



BITTERER NACHGESCHMACK

Was der Schokonikolo mit Kinderarbeit zu tun hat

Der Nikolaustag ist einer der wichtigsten Feiertage der Schokoladenindustrie. Während unabhängige Zertifikate ausschließen, dass Kinderarbeit im Spiel war, setzen Produzenten oft auf das Siegel der Marke Eigenname

Julia Beirer

6. Dezember 2021, 06:00 / 2 Postings



Die Schokoladenherstellung ist immer wieder harter Kritik ausgesetzt. Bei Fairtrade fordert man daher die Umsetzung des Lieferkettengesetzes.

Foto: imago images / CHROMDRANGE

Schokoladennikolaustester. Zugegeben, das Wort mag ein Zungenbrecher sein, trotzdem gehen Kinderaugen auf, wenn sie hören, dass man damit Geld verdienen kann. In der erwachsenen Realität verlangt der Job freilich mehr als nur naschen und kosten.

Beim jährlichen Nikolo-Check beurteilen die Menschenrechtsorganisation Südwind und die Umweltorganisation Global 2000 heuer 24 schokoladige Hohlformen. Sie bewerten nicht den Geschmack, sondern ob die Nikolos soziale (faire Bezahlung, keine Kinderarbeit) und ökologische (keine Pestizide) Zertifizierungen haben. Geprüft werden nur unabhängige, keine unternehmensinternen Siegel.

Als wichtig erachten Organisationen diese Prüfung, weil immer wieder Vorwürfe publik werden, dass Bauern in Anbauländern wie Ghana und der Elfenbeinküste ausgebeutet werden.

Laut Hartwig Kirner von Fairtrade produziert die Elfenbeinküste 50 Prozent der Welternte. Dort setze die Regierung die Preise basierend auf den Vorverkäufen der Terminbörsen fest. "So müssen sich Bauern nicht von Zwischenhändlern über den Tisch ziehen lassen", sagt Kirner, der dieses System durchaus gut findet.

Dass der Kakaopreis im Oktober allerdings 18 Prozent tiefer angesetzt wurde als noch vor einem Jahr, ist für ihn ein Eklat. Die Schokoladenindustrie verspreche seit Jahrzehnten, die Situation der Bauern zu verbessern, "trotzdem ist das System der Kinderarbeit noch immer epidemisch, und Regierungsmaßnahmen zur finanziellen Unterstützung werden untergraben".

Kirner sieht die Verantwortung bei Händlern und Zwischenhändlern, nicht ausschließlich bei den Schokoladenherstellern. Letztere müssten aber Druck auf die Zwischenlieferanten ausüben, damit sich etwas ändere. Auch das diskutierte Lieferkettengesetz hätte positive Effekte, da so die Situation der Bauern transparent würde.

Unabhängige vs. Eigensiegel

Zu den Siegern des heurigen Nikolo-Checks zählen der Billa-Bio-Schoko-Nikolaus, der Heindl-Weihnachtsmann sowie der Schoko-Nikolo von Bio Natura. Auf den hintersten Plätzen und somit ohne Zertifikat finden sich unter anderem der Nestlé-Smarties-, Ferrero-Küsschen- und Lindt-Weihnachtsmann genauso wie der Hauswirth- Nikolo, der im Burgenland produziert wird.

Auf Nachfrage des STANDARD erklärt Eigentümer Roman Hauswirth, dass der Handelsspielraum als mittelständisches Unternehmen schlicht zu klein sei. "Wir setzen das um, was der Kunde bei uns bestellt", sagt er und dass man biozertifizierte Schokolade produziere, wenn Kunden bereit seien, den Preis dafür zu bezahlen. Ein Messebesuch im schwedischen Malmö, wo nur Bioartikel ausgestellt wurden, habe sich aber erst einmal nicht als erfolgsversprechend erwiesen.

Beim Schweizer Schokoproduzenten Lindt, dessen Nikolos ebenfalls die hinteren Plätze besetzen, verweist eine Unternehmenssprecherin hingegen auf hausinterne Zertifikate und das sogenannte "Lindt und Sprüngli Farming Program". Damit werde seit 2020 der Weg der Kakaobohne transparent gemacht und die Bauern unterstützt. Obwohl man die Arbeit von unabhängigen Siegeln schätze, wolle man bei Lindt "diesen Weg lieber selbstständig gehen".

Dass "gerade der faire Handel ein hochsensibles Thema" ist, weiß auch der steirische Schoko-Hersteller Josef Zotter. "Die Kakaobohne mit Arbeits- und Allgemeinkosten sowie Steuern in Österreich machen den Preis aus, den die Schokolade im Supermarkt kostet", sagt Zotter. Eine Chance, billiger in den Handel zu kommen, habe man nur mit einem Produkt mit geringem Wareneinsatz. Das wolle Zotter nicht.

Um sicherzustellen, dass die Kakaobohnen sozial fair und ökologisch geerntet werden, arbeitet Zotter mit der World Fair Trade Organization (WFTO) und Biozertifizierungen. Außerdem bezahlt er eine Prämie, wenn die Qualität der Kakaobohnen passt.

