengen weltweit 2020	327.915	1.263.427	618.633 (2019)
Davon verkauft mit Label	186.005	862.063	233.497 (2019)

Quellen: Fairtrade: <https://www.fairtrade.net/impact/top-7-products-dashboard>

RA/UTZ: <https://www.rainforest-alliance.org/resource-item/cocoa-certification-data-report-2020/>

Ob potenzielle Käufer:innen bestimmte Anbau- oder Nachhaltigkeitsstandards für den Kakao einfordern, liegt in ihrem Ermessen. Anforderungen eines Anbaus nach den Standards von GLOBALG.A.P., UTZ/Rainforest Alliance, Fairtrade oder diversen Bio-Standards sind möglich (darunter Naturland, Bioland, EU-Bio-Siegel). UTZ/Rainforest Alliance, Fairtrade, GEPA sowie Naturland Fair haben in ihren Kriterienkatalogen darüber hinaus soziale Anforderungen, die spezifisch sind, die wiederum von akkreditierten Zertifizierungen kontrolliert werden müssen.

3.5 Transparenz in der Lieferkette

Der Druck, mehr Transparenz in der Schokoladen-Lieferkette aufzubauen, kommt derzeit von mehreren Seiten. Seit vielen Jahren gibt es immer wieder Kampagnen von Nichtregierungsorganisationen, die auf Menschenrechtsverletzungen im Kakaoanbau sowie auf die Schädigung der Regenwälder beim Aufbau von Plantagen hinweisen. Sie verlangen Auskunft von den großen Schokoladenunternehmen sowie auch teilweise von den Kakaohandelskonzernen. Darüber hinaus versuchen standardsetzende Unternehmen, transparente Wertschöpfungsketten aufzubauen.

Letztendlich haben diese Ansätze jedoch nur zu geringen Fortschritten geführt. Daher mehrten sich in den vergangenen Jahren die Stimmen auch innerhalb der Unternehmen, die ein Einschreiten des Gesetzgebers vorschlugen. Zuletzt forderten mehrere große Konzerne und ein Verband Ende 2021 gemeinsam mit Nichtregierungsorganisationen eine Regulierung auf EU-Ebene.¹⁰ Eben dies geschieht derzeit.

Grundlage gesetzlicher Bemühungen sowohl auf EU-Ebene als auch durch nationale Regierungen sind die im Jahr 2011 verabschiedeten UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte (Deutsches Global Compact Netzwerk 2014). Diese legen fest, dass Unternehmen nicht von Menschenrechtsverletzungen innerhalb ihrer Wertschöpfungsketten profitieren dürfen.

Zwar ist der Staat in erster Linie dafür verantwortlich, Menschenrechte durchzusetzen, doch wo dies nicht der Fall ist, müssen die Unternehmen handeln. Um allerdings feststellen zu können, ob es Menschenrechtsverletzungen gibt, müssen Unternehmen ihre Wertschöpfungskette kennen.

10 Siehe: <https://voicenetwerk.cc/wp-content/uploads/2019/12/Joint-position-paper-on-the-EUs-policy-and-regulatory-approach-to-cocoa.pdf> sowie <https://voicenetwerk.cc/2021/10/cocoa-coalition-outlines-proposals-for-ambitious-eu-legislation-to-benefit-farmers-and-the-environment>



Die OECD hat in ihren Leitsätzen für Unternehmen die Vorgaben der Vereinten Nationen übernommen (OECD 2011). Darüber hinaus hat die OECD für verschiedene Industriesektoren spezifische Leitfäden verfasst, darunter einen für den Agrarsektor. In diesem Leitfaden wurde der Begriff Lieferkette präzisiert:

Der Begriff „landwirtschaftliche Lieferketten“ bezieht sich auf das System, das alle Tätigkeiten, Organisationen, Akteure, Technologien, Informationen, Ressourcen und Dienstleistungen umfasst, die bei der Produktion von Agrarprodukten und Nahrungsmitteln für Konsumgütermärkte eine Rolle spielen. Der Begriff deckt die vor- und nachgelagerten Bereiche der Landwirtschaft ab – von der Bereitstellung landwirtschaftlicher Vorleistungen (wie Saatgut, Düngemittel, Tierfutter, Arzneimittel oder Ausrüstung) bis hin zu Produktion, Nacherntebehandlung, Verarbeitung, Transport, Marketing, Vertrieb und Verkauf. Außerdem schließt er Unterstützungsleistungen wie landwirtschaftliche Beratungsdienste, Forschung und Entwicklung sowie Marktinformationen ein. Landwirtschaftliche Lieferketten umfassen somit eine große Bandbreite an Unternehmen, die von landwirtschaftlichen Kleinbetrieben, landwirtschaftlichen Verbänden, Genossenschaften und Start-ups über multinationale Unternehmen – durch Muttergesellschaften oder lokale Tochtergesellschaften – bis hin zu staatseigenen Unternehmen und Fonds sowie privaten Finanzakteuren und Stiftungen reichen. (OECD 2016: 20)

Somit können Unternehmen des Schokoladensektors ihrer Verantwortung letztendlich nur dann gerecht werden, wenn sie die Kette bis zu den Bäuer:innen zurückverfolgen können. Erst diese Kenntnis ermöglicht eine umfassende Risikoanalyse (Hütz-Adams 2021).

Die Bundesregierung hat in ihrem „Gesetz über die unternehmerischen Sorgfaltspflichten in Lieferketten“ die Prinzipien der Vereinten Nationen teilweise übernommen. Allerdings fällt das deutsche Gesetz an einigen Stellen hinter den Vorgaben der UN zurück. Nach deutscher Gesetzgebung müssen ab dem Jahr 2023 nur Unternehmen mit mehr als 3.000 Beschäftigten und ab 2024 Unternehmen mit mehr als 1.000 Beschäftigten aktiv werden – die Leitlinien der Vereinten Nationen dagegen sagen, dass alle Unternehmen, die potenziell Risiken in der Lieferkette aufweisen, handeln müssen.

Dennoch werden weite Teile des Schokoladenmarktes unter diese Regulierung fallen, da der größte Teil der Schokoladenproduktion von Großkonzernen durchgeführt und anschließend von Supermärkten verkauft wird. Fast alle wichtigen Schokolade produzierenden Unternehmen haben mehr als 1.000 Beschäftigte, Gleiches gilt für alle großen Supermarktketten. Somit fällt der größte Teil der Schokoladenproduktion und damit verbunden des Kakaoanbaus für den deutschen Markt unter die Rechtsprechung.

Die EU bereitet derzeit ein Gesetz zur Verantwortung von Unternehmen für ihre Lieferketten vor, das seit Februar 2022 als Entwurf vorliegt. In diesem Entwurf wird die Schwelle bei 500 Beschäftigten für Unternehmen angesetzt; in Risikobranchen, und dazu zählt der gesamte Agrarsektor, bei 250 Beschäftigten (EU-Kommission 2022). Es bleibt abzuwarten, ob dies im Gesetzgebungsprozess noch verändert wird.

Weiterer Druck hin zu mehr Transparenz in der Lieferkette kommt durch die geplante EU-Gesetzgebung, die die Entwaldung in Lieferketten von in der EU verkauften Produkten unterbinden soll. Hier liegt seit Ende 2021 ein Entwurf vor, in dem Kakao ausdrücklich als Risikoprodukt genannt wird. Wird die Gesetzgebung wie derzeit geplant beschlossen, könnte dies dazu führen, dass demnächst nur noch Kakao aus bekannter Herkunft in die EU importiert werden darf (Europäische Kommission 2021a).

Verschiedene Methoden der Rückverfolgbarkeit

Umstritten ist, wie Rückverfolgbarkeit von Kakao definiert wird. Das Vorgehen der großen standardsetzenden Organisationen, und hier insbesondere der Rainforest Alliance und von Fairtrade, sah lange Zeit so aus, dass Kooperativen und auch organisierte Produzentengemeinschaften gewisse Standards beachteten und deren Einhaltung im Rahmen von Audits kontrolliert wurde. Die Kooperativen und Gemeinschaften verfügen über Verzeichnisse ihrer Mitglieder. Diese Art der Kontrolle geriet allerdings wiederholt in die Schlagzeilen, da nicht immer nachzuvollziehen ist, ob der so gehandelte Kakao auch tatsächlich von den Mitgliedern kommt. Diese können beispielsweise Kakao anderswo einkaufen und unter die eigene Ernte mischen oder aber in Naturschutzgebieten zusätzlich zu den angemeldeten Flächen illegale Plantagen bewirtschaften.

Wesentlich stringenter sind Kontrollen, wenn sie am Beginn der Kette ansetzen. Als erster Schritt werden dabei die von den Bäuer:innen bewirtschafteten Flächen mit GPS lokalisiert und anschließend vermessen. Dann lässt sich beispielsweise feststellen, ob eine Familie deutlich mehr Kakao verkauft, als auf der offiziell zur Plantage gehörenden Fläche überhaupt produziert werden kann, was ein Hinweis auf versteckte Flächen etwa in Naturschutzgebieten oder auf Kakao aus anderen Quellen sein könnte. Viele der großen Konzerne setzen angesichts der kommenden Gesetze auf die exakte Lokalisierung der Plantagen und deren Vermessung. Darauf aufbauend werden Register angelegt, in denen alle Bäuer:innen der Lieferkette erfasst werden. Berichten von Unternehmen zufolge wurden in Westafrika in den vergangenen Jahren mindestens eine Million Plantagen vermessen. Der gesamte Prozess ist allerdings undurchsichtig, da die Unternehmen die Daten zu den erfassten Plantagen nicht veröffentlichen. Die Regierungen der Côte d'Ivoire und von Ghana sind daher derzeit dabei, eigene Plantagenregister anzulegen, in Kamerun wird ein solcher Prozess vorbereitet.

Aufgrund der auch in Ecuador vorhandenen menschenrechtlichen Risiken (Hütz-Adams 2021) in der Wertschöpfungskette und Risiken bei der Entwaldung sollten die Produzent:innen bzw. deren Organisationen ebenfalls ins Auge fassen, Flächen zu lokalisieren und zu vermessen. Letztendlich wird dies in wenigen Jahren höchstwahrscheinlich notwendig sein, um überhaupt noch auf dem europäischen Markt agieren zu können.

Die weitere Transparenz in der Wertschöpfungskette kann über verschiedene Wege aufgebaut werden. Eine relativ einfache Methode ist, nummerierte Säcke an Bäuer:innen auszugeben, die wiederum an spezifische Zwischenhändler oder die Kooperative gehen.



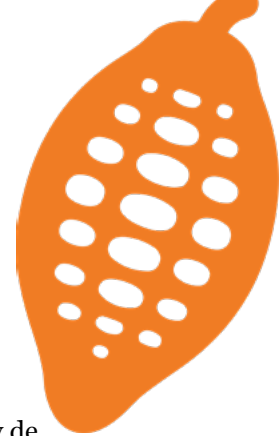
Mithilfe der Nummern lässt sich der weitere Weg des Kakaos nachverfolgen. Ähnliches ist möglich mit eindeutig zuzuordnenden Plomben an den Säcken.

Die Dokumentation des Weges der Kakaobohnen kann auf Papier erfolgen, über elektronisch erfasste Tabellen oder auch über Blockchain. Die Informationen aus den Lieferketten sind dann zumindest bis zu den Vermahlungsfabriken nachvollziehbar.

Eine neuere Methode, die auch am Ende der Lieferkette durchgeführt werden kann, ist die Isotopenanalyse. Sie nutzt die Tatsache, dass jede geografische Region einen einzigartigen Abdruck in den dort angebauten Gütern hinterlässt. So können unter Zuhilfenahme chemischer Prozesse Rückschlüsse auf die Anbauregion der untersuchten Kakaobohne gezogen werden, sogar bis zur Plantage. Um diese Art der Rückverfolgung großflächig einzusetzen, ist jedoch eine Datenbank nötig, in der Proben aus verschiedenen Regionen gesammelt und zur Verfügung gestellt werden. Solch eine Datenbank wird aktuell von World Forest ID aufgebaut, wobei die Anzahl an verfügbaren Datensätzen aktuell noch sehr gering ist (World Forest ID 2021). Die Methode eignet sich auch dann, wenn Kakao aus verschiedenen Regionen gemischt wird, was grundsätzlich die Rückverfolgung bis zum Ursprung erschwert. Was jedoch nicht nachgeprüft werden kann, ist, ob der Anbau mit Menschenrechtsverletzungen oder unökologischen Anbaumethoden erfolgte. Hier müssen die Verarbeiter Garantie für die nachgelagerte Kette übernehmen.

Teilweise gehen Hersteller von Spezialitätenschokoladen noch einen Schritt weiter und verarbeiten Kakao, bei dem der Weg der Bohnen von der Plantage bis zur Schokoladentafel nachvollziehbar ist („Bean to Bar“).

4 Der Markt in Ecuador



4.1 Verbände und Rolle der Kooperativen

Verschiedene Verbände und Zusammenschlüsse vertreten die Beteiligten im Kakaosektor. Hauptsächlich große Plantagen haben sich in der Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma (APROCAFA) zusammengeschlossen. Diese konzentriert sich auf den Informationsaustausch und die Vermarktung von CCN 51. Darüber hinaus wird an technischen Innovationen für einen effizienteren Anbau geforscht. Davon profitieren teilweise auch die Kleinbäuer:innen, die rund um die großen Plantagen arbeiten. Die Exporteure von Kakao sind in der Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador (ANECACAO) organisiert, einer auf nationaler und internationaler Ebene sehr aktiven Organisation (Wiegel et al. 2020: 3).

Darüber hinaus existieren weitere Zusammenschlüsse von Kooperativen wie beispielsweise UNOCACE (Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador), der nach eigenen Angaben rund 1.900 Bäuer:innen angehören.¹¹

Allerdings ist bislang nur ein kleiner Teil der Bäuer:innen, Schätzungen zufolge weniger als 20 Prozent, in Kooperativen organisiert und viele dieser Organisationen sind darüber hinaus relativ schwach. Dies gibt den Zwischenhändlern eine verhältnismäßig starke Position auf dem Markt und erschwert die Nachverfolgung der Herkunft von Kakao sowie die Einhaltung von Qualitätsstandards (Wiegel et al. 2020: 3).

Drei Kleinproduzenten-Organisationen aus Ecuador haben sich 2021 der Asociación Latinoamericana de Organizaciones de Pequeños Productores de Cacao (ALCACAO) angeschlossen. Diese kontinentale Dachorganisation setzt sich für gerechte Löhne ein, möchte aber auch die Mitglieder bei der Verbesserung der Produktion unterstützen.¹²

Ebenfalls für den Sektor von Bedeutung ist das Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), das zu besseren Pflanzenvarianten forscht und den Wissenstransfer hin zu den Produzenten gestalten soll.

Während die großen Plantagen und die Exporteure über schlagkräftige Verbände verfügen, ist der größte Teil der kakaoanbauenden Familien weiterhin nicht organisiert. Die überwiegende Mehrheit dieser Bäuer:innen besitzt Land, hat aber teilweise keinen ausreichenden Zugang zu Erzeugerdienstleistungen wie Krediten, technischer Unterstützung und Schulungen.

Viele wenden traditionelle Produktionsmethoden an und haben keinen oder nur wenig Zugang zu modernen Düngemitteln, Insektiziden oder Fungiziden, was ihre Erträge begrenzt. Andererseits gibt es zumindest in einigen Anbauregionen umfassende Dienstleistungen für den Kakaosektor (UNCTAD 2015: 11; USDA 2015: 3; Wiegel et al. 2020: 3).

¹¹ Siehe: <https://new.unocace.com/>

¹² Siehe: <https://alcacao.org/>. Aus Ecuador dabei sind: Unión Regional de Organizaciones Campesinas del Litoral (UROCAL), REDESCOPE und Unión de Organizaciones Campesinas de San Isidro (UOCASI).

4.2 Vermarktungsstruktur

Global gesehen dominiert eine Handvoll großer Konzerne den Handel mit Kakao. Dies gilt insbesondere für die Massenqualität. Unternehmen wie Barry Callebaut, Cargill und Olam kaufen den Kakao häufig bei Zwischenhändlern ein.

Die Preisgestaltung orientiert sich dabei am Kakaopreis an den Börsen in New York und London. Theoretisch sollten weite Teile des Anbaus in Ecuador anders sein, da 75 Prozent der Ernte als FFC gelten.

Da allerdings die Masse des Kakaos nicht mehr aus FFC besteht oder nicht als solcher gehandelt wird,¹³ wird das Gros des Kakaohandels in Ecuador über Strukturen abgewickelt, die denen in anderen Ländern ähnlich sind. Anders allerdings als in Westafrika gibt es einzelne große Plantagen. Doch der größte Teil des Kakaos stammt weiterhin von nicht organisierten oder von in Kooperativen organisierten Bäuer:innen. Diese vermarkten je nach Status den Kakao über die Zwischenhändler oder über ihre Kooperativen.

Auch in Ecuador sind Zwischenhändler sehr wichtige Akteure, da sie Ab-Hof-Preise für die Erzeuger:innen aushandeln und letztlich bestimmen, an wen der Kakao weiterverkauft wird. Die weitere Vermarktungskette hat großen Einfluss darauf, welche Preise sie bereit sind zu zahlen. Haben sie keinen direkten Absatz für hochwertigen FFC, mischen sie häufig Kakaosorten verschiedener Bäuer:innen und zahlen dabei nur einen niedrigen Preis für Standardware (UNCTAD 2015: 15).

Größere Händler kaufen dann entweder bei kleinen Zwischenhändlern oder auch bei mittelgroßen spezialisierten Großhändlern ein. Insbesondere auf der Kleinhändlerebene ist der Markt sehr unübersichtlich, Schätzungen zufolge gibt es rund 1.000 Zwischenhändler (Int. 8).

Die große Anzahl an Zwischenhändlern wirkt sich negativ auf die Qualität aus. Aufgrund der Konkurrenz kaufen sie, was sie finden können, unabhängig von der Qualität und teilweise auch nicht ausreichend fermentierten und getrockneten Kakao sowie, ohne auf die Rückverfolgung zu achten (Int. 1, 3, 5, 6, 8; Details zu aktuellen Entwicklungen der Sorten siehe Kapitel 3.1.4).

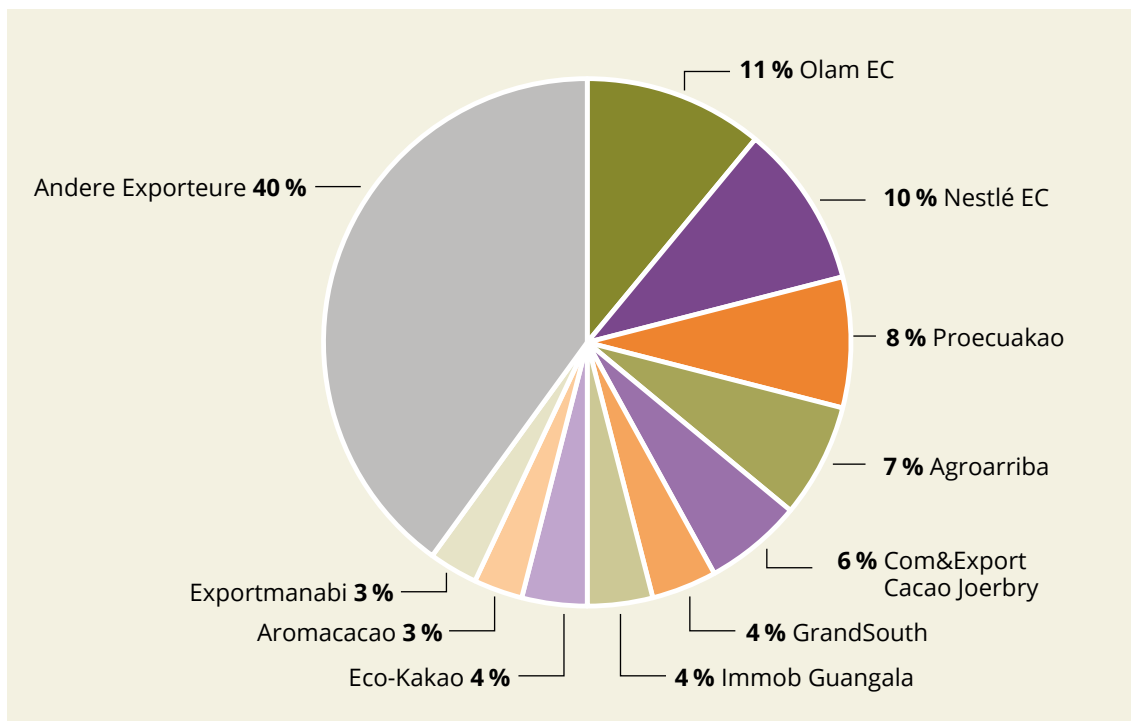
Unternehmen, die Kakao exportieren wollen, müssen zusätzlich zu den steuerlichen und zollamtlichen Verpflichtungen eine Reihe produktspezifischer Anforderungen erfüllen, zu denen unter anderem Rückverfolgbarkeit und Kontrolle der Qualität gehören.¹⁴ Dies macht es schwierig, mit kleinen Mengen als Exporteur am Markt Fuß zu fassen.

Kooperativen und Zwischenhändler wiederum verkaufen kleinere Mengen direkt an auf hochwertigen Kakao spezialisierte Exporteure bzw. Schokoladenhersteller. Das Gros der Ernte geht jedoch an Exporteure von Standardkakao, die teilweise Tochterunternehmen oder Teil großer multinationaler Unternehmen sind. Von dort aus geht es auf die internationalen Märkte (Wiegel et al. 2020: 5). Die größten Marktanteile haben Olam (elf Prozent), Nestlé (zehn Prozent) und Proecuakao (acht Prozent) (siehe Abbildung 3).

¹³ Ein Interviewpartner sagte: „Der Markt bestimmt, was FFC ist.“ (Int. 8)

¹⁴ Siehe: <https://www.agrocalidad.gob.ec/informacion-para-la-exportacion-de-cacao/>

Abbildung 3: TOP-10-Kakaoexporteure in Ecuador (Basis: FOB USD) – Januar bis April 2020



Quelle: El Productor – LML Consultores (2020)¹⁵

Viele größere Unternehmen, die in Ecuador FFC kaufen, beschäftigen Techniker:innen oder Kontrolleur:innen, um direkt mit den Kleinproduzent:innen (oder ihren Verbänden) zu interagieren und die Qualität zu gewährleisten (CORPEI 2014: 75).

In den vergangenen Jahren haben die großen multinationalen Unternehmen, vor allem Olam, Nestlé und ECOM, ihre Präsenz im Land deutlich ausgebaut. Sie suchen den direkten Kontakt zu den Bäuer:innen, um deren Kakao aufzukaufen. Sie sind sowohl an Kakaostandardqualität interessiert als auch an zertifiziertem und hochwertigem Kakao (Abbott et al. 2018: 199–200; Int. 1, 6).

Damit konkurrieren sie mit den bestehenden Strukturen und verdrängen Zwischenhändler vom Markt. Zugleich erhöht das ihre Fähigkeit, neben konventionellem Kakao auch FFC über transparente Wege zu handeln und dadurch ihre Position auf dem Markt als Lieferanten hochwertiger Ware für Edelschokolade zu stärken (Int. 1). Die Verdrängung der Zwischenhändler wurde jedoch von einigen Marktbeteiligten kritisch gesehen, da so neue Abhängigkeiten entstehen können (Int. 8 und 9).

Die Bereitschaft der großen Konzerne, ihr Engagement in Ecuador auszubauen, dürfte mit den politischen Entscheidungen in der Côte d'Ivoire und in Ghana noch zugenommen haben. Dort wird seit Beginn der Erntesaison 2020/21 ein „Living Income Differential“

¹⁵ Siehe: <https://elproductor.com/2020/06/top-10-exportadores-cacao-ecuador-ene-may-2020/>

(Mindesteinkommen-Aufschlag) von 400 US-Dollar je Tonne auf die Exportpreise aufgeschlagen. Dieser wird an die Bäuer:innen weitergereicht, um deren Einkommen zu erhöhen. Zwar haben die Konzerne teilweise Mittel und Wege gefunden, dies zu umgehen, dennoch macht es den Standardkakao aus Ecuador, verglichen mit der Ware aus Westafrika, preislich attraktiver.

Es gibt eine Tendenz zu einer stärkeren vertikalen Integration der Wertschöpfungskette, da es für die Industrie immer wichtiger wird, sich den Zugang zu differenzierten Primärprodukten zu sichern. So ist zu beobachten, dass sich die Zahl der Akteure auf dem Markt reduziert (Fountain/Hütz-Adams 2020). Mehrere der großen Handelsunternehmen für Kakao sind in den letzten Jahren vom Markt verschwunden, da sie sich aus dem Geschäft zurückgezogen haben und die Handelsgeschäfte von Wettbewerbern aufgekauft wurden (z. B. ADM, Armajaro, Continaf). Darüber hinaus gab es eine Vielzahl von Übernahmen und Akquisitionen, aus denen unter anderem der mittlerweile größte Kakaohändler auf dem Markt entstand, Barry Callebaut.

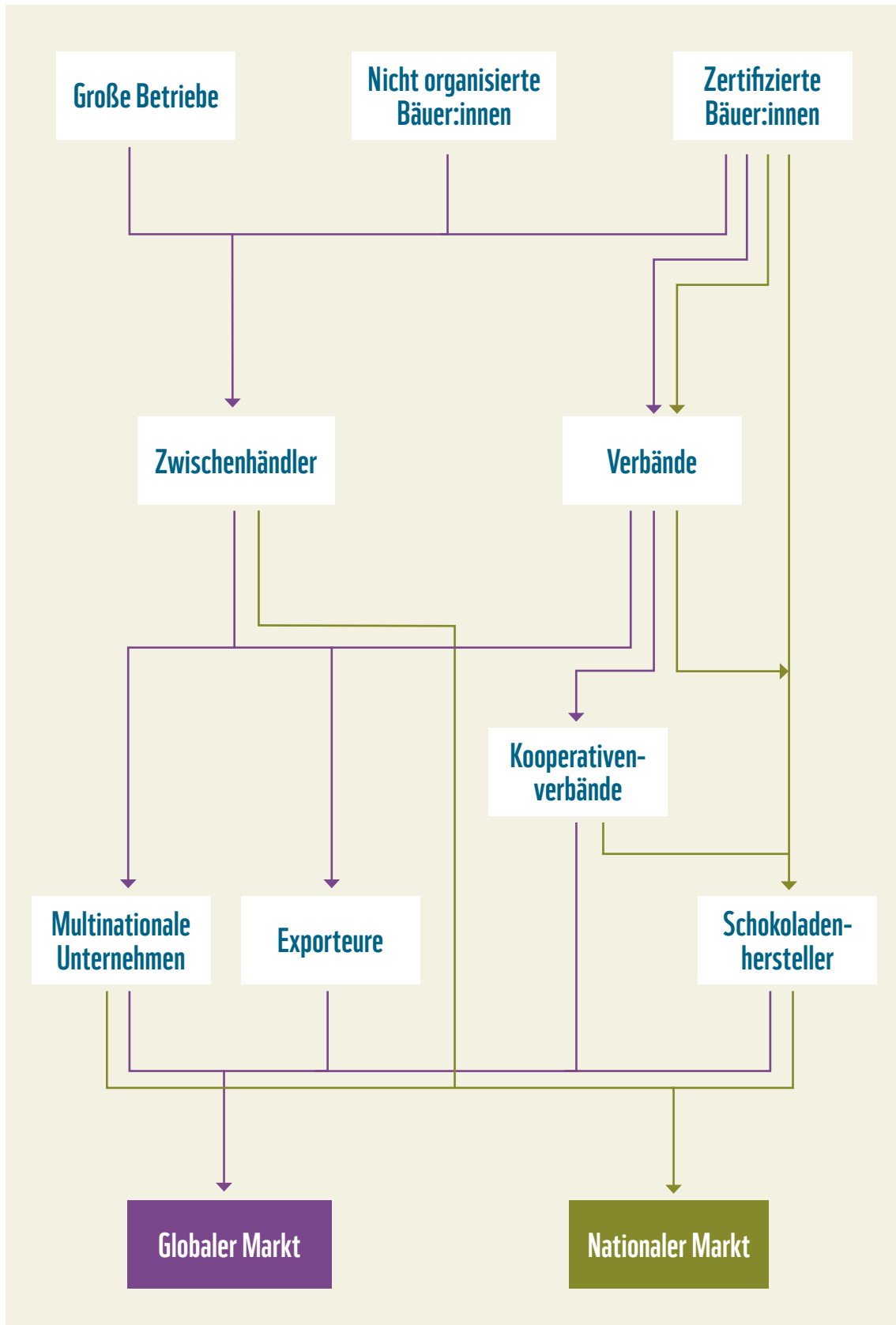
Die Signale auf dem Kakaomarkt sind widersprüchlich. Einzelne Unternehmen drängen verstärkt auf direkte Beziehungen zu den kakaoanbauenden Familien bzw. deren Organisationen. Alle großen mit Kakao handelnden Unternehmen erfassen derzeit in Westafrika Plantagen, die sie beliefern, und bieten den Schokoladenunternehmen an, über die genaue Herkunft des Kakaos Rechenschaft ablegen zu können. Unternehmen wie Nestlé, Mars und Mondelez haben angekündigt, schon bald den kompletten Weg der von ihnen verarbeiteten Schokolade nachvollziehbar zu machen (Fountain/Hütz-Adams 2020).

Gleichzeitig wird weiterhin ein erheblicher Teil des Kakaos über nicht nachvollziehbare Wege gehandelt. Das gilt insbesondere für Kakaobutter, die der Schokolade beigemischt wird.

Zusammengefasst läuft der Handel des Kakaos von den Bäuer:innen sowie von den großen Plantagen hauptsächlich über Zwischenhändler, teilweise auch über Kooperativen in mehreren Stufen zu den Exporteuren und multinationalen Firmen. Lediglich ein kleiner Teil der Ernte wird im Land weiterverarbeitet (Abbildung 4).



Abbildung 4: Die Wertschöpfungskette in Ecuador und ihre Akteure



Quelle: Wiegel et al. 2020: 5

4.3 Geringe Verarbeitung im Land

Zu Beginn der Reformprogramme 2007 gab es in Ecuador lediglich eine kleine Verarbeitungsindustrie für halbfertige Produkte (Kakaomasse, Paste, Butter und Pulver) und für fertige Schokoladenprodukte. Erstere besteht auch heute noch aus mittleren und kleinen Unternehmen, die halbverarbeitete Produkte hauptsächlich für den inländischen Verbrauch und die lateinamerikanischen Märkte herstellen (UNCTAD 2015: 12).

Das Unternehmen Cofin etwa verarbeitet Kakaobohnen zu Butter, Pulver und Kakaomasse für den nationalen Markt sowie für den Export, Chocolates la Universal verarbeitet Standardqualitäten (Abbott et al. 2018: 199).

Im Jahr 2019 gab es 25 Unternehmen, die in der Kakao-/Schokoladenverarbeitung tätig waren. Die Betriebe, davon 56 Prozent in der Provinz Pichincha und weitere 40 Prozent in Guayas, beschäftigten insgesamt 348 Personen. 64 Prozent der Arbeitsplätze befinden sich in den größeren und mittleren Unternehmen (CFN 2021: 8).

Es gibt eine Handvoll kleinerer Unternehmen, die hochwertige Schokolade (oft Zartbitter-, Bio- und/oder Single-Origin-Schokolade) herstellen, wie z. B. Pacari, Kallari, Caoni, Hoja Verde und República del Cacao.

Der größte Teil des Kakaos verlässt Ecuador jedoch weiterhin als unverarbeitete Bohnen; die Mengen, die im Land zu Zwischenprodukten (Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver) weiterverarbeitet und dann exportiert werden, sind gering (Tabelle 10).



Tabelle 10: Zusammensetzung der Kakaoexporte Ecuadors

(In Tonnen)	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Produktion Bohnen	160.500	198.000	191.500	234.000	261.000	232.000	300.000	286.600	322.100	341.900	350.000
Export Bohnen	133.316	162.951	165.412	196.764	234.747	207.152	287.584	287.584	313.677	306.081	
Export Kakakomasse	6.128	6.303	7.642	8.689	9.710	11.007	8.261	k.A.	k.A.	k.A.	
Export Kakakopulver	5.338	8.212	6.264	7.020	6.639	5.793	4.846	5.454	6.671	4.497	
Export Kakakobutter	5.931	7.372	6.679	6.467	4.583	5.118	4.817	6.273	5.114	5.105	
Export Schokolade	1.045	1.603	1.280	1.647	1.325	1.697	1.609	1.941	1.932	1.059	
Import Bohnen	k.A.	k.A.	3	23	k.A.	31	30	60	90	2	
Import Kakakomasse	k.A.	20	1	90	52	21	1	7	1	2	
Import Kakakopulver	15	82	22	100	28	30	34	48	237	495	
Import Kakakobutter	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	9	
Import Schokolade	5.535	6.080	6.802	7.179	6.911	5.678	6.432	7.941	8.919	6.834	

Quelle: ICCO, QBCS, diverse Jahrgänge

Daran hat sich auch in den letzten Jahren kaum etwas geändert, die Verarbeitungskapazitäten sind weitgehend konstant auf niedrigem Niveau geblieben. Die Exportmengen von Schokolade bewegen sich ebenfalls auf einem sehr niedrigen Niveau, während Schokolade in weit größerem Umfang importiert als exportiert wird.

Zusammenfassend belegen die Daten ein konstantes Wachstum der Produktion und des Exports von Kakaobohnen, ohne dass dies zu signifikanten Erhöhungen der Weiterverarbeitung im Land geführt hat. Dies unterscheidet Ecuador deutlich von den westafrikanischen Ländern, in denen die ersten Verarbeitungsstufen zu Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver ausgebaut wurden, sowie von der Entwicklung in Indonesien, wo große Verarbeitungskapazitäten aufgebaut wurden, sodass das Land bei stark rückläufigem Anbau mittlerweile Kakao importieren muss, um die Maschinen auslasten zu können (ICCO 2022).

Verglichen mit der Côte d'Ivoire, Indonesien, Ghana, Brasilien, Kamerun, Peru und Mexiko ist der Prozentsatz des im Lande verarbeiteten Kakaos in Ecuador sehr niedrig (Tabelle 11). Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass die großen kakaoproduzierenden Länder die ersten Verarbeitungsstufen der Vermahlung der Kakaobohnen zu Kakaomasse und teilweise auch die Pressung der Butter aus der Kakaomasse durchführen, wobei als zweites Produkt neben der Butter noch Kakaopulver anfällt. Auf dieser Verarbeitungsstufe gibt es seit vielen Jahren Überkapazitäten und die Gewinnmargen sind sehr niedrig (Hütz-Adams et al. 2016).

Tabelle 11: Vermahlung von Kakao 2021/22 in 1.000 Tonnen (Prognosen)

Land	Menge
Côte d'Ivoire	630
Niederlande	628
Indonesien	495
Deutschland	480
USA	400
Malaysia	350
Ghana	330
Brasilien	245
Frankreich	140
Türkei	125
Kanada	110
Spanien	100
Belgien	100
Singapur	97
Großbritannien	93
Italien	85
Russland	72
Peru	66
Kamerun	62
Mexiko	61
Schweiz	53
Japan	50
Kolumbien	45
Ecuador	35

Quelle: ICCO 2022

vor einigen Jahren in Frankreich eine neue Fabrik, um den wachsenden Bedarf an hochwertiger Schokoladenmasse sowie biozertifizierten Vorprodukten zu decken.¹⁶ Barry Callebaut stellt dunkle Schokoladen nach speziellen Wünschen von Chocolatiers her.¹⁷ Auch Olam, der dritte im Bunde der größten Kakaoverarbeiter, bietet verschiedenste Qualitäten an und wirbt über ein Tochterunternehmen unter anderem für Kakao, der von Indigenen in Ecuador produziert wurde.¹⁸

Ein erheblicher Teil höherwertiger Kakaobohnen wird unter Kakao schlechterer Qualität gemischt, um so der hergestellten Schokolade mehr Geschmack oder ein spezifisches Aroma zu verleihen.

16 Siehe: <https://www.confectionerynews.com/Article/2014/03/21/Cargill-invests-14m-in-speciality-cocoa-liquors-to-meet-growing-premium-demand>

17 Siehe: <https://www.cacao-barry.com/de-DE/schokolade-innovation-know-how/weshalb-or-noir>

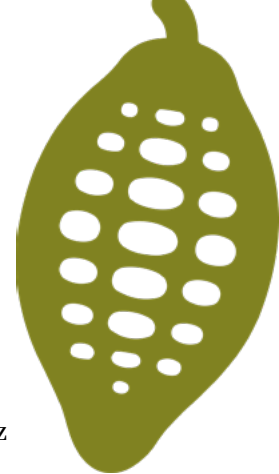
18 Siehe: <https://twentydegreescacao.com/cayapas/>

4.4 Intransparenter Markt für „Edel“-Schokolade

Die unklaren Definitionen haben dazu geführt, dass der Markt für „Edel-Schokolade“ sehr unübersichtlich ist und Standards sowie aussagekräftige Daten zu Edelkakao fehlen.

Fest umrissene Definitionen fehlen somit nicht nur für den Anbau, sondern auch für die Verarbeitung und die Vermarktung von FFC. Die Bandbreite bei der Herstellung von Schokolade ist sehr groß. Sie reicht von der Verarbeitung mit kleinsten Maschinen durch Manufakturen, die alle Schritte selbst durchführen („Bean to Bar“), bis hin zu den großen, global operierenden Unternehmen, die mit Kakao handeln und diesen weiterverarbeiten.

Alle multinationalen Konzerne haben auch Kakao bzw. aus Kakao hergestellte Zwischenprodukte im Angebot, die aus FFC-Bohnen hergestellt wurden. Selbst viele kleine Chocolatiers, die mit der Herkunft ihrer Bohnen aus spezifischer Herkunft werben, beziehen ihre fertige Schokoladenmasse von Unternehmen, die auf den ersten Blick niemand mit hochwertigem Kakao in Verbindung bringen würde. Das Unternehmen Cargill beispielsweise, einer der größten Kakaoverarbeiter der Welt, errichtete



4.5 Verfügbare Mengen von FFC auf dem Weltmarkt

Die ICCO veröffentlicht regelmäßig, wie viel Prozent der Ernte eines Landes als FFC gelten dürfen. Nach der letzten Festlegung im Dezember 2020 wird der Kakao aus 18 Staaten ganz oder teilweise als FFC anerkannt, in Ecuador bestehen laut dieser Einteilung 75 Prozent der gesamten Kakaoexporte aus Edelkakao (Tabelle 12).

Diese Einstufung durch die ICCO ist für Ecuador sehr wertvoll, da Kakaohändler damit werben können, dass der größte Teil des im Land gehandelten Kakaos als FFC bewertet sei. Die Verarbeiter wiederum können für einen großen Teil der aus ecuadorianischem Kakao hergestellten Endprodukte sagen, dass es sich um Schokolade aus Edelkakao handle. Dies kann zu höheren Preisen entlang der Wertschöpfungskette führen, insbesondere in den nachgelagerten Stufen.

Auf den ersten Blick ist die Menge an FFC-Kakao auf dem Weltmarkt massiv gestiegen. Mittlerweile lassen sich die Zahlen der ICCO hochrechnen auf eine Erntemenge von rund 730.000 Tonnen, etwa 14 Prozent der globalen Kakaoernte von etwas über fünf Millionen Tonnen (Tabelle 12).

Tabelle 12: FFC-produzierende Länder und Produktionsmengen

Land	ICCO-Council (Dezember 2020 (1))	Produktion 2020/21 (2)	Davon Tonnen FFC (3)
Brasilien	100 %	180.000	180.000
Kolumbien	95 %	65.000	61.750
Costa Rica	100 %	800	800
Dominica	100 %	1.000	1.000
Dominikanische Republik	60 %	75.000	45.000
Ecuador	75 %	350.000	262.500
Grenada	100 %	500	500
Guatemala	75 %	500	375
Haiti	4 %	4.000	160
Indonesien	10 %	200.000	20.000
Jamaica	100 %	500	500
Madagascar	100 %	14.000	14.000
Nicaragua	80 %	7.000	5.600
Panama	50 %	1.000	500
Papua-Neuguinea	70 %	38.000	26.600
Peru	75 %	150.000	112.500
St. Lucia	100 %	100	100
Trinidad und Tobago	100 %	500	500
Gesamt			732.385

(1) <https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>

(2) Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics Volume XLVII No. 3, Cocoa Year 2020/21

(3) eigene Berechnung

Eine Gegenüberstellung der Quoten angeblicher FFC-Bohnen laut ICCO mit den tatsächlich als FFC exportierten Kakaomengen kam, basierend auf Zahlen aus dem Jahr 2014, zu dem Ergebnis, dass in vielen Ländern nur ein relativ kleiner und manchmal sogar nur ein verschwindend kleiner Teil der Gesamternte als FFC vermarktet wurde (Abbott et al. 2018: 19–20). Dies kann zum einen daran liegen, dass die den Kakao kaufenden Unternehmen nicht bereit sind, Aufschläge für FFC zu zahlen und der Kakao von den Produzenten daher als Standardware und damit auch zum Preis von Standardkakao verkauft werden muss. Ein anderer möglicher Grund ist, dass die Prozentangaben der ICCO nicht stimmen. Dies ist beispielsweise in Ecuador der Fall, wo der reale Anteil von FFC an der Gesamternte weit unter den angegebenen 75 Prozent liegt (Details siehe Kapitel 4.2).

Brasilien ist ein weiterer Sonderfall, da dort nach den Statistiken der ICCO zwar die zweitgrößte Menge von FFC nach Ecuador geerntet wird, das Land jedoch seit vielen Jahren nur noch sehr geringe Mengen Kakao exportiert. Meist muss sogar noch Kakao importiert werden, um die lokale Nachfrage zu decken (Hütz-Adams et al. 2016; siehe Kapitel 2.9).

4.6 Wichtigste Abnahmeländer

Die Handelswege des ecuadorianischen Kakaos haben sich in den letzten zehn Jahren massiv verändert. Indonesien hat die Vereinigten Staaten von Platz eins der Abnahmeländer verdrängt, dann folgen die Niederlande, Malaysia, Mexiko, Deutschland, die Schweiz und Belgien; der Absatz nach China und Japan wächst. Bemerkenswert ist die Zunahme der Exporte nach Indonesien und Malaysia von nahezu null auf mehr als ein Drittel der Exporte Ecuadors (siehe Tabelle 13). Beide Staaten sind darauf spezialisiert, möglichst preiswert Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver herzustellen, nicht jedoch Rohstoffe für FFC-basierte Schokolade.

Tabelle 13: Abnahmeländer ecuadorianischen Kakaos

(In Tonnen)	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19
Indonesien	k. A.	100	2.653	11.358	4.303	9.973	28.795	53.663	71.908
USA	53.926	73.156	57.134	79.613	106.347	53.361	70.885	35.933	60.476
Niederlande	18.050	19.021	15.401	26.280	25.360	33.937	29.608	30.601	38.800
Malaysia	k. A.	11.759	20.422	8.600	12.103	22.086	37.642	40.959	32.079
Mexiko	20.005	16.931	21.092	20.167	20.526	19.333	28.943	21.025	24.202
Deutschland	15.185	19.096	15.629	10.804	11.406	12.565	16.262	12.725	14.992
Schweiz	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	10.007	10.881	11.084
Belgien	10.035	2.809	6.942	11.968	10.685	5.706	10.305	8.947	10.076
China	775	6.029	3.000	4.152	5.553	5.678	6.204	11.459	8.465
Japan	3.602	3.655	3.042	2.721	3.480	4.158	6.334	7.870	8.228

Quelle: ICCO, QBCS, diverse Jahrgänge



4.7 Preise

4.7.1 Kaum Differenz zum Weltmarktpreis

Nicht nur die Warenströme zeigen, dass sich die Grundlagen auf dem ecuadorianischen Markt verändert haben, sondern auch die erzielten Exportpreise für Kakao. Die Statistiken der ecuadorianischen Regierung belegen, dass die Exportpreise in den letzten Jahren nicht deutlich über den Weltmarktpreisen lagen. Diese werden wiederum auf Basis des an den Börsen gehandelten Standardkakaos, der hauptsächlich westafrikanischer Herkunft ist, berechnet.

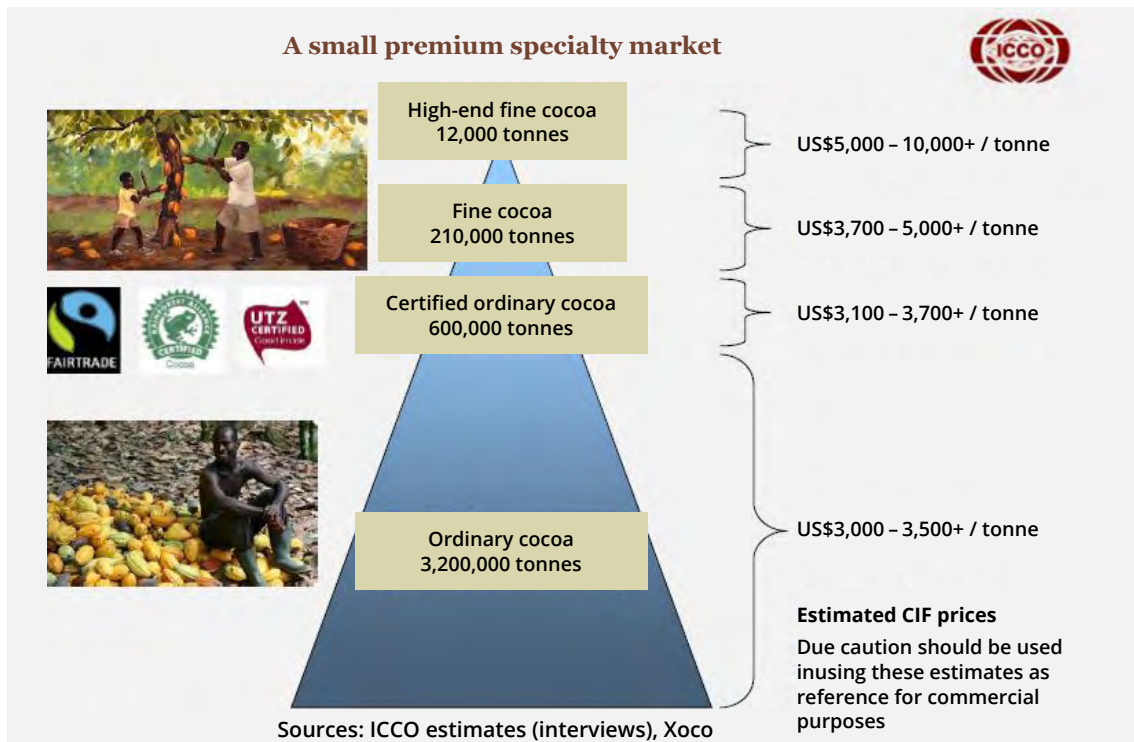
Die Zentralbank Ecuadors gibt als durchschnittlichen Wert je Tonne exportierten Kakaos sowie der (sehr geringen Mengen) Halbfabrikate, die aus Kakao hergestellt wurden, für das Jahr 2020 2.672 US-Dollar an (Banco Central del Ecuador 2021: 7). Dies liegt nahezu exakt auf der Höhe des von der ICCO als Durchschnittswert für die Saison 2019/20 (2.398 US-Dollar) sowie 2020/21 (2.403 US-Dollar) angegebenen Preises für Standardkakao (ICCO 2022: Tabelle 1).

Die deutschen Importstatistiken weisen in eine ähnliche Richtung. Im Jahr 2020 wurden 17.565 Tonnen Kakao aus Ecuador direkt nach Deutschland importiert (Kakaoverein 2021: 52). Der Importpreis für ecuadorianischen Kakao im Jahr 2020 lag mit durchschnittlich 2.496 Euro pro Tonne nur unwesentlich über dem Preis des Kakaos aus der Côte d'Ivoire (2.407 Euro) und aus Ghana (2.486 Euro). Kakao aus Peru erzielte mit 2.482 Euro ebenfalls kaum mehr als Ware aus Westafrika. Lediglich zu Nigeria (2.233 Euro) und Kamerun (2.163 Euro), deren Kakao oft von schlechter Qualität ist, gibt es einen größeren Preisabstand; doch auch dieser ist wesentlich kleiner, als zu vermuten wäre. Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass nach den Angaben des Statistischen Bundesamtes deutsche Abnehmer für Kakao aus Ecuador keinen signifikanten Qualitätsaufschlag zahlen. Dies ist bei Anbauländern, die für hohe Qualitäten bekannt sind, ganz anders. Panama (3.634 Euro), Costa Rica (3.544 Euro) und Grenada (3.519 Euro) erzielen wesentlich höhere Preise als Ecuador (Kakaoverein 2021: 58).

4.7.2 Geschmack und Preis von FCC

Es gibt keine Übersicht darüber, zu welchen Preisen FCC-Bohnen gehandelt werden oder wie die Preisstruktur des Gesamtmarktes ausgestaltet ist. Da Edelkakao nur in kleinen Mengen und nicht an der Börse gehandelt wird, liegt der Preis letztlich oft am Verhandlungsgeschick der Bäuer:innen. Angesichts des großen Angebots von Kakao, der als FCC deklariert ist, hat die ICCO in einer Aufstellung von 2016 zwischen verschiedenen Qualitäten von FCC unterschieden. Ob von den höheren Preisen für Edelkakao jedoch auch die Bäuer:innen profitieren oder ob der Gewinn in den Zwischenhandelsstufen anfällt, lässt sich nicht eindeutig sagen (Abbott et al. 2018: 18, Fußnote 4). Bei der Interpretation der Zahlen muss berücksichtigt werden, dass der in der Erntesaison 2015/16 anhand der Börsennotierung errechnete Durchschnittspreis für Standardkakao bei 3.093 US-Dollar lag und damit deutlich höher als der Durchschnittspreis in der Saison 2020/21 von 2.403 US-Dollar (ICCO 2022: Tabelle 1).

Abbildung 5: Von Schokoladenherstellern bezahlte Preise für Kakao



Quelle: <https://www.confectionerynews.com/Article/2016/05/10/Everything-you-need-to-know-about-fine-flavor-cocoa>

Darüber hinaus ist zu beachten, dass dies nicht die Preise sind, die die Bäuer:innen erzielen. Es wurde hochgerechnet, was Schokoladenproduzenten am Ende der Vermarktungskette für den FFC-Kakao bezahlen, und mit dem Weltmarktpreis für Standardkakao verglichen. Ob die Bäuer:innen überhaupt mehr Geld für FFC erhalten, hängt somit davon ab, ob sie in der Lage sind, höhere Preise bei den Aufkäufern durchzusetzen. Möglich ist auch, dass der gesamte oder größte Teil des Zuschlags für die FFC-Bohnen in den Zwischenhandelsstufen und bei den Verarbeitern verbleibt (Abbott et al. 2018: 18, Fußnote 4).

4.7.3 Lukrative Marktnischen

In Befragungen von Marktbeteiligten wurde 2016 festgestellt, dass der Aufpreis für FFC aus Sicht der Organisationen der Bäuer:innen sowie von Nichtregierungsorganisationen generell zu gering ist. Erst wenn weitere Prämien hinzukommen (z. B. Bio-, Single-Origin- oder Fairtrade-Prämien), ändert sich das Bild (Hütz-Adams et al. 2016).

Neuere Studien bestätigen den geringen Anteil von FFC, der am Markt signifikant höhere Preise erzielt. Eine Analyse der gesamten Struktur in Ecuador zeigt, dass bei allen Schwankungen der letzten Jahre ein Trend eindeutig ist: Der Anteil von als FFC mit deutlichen Preisauflagen gehandeltem Kakao lag zuletzt nur bei knapp fünf Prozent, der Anteil von sehr hochwertigem Kakao mit hohen Preisauflagen sogar nur bei einem Prozent der Exporte. Hinzu kommen noch bis zu 21 Prozent, für die zumindest ein Aufpreis über Prämien für Zertifizierungen gezahlt wird. Diese Prämien sind allerdings, außer bei der Kombination von Fairtrade und Bio, nicht sehr hoch (Wiegel et al. 2020: 5; zu Zertifizierungen siehe Kapitel 3.4.4).



Die Exportdaten legen somit den Schluss nahe, dass der größte Teil des Kakaos, der offiziell als FFC gilt, zum Preis von konventionellem Kakao gehandelt wird. Von dem noch vorhandenen FFC wird wiederum ein erheblicher Teil ebenfalls zu einem Preis, der sich kaum von dem von Standardkakao unterscheidet, gehandelt, da niemand bereit ist, höhere Preise zu zahlen.

Der Anreiz für viele Produzenten, FFC anzubauen, liegt in einem höheren Preis, der zumindest potenziell zu erzielen ist. Funktioniert diese Kette, wird für FFC deutlich mehr, manchmal das Mehrfache dessen bezahlt, was Standardkakao erzielt. Derzeit pendelt der Preis für Konsumkakao an den Börsen um die 2.500 US-Dollar je Tonne. Bestimmte FFC-Provenienzen erzielen mehr als 4.000 US-Dollar, kleine Mengen noch deutlich mehr. Dies trifft allerdings nicht für die Masse dessen zu, was als FFC eingestuft wird.

Für kleinere Mengen FFC wurden auch in Ecuador wesentlich höhere Preise aufgerufen. Zum Marktpreis hinzu kamen für kleine Mengen beispielsweise Prämienzahlungen von 30 bis 40 Prozent, wenn bestimmte Qualitätsstandards und gute Fermentationsverfahren angewandt wurden. Auch in den Fällen, in denen es direkten Handel zwischen Schokoladenunternehmen und den Erzeugergenossenschaften gab, wurden teilweise deutlich höhere Preise erzielt (FAO/IICA 2008: 111; CORPEI 2014: 34).

Im Rahmen der für diese Studie geführten Interviews und der Datenrecherche im Internet wurden Preise zusammengetragen, die für ecuadorianischen FFC gezahlt werden. Die meisten Gesprächspartner:innen wollten allerdings weder über Preise noch über Mengen reden, sodass dies nur ein kleiner Ausschnitt des Marktgeschehens ist (Tabelle 14).

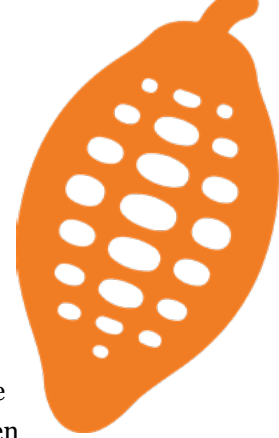
Insbesondere fällt auf, dass kein/e Gesprächspartner:in einräumte, FFC-Bohnen zu Preisen zu beziehen, die ungefähr auf der Höhe von Standardkakao liegen. Das muss aber im großen Umfang der Fall sein, da sich der Durchschnittsexportpreis Ecuadors sowie der durchschnittliche Importpreis Deutschlands sonst nicht erklären lassen.

Tabelle 14: Gezahlte Preise für Kakao aus Ecuador

Quelle	Preis in USD je Tonne	Menge in Tonnen	Herkunft/Anmerkung
Banco Central del Ecuador: durchschnittlicher Exportpreis	2.672		
Kakaoverein: Importpreis Deutschland	2.800 (1)	17.565	
ICCO (2020/21) – Durchschnitt	2.403		
Einkauf in Ecuador			
Interview 2	4.300	k. A.	
Int. 2 (andere Region)	> 6.000	k. A.	
Int. 5	5.000	k. A.	
Int. 6 – Costa Esmeraldas	6.000–7.000	90	
Int. 7	3.500	k. A.	
Dandelion Chocolate (2018)	6.870	13	Camino Verde
Dandelion Chocolate (2018)	8.180	6,1	Costa Esmeraldas
Askinosie (2019)	4.290	k. A.	
To'ak Chocolate Grand Cru	13.228	k. A.	Unternehmen kauft nasse Bohnen und fermentiert selbst
To'ak Chocolate First Cru	6.614	k. A.	Unternehmen kauft nasse Bohnen und fermentiert selbst
To'ak Chocolate Second Cru	5.291	k. A.	Unternehmen kauft nasse Bohnen und fermentiert selbst
Int. 3: Aufpreis zum Weltmarktpreis	200–300	Durchschnitt	
Taza Chocolate	2.800	k. A.	Edelkakao, aber kein Einkauf in Ecuador
Uncommon Cacao	2.510	k. A.	An Farmer, Herkunft unbekannt
Uncommon Cacao	6.010	k. A.	An Exporteure, Herkunft unbekannt
Theo Chocolate (2020)	3.296	k. A.	Herkunft unbekannt

(1) 2.496 Euro ergeben im Jahresdurchschnitt rund 2.800 US-Dollar, Umrechnung und Kalkulation basierend auf https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/procedures-guidelines-tenders/information-contractors-and-beneficiaries/exchange-rate-infoeuro_de

Quellen: Banco Central del Ecuador 2021; Kakaoverein 2021; ICCO 2022; Interviews; Webseiten der genannten Unternehmen

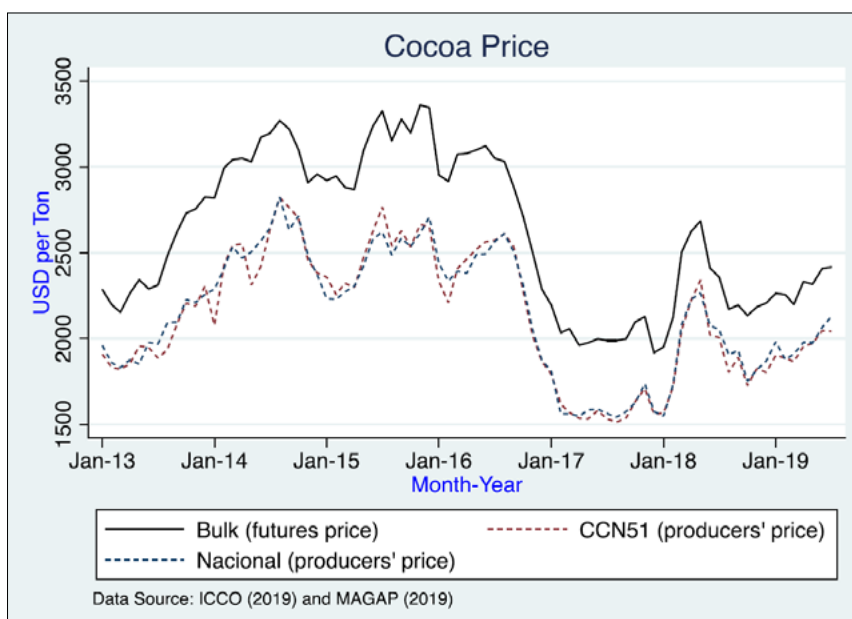


4.7.4 Größtenteils kaum Vorteile durch FFC für Bäuer:innen

Bereits in der Vergangenheit war zu beobachten, dass viele Bäuer:innen keine angemessene Prämienzahlung für den von ihnen produzierten Qualitätskakaο erhielten. Viele Bäuer:innen wissen zu wenig über die Wertschöpfungskette und die Vermarktungsprozesse und sind nicht in der Lage, über höhere Abnahmepreise zu verhandeln (Cepeda et al. 2013: 55). Eine Marktkennerin, die viele Jahre im Land gelebt hat, schätzt den durchschnittlichen Aufpreis beim Export auf 200 bis 300 US-Dollar (Int. 3).

Eine detaillierte Analyse des Sektors zeigt, dass sich die Situation in den letzten Jahren nicht verändert hat. Eine umfangreiche Auswertung der erzielten Preise in Ecuador belegt, dass sich die Preisbewegungen sowohl bei Nacional- als auch bei CCN-51-Kakao am Börsenpreis für Standardkakaο orientierten. Der im Land ausgezahlte Preis schwankt nahezu parallel zu den Börsenpreisen. Im Durchschnitt der Jahre 2013 bis Anfang 2019 lässt sich beobachten, dass der Preis für die Sorte Nacional mit 2.141 US-Dollar pro Tonne lediglich elf US-Dollar und damit weniger als ein Prozent über dem Preis für CCN 51 (2.130 US-Dollar pro Tonne) lag. Zeitweise wurde CCN 51 sogar höher bezahlt (Villacis/Alwang/Barrera 2019: 11–12; siehe Abbildung 6).

Abbildung 6: Produzentenpreise für Kakao – Nacional und CCN 51

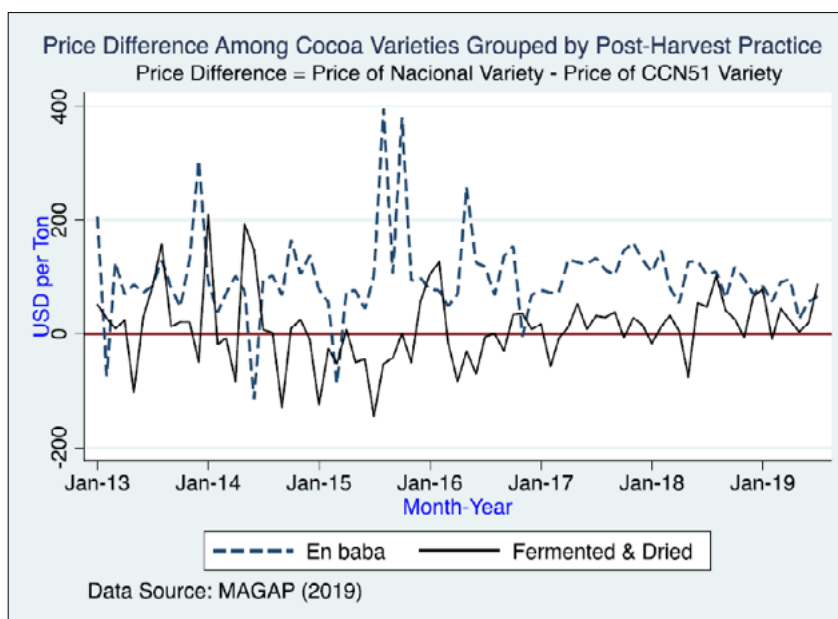


Quelle: Villacis/Alwang/Barrera 2019: 11

Allerdings muss beachtet werden, dass die Zahlen nicht immer vergleichbar sind. Teilweise wird Kakao in Ecuador unfermentiert („en baba“) gehandelt. Wenn die Fermentierung und Trocknung nach dem Verkauf durch die Bäuer:innen bei Kooperativen oder Händlern geschehen, liegt auf der Hand, dass der Verkaufspreis ab Hof deutlich niedriger ist als für bereits verarbeiteten Kakao. Anscheinend, zumindest nach den vorliegenden Zahlen, ist bei nicht fermentierten Kakaobohnen der Preisunterschied zwischen Nacional und CCN 51 größer als bei fermentierter und getrockneter Ware. Die genaue Ursache dieser Spreizung ist nicht bekannt.

Eine Möglichkeit ist, dass die Produzenten von CCN 51 über bessere Verarbeitungsmöglichkeiten sowie mehr Wissen über die Fermentierung verfügen und so eine bessere Qualität ihres Endproduktes erzielen. Eine andere These ist, dass sich die Märkte hauptsächlich an den physischen Charakteristiken der Bohnen orientieren und weniger an den Geschmacksvarianten. Da CCN 51 homogenere Bohnen erzeugt, die sich besser und einheitlicher verarbeiten lassen, hat er Vorteile (Villacis/Alwang/Barrera 2019: 13–14; siehe Abbildung 7). Möglich ist allerdings auch, dass einige Aufkäufer gerne frische, nasse Nacional-Bohnen kaufen und diese dann selber fermentieren und trocknen, um eine hohe Qualität zu erzielen.

Abbildung 7: Preisunterschied der Varietäten



Quelle: Villacis/Alwang/Barrera 2019: 14

Letztendlich werfen diese Zahlen die Frage auf, ob die Regierungspolitik der Förderung von FFC über Nischen hinaus für den gesamten Kakaosektor Ecuadors die richtige Strategie ist, um Bäuer:innen höhere Einkommen zu garantieren, oder ob nicht vielmehr in verbesserte Nacherntepraktiken und entsprechende Technologien investiert werden sollte. Eine Studie von 2019 kommt zu dem Ergebnis, dass die Prämien, die für Edelkakao gezahlt werden, die Bäuer:innen nicht erreichen und somit andere Strategien nötig sind, um das Einkommen zu erhöhen (Villacis/Alwang/Barrera 2019: 32).

Die nahezu nicht vorhandene Preisdifferenz zwischen Nacional und CCN 51 hat zu erheblichen Spannungen im Sektor geführt. Die beiden Sorten stehen für verschiedene Ansätze, den Kakao-sektor in Ecuador voranzubringen. Um den Ruf des Kakao aus Ecuador zu erhalten, müsste die Fermentierung von CCN 51 noch weiter verbessert und seine Geschmacksqualität erhöht werden. Gleichzeitig gibt es Ansätze, Kreuzungen zwischen Nacional und CCN 51 zu züchten, um die Produktivität hochwertiger Kakaosorten zu erhöhen. Viele Marktbeteiligte wollen so verhindern, dass die Sorte Nacional nach und nach weitgehend oder sogar vollständig verdrängt wird. Ein weiterer Ansatz könnte allerdings auch sein, die Prämien für Nacional zu erhöhen und so die niedrigere Produktivität auszugleichen (Abbott et al. 2018: 32–34).



Gleichwohl gibt es weiterhin einen kleinen Markt für hochwertigen Kakao, der Preise weit über durchschnittlichen Marktpreisen erzielen kann. Dieser benötigt dann allerdings eine Kombination aus genetisch hochwertigen Sorten, sehr sorgfältiger Nacherntebearbeitung, der Verhinderung der Vermischung mit schlechteren Bohnen in den Handelsstrukturen sowie dem direkten Kontakt zu kaufkräftigen Kunden, die hochwertige Schokolade herstellen wollen.

Der Trend im Kakaosektor geht allerdings, so zumindest die Einschätzung von Marktexpert:innen, weg von einer ausschließlichen Orientierung an Geschmacksrichtungen hin zu Herkunft, Single Origin und Besonderheiten wie einer interessanten Geschichte hinter dem Kakao. Gleiches sei auch auf dem Markt für Kaffee oder Wein zu beobachten (Int. 1, 2, 6).

5 Der Markt für Edelkakao in Deutschland und in der EU

5.1 Der deutsche Kakaosektor im Jahr 2020¹⁹

Deutschland ist nicht nur aufgrund der höchsten Bevölkerungszahl und des hohen Pro-Kopf-Konsums der wichtigste Schokoladenmarkt in der EU, sondern darüber hinaus Standort für viele Verarbeitungsbetriebe, insbesondere des Schokoladensektors. Im Jahr 2020 wurden schokoladenhaltige Produkte in einer Größenordnung fast 1,7 Millionen Tonnen und einem Wert von mehr als 6,2 Milliarden Euro hergestellt. Im selben Jahr lagen die Importe bei mehr als 800.000 Tonnen im Wert von mehr als 3,1 Milliarden Euro. Zugleich war Deutschland mit Exporten in Höhe von mehr als 1,1 Millionen Tonnen im Wert von mehr als vier Milliarden Euro Exportweltmeister (siehe Tabelle 15).

Nicht nur Unternehmen mit ihrem Hauptsitz in Deutschland wie etwa Ritter Sport oder Ludwig Schokolade verfügen über große Produktionskapazitäten in Deutschland, sondern auch multinationale Unternehmen wie Mars, Ferrero, Mondelēz und Lindt & Sprüngli. Mittlerweile ist ein großer Teil des in Deutschland verarbeiteten und verbrauchten Kakaos zertifiziert. Der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) gibt an, dass 2020 77 Prozent der innerhalb Deutschlands konsumierten Menge zertifizierter Kakao gewesen sind. Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass der Verband nicht nur die Standards von UTZ/Rainforest Alliance und Fairtrade als zertifizierte Ware einstuft, sondern auch verarbeitete Kakaomengen von Unternehmen, die diese aus ihren eigenen Programmen in den Anbauländern beziehen, sofern diese extern zertifiziert sind.

Tabelle 15: Produktion von Süßwaren in Deutschland (2020)

Produktion von Süßwaren in Deutschland 2020 – Veränderung zum Vorjahr in %				
	Menge (1.000 t)	Veränderung	Wert (Mio. EUR)	Veränderung
Süßwaren gesamt	3.855,8	0,4 %	12.801,8 €	0,7 %
Schokoladenwaren	1.140,1	2,3 %	5.551,9 €	2,1 %
Kakao- und Schokoladenhalberz.	508,4	-3,7 %	639,0 €	-15,6 %
Kakaohaltige Lebensmittelzuber.	42,1	-4,8 %	99,3 €	-5,8 %
Einfuhr von Süßwaren gesamt 2020 – Veränderung zum Vorjahr in %				
	Menge (1.000 t)	Veränderung	Wert (Mio. EUR)	Veränderung
Süßwaren gesamt	1.607,3	-1,1 %	5.665,6 €	-0,4 %
Schokoladenwaren	313,4	-4,8 %	1.564,5 €	-4,8 %
Kakao- und Schokoladenhalberz.	452,6	-0,9 %	1.592,6 €	-0,9 %
Kakaohaltige Lebensmittelzuber.	40,5	-0,4 %	153,7 €	-0,4 %
Ausfuhr von Süßwaren gesamt 2020 – Veränderung zum Vorjahr in %				
	Menge (1.000 t)	Veränderung	Wert (Mio. EUR)	Veränderung
Süßwaren gesamt	2.213,7	-0,8 %	8.493,40 €	-2,0 %
Schokoladenwaren	673,6	-0,8 %	3.569,00 €	-5,4 %
Kakao- und Schokoladenhalberz.	435,9	-5,6 %	1.248,60 €	-4,7 %
Kakaohaltige Lebensmittelzuber.	108,2	3,8 %	378,10 €	6,1 %

Quelle: BDSI

19 Alle Inhalte des folgenden Kapitels stammen, soweit nicht andere Quellen angegeben werden, aus: <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/germany/market-potential>

5.2 Import von FFC nach Deutschland²⁰

Bei Importen auf den deutschen Markt ist eine Vielzahl von juristischen Voraussetzungen zu beachten, die in der Regel den Vorgaben der EU entsprechen. Es gibt insbesondere Vorgaben für die Zusammensetzung und Höhe von Pestizidrückständen, die erlaubt sind, für Rückstände von Pilzen (Ochratoxin A ist besonders relevant für Kakao), Verunreinigungen mit Mineralölprodukten (PAHs), mikrobiologischen Kontaminationen sowie – für den Kakaosektor Südamerikas von großer Bedeutung – den erlaubten Höchstmengen des Kadmiumgehalts.

Der Kadmiumgehalt ist immer wieder ein Streitpunkt bei Importen, da das Kadmium in der Regel über die Böden aufgenommen wird. In diesen wiederum ist es aufgrund ihrer natürlichen Zusammensetzung in Lateinamerika vorhanden, nicht durch externen Eintrag.

Bei Importen aus Lateinamerika wird der Kakao an den Grenzen der EU immer wieder beanstandet; teilweise werden ganze Ladungen vernichtet, da die Kadmiumwerte zu hoch sind. Kritiker:innen an den erlaubten Richtwerten monieren, dass immens hohe Mengen Kakao verzehrt werden müssten, bis überhaupt nur ein minimales Risiko für die menschliche Gesundheit bestehen könnte.

Darüber hinaus wird der Kakao in der Regel vermischt mit anderen Produkten wie Milch, Zucker oder auch Kakao aus anderen, nicht lateinamerikanischen Regionen. Dadurch sind die Kadmiumgehalte im Endprodukt weit niedriger, als dies bei einer 100-prozentigen Schokolade aus belasteten lateinamerikanischen Bohnen der Fall wäre. Gremien verschiedener Verbände und hier vor allem die ICCO beschäftigen sich immer wieder mit dem Thema.²¹ Zum einen geht es dabei um die Frage, ob die Grenzwerte berechtigt sind, zum anderen aber auch darum, dass durch veränderte Anbaumethoden die Aufnahme von Kadmium gesenkt werden kann (siehe beispielsweise Ramtahal 2017).

5.3 Produktionsstrukturen in Deutschland²²

Die wichtigsten Importeure von Kakao nach Deutschland sind global agierende multinationale Unternehmen, die größten von ihnen Barry Callebaut, Olam und Cargill. Darüber hinaus gibt es eine ganze Reihe von Importeuren, die ausschließlich als Händler auftreten und Kakao nicht selber verarbeiten, darunter etwa Albrecht & Dill Trading, Schlüter & Maack oder Traub Trading. Hinzu kommen Händler, die sich auf kleine Mengen spezialisiert haben und diese häufig direkt von Kooperativen oder bei Produzenten kaufen. Dazu gehören beispielsweise Naturkost Übelhör, RAPUNZEL, Bohnkaf-Kolonial und GEPA. Mit El Puente gibt es einen Nischenanbieter, der ausschließlich Kakao importiert, der im Anbauland zu Schokolade verarbeitet wurde.

20 Alle Inhalte des folgenden Kapitels stammen, soweit nicht andere Quellen angegeben werden, aus: <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/germany/market-entry>

21 Auf der Webseite der ICCO findet sich eine Vielzahl von Dokumenten zum Stand der Diskussionen.

22 Alle Inhalte des folgenden Kapitels stammen, soweit nicht andere Quellen angegeben werden, aus: <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/germany/market-entry>

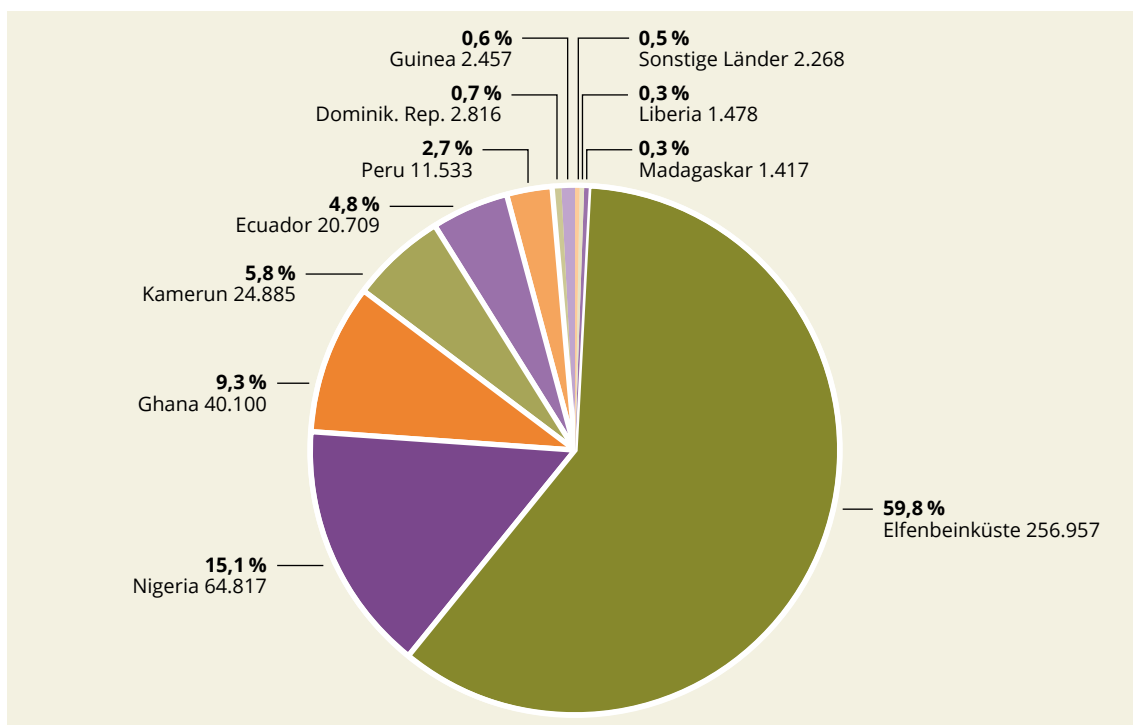


Diese Unternehmen beliefern die Hersteller von Kakao- und Schokoladenwaren. Eine Vielzahl von deutschen sowie internationalen Unternehmen verfügt über Produktionskapazitäten in Deutschland.²³

Zusätzlich zu den klassischen Schokoladenproduzenten gibt es eine Vielzahl von Unternehmen, die Schokolade etwa für Plätzchen, Printen, Müsli, Joghurt, Pudding etc. benötigen.²⁴

Allerdings ist der deutsche Markt bei seinen Importen stark auf Westafrika fokussiert und somit auf Kakao der Standardqualitäten. Der Marktanteil Ecuadors war in den letzten Jahren durchgehend sehr niedrig und lag im Jahr 2020 bei lediglich knapp fünf Prozent der deutschen Nettoimporte (siehe Abbildung 8).

Abbildung 8: Herkunftsländer für Rohkakao (Netto-Importe nach Deutschland, 2020)



Quelle: BDSI

Alle großen Unternehmen, die auf dem deutschen Markt Fabriken betreiben, verwenden auch FFC-Qualitäten. Mars, Mondelez, Nestlé, Ferrero, Lindt & Sprüngli oder auch Ritter Sport benötigen für Standardware immer wieder als Beimischung qualitativ hochwertigen Kakao, um gewünschte Geschmacksrichtungen zu erzielen. Häufig kaufen sie die gewünschten Geschmacksrichtungen fertig gemischt bei den großen Herstellern von Halbfabrikaten ein. Die Schokoladen, die unter dem Label der Supermarktketten vertrieben werden, werden größtenteils in mittelständischen Unternehmen hergestellt, die wiederum teilweise auch über eigene

23 Eine Liste von 60 in Deutschland tätigen Unternehmen siehe unter: [https://de.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Hersteller_von_Kakao-_und_Schokoladenwaren_\(Deutschland\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Hersteller_von_Kakao-_und_Schokoladenwaren_(Deutschland))

24 Eine Liste von 108 deutschen Firmen siehe unter: <https://www.industrystock.de/de/unternehmen/Lebensmitteltechnik/Lebensmittel/S%C3%BCsswaren/Schokolade>



Marken verfügen. Dazu gehört beispielsweise das Unternehmen Weinrich, aber auch Ludwig Schokolade und Storck. Eine weitere, sehr kleine Nische besetzen Hersteller, die von der Bohne bis zur Tafel den gesamten Prozess der Produktion hochwertiger Schokoladen durchführen.²⁵ Die Bandbreite reicht dabei von winzigen Manufakturen bis hin zu Mittelständlern, darunter etwa die Firmen Confiserie Coppeneur und Rausch.

5.4 Import von FFC in die EU²⁶

Die für Deutschland beschriebenen Importvorgaben hinsichtlich des Gesundheitsschutzes und der Verpackung bauen auf Regelungen der EU auf. Auch die zusätzlichen Voraussetzungen, die von vielen Unternehmen gefordert werden, wie etwa die Standards der Organisationen ISO oder FCCI Cacao Sampling Protocol, sind im genannten EU-Zusammenhang gleich.

Länderspezifisch gibt es darüber hinaus Marktakteure, die zwar ähnlich wie die in Deutschland aktiven Unternehmen arbeiten, aber nur in ihrem jeweiligen Länderkontext agieren. Das französische Unternehmen ETHIQUABLE legt beispielsweise großen Wert nicht nur auf hochwertige Kakaoqualität, sondern auch auf Sozialstandards. Gleiches gilt für das Unternehmen Zotter in Österreich. Auch außerhalb der EU gibt es Unternehmen, die in dieser Richtung aktiv sind. HALBA ist beispielsweise in der Schweiz als Mittelständler teilweise an höheren Kakaoqualitäten interessiert.²⁷

25 Siehe dazu: <https://www.theobroma-cacao.de/wissen/bean-to-bar/deutschland>

26 Alle Inhalte des folgenden Kapitels stammen aus: <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/speciality-cocoa/market-entry> sowie <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/speciality-cocoa/market-potential>

27 In dem Dokument <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/speciality-cocoa/market-potential> findet sich eine Vielzahl von direkten Links zu Unternehmen in zahlreichen Ländern Europas.

6 Ausblick

Für den Kakaosektor Ecuadors ist die Entwicklung hin zum Anbau von mehr und mehr CCN 51 sehr risikoreich. Kakao aus Ecuador, das zeigen die Exportpreise sowie die Importpreise in Deutschland, genießt nicht mehr automatisch einen Ruf, der zu einem deutlichen Preisaufschlag führt. Die Mengen, die hohe Preisaufschläge erzielen können, sind verhältnismäßig klein. Die meisten Bäuer:innen müssen ebenso wie die Exporteure mit den Produzenten von Standardkakao aus Westafrika konkurrieren. Dort wiederum sind die Produktionskosten aufgrund der Selbstausbeutung der Familien und häufig nicht beachteter Umweltstandards sehr niedrig.

Die Preise für ecuadorianischen Kakao bewegen sich parallel zum Weltmarktpreis. Dieser ist seit Jahren niedrig, da aufgrund starker Ernten insbesondere in der Côte d'Ivoire das Angebot die Nachfrage übersteigt und die Kakaolager wachsen. Solange dies der Fall ist, wird der Preis für Standardkakao nicht steigen.

Doch eine Ausrichtung alleine auf FFC wäre ebenfalls sehr risikoreich. Der Markt für Edelkakao ist klein und hart umkämpft. Ecuador hat aufgrund seiner Sorte Nacional immer noch den Ruf, das Anbauland zu sein, aus dem der größte Teil des weltweit genutzten FFC kommt. Studien sowie Aussagen von Interviewpartner:innen zeigen allerdings, dass der Ruf teilweise deutlich besser ist als die praktische Umsetzung. Unternehmen, die in Ecuador einkaufen, stehen seit vielen Jahren vor großen Problemen, die gewünschten Qualitäten verlässlich zu bekommen. Dies eröffnet allerdings andererseits Marktchancen für Kooperativen und Plantagenbesitzer:innen, die die gewünschten Qualitäten verlässlich liefern. Schließlich ist die Herstellung hochwertiger Schokoladen sowohl für mittelgroße als auch für kleine Unternehmen offenbar ein lukrativer Markt – und dafür benötigen diese hochwertigen Kakao.

Das gemeinsame Projekt des WWF Ecuador mit dem WWF Deutschland, das von der GIZ und dem BMZ gefördert wird, könnte hier ansetzen und in einem Pilotprojekt zeigen, was auf dem Markt möglich ist. Das Projekt unterstützt indigene bäuerliche Kooperativen in der Provinz Napo, die ihren Kakao im Chakra-Agroforstsystem anbauen.

Ziel ist es, die traditionelle Anbauweise zu erhalten, die Qualität des Kakaos zu steigern, die Existenzgrundlage der Familien zu verbessern und dabei gleichzeitig den Regenwald zu schützen sowie den Marktzugang zu verbessern. Dabei wird im Rahmen des nationalen Ansatzes zur Schaffung einer entwaldungsfreien Produktion gemeinsam mit den Kooperativen das von PROAmazonía entwickelte Rückverfolgbarkeitssystem pilotiert, um sicherzustellen, dass der Kakao frei von Entwaldung ist. Auf politischer Ebene werden nationale Prozesse in Ecuador zum Aufbau von entwaldungsfreien Lieferketten vorangetrieben und unterstützt.

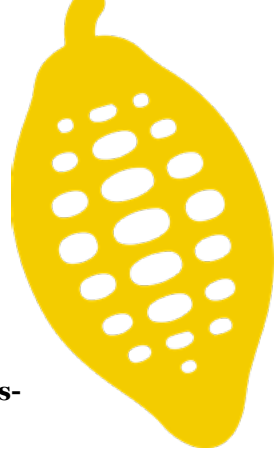
Ein weiteres Ziel des Projekts ist es, mit interessierten Unternehmen eine rückverfolgbare und direkte Lieferkette von Ecuador nach Deutschland aufzubauen. Schließlich garantiert nur die Nachfrage nach diesem nachhaltig angebauten Kakao die langfristige Zukunft dieser Art des Anbaus.

7 WWF-Forderungen zu nachhaltigem Kakao

Verbraucher:innen

-  Schokolade ist mit zahlreichen ökologischen und sozialen Problemen verbunden (z. B. Abholzung von Regenwäldern, Kinderarbeit, schlechte Arbeitsbedingungen). Nachhaltige Schokolade zu finden ist gar nicht so einfach.
-  Verbraucher:innen verlassen sich oft auf Nachhaltigkeitssiegel beim Kauf von Schokolade. Diese sind mittlerweile auf vielen Supermarktprodukten zu finden. Doch **Nachhaltigkeitssiegel sollten immer kritisch hinterfragt werden** und geben keine Garantie für nachhaltigen Schokoladengenuss. Zertifizierungen und Standards können zwar eine Orientierung bieten und einen Beitrag zur Rückverfolgbarkeit des Kakaos und Verbesserung von Nachhaltigkeitsaspekten leisten, aber sie können die Einhaltung oft nicht garantieren. Sie sind daher nicht die einzige Lösung für die Probleme des Kakao-sektors, sondern nur ein kleiner Baustein.
-  Eine Möglichkeit ist der Kauf von Bio-Schokolade in Kombination mit anderen Siegeln wie Fairtrade und Rainforest Alliance. Dabei sollten die Rohstoffe **möglichst segregiert (rückverfolgbar)** in den Produkten enthalten sein. Anders als die Rainforest Alliance garantiert das Fairtrade-Siegel den Bäuer:innen einen Mindestpreis pro Tonne Kakao – also eine Art Absicherung in Zeiten niedriger Weltmarktpreise. Rainforest Alliance hat dafür ein Kriterium zum Schutz der Wälder.
-  Achtet beim Kauf von Schokolade auf Initiativen, bei denen der Großteil der **Wertschöpfung vor Ort** stattfindet, das heißt, die Schokolade wird in den Anbauländern selbst hergestellt, zum Beispiel FairafriC in Ghana oder Pacari in Ecuador.
-  Schokolade ist ein besonderes Luxusgut: Genießt Schokolade in Maßen und schätzt sie wert.
-  Fragt bei eurem Lieblingsschokoladenhersteller nach, ob die Schokolade fair ist, oder kauft sie in einem Weltladen. Fairhandelsorganisationen wie zum Beispiel GEPA gehen über die Fairtrade-Standards hinaus und zahlen teilweise deutlich höhere Preise als den Fairtrade-Mindestpreis.

Unternehmen



-  **Der WWF fordert transparente und verantwortungsvolle Wertschöpfungsketten:** Unternehmen sollten ein verantwortungsvolles Lieferkettenmanagement – unter Beachtung der OECD-Leitsätze für multinationale Unternehmen – sowie Monitoring- und Reporting-Mechanismen aufsetzen. Dabei sollten sie sicherstellen, dass die Verpflichtungen und Maßnahmen die gesamte Unternehmensgruppe sowie alle Lieferketten abdecken und für alle Länder gelten, in denen die Gruppe tätig ist.
-  Alle Unternehmen sind für die Achtung von Menschenrechten und die Einhaltung von Umweltstandards entlang ihrer Lieferketten verantwortlich. Es sollte nur Kakao bezogen werden, der nachweislich **frei von Abholzung und Umwandlung von Ökosystemen** ist. Schokoladenunternehmen müssen gewährleisten, dass die **Einhaltung der Menschenrechte und menschenwürdige Arbeitsbedingungen** innerhalb der Kakao- und Schokoladenproduktion ohne Einschränkungen gewährleistet werden. Weitere wichtige Aspekte sind ein **Verbot gefährlicher Pestizide, Gewässerschutz, Diversifizierung des Anbaus sowie ein Verbot von Kinderarbeit**.
-  Schokoladenproduzenten müssen **faire Kakaopreise** zahlen, die den Kakaobauernfamilien ein **existenzsicherndes Einkommen** ermöglichen.
-  Um entwaldungs- und umwandlungsfreie sowie ethische Kakaolieferketten aufzubauen, empfiehlt der WWF Unternehmen, sich auf das Rahmenwerk der **Accountability Framework Initiative** zu beziehen. Hier werden detaillierte Anleitungen für den Aufbau und die Umsetzung verantwortungsvoller Lieferketten bereitgestellt, um die Einhaltung der aufgeführten Empfehlungen sicherzustellen.
-  Wesentlich ist zudem die **physische Rückverfolgbarkeit** des Kakaos, d. h. dass der Kakao von ausgewählten Produzenten auch wirklich im Produkt ankommt, denn nur auf diese Weise kann sichergestellt werden, dass die benannten Nachhaltigkeitsaspekte auch wirklich eingehalten werden.
-  Unternehmen sollten nicht nur auf die eigene Lieferkette blicken, sondern sich auch an nationalen Initiativen der kakaoproduzierenden Länder zu **entwaldungsfreien Lieferketten** beteiligen, z. B. in Ecuador an dem nationalen Programm für „nachhaltige und entwaldungsfreie Produktion“, das derzeit erarbeitet wird.
-  Unternehmen sollten Kakaobäuer:innen bei **nachhaltigen Anbaumethoden** unterstützen, insbesondere bei der Diversifizierung ihrer Anbausysteme, weg von Monokulturen hin zu komplexen Agroforstsystemen, um einerseits Systeme zu schaffen, die widerstandsfähiger gegenüber dem Klimawandel sind und andererseits alternative Einkommensquellen zu Kakao zu schaffen.



Politik

-  Nachdem das deutsche Lieferkettengesetz verabschiedet wurde, wird nun eine **Richtlinie der Europäischen Kommission über die Sorgfaltspflichten von Unternehmen im Hinblick auf Nachhaltigkeit (CSDDD)** auf Europäischer Ebene diskutiert. Die Bundesregierung muss sich aktiv dafür einsetzen, dass Unternehmen verpflichtet werden, Menschen und Umwelt entlang ihrer gesamten Liefer- und Wertschöpfungskette zu schützen. Vor allem ist es dringend erforderlich, erhebliche Mängel im Entwurf zu beseitigen. Diese würden verhindern, dass die Richtlinie die positiven Auswirkungen erzielt, die für die Menschen, den Planeten und das Klima so dringend nötig sind. Sorgfaltspflichten sollten nicht nur ein Prozent der Unternehmen betreffen. Es braucht klare, klimabezogene Pflichten in der Lieferkette. Und eine Haftungsregelung ohne Schlupflöcher, die Gerechtigkeit für Betroffene von Menschenrechtsverletzungen schafft.
-  Auch mit Bezug auf **entwaldungsfreie Lieferketten** hat die Europäische Kommission einen Verordnungsvorschlag zum Stopp der importierten Entwaldung für sechs Agrarrohstoffe und deren Folgeprodukte, darunter Kakao, veröffentlicht. Es darf nicht passieren, dass der Vorschlag weiter aufgeweicht wird und wichtige Kriterien wie regelmäßige Kontrollen gestrichen werden. Die Bundesregierung muss sich deshalb bei der EU-Kommission für eine starke Verordnung einsetzen. Dazu gehört, dass alle Produkte mit hohem Naturzerstörungspotenzial sowie ihre Rückverfolgbarkeit bis zum Produktionsort als verbindlich im Gesetz enthalten sind. Die gesetzlichen Vorgaben müssen zudem streng kontrolliert und Vergehen dagegen empfindlich sanktioniert werden. Die Verordnung muss verhindern, dass weiter intakte Natur in Acker- und Weideflächen für Europas Landwirtschaft und Konsum umgewandelt wird. Der aktuelle Entwurf der EU-Verordnung deckt nicht alle gefährdeten Ökosysteme neben Wäldern ab. Dadurch können Verlagerungseffekte entstehen und andere wichtige Ökosysteme zerstört werden. Damit ist der Gesetzesentwurf mit Blick auf die Klima- und Biodiversitätskrise aktuell nicht ausreichend.
-  **Kakaobäuer:innen müssen zu gleichwertigen Akteuren** werden, weshalb lokale zivilgesellschaftliche Akteure und Kakaobauernorganisationen stärker in die politischen Verhandlungen einbezogen werden sollten.
-  Es sollten auch auf politischer Ebene Instrumente geschaffen werden, die ausbeuterische **Kinderarbeit verhindern** und **faire Kakaopreise garantieren**, die den Kakaobauernfamilien ein existenzsicherndes Einkommen ermöglichen.



8 Literatur

Abbott, P. C. et al. (Benjamin, T. J./Burniske, G.R./Croft, M. M./Fenton, M./Kelly, C. R./Lundy, M./Rodriguez Camayo, F./Wilcox M. D.) (2018): An Analysis of the Supply Chain of Cacao in Colombia. United States Agency for International Development – USAID. URL: <https://cgspace.cgiar.org/handle/10568/96636> (Zugriff: 15.12.2021).

ACDI/VOCA (2008): Ecuador – Success Alliance Project Profile 3/2008.

Amazon Chakra Associations Network of Napo Province (o. J.): Agroforestry system in the amazon chakra of indigenous communities in the province of napo-ecuador.

ANECACAO (2015): Exportación Ecuatoriana de Cacao – 2015.

ANECACAO (2019): Sector Exportador Cacao 2019.

Arroba Salvador, Ernesto (2003): La teoría del ciclo económico bananero y el fenómeno del niño: El caso del Ecuador desde 1948 hasta el 2000. Universidad Espíritu Santo, Cuaderno de Investigación 9, 119–146.

Banco Central del Ecuador (2021): Evolución de la Balanza Comercial por Productos Enero, Agosto 2021, Octubre 2021.

Barsky, Osvaldo (1984): La reforma agraria ecuatoriana. In: Biblioteca de Ciencias Sociales, Vol. 3. Quito: Corporación Editorial Nacional.

Bergmann, John F. (1969): The Distribution of Cacao Cultivation in Pre-Columbian America. Annals of the Association of American Geographers 59. University of Alberta, 85–96.

Boza, Edward J. et al. (Motamayor, Juan Carlos/Amores, Freddy M./Cedeno-Amador, Sergio/Tondo, Cecile L./Livingstone, Donald S./ III and Schnell Raymond J./Gutierrez, Osman A.) (2014): Genetic Characterization of the Cacao Cultivar CCN 51: Its Impact and Significance on Global Cacao Improvement and Production. In: J. AMER. S OC. H ORT. S CI. 139(2):219–229. 2014, S. 219–229. URL: <https://journals.ashs.org/jashs/view/journals/jashs/139/2/article-p219.xml?ArticleBodyColorStyles=pdf-437> (Zugriff: 30.10.2021).

Bundesregierung (2022): Gesetz über die unternehmerischen Sorgfaltspflichten in Lieferketten, 16.07.2021, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021, Teil I, Nr. 46, S. 2959–2969.

Casado Aboniés, Manuel (2006): Cacao y poder en Venezuela: Algunos comerciantes, hacendados y propietarios Cañarios en los valles de Aragua (1760–1810). Las Palmas: ULPGC Biblioteca Universitaria.

CEPAL (o. J.): Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador. Comisión Económica para América Latina y el Caribe. URL: <https://docplayer.es/68113482-Diagnostico-de-la-cadena-productiva-del-cacao-en-el-ecuador.html> (Zugriff: 30.10.2021).

- Cepeda, Dario et al. (Pound, Barry/Kajman, Gaspard/Nelson, Valerie/Cabascango, Diana/ Martin, Adrienne/ Chile, Maritza/Posthumus, Helena/Caza, Gabriela/Mejia, Isabel/ Montenegro, Freddy/Ruup, Laura/Velastegui, Gabriela Ana/Tiaguaro, Yesenia/ Valverde, Mercedes/Ojeda, Andrea) (2013):** Assessing the poverty impact of sustainability standards: Ecuadorian cocoa. URL: <https://assets.publishing.service.gov.uk/media/57a08a4ded915d622c000685/APISS-EcuadorianCocoa.pdf> (Zugriff: 30.10.2021).
- CFN (Corporacion Financiera Nacional) (2021):** Ficha Sectorial Cacao y Chocolate Subgerencia De Análisis de Productos y Servicios.
- Contreras, Carlos (1990):** El sector exportador de una economía colonial. La costa del Ecuador entre 1760 y 1820. Colección Tesis. Quito: Abya-Yala / FLACSO.
- CORPEI (2014):** Estrategia para la promoción de exportaciones de cacao y elaborados – Area de consultoría y proyectos.
- Deutsches Global Compact Netzwerk (2014):** UNGP 2011: Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte. Umsetzung des Rahmens der Vereinten Nationen „Schutz, Achtung und Abhilfe“ (Deutsche Fassung). URL https://www.globalcompact.de/wAssets/docs/Menschenrechte/Publikationen/leitprinzipien_fuer_wirtschaft_und_menschenrechte.pdf (Zugriff: 30.03.2022).
- Durry, Andrea/Schiffer, Thomas (2012):** Kakao – Speise der Götter, München.
- Europäische Kommission (2021):** Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über die Bereitstellung bestimmter Rohstoffe und Erzeugnisse, die in Verbindung mit Entwaldung und Waldschädigung in Verbindung stehen, auf dem Unionsmarkt sowie ihre Ausfuhr aus der Union und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 995/2010. URL https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b42e6f40-4878-11ec-91ac-01aa75ed71a1.0011.02/DOC_2&format=PDF (Zugriff: 30.03.2022).
- Europäische Kommission (2022):** Análisis de la cadena de valor del cacao en Ecuador.
- Europäische Kommission (2022a):** Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über die Sorgfaltspflichten von Unternehmen im Hinblick auf Nachhaltigkeit und zur Änderung der Richtlinie (EU) 2019/1937. URL https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:bc4dcea4-9584-11ec-b4e4-01aa75ed71a1.0007.02/DOC_1&format=PDF (Zugriff: 30.03.2022).
- FAO / IICA (2008):** Calidad de los Alimentos Vinculada al Origen y las Tradiciones en América Latina – Estudios de Casos. URL: <http://repiica.iica.int/docs/Bo833e/Bo833e.pdf> (Zugriff: 30.10.2021).
- Fountain, Antonie / Hütz-Adams, Friedel (2020):** Cocoa Barometer. Barometer Consortium. URL: <https://www.suedwind-institut.de/files/Suedwind/Publikationen/2020/2020%20Cocoa%20Barometer.pdf> (Zugriff: 29.11.2021).
- Homborg finest food. (o. J.):** Klassifizierung von Kakao. Von Teobroma-Cocoa. URL: <https://www.theobroma-cacao.de/wissen/kakaobaum/kakao-qualitaet> (Zugriff: 27.04.2022).

- Hütz-Adams, Friedel et al. (Huber, Claudia/Knoke, Irene/Morazán, Pedro/Mürlebach, Mara (2016):** Strengthening the competitiveness of cocoa production and improving the income of cocoa producers in West and Central Africa. SÜDWIND, Bonn. URL: <https://suedwind-institut.de/files/Suedwind/Publikationen/2017/2017-06%20Strengthening%20the%20competitiveness%20of%20cocoa%20production%20and%20improving%20the%20income%20of%20cocoa%20producers%20in%20West%20and%20Central%20Africa.pdf> (Zugriff: 30.10.2021).
- Hütz-Adams, Friedel (2021):** Handlungsleitfaden zur Durchführung der Risikoanalysen für Kakao produzierende Länder – Handlungsleitfaden sowie Analysen für die Côte d'Ivoire, Ghana, Kamerun, Nigeria, Ecuador, Peru, die Dominikanische Republik, Nicaragua, Liberia, Togo, Sierra Leone und Bolivien. URL: https://www.suedwind-institut.de/files/Suedwind/Pressemitteilungen/Kakao/2021_PM_17_Handlungsleitfaden%20Risikoanalysen%20Kakaosektor.pdf (Zugriff: 30.03.2022).
- ICCO (2021):** Cocoa Market Report October 2021. URL: <https://www.icco.org/wp-content/uploads/ICCO-Monthly-Cocoa-Market-Report-October-2021.pdf> (Zugriff: 29.11.2021).
- ICCO (2022):** OBCS (Quarterly Bulletin Of Cocoa Statistics), diverse Jahrgänge, letzte verfügbare Ausgabe: Volume XLVIII No. 1, Cocoa Year 2021/22.
- ICCO (o. J.):** The Chocolate Industry. URL: <https://www.icco.org/chocolate-industry/> (Zugriff: 28.04.2022).
- IMF (2021):** Ecuador. 2021 Article IV Consultation, Second and Third Reviews under the Extended Arrangement under the Extended Fund Facility, IMF Country Report No. 21/228, October 2021. URL: <https://www.imf.org/en/Publications/CR/Issues/2021/10/07/Ecuador-2021-Article-IV-Consultation-Second-and-Third-Reviews-Under-the-Extended-482093> <https://www.icco.org/wp-content/uploads/ICCO-Monthly-Cocoa-Market-Report-October-2021.pdf>
- Jano, Pilar/Mainville, Denise (2007):** The Cacao Marketing Chain in Ecuador: Analysis of Chain Constraints to the Development of Markets for High-Quality Cacao. URL: http://nbcgib.uesc.br/cicacau/arquivos/producao_tecnico_cientifica/1067-paper.pdf (Zugriff: 30.10.2021).
- Kakaoverein (Verein der am Rohkakaohandel beteiligten Firmen e. V. German Cocoa Trade Association) Geschäftsbericht 2020/2021 (2021).** URL: http://kakaoverein.de/fileadmin/inhalte/Dokumente/Gesch%C3%A4ftsbericht_Kakaoverein_2020_2021_digital.pdf (Zugriff: 30.10.2021).
- Leissle, Kristy (2018):** Cocoa, Cambridge.
- Macias Barberan, Ricardo et al. (Cuenca Nevárez, Gerardo/Flor, Frank Intriago/Caetano, Creuci María/Flores, Juan Carlos Menjivar/Gil, Henry Antonio Pacheco) (2019):** Vulnerability to Climate Change of smallholder Cocoa Producers in the Province of Manabi, Ecuador. Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín 72(1). URL: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfnam/v72n1/2248-7026-rfnam-72-01-08707.pdf> (Zugriff: 15.12.2021).
- Mighty Earth (2017):** Chocolate's Dark Secret. URL: https://www.mightyearth.org/wp-content/uploads/2017/09/chocolates_dark_secret_english_web.pdf (Zugriff: 30.4.2021).

Ministerio de Agricultura y Ganadería (2020): Informe de Rendimientos de Cacao almendra seca 2020.

Norman, Marigold/Saunders, Jade (2020): Tackling (illegal) Deforestation in Cocoa Supply Chains: What Impact can Demand-Side Regulations have? URL: <https://www.forest-trends.org/wp-content/uploads/2020/12/Tackling-illegal-deforestation-in-cocoa-supply-chains.pdf> (Zugriff: 15.12.2021).

OECD (2011): OECD Guidelines for Multinational Enterprises. URL: <https://www.oecd.org/daf/inv/mne/48004323.pdf> (Zugriff: 30.03.2022).

OECD (2016): OECD/FAO-Leitfaden für verantwortungsvolle landwirtschaftliche Lieferketten. URL: <http://www.oecd.org/daf/oecd-fao-leitfaden-fur-verantwortungsvolle-landwirtschaftliche-lieferketten-9789264261235-de.htm> (Zugriff: 30.03.2022).

Orozco-Aguilar L. et al. (López-Sampson A./Leandro-Muñoz M.E./Robiglio V./Reyes M./Bordeaux M./Sepúlveda N. and Somarriba E.) (2021): Elucidating Pathways and Discourses Linking Cocoa Cultivation to Deforestation, Reforestation, and Tree Cover Change in Nicaragua and Peru. *Front. Sustain. Food Syst.* 5:635779. doi: [10.3389/fsufs.2021.635779](https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.635779).

Pendrill, Florence et al. (Persson, Martin/Kastner, Thomas) (2020): Deforestation risk embodied in production and consumption of agricultural and forestry commodities 2005-2017. Chalmers University of Technology, Senkenberg Society for Nature Research, SEI, and Ceres Inc. Accessed December 12, 2020. URL: <https://zenodo.org/record/4250532#.X8pHjmhKibg> (Zugriff: 15.12.2021).

PROAmazonía (2022): Ecuador pionero de una producción sostenible y libre de deforestación. URL: <https://www.proamazonia.org/ecuador-pionero-de-una-produccion-sostenible-y-libre-de-deforestacion/> (Zugriff: 29.04.2022).

Pro Ecuador (2013): Análisis del Sector Cacao y Elaborados; Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones – Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones.

Ramtahal, Gideon (2017): Mitigation of Cadmium Bioaccumulation in Cacao through Soil Remediation. Presentation. URL: <https://www.icco.org/wp-content/uploads/Keynote-Thematic-6.-Gideon-Ramtahal-1.pdf> (Zugriff: 15.12.2021).

RTI Royal Tropical Institute (2013): Market study of fine flavour cocoa in 11 selected countries – revised version, October 2013. URL: <http://www.cocoaconnect.org/sites/default/files/publication/Market%20study%20of%20fine%20flavour%20cocoa%20-%20revised%20version.pdf> (Zugriff: 15.12.2021).

Schockaert, Heleen (2020): The Impact Of Climate Change On Cocoa And Coffee Farmers Around The Globe. URL: https://assets.rikolto.org/paragraph/attachments/the_impact_of_climate_change_on_cocoa_and_coffee_farmers_around_the_globe.pdf.

- Schroth, Götz/Laderach, Peter/Martinez Valle, Armando/Bunn, Christian/Jassogne, Laurence (2016):** Vulnerability to climate change of cocoa in West Africa: Patterns, opportunities and limits to adaptation. In: Science of the Total Environment, 556, 231–241.
- Solórzano, Lorena S. (2008):** Commercial Opportunities and Marketing Potential – Ecuador, Vortrag vom 22.05.2008.
- Solórzano, Lorena S. (2008a):** Cocoa: Ecuador's important product.
- Steward, Julian H. (1960):** Perspectives on Plantations. Revista Geográfica, Tomo 26, Nummer 52, Primer Semestre. P. 77–85.
- Striffler, Steve (2001):** In the Shadows of State and Capital: The United Fruit Company, Popular Struggle and Agrarian Restructuring in Ecuador, 1990–1995. In: Gilbert M., Joseph / Emily Rosenberg (Hg.): American Encounters/Global Interaction. Durham: Duke University Press.
- Ton, Giel et al. (Hagellar, Geoffrey/Laven, Anna/Vellema, Sietze) (2008):** Chain governance, sector policies and economic sustainability in cocoa. A comparative analysis of Ghana, Côte d'Ivoire, and Ecuador, January 2008. URL: https://www.kit.nl/wp-content/uploads/2018/08/1502_Cocoa-sector.pdf (Zugriff: 30.10.2021).
- Troya Rocha, María Belén (2013):** Accion colectiva y cadenas de valor – Estudio de caso: Cadena de cacao y UNOCACE, August 2013. URL: <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/5851/2/TFLACSO-203MBTR.pdf> (Zugriff: 30.10.2021).
- UNCTAD (2015):** Política Nacional de Exportación de Productos Verdes del Ecuador: Cacao–Chocolate y Pesca Sostenible, URL: http://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ditcted2015d5_en.pdf (Zugriff: 30.10.2021).
- USDA (2015):** Ecuador Cocoa Update and Outlook, February 2015. URL: <https://www.fas.usda.gov/data/ecuador-ecuador-cocoa-update-and-outlook> (Zugriff: 30.10.2021).
- Villacis, Alexis/Alwang, Jeffrey/Barrera, Victor (2019):** Does the Use of Specialty Varieties and Post-Harvest Practices Benefit Farmers? Cocoa Value Chains in Ecuador. URL: <https://ideas.repec.org/p/ags/saea20/302303.html> (Zugriff: 30.10.2021).
- Wiegel, Jennifer et al. (del Río, Martha/Gutiérrez, Juan Fernando/Claros, Luisa/Sánchez, Derly/Gómez, Lorena/González, Carolina/Reyes, Byron) (2020):** The Cacao Market in Ecuador: Opportunities for Supporting Renovation and Rehabilitation. International Center for Tropical Agriculture (CIAT). Cali, Colombia. URL: <https://hdl.handle.net/10568/108117> (Zugriff: 30.10.2021).
- World Forest ID (2021):** Using science to take deforestation off the shopping list. URL: <https://worldforestid.org/> (Zugriff: 28.04.2022).



Mehr WWF-Wissen
in unserer App.



Jetzt herunterladen!

Unterstützen Sie den WWF
IBAN: DE06 5502 0500 0222 2222 22



WWF ist die beste Umwelt- und Naturschutzorganisation im Transparenzranking

4,4 ★★★★★

Spiegel Online und Phineo 11/2016
wwf.de/wirkungstransparenz



**BEST /2020
BRANDS**

Beste Nachhaltigkeitsorganisation



Unser Ziel

Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Einklang miteinander leben.

WWF Deutschland

Reinhardtstraße 18 | 10117 Berlin
Tel.: +49 30 311 777-700
info@wwf.de | wwf.de