

## | Der Kakaosektor in Ecuador



Foto: Fairtrade Norge/Flickr.com

**RICARDA STIENHANS**

**REDAKTION: FRIEDEL HÜTZ-ADAMS**

**SÜDWIND e.V.**

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einführung</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Der Kakaoanbau in Ecuador heute</b>	<b>2</b>
2.1	Kakaosorten	2
2.2	Edelkakao	2
2.3	Die Bedeutung der Agrarwirtschaft in Ecuador	3
2.4	Produktion und Export	
2.5	Die Handelskette des ecuadorianischen Kakaos	4
2.5.1	Preisbildung	5
2.6	Landbesitz	5
2.7	Anbausysteme	6
2.8	Produktivität	6
<b>3</b>	<b>Die Lebensverhältnisse der Kakaobäuerinnen und -bauern in Ecuador</b>	<b>7</b>
3.1	Einkommen	7
3.2	Lohnarbeit	8
<b>4</b>	<b>Probleme und Herausforderungen</b>	<b>9</b>
4.1	Grundsätzliche Probleme im Kakaoanbau Ecuadors	9
4.2	Risiken	10
4.3	Lösungsansätze	13
<b>5</b>	<b>Fazit</b>	<b>16</b>
<b>6</b>	<b>Literatur</b>	<b>17</b>

## Der Kakaosektor in Ecuador

Kakao ist eines der wichtigsten Agrar-exportgüter Ecuadors und spielt für die ländliche Bevölkerung eine große Rolle. Die KakaoproduzentInnen sind größtenteils Kleinbauernfamilien. Auch wenn die ecuadorianische Kakaoproduktion auf dem Weltmarkt mengenmäßig nicht sehr bedeutend ist im Vergleich zu Westafrika, so ist sie es jedoch für den Nischenmarkt Edelkakao. Ecuador ist der Hauptproduzent von Edelkakao (Fine Flavour and Aroma Cocoa), einer Sorte, die sich über ihren Geschmack und ihre Qualität deutlich von dem normalen Konsumkakao abhebt. Die Erntemenge je Hektar ist bei Edelkakaos niedriger, allerdings liegt der Preis deutlich über dem des Standardkakaos. Dieser Aufpreis für Edelkakao wird zunächst an Exporteure gezahlt, bei den ProduzentInnen selbst kommt er jedoch häufig kaum an. Dies liegt unter anderem an der langen Handelskette von Kakao, der schwachen staatlichen Kontrolle der Kakaoqualität in Ecuador und den geringen Einflussmöglichkeiten der Kleinbäuerinnen und Kleinbauern auf den Kakaopreis. Auch die Verfügbarkeit von Krediten und von Landtiteln ist problematisch und schränkt die Investitionsmöglichkeiten der Kakaobauern und Kakaobäuerinnen ein.

Die geringe staatliche Kontrolle der Kakaoqualität in Ecuador und in der Folge die fehlende unabhängige (und für die Kleinbauernfamilien nachvollziehbare) Bestimmung der Qualität sind Hauptgründe dafür, dass vielen KakaoproduzentInnen kein angemessener Qualitätszuschlag für ihren Kakao gezahlt wird. Eine informelle Entlohnung der Kakaobohnenqualität erfolgt subjektiv seitens der Händler und bietet den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern nicht genügend Anreiz für Maßnahmen zur Steigerung der Qualität. Das qualitative Potenzial des ecuadorianischen Edelkakaos wird somit nicht ausreichend ausgeschöpft. Andererseits verfügen die ProduzentInnen oft neben dem Kakaoanbau über andere, ähnlich wichtige Einkommensquellen. Somit sind sie in ihrer Einkommensgenerierung immerhin breit

aufgestellt und nicht, wie in anderen wichtigen Kakaoanbauländern wie Côte d'Ivoire, extrem stark von Kakao abhängig.

**Tabelle 1: Kennzahlen zu Ecuador**

	<b>Ecuador</b>	Deutschland
Einwohnerzahl (in Mio.)	16	81
Davon jünger als 18 Jahre (in Mio.)	5,2	13,4
Bruttoinlandsprodukt (in Mrd. US-Dollar)	100	3.428
Bruttoinlandsprodukt pro Kopf (in US-Dollar, Atlas Methode) (2014)	6.040	47.640
% der Menschen unterhalb der nationalen Armutslinie (2014)	22,5	k.A.
GINI-Koeffizient (0 = absolute Gleichheit, 100 = absolute Ungleichheit)	49,3	28,3
Kindersterblichkeit (je Tausend Kindern, bis 5 Jahren)	23	4
Lebenserwartung bei Geburt (2013)	7658	8076
HDI-Rang (von insg. 186 Plätzen) (2013)	98 (0,711)	6 (0,911)

Quellen: UNDP 2014; UNICEF 2013; World Bank: <http://data.worldbank.org>

### 1 Einführung

Der Ursprung des Kakaos liegt in Mittelamerika. In Mexiko, Guatemala und Honduras wurde der Kakaobaum (*Theobroma cacao*) bereits um 2.000 vor Christus genutzt. Allerdings weist auch Ecuador eine lange Kakaotradition auf. Die ältesten Spuren von Kakao aus dem Andenraum stammen aus der Zeit 1.000 vor Christus. Damals wurden in Südamerika nicht (wie zu jener Zeit in Mittelamerika) die Kakaobohnen für den Verzehr verwendet, sondern das Fruchtfleisch. Aus dem Mus der Kakaofrucht stellte man ein fruchtiges Getränk her oder wandelte es über Gärprozesse in Alkohol um (Durry / Schiffer 2012: 151).

Wahrscheinlich begannen in Ecuador erst die spanischen Siedler um 1590 mit dem systematischen Anbau und 1593 mit dem Export von Kakao (Ramírez 2006: 18). Im 17. Jahrhundert stieg der Kakaopreis dann rasant an – mit der Folge, dass der Kakaoanbau in Ecuador, besonders an der Küste, ausgeweitet wurde. Dort waren die Anbaubedingungen für Kakao ideal. Die ecuadorianische Ökonomie wuchs dadurch stark, beispielsweise wurden dank des Kakaohandels die ersten Banken in Ecuador gegründet und die Kakaobohne war zeitweise unter dem Namen „Goldsaat“ (*Pepa de Oro*) bekannt. In den 1890ern stieg Ecuador sogar zum weltweit größten Kakaoexporteur auf – mit einem Anteil von 45 % des weltweit gehandelten Kakao (Durry / Schiffer 2012: 203). Auf den Plantagen Ecuadors arbeiteten vor allem afrikanische SklavInnen. Dadurch waren die Produktionskosten sehr niedrig und der ecuadorianische Kakao konnte sich auf dem Weltmarkt durchsetzen (Durry / Schiffer 2012: 203). Das Ende des Kakaobooms wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch den massiven Befall der Kakaopflanzen, vor allem durch die Pilzerkrankungen „Monilla“ (*Moniliophthora roreri*) und „Hexenbesen“ (*Escoba de bruja*), eingeleitet. Die ecuadorianische Kakaoproduktion brach massiv ein (Cepeda et al. 2013: 21, nach Acosta 2006). Die Verbreitung dieser Krankheiten führte zu einer Einfuhr von ausländischen Kakaosetzlingen, besonders aus Trinidad. Die neu eingeführte Kakaosorte „Trinitario“ und ihr Klon CNN-51 verdrängten die traditionell in Ecuador angebaute Sorte „Nacional“ weitgehend.

## 2 Der Kakaoanbau in Ecuador heute

### 2.1 Kakaosorten

Traditionell unterscheidet man genetisch vor allem die Kakaosorten „Criollo“ (auch „Creole“ genannt) und „Forastero“, die über ihre morphologischen Merkmale und geographischen Ursprünge definiert werden. Die Sorte Criollo stammt aus dem Norden von Ecuador, sowie aus Kolumbien, Venezuela, Zentralamerika und Mexiko. Sie ist anfällig für Krankheiten, weist jedoch eine hohe Qualität der Kakaobohnen auf. Forastero (auch unter dem Namen Amazonia bekannt) ist dagegen eine Sorte

von geringerer Qualität, die weiterverarbeitet auch als „Konsumschokolade“ bezeichnet wird. Sie stammt ursprünglich aus Südamerika, wurde jedoch früh in Afrika und Asien übernommen und nimmt inzwischen sogar 80 % der weltweiten Anbauflächen ein (Cepeda et al. 2013: 24). Diese traditionelle Einteilung der Kakaosorten ist inzwischen veraltet, aber dennoch geläufig. Nach einer neuen Klassifizierung aus dem Jahr 2008 wird Kakao in 10 genetische Gruppen differenziert: Amelonado, Criollo, Nacional, Contamana, Curaray, Guiana, Iquitos, Marañon, Nana und Purús (Motamayor et al. 2008: 5). Diese Einteilung reflektiert die genetische Vielfalt des Kakao und weist auch der in Ecuador seit mehreren Jahrhunderten kultivierten Sorte Nacional (auch „Arriba“ genannt) eine eigene genetische Gruppe zu. Ihr Aroma und ihr Geschmack werden als einzigartig bezeichnet und ihre Kakaobohnen werden unter dem Namen Edelkakao in besonders guten Schokoladen verwendet (Cepeda et al. 2013: 24). Der Nachteil ist allerdings auch bei ihr, dass sie anfälliger für Krankheitsbefall ist. Aus diesem Grund wurde die widerstandsfähigere und qualitativ minderwertigere Sorte CCN-51 eingeführt. CCN-51 (Castro Naranja Collection 51) ist ein Klon von Trinitario, der wiederum ein Hybrid aus Criollo und Forastero ist. Dadurch nimmt er geschmacklich eine mittlere Stellung zwischen Criollo und Forastero ein. Im letzten Jahrzehnt hat sich die Sorte CCN-51 in Ecuador sehr verbreitet, da sie aufgrund ihrer großen Kakaoschoten besonders ertragreich ist. Der reine hochwertige Nacional wurde dadurch großflächig verdrängt.

### 2.2 Edelkakao

Ecuador ist trotzdem noch immer der Hauptproduzent von Edelkakao (Fine Flavour and Aroma Cocoa) – eine Kategorie von Sorten, die sich vor allem über ihren Geschmack und ihre Qualität von dem normalen Konsumkakao unterscheiden. Laut der Internationalen Kakaoorganisation (ICCO) gibt es keine universell angewandten Kriterien, nach denen Kakao als Edelkakao definiert wird. Relevante Merkmale sind jedoch, neben dem Geschmack, die genetische Abstammung des Pflanzenmaterials, morphologische Eigenschaften der Pflanze sowie chemische und farbliche Eigen-



schaften der Bohne (vgl. Amores et al. 2007).

Edelkakao ist ein Nischenmarkt: Sein Marktanteil beträgt nur rund 5 % des weltweiten Kakaohandels (2010 waren es insgesamt 170.000 Tonnen) (FAO / MAGAP 2011: 8). In 17 verschiedenen Ländern in Süd- und Zentralamerika, der Karibik und Südostasien wird er angebaut (FAO / MAGAP 2011: 7, van der Kooij 2013: 14). Ecuador bedient dabei laut offiziellen Zahlen mit einem Anteil von rund 60 % mit Abstand den größten Teil des Edelkakaomarktes, gefolgt von Indonesien mit 10 %, Papua-Neuguinea und Kolumbien mit 7 % (FAO / MAGAP 2011: 8).

Die hauptsächlich in Ecuador angebaute Sorte Nacional (oder Arriba) sticht auch unter den anderen Edelkakaosorten hervor, da sie über einen einzigartigen blumigen Geschmack verfügt, worauf viele KakaoproduzentInnen in Ecuador stolz sind. Mehrere ecuadorianische Kooperativen erhielten für ihren Kakao von Bioversity International in Frankreich die Auszeichnung "Cocoa of Excellence" und die ecuadorianische Schokoladenmarke Pacari erhielt wiederholt Preise wie den „International Chocolate Award“ in London (van der Kooij 2013: 15).

Nach Regierungsangaben exportiert Ecuador heutzutage immer noch zu 75 % Edelkakao der Sorte Nacional (Cepeda et al. 2013: 4). In Fachkreisen ist allerdings bekannt, dass der Anteil inzwischen, mit der Verbreitung der CNN-51-Sorte, weitaus niedriger liegt und nur künstlich von der Regierung hochgehalten wird. Der ecuadorianische Kakaoexportverband ANECACAO beispielsweise gibt für November 2012 an, dass Edelkakao nur rund 55 % der Exporte ausmachte (ANECACAO 2012: 8).

Die Krankheitsanfälligkeit des Edelkakaos und seine geringeren Erträge sind große Nachteile. Daher müssen die Kakao-produzentInnen des Nacional viel Wert auf die Qualität ihrer Kakaobohnen legen, um von dieser Sorte zu profitieren. Für eine gute Qualität sind laut dem ecuadorianischen Agrarministerium besonders die Selektion der Samen, die Pflege der Pflanzen, die Ernte der reifen Frucht, die Nachernteschritte und die Lagerung des Kakaos entscheidend (MAGAP 2012). Allerdings müssten zunächst seitens des Marktes und des ecuadorianischen Staates genügend

Anreize geschaffen werden, damit sich der Mehraufwand bei dem Anbau von Edelkakao für die Kakaobauernfamilien lohnt (siehe Kapitel 4.3).

### **2.3 Die Bedeutung der Agrarwirtschaft für Ecuador**

Die Bedeutung der Landwirtschaft für die Gesamtwirtschaft Ecuadors sinkt zunehmend, spielt aber zugleich für die Bevölkerung in den ländlichen Gebieten des Landes nach wie vor eine große Rolle. Die Zusammensetzung des ecuadorianischen Bruttoinlandsproduktes (BIP) verdeutlicht den Wandel von der Agrar- zur Industrie- und Dienstleistungsgesellschaft: Nach Angaben der Weltbank betrug der Anteil des Agrarsektors am BIP im Jahr 2012 nur noch 10 %, der des Dienstleistungssektors dagegen 53 %, die Industrie erwirtschaftete 37 %. Für die Bevölkerung ist die Landwirtschaft dennoch wichtig. Immerhin arbeiten laut Angaben des Statistischen Bundesamtes von Ecuador fast 30 % aller Beschäftigten in der Landwirtschaft, ca. 2 Millionen Menschen (INEC 2012). Die meisten ecuadorianischen Landwirte (93 %) besitzen die Fläche, die sie bearbeiten. Die Hauptbauprodukte des Landes sind Zuckerrohr, Bananen und Ölpalmen (INEC 2012). Erdöl ist mit einem Anteil von 53 % am Wert der ecuadorianischen Exporte mit weitem Abstand das bedeutendste Produkt. Die Ausfuhr von Kakaobohnen macht lediglich 1,37 % des Wertes der Gesamtexporte Ecuadors aus, nimmt damit jedoch bei den landwirtschaftlichen Erzeugnissen hinter Bananen und Rosen den dritten Platz bei den Exporten ein (Pro Ecuador 2013b: 23).

### **2.4 Produktion und Export**

Der Kakaoanbau in Afrika hält die Vormachtstellung auf dem Weltmarkt mit rund 75 % der Gesamtproduktion, der amerikanische Kontinent folgt mit lediglich 17 %. Ecuador ist in den vergangenen Jahren zum viertgrößten Exportland für Kakao aufgestiegen. Die ecuadorianische Kakaoproduktion ist dennoch mengenmäßig im Vergleich zu Westafrika nicht sehr bedeutend für den Weltmarkt. In Ecuador wurden im Erntejahr 2013/14 insgesamt 220.000 Tonnen Kakao produziert, im Jahr darauf ersten Prognosen zufolge sogar 250.000 Tonnen. Damit liegt der Umfang der

ecuadorianischen Kakaoproduktion weit hinter der Produktion der Elfenbeinküste mit ca. 1,7 Mio. Tonnen oder Ghanas mit rund 800.000 Tonnen in den letzten Erntejahren (Tabelle 2).

**Tabelle 2: Kakaoproduktion in 1.000 Tonnen**

	2012/ 2013	2013/ 2014	2014/ 2015 (Prognose)
<b>Afrika</b>	<b>2.836</b>	<b>3.197</b>	<b>2.984</b>
Côte d'Ivoire	1.449	1.746	1.740
Ghana	836	897	696
Nigeria	238	248	235
Kamerun	225	211	220
<b>Südamerika</b>	<b>623</b>	<b>708</b>	<b>729</b>
Brasilien	185	228	215
Ecuador	192	220	250
<b>Asien/Ozeanien</b>	<b>487</b>	<b>454</b>	<b>455</b>
Indonesien	410	375	370
<b>Welt gesamt</b>	<b>3.945</b>	<b>4.359</b>	<b>4.168</b>

Quelle: ICCO 2015 Table 4

Angaben zur Ernte beziehen sich jeweils auf den Zeitraum zwischen dem 1. Oktober (Beginn der Haupternte) und dem 30. September (Ende der Nebenernte).

Seit Beginn dieses Jahrhunderts nehmen die Kakaosexporte Ecuadors deutlich zu, wobei die Mengen aufgrund von Preisänderungen und meteorologischen Phänomenen (wie „El Niño“) nicht kontinuierlich steigen. Wichtige Abnehmer des Kakaos liegen auf dem amerikanischen Kontinent: mehr als der Hälfte der Exporte gehen in die USA und nach Mexiko, dazwischen liegen als zweitwichtigster Importeur die Niederlande. Umgekehrt ist Ecuador für die USA ein wichtiger Kakaolieferant: das Land steht (im Jahr 2012) mit einem Anteil von knapp über 17 % an zweiter Stelle, direkt hinter der Elfenbeinküste (ICCO 2014). Ecuador spielt als Kakaolieferland für Deutschland zwar keine so große Rolle wie für die USA. Dennoch lieferte Ecuador 2012/13 mit knapp 16.000 Tonnen nach der Elfenbeinküste, Ghana und Nigeria die viertgrößten Mengen an Kakaobohnen nach Deutschland und nimmt darüber ca. 5 % der deutschen Kakaimporte ein (Tabelle 3).

Inklusive von Importen über Nachbarländer und hier insbesondere über die Niederlande dürfte der Anteil ecuadorianischen Kakaos auf dem deutschen Markt noch etwas höher liegen. Der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie geht da-

von aus, dass im Jahr 2014 rund 20.000 Tonnen ecuadorianischen Kakaos in Deutschland abgesetzt worden sind (BDSI 2015).

**Tabelle 3: Käufer von Rohkakao aus Ecuador in 1.000 Tonnen**

	2011 / 2012	2012/ 2013	2013/ 2014
USA	73	75	k.A.
Niederlande	19	15	26
Mexiko	17	21	20
Belgien	3	7	12
Indonesien	0	3	11
Deutschland	19	16	11
<b>Welt gesamt</b>	<b>166</b>	<b>165</b>	<b>197</b>

Quelle: ICCO 2015 Table 28

Angaben zur Ernte beziehen sich jeweils auf den Zeitraum zwischen dem 1. Oktober (Beginn der Haupternte) und dem 30. September (Ende der Nebenernte).

## 2.5 Die Handelskette des ecuadorianischen Kakaos

Die Handelskette für den ecuadorianischen Kakao umfasste in der Regel mehrere Stufen (siehe Abbildung 1). Sie beginnt bei den etwa 100.000 ProduzentInnen, von denen 90 % Kleinbäuerinnen und Kleinbauern sind (Ramírez 2006, vgl. INIAP / MAGAP 2012: 5). Diese verkaufen ihren Kakao in der nächstgelegenen Kleinstadt an lokale Kleinhändler. Die Kleinhändler kümmern sich um den Transport der Bohnen in eine größere Stadt und verkaufen sie dort an Zwischenhändler, deren Zahl in Ecuador auf über 1.000 geschätzt wird (van der Kooij 2013: 16). Dabei kann je nach ihrem Lagervolumen und ihrem Umfang an gehandeltem Kakao zwischen verschiedenen Typen von Zwischenhändlern unterschieden werden. Es gibt in Ecuador auch Manufakturen, die aus den Bohnen halbverarbeitete Zwischenprodukte wie Kakaobutter, -masse oder -melasse herstellen, allerdings sind dies nur wenige (siehe Kapitel 4.3). Größtenteils kaufen die Exporteure unverarbeitete Kakaobohnen auf und verkaufen diese auf dem internationalen Markt weiter (Ramírez 2006: 22). Die Handelskette kann sich verkürzen, wenn die ProduzentInnen sich zu Organisationen zusammenschließen und selbst die Lagerung und Vermarktung übernehmen. Es gibt keine offizielle Statistik über die Zahl der Bäuerinnen und

Bauern, die sich zusammengeschlossen haben. Schätzungen zufolge sind rund 20 % der ProduzentInnen in einer Kooperative organisiert (Roya Trocha 2013: 50 nach Ramírez 2012). Sie verkaufen ihre Ernte häufig direkt an einen Zwischenhändler, Großhändler oder Exporteur und überspringen somit den lokalen Unterhändler oder gleich mehrere Akteure, um höhere Kakaopreise für ihre Mitglieder zu erzielen. Umgekehrt entstehen in abgelegenen Gebieten Ecuadors teilweise Nachfragemonopole, da es nur einen lokalen Unterhändler gibt, wodurch der Erlös der Bauern sinkt (Cepeda et al. 2013: 18).



**Abbildung 1: Die konventionelle Handelskette von Kakao in Ecuador (nach Cepeda et al. 2013 bzw. Sanz 2003)**

### 2.5.1 Preisbildung

Der weltweite Kakaopreis wird an den Börsen in New York und London festgelegt und lokale Händler erfahren ihn dann über das Radio, über Kontakte nach Guayaquil oder die Großhändler informieren sie über das nachgefragte Volumen (Nelson / Galvez 2000: 13). Derzeit (2014/15) schwankt der Standardkakao um die 3.000 US-Dollar pro Tonne.

Der lokale Erzeugerpreis liegt meist nicht weit entfernt von dem Preis der New Yorker Börse, doch er wird zudem beeinflusst von dem internationalen Wert der einheimischen Währung, den spezifischen lokalen Marktstrukturen (inkl. Steuern), dem lokalen Wettbewerb, der Entfernung zum Hafen und der Kakaoqualität (ICCO 2012: 1). In Ecuador ist der Preis, den die ProduzentInnen erhalten, seit 2004 kontinuierlich ge-

stiegen und lag im Erntejahr 2010-2011<sup>1</sup> bei 2.981 US-Dollar pro Tonne. Damit erhielten die Bäuerinnen und Bauern durchschnittlich 96 % des Weltmarktpreises. Dies ist ein relativ hoher Anteil im Vergleich zu westafrikanischen Ländern wie der Elfenbeinküste (54 %) und Ghana (60 %) (ICCO 2012: 30). Doch der Wert wirkt nur auf den ersten Blick sehr hoch, denn der auf dem Weltmarkt gehandelte Preis von Edelkakao liegt je nach Klassifikation um 75 bis 400 US-Dollar höher als der des weltweit (und besonders in Westafrika) größtenteils gehandelten Konsumkakaos (IICA / FAO 2007: 23). Dieser Aufpreis für Edelkakao wird zunächst an Exporteure gezahlt, bei den Bäuerinnen und Bauern selbst kommt er jedoch kaum an. Dies wird deutlich, wenn man die Kakaopreise verschiedener Länder vergleicht: Bäuerinnen und Bauern aus Ecuador erzielen zwar einen deutlich höheren Preis als die westafrikanischer Länder wie der Côte d'Ivoire und Ghana, doch zugleich erhalten sie weniger als die ProduzentInnen in Brasilien, die größtenteils keinen Edelkakao anbauen (ICCO 2012: 30). Außerdem müssen die ProduzentInnen in Ecuador mit Abzügen vom Preis rechnen, wenn die Kakaobohnen nicht trocken genug sind, von Pilzen befallen sind oder Unreinheiten aufweisen. Auch der Fermentierungsgrad, andere Kakaoerkrankheiten und die Sorte sind ausschlaggebend für Abzüge, aber auch für Aufpreise (Jano 2007: 45).

### 2.6 Landbesitz

Das Land ist in Ecuador allgemein sehr ungleich verteilt: 75 % der Betriebe bewirtschaften Flächen zwischen 1 und 10 Hektar, die rund 12 % der gesamten Agrarfläche umfassen. Lediglich 0,8 % der Betriebe verfügen über Flächen von jeweils mehr als 200 ha, doch diese Betriebe bewirtschaften fast 20 % der gesamten Agrarfläche Ecuadors (Cepeda et al. 2013: 22). Diese großen Agrarbetriebe besitzen meist die Flächen mit höherwertigen Bodenqualitäten und verfügen über die nötigen Mittel, um in die Produktion zu investieren und beispielsweise Bewässerungssysteme aufzubauen (Cepeda et al. 2013: 22). Die ungleiche Agrarlandverteilung Ecuadors spiegelt sich in relativierter Form auch im Kakaosektor wieder, besonders an der Nord-

<sup>1</sup> Das Erntejahr im Kakaoanbau geht jeweils von Oktober bis September des folgenden Jahres.

küste Ecuadors. Diese Faktoren verstärken die Unterschiede bei den Einnahmen aus dem Kakaoanbau.

Kakao wird in Ecuador heutzutage, abgesehen von Teilen der Gebirgszone, in allen Regionen des Landes angebaut. Besonders verbreitet ist der Anbau in der Küstenregion (van der Kooij 2013: 15, Cepeda et al. 2013: 21). In dieser flachen Zone steht der Agrarwirtschaft generell mehr Fläche zur Verfügung und dadurch haben die KakaoproduzentInnen dort auch tendenziell größere Flächen, in manchen Bezirken durchschnittlich über 10 ha. Im Gegensatz dazu umfassen die Grundstücke der Kakaobauernfamilien in der Gebirgsregion und im Landesinneren eher 3 ha (Cepeda et al. 2013: 42). Diese Fläche wird nicht nur für den Kakaoanbau genutzt, sondern

## 2.7 Anbausysteme

Kakao wird in Ecuador in unterschiedlichen Systemen angebaut. Befragungen von mehr als 400 Kleinbauernfamilien aus dem Jahr 2012 zufolge bauen circa 12 % der ecuadorianischen ProduzentInnen Kakao in Form von Monokulturen an, während 88 % Mischkulturen bevorzugen (Cepeda et al. 2013: 44, 4). Der ecuadorianische Edelkakao wird vorwiegend in Agroforstsystemen und in Form von biologischer Landwirtschaft angebaut (Cepeda et al. 2013: 44). Besonders in dem Amazonasgebiet ist das sogenannte „Chacra“-System verbreitet. Bei dieser traditionellen Anbauweise werden auf dem gleichen Acker neben Kakao auch weitere Nutzpflanzen wie Kochbananen, Mais, Maniok und Bäume zur Holz- oder Obsternte durchmischte angebaut. Es ist ein Agroforstsystem, bei

### Die Arbeitsschritte der Kakaobäuerinnen und -bauern in Ecuador:

1. Erwerb und Vorbereitung von Acker und Kakaosamen (ggf. über Aufzucht)
2. Anbau (inkl. Pflege der Pflanzen: Beschneidung, Düngung, Krankheitsbekämpfung)
3. Ernte
4. Entnahme der Bohnen (ggf. noch Trennung des weißen Marks)
5. Fermentierung der Bohnen (in Ecuador über Holzkästen, bei der Sorte „CCN-51“ 6 Tage und bei „Nacional“ 4 Tage lang)
6. Trocknung: natürlich über die Sonnenstrahlung: dauert 4 bis 7 Tage, oder künstlich: nimmt nur 8 bis 12 Stunden ein; dabei reduzieren sich 100 kg frischer Kakao durchschnittlich auf 40 kg trockenen Kakao; teilweise läuft die Trocknung direkt bei den Bauern oder aber in der Produzentenorganisation, damit die Bohnen homogener sind und somit die Qualität höher ist (nach Cepeda et al. 2013: 25-26)

Die Kakaobohnen können an manche Händler zu einem geringeren Preis auch unsortiert, nicht fermentiert („en baba“) und in verschiedenen Feuchtigkeitsstufen verkauft werden (Nelson & Galvez 2000: 8).

auch für andere Anbauprodukte, die Viehhaltung und Wälder. Die Zahlen zu den durchschnittlichen Kakaoanbauflächen pro Haushalt sind teilweise widersprüchlich und reichen von ca. 3 ha bis 7 ha (Cepeda et al. 2013: 44, Jano 2007: 43). Ohnehin ist diese Angabe für Ecuador nicht sehr aussagekräftig, da je nach Anbausystem unterschiedlich viele Kakaobäume auf einem Hektar gepflanzt sind. Zumindest lässt sich festhalten, dass Kakao für viele der Landwirte eines ihrer Hauptanbauprodukte ist (Cepeda et al. 2013: 40).

dem traditionell keine Pestizide verwendet werden (Cepeda et al. 2013: 41). Diese

Kultivierungstechnik ist arbeitsaufwendig für die ProduzentInnen, doch im Gegenzug ist der Ertrag pro Kakaobaum relativ hoch und über die geringe Boden- und Umweltbelastung wird wahrscheinlich auch den eigenen Nachkommen ein Anbau auf dieser Fläche weiterhin möglich sein (Cepeda et al. 2013: 4). Die Kakaosorte CCN-51 wird dagegen vorwiegend in Monokulturen angebaut, da sie keinen Schatten braucht.

## 2.8 Produktivität

Die Erträge der KakaoproduzentInnen in Ecuador variieren stark je nach Anbau-



weise (Mischkulturen oder Monokulturen), dem Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden, den Kenntnissen über Kakaoanbau seitens der Bäuerinnen und Bauern und den allgemeinen Anbaukonditionen (Kakaosorte, Alter der Kakaopflanzen, Qualität des Bodens, lokales Klima) (Nelson / Galvez 2000: 7-8; Cepeda et al. 2013: 5). Dabei reicht das durchschnittliche Alter der Kakaobäume von jungen 11 Jahren im zentralen Amazonasgebiet bis hin zu altem Pflanzenmaterial von etwa 38 Jahren in der zentralen Küstenregion (Cepeda et al. 2013: 44).

Die Angaben über die Erträge je Hektar sind widersprüchlich und zudem ist die Bemessungsgrundlage oft unklar. Einige Studien nennen sehr geringe Hektarerträge, beziehen sich allerdings auf Flächen, auf denen aufgrund eines diversifizierten Anbaus weniger Kakaobäume stehen als auf vielen Plantagen in anderen Staaten. Je nach Studie schwanken die Angaben über die Hektarerträge zwischen 250 und 560 kg Kakao (INEC 2011:1; Pro Ecuador 2013: 6 nach Agrarministerium Ecuadors 2011; van der Kooij 2013: 16 nach FAO; Cepeda et al. 2013: 45). Die Erträge des Hybrid CCN-51 sind dabei weitaus höher als die der Edelkakaosorte und die Ausweitung der Nutzung von CCN-51 in Ecuador war mitverantwortlich für die steigende Kakaoproduktion (ICCO 2012: 14).

### 3 Die Lebensverhältnisse der Kakaobäuerinnen und -bauern in Ecuador

#### 3.1 Einkommen

Die Armutsraten in Ecuador liegen in ländlichen Gebieten (17 %) generell deutlich höher als im städtischen Raum (4 %) (INEC 2013a). Je nachdem, wie stark die Familien vom Kakaoanbau abhängig sind, kann ihr Einkommen durch Veränderung des Marktpreises von Kakao sehr schwanken. Von den aktuellen Kakao-preisen hängt auch ab, wie sehr sich die Kleinbauernfamilien auf den Anbau von Kakao konzentrieren. Dies spiegelt sich im Zeitraum von 2010 bis 2012 wieder: Der Kakaopreis war in diesem Zeitraum insgesamt um ca. 25 % gesunken (vgl. ICCO 2012: 28). Eine vergleichende Studie, die auf Umfragen des ecuadoria-

nischen Forschungsinstituts Sistema de Investigación sobre la Problemática Agraria en el Ecuador (SIPAE) und Partnerinstitutionen unter vorwiegend kleinen ProduzentInnen in verschiedenen Regionen Ecuadors basiert, stellte fest, dass das nominale Jahres-Haushaltseinkommen aus dem Kakaoanbau von durchschnittlich 1.249 US-Dollar im Jahr 2010 auf 953 US-Dollar 2012, also um 24 % in den zwei Jahren sank. Das gesamte nominale Jahres-Haushaltseinkommen stieg dagegen in dem gleichen Zeitraum von 4.216 US-Dollar auf 5.996 US-Dollar, folglich um 42 %, an (Cepeda et al. 2013: 59).



Auf einer Kakaopflanzung in Ecuador. Foto: Oxfam Italia 2008.

Der Grund liegt darin, dass die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern und -bauern sich stärker auf andere Produkte und einkommensgenerierende Aktivitäten konzentrierten: Während sie im Jahr 2010 noch 30 % ihres Gesamteinkommens aus dem Kakaoanbau bestritten, waren es 2012 nur noch 16 % (Cepeda et al. 2013: 59). Ohnehin werden in der Regel zusätzliche Einkommensquellen benötigt, da die Kakaoernte meist nur circa sechs bis acht Monate pro Jahr dauert und in der restlichen Zeit kaum Einkommen generiert. Aus diesem Grund wählen manche Bäuerinnen und Bauern die Strategie, jeweils nur kleine Mengen an Kakao zu verkaufen („pepitiar“), um über einen längeren Zeitraum hinweg kleine Einnahmen für den Unterhalt (vor allem für Essen, Gesundheitsversorgung und Bildung) zu erwirtschaften (Nelson & Galvez 2000: 8). Laut der Studie von SIPAE generieren relativ arme Bauernfamilien zusätzliches Einkommen oftmals über den Anbau von Kaffee, Kochbananen, Maniok und Fruchtbäumen, die Viehhaltung und auch die Arbeit als LohnarbeiterInnen

in anderen landwirtschaftlichen Betrieben und in anderen Sektoren. Die reicheren ProduzentInnen wählen dagegen eher den Anbau von Ölpalmen, Palmherzen und Eukalyptus (Cepeda et al. 2013: 41). Den statistischen Berechnungen der Studie zufolge trägt die Arbeit als Angestellte/r durchschnittlich am stärksten zum Haushaltseinkommen der KakaoproduzentInnen bei: mit 30 % des gesamten Jahreshaushaltseinkommens nimmt sie sogar einen größeren Anteil ein als der Kakaoanbau. Dieser steht mit 16 % jedoch an zweiter Stelle, gefolgt von anderen Feldfrüchten (14 %) und der Viehhaltung (8 %) (Cepeda et al. 2013: 59). Die Kakaobauernfamilien sind in ihrer Einkommensgenerierung somit breit aufgestellt und nicht, wie in anderen wichtigen Kakaoanbauländern, extrem stark von Kakao abhängig. Von dem im Jahr 2012 durchschnittlichen Haushaltseinkommen der Kakaobauernfamilien von 5.996 US-Dollar bzw. monatlichen etwa 500 US-Dollar werden pro Haushalt ca. fünf Personen ernährt und versorgt (Cepeda et al. 2013: 39, vgl. Jano 2007: 43).



Ecuadorianische Frauen beim Sortieren der Kakaobohnen. Foto: USAID, 2006.

Der Nahrungsmittelanbau für den eigenen Bedarf ist im Kakaoanbau Ecuadors relativ weit verbreitet. Etwa die Hälfte der befragten KakaoproduzentInnen schätzt, dass sie 50 % ihres Nahrungsmittelkonsums selber anbauen, die andere Hälfte der KakaoproduzentInnen schätzt diesen Anteil auf 25 % (Cepeda et al. 2013: 66). Vor allem in den Provinzen Esmeraldas und Manabí bauen die Kleinbauernfamilien eine große Vielfalt an Feldfrüchten auch für den eigenen Konsum an und streuen so ihr Einkommensrisiko (Nelson & Galvez 2000: 7). Die Familien essen laut eigenen Angaben in der Regel drei Mahlzeiten am Tag und so gut wie jeden Tag kommt kohlenhydrathaltiges Essen auf den Tisch (Cepeda et al. 2013: 65).

### 3.2 Lohnarbeit

Vor allem in der Haupterntezeit fällt viel Arbeit für die KakaoproduzentInnen an. Etwa die Hälfte aller ecuadorianischen KakaoproduzentInnen beschäftigen LohnarbeiterInnen, die mit ihnen auf dem Feld arbeiten (Cepeda et al. 2013: 69). Sie werden teilweise als SaisonarbeiterInnen nur in der Erntezeit eingestellt aber auch das ganze Jahr über. Kleinbauernfamilien mit Anbauflächen von unter zwei Hektar können sich dagegen normalerweise keine Angestellten leisten. LohnarbeiterInnen werden auf den Kakaofarmen in der Regel ohne Vertrag angestellt und bekommen ihren Lohn bar ausgezahlt. In Umfragen gaben sie im Jahr 2012 an, dass sich ihr Lohn in den letzten Jahren dank der stärkeren Durchsetzung von Gesetzen seitens der Regierung verbessert hat (Cepeda et al. 2013: 71). Durchschnittlich werden den ArbeiterInnen in Ecuador heutzutage (Bezugsjahr 2012) laut eigenen Angaben 10 bis 11 US-Dollar pro Tag bezahlt und sie bekommen ein warmes Mittagessen von der Familie. Wenn eine Familie 11 US-Dollar pro Tag zahlt und man von einem warmen Mittagessen im Wert von 3 US-Dollar ausgeht, so erhält der/die Angestellte monatlich 308 US-Dollar bei 22 Arbeitstagen pro Monat, 350 US-Dollar wären es bei 25 Arbeitstagen. 2014 wurde der Mindestlohn Ecuadors auf 340 US-Dollar pro Monat angehoben. Er schließt auch die Landwirtschaft mit ein (Pro Ecuador 2013a). Demnach muss ein/e LohnarbeiterIn für eine Kakaobauernfamilie durchschnittlich mindestens

6 Tage die Woche arbeiten, um ein Gehalt oberhalb des Mindestlohns zu erhalten.

## 4 Probleme und Herausforderungen

Der Kakaoanbau in Ecuador steht vor großen Herausforderungen. Stark schwankende Preise, klimatische Veränderungen und eine teilweise zu geringe Honorierung des Anbaus qualitativ hochwertiger Sorten gehören zu den meist genannten Problemen. Doch noch viele weitere Faktoren können dazu führen, dass der Kakaoanbau für die Bäuerinnen und Bauern und attraktiv ist oder nicht.

### 4.1 Grundsätzliche Probleme im Kakaoanbau Ecuadors

**Kredite** sind entscheidend für Investitionen in den Kakaoanbau und infolgedessen für die Produktivität und die Qualität des Kakaos. Zudem sind Kredite notwendig für Familien mit geringen Einkommensquellen neben dem Kakaoverkauf, um die Zeit zwischen den Erntephasen finanziell zu überbrücken. Allerdings ist der Zugang zu Krediten für den Großteil der Kleinbauernfamilien sehr beschränkt. Bei Umfragen im Jahr 2007 gaben nur 6 % der 327 befragten KakaoproduzentInnen an, Kredite zu erhalten. Wichtigste Kreditgeber sind Händler, die allerdings häufig zurückhaltend mit der Vergabe von Krediten sind und als Grund angegeben, dass die BäuerInnen mit den Rückzahlungen zu oft in Verzug geraten (Jano 2007: 44). Die Händler vergeben daher normalerweise nur kleine Kredite. Jedoch variiert der Betrag sehr: manche ProduzentInnen berichten von durchschnittlich 38 US-Dollar pro Jahr, andere von 1.150 US-Dollar (Cepeda et al. 2013: 64). Dabei diskriminieren die Händler oft AfroecuadorianerInnen gegenüber MestizInnen und Gruppen, die ohnehin von externen Institutionen unterstützt werden (Nelson / Galvez 2000: 9). Ein weiteres Problem in diesem Zusammenhang ist, dass die Kleinbauernfamilien über Kredite von Händlern oftmals an diese gebunden sind, indem sie den Kredit direkt in Form von Kakao zurückzahlen müssen. Dadurch sinkt ihre Verhandlungsmacht stark, denn sie haben dann nicht mehr die Freiheit, ihren Kakao an andere Händler mit besseren Preisen zu verkaufen (Jano 2007: 21).

**Schlechte oder fehlende Infrastruktur** behindert die Möglichkeiten von Transport und Vermarktung sowie den Zugang zu Gesundheitszentren und Bildungseinrichtungen. In den 1990ern wurden einige Straßen in abgelegene Gebiete von der Regierung gebaut, davon wurden jedoch bis zum Jahr 2000 einige durch heftige Regenfälle (wie durch „El Niño“) wieder zerstört (Nelson & Galvez 2000: 9). In den letzten zehn Jahren hat sich der Zustand der ecuadorianischen Infrastruktur scheinbar deutlich verbessert, denn bei Untersuchungen 2012 gaben die in verschiedenen Regionen Ecuadors befragten KakaoproduzentInnen immerhin an, dass sich die Straßen derzeit in einem mittelmäßigen Zustand befänden (Cepeda et al. 2013: 43). Die durchschnittliche Distanz zum nächsten Kakaohändler beträgt je nach Region zwischen 5 und 11 km und ist somit für die meisten Bäuerinnen und Bauern zu bewältigen (Cepeda et al. 2013: 44; Jano 2007: 43).

**Landtitel** sind wichtig für die Kakaobauernfamilien, da diese sie dagegen absichern, dass ihnen das Land entschädigungslos entzogen wird, etwa wenn Konzerne in dem Gebiet eine Bergbaumine eröffnen wollen oder das Land in Palmölplantagen konvertiert werden soll. Abgesehen davon können ProduzentInnen über Landtitel leichter an Kredite kommen, da sie dann mit ihrem Grundstück für den Kredit bürgen können. Jedoch verfügt nur knapp über die Hälfte der KakaobäuerInnen über einen offiziellen Landtitel, obwohl ca. 90 % das Land rechtmäßig gekauft und nicht nur gepachtet haben (Cepeda et al. 2013: 44).

**Fehlende Organisation** der Kleinbäuerinnen und Kleinbauern zu Kooperativen oder zu anderen Formen des gemeinsamen geregelten Verkaufes bewirkt, dass die ProduzentInnen verwundbarer sind und eine schlechtere Verhandlungsposition haben. Da nur wenige Kakaobäuerinnen und Kakaobauern in Ecuador organisiert sind (siehe Kapitel 2.5), bietet sich ihnen nicht die Möglichkeit, die Transaktionskosten zwischen ihnen und den Händlern gezielt zu verringern (Cepeda et al. 2013: 19). Sie sind abhängiger von den Händlern, weniger informiert und können kaum Einfluss auf den Preis ausüben, erst recht nicht, wenn sie ihren Kakao in vielen kleinen Portionen über das Jahr hinweg



verkaufen, um ein regelmäßigeres Einkommen zu erhalten. Zudem geben die lokalen Händler, an die die nicht organisierten ProduzentInnen meist verkaufen, oft keinen Aufpreis für die Qualität der Kakaobohnen, da sie nicht die Ausstattung haben, um die Qualität zu messen (Jano 2007: 15).

**Die geringe Regulierung der Kakaqualität** in Ecuador ist einer der Hauptgründe dafür, dass vielen KakaoproduzentInnen kein angemessener Qualitätszuschlag für ihren hochwertigen Kakao gezahlt wird. Staatliche Institutionen sind notwendig, um die Qualität der Kakaobohnen objektiv zu bestimmen (vgl. Jano / Hueth 2013). Auf informellen Märkten ist es deswegen schwieriger für die KakaoproduzentInnen, einen entsprechenden Aufpreis zu erhalten. Folglich sinkt für sie der Anreiz, qualitativ besseren Kakao zu produzieren. Dies äußert sich unter anderem darin, dass immer mehr Bäuerinnen und Bauern CCN-51-Kakao unter den Edelkakao mischen und die Mischung unter dem Namen Edelkakao zu verkaufen. Diese Qualitätsmanipulation erhöht auf der einen Seite das individuelle Einkommen der Kakaobäuerinnen und Kakaobauern, auf der anderen Seite schadet sie dem Ruf des ecuadorianischen Kakaos und verschlechtert dadurch dessen Absatzchancen (Galarza Villamar 2012: 64). Die Internationale Kakaoorganisation (ICCO) reagierte auf den Verkauf des manipulierten Edelkakao, indem sie den ecuadorianischen Kakao im Jahr 2005 von 100 % Edelkakao auf 75 % herabstufte (van der Kooij 2013: 15, Troya Rocha 2013: 8, ICCO 2010: 1). Dies führte dazu, dass die Preise für ecuadorianischen Kakao sanken und sich in der Folge wiederum die Qualität des ecuadorianischen Kakaos mit den geringeren Anreizen weiter verschlechterte (Galarza Villamar 2012: 14).

Faktoren wie die Identifizierung mit einer Gruppe, der Gruppenzusammenhalt und der Ruf eines Individuums oder einer Gemeinschaft können dazu beitragen, das opportunistische Verhalten zu unterbinden (Galarza Villamar 2012: 65). Am effektivsten ist jedoch eine strenge Kontrolle des Kakaos von staatlicher Seite aus. Die Behörde „AGROCALIDAD“ ist in Ecuador dafür zuständig, die Qualität des Kakaos, insbesondere des Edelkakao, zu fördern. Sie sorgt für die Rückverfolgbarkeit des Ka-

kaos entlang der Wertschöpfungskette bis zum Export und soll die Qualität von Kakaosamen und -setzlingen garantieren (van der Kooij 2013: 17).

Allerdings nimmt sie ihre Aufgabe, die Qualität der Kakaobohnen in Ecuador unabhängig und für die ProduzentInnen nachvollziehbar zu messen, bisher kaum wahr. Trotzdem findet auf dem ecuadorianischen Markt größtenteils eine implizite Entlohnung der ProduzentInnen anhand der Qualität ihrer Bohnen statt, wenn auch nicht in angemessenem Maße. Dabei werden eher die Qualitätsmerkmale angerechnet, die an der Kakaobohne leicht erkennbar sind, obwohl teilweise andere Merkmale die Qualität stärker beeinflussen. So wird beispielsweise die Trocknung der Bohnen mit einem Preisaufschlag von bis zu 15 % belohnt, die für den Geschmack der Kakaobohne relevantere Fermentierung dagegen nur mit durchschnittlich etwa 6 % (Jano / Hueth 2013: 26-36). Diese Preisaufschläge sind jedoch nicht vertraglich geregelt und die Messung der Qualität liegt in den Händen des Händlers. Dadurch ist es ein Risiko für die ProduzentInnen, Arbeit für die qualitätssteigernden Maßnahmen aufzuwenden, da sie nicht sichergehen können, dass sie angemessen dafür entlohnt werden.

## 4.2 Risiken

**Einkommenschwankungen** sind im Kakaosektor üblich. Die internationalen Kakaopreise sind sehr volatil. Zwischen 2000 und 2014 schwankten die Preise zwischen knapp 1000 US-Dollar und 3.730 US-Dollar pro Tonne Kakao, je nachdem ob zu der Zeit weltweit gesehen Produktionsüberschüsse oder -defizite vorlagen (ICCO 2015: Table 1; ICCO 2012: 1). Nach den Liberalisierungen des Marktsystems in den 1990ern hängen die Erzeugerpreise in den meisten Ländern weitestgehend von den an den Börsen notierten internationalen Kakaopreisen ab und schwanken dadurch stärker als früher (ICCO 2012: 1). Dies betrifft auch die lokalen Kakaopreise in Ecuador (Jano 2007: 7). Folglich können die ecuadorianischen Kakaobauernfamilien zum Jahresbeginn nicht kalkulieren, wie hoch Einnahmen aus der Kakaoernte ausfallen werden. Dadurch ist es sehr schwierig zu planen, wie viel der Ersparnisse für Investitionen in den Kakaoanbau oder in andere Güter investiert werden kann und ob die Familie es sich beispielsweise leisten

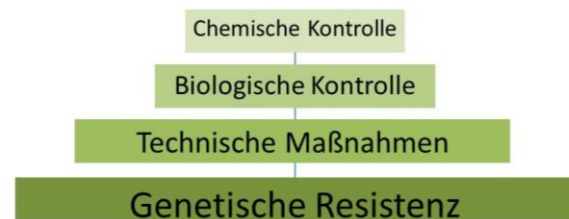


kann, ihr Kind auf eine weiterführende Schule in der nächstgelegenen Stadt zu schicken. Aus diesem Grund ist es für die Familien sinnvoll, neben Kakao weitere Produkte anzubauen, deren Preise nicht so starken Fluktuationen unterliegen, oder sich andere zusätzliche Einkommensquellen zu suchen.

**Ernteverluste durch Krankheiten und Insektenbefall** gehören laut der Internationalen Kakaoorganisation (ICCO) zu den Hauptbeschränkungen der Kakaoproduktion, da sie weltweit für ca. 40 % der jährlichen Verluste verantwortlich sind. Das Risiko nimmt dadurch zu, dass sich Schädlinge und Krankheitserreger heutzutage im Zuge der Globalisierung über Handels- und Reisewege schneller und auch über Kontinente hinweg verbreiten (ICCO 2012: 15). Krankheiten sind ebenfalls in der ecuadorianischen Kakaoproduktion nicht zu unterschätzen. Sie haben bereits in der Vergangenheit immer wieder zu hohen Produktionsverlusten geführt – wie Anfang des 20. Jahrhunderts, als der Kakao in Ecuador stark von Pilzerkrankungen befallen wurde (siehe Kapitel 1), oder als sich die Krankheit „Hexenbesen“ (Escoba de bruja) in Südamerika schnell verbreitete (ICCO 2012: 5). „Hexenbesen“ sowie „Moniliasis“ sind die beiden Krankheiten, mit denen die KakaoproduzentInnen in Ecuador hauptsächlich zu kämpfen haben. Regionen mit einer relativ hohen Luftfeuchtigkeit (80 %) sind besonders betroffen (Cepeda et al. 2013: 25). Umfragen des Unabhängigen Nationalen Agrarforschungsinstituts Ecuadors (INIAP - Instituto Nacional Autonomo de Investigaciones Agropecuarias) im Jahr 2011 ergaben, dass die Bäuerinnen und Bauern im (feuchten) Amazonasgebiet Ecuadors Krankheiten und Insektenbefall sowie fehlendes technisches Wissen als Hauptproblem der Kakaoproduktion ansehen (INIAP 2012: 4).

INIAP sieht zur Bekämpfung und Vermeidung der Krankheiten eine Art „integrierte Schädlingsbekämpfung“ vor (siehe Abbildung 2), basierend auf Maßnahmen, die der Umwelt sowie der Gesundheit möglichst wenig schaden (INIAP 2012: 5). Die Maßnahmen sind in Stufen aufgebaut, beginnend mit der wichtigsten Stufe, der genetischen Resistenz, als Basis der Pyramide. Sie besagt, dass die Kakaobäuerinnen und Kakaobauern bei der Auswahl der

Kakaosetzlinge auf ihre Resistenz gegenüber Krankheiten achten sollen. Dabei gibt es auch innerhalb der eher weniger resistenten Edelsorte *Nacional* Unterarten, die robuster sind als andere. Auf der zweiten Stufe der Pyramide folgen technische Maßnahmen. Dazu zählen die Entfernung von Unkraut, das regelmäßige Beschneiden der Pflanze, das Anlegen von Drainagen, das Kalken der Pflanze und die Entfernung von befallenen Schoten. An die technischen Maßnahmen schließt eine biologische Kontrolle an, in Form von biologischen Pestiziden, die mit Mikroorganismen angereichert sind. Als letzter Ausweg bilden chemische Pestizide die Spitze der Pyramide der integrierten Schädlingsbekämpfung (INIAP 2012: 9-17). Die Empfehlungen von INIAP zeigen, dass solche Kakaobauernfamilien besser vor den Pflanzenkrankheiten geschützt sind, die von Anfang an auf genetische Resistenzen achten und regelmäßig Arbeit (und Geld) in vorbeugende Maßnahmen investieren.



**Abbildung 1: Die Pyramide der "integrierten Schädlingsbekämpfung" INIAP 2012, S. 9.**

**Ernteverluste durch Wetterextreme und Klimawandel** werden weltweit in den nächsten Jahrzehnten voraussichtlich deutlich zunehmen. Der im April 2014 erschienene Bericht des Weltklimarates „Intergovernmental Panel on Climate Change“ (IPCC) bestätigt erneut, dass dringend Maßnahmen notwendig sind, um den Ausstoß von Treibhausgasen zu verringern. Verschiedenen Modellen des IPCC zufolge ist es wahrscheinlich, dass die Temperatur weltweit durchschnittlich um mehr als 2°C bis Ende des Jahrhunderts ansteigen wird (IPCC 2014: 20). Für die kommenden Jahrzehnte wird für alle Regionen Ecuadors ein Temperaturanstieg prognostiziert. Insgesamt beträgt er im Jahrzehnt ab 2030 bereits durchschnittlich 0,9°C, jedoch äußert er sich unterschiedlich stark je nach Region. So steigert sich die Durchschnittstemperatur in manchen Provinzen bis Ende des Jahrhunderts vermutlich sogar um 5°C

(Jímenez Noboa 2011: 28). Auch der Niederschlag ändert sich in Ecuador mit dem Klimawandel: Während die Niederschlagsmengen in den ohnehin eher trockenen Gebirgsregionen Ecuadors abnehmen (z.B. um 6-7 % in Imbabura und Chimborazo innerhalb der nächsten sechs Jahre), steigen sie im feuchten Amazonasgebiet und an der Küste um bis zu 20 % (Jímenez Noboa 2011: 30). Schätzungen der lateinamerikanischen Klimaplattform (Plataforma Climática Latinomaericana) gehen davon aus, dass die Änderungen im Zuge des Klimawandels zu signifikanten ökonomischen Verlusten im ecuadorianischen Agrarbereich führen werden. Schuld seien dabei vor allem die verzögerten und erhöhten Niederschlagsmengen und betroffen hauptsächlich Kulturen mit einem kurzen Produktionszyklus (Amparo Albán / Prócel 2012). Im Gegensatz dazu sehen die Ausichten für den Kakaoanbau in Ecuador wesentlich besser aus. Dieser profitiert wahrscheinlich von den wärmeren Temperaturen und erhöhtem Niederschlag, wodurch die Erträge steigen und zu Einkommenssteigerungen führen, je nach Szenario durchschnittlich um 2,8 % oder 3,5 % bis 2030. Vermutlich werden die Kakao-ProduzentInnen aller Regionen Ecuadors vom Klimawandel profitieren, besonders jedoch die im Amazonasgebiet (Jímenez Noboa 2011: 52). Die Erträge der anderen untersuchten Produkte – Bohnen, Mais, Reis und Kartoffeln – werden jedoch wahrscheinlich sinken. Die alleinigen Gewinner sind der Prognose zufolge Bananen und Kakao (Jímenez Noboa 2011: 56).

Eine Gefahr für die ecuadorianischen Kakaobäuerinnen und Kakaobauern liegt im Zuge des Klimawandels in den zunehmenden extremen Wettererscheinungen wie Orkanen, Starkregen und Dürren. Diese meteorologischen Phänomene zerstören nicht nur aktuelle Ernten, sondern führen häufig auch zu Bodenerosion, die sich je nach Ausmaß ebenfalls auf die Folgejahre auswirkt. Laut der International Cocoa Organization haben bereits im vergangenen Jahrzehnt die Wetterereignisse El Niño und La Niña mit sintflutartigem Regen, bzw. im Fall von La Niña mit Dürren an der Küste, zu Produktionsausfällen von 2,4 % in Ecuador und anderen Anbauländern geführt (ICCO 2012: 14). Auch Kakaokrankheiten und –plagen können sich über den Klimawandel besser ausbreiten.

**Fehlende oder eingeschränkte Schulbildung durch Kinderarbeit** im Kakaoanbau ist in Westafrika ein großes Problem. Auch in Ecuador gibt es Kinderarbeit: laut einer nationalen Erhebung im Jahr 2012 arbeiten rund 8,5 % der Kinder zwischen 5 und 17 Jahren (INEC 2012: 11; UNICEF 2012). Dazu zählen jedoch nicht nur Kinder, die illegal arbeiten, sondern auch legal arbeitende Kinder, die mindestens 14 Jahre sind (das ist das nationale Mindestarbeitsalter) und nicht länger als sechs Stunden täglich arbeiten. Immerhin geht der Großteil der arbeitenden Kinder (75 %) weiterhin zur Schule. Diese Kinder arbeiten dann durchschnittlich 10 Stunden wöchentlich (INEC 2012: 7-16). Sie können den Schulunterricht besuchen, allerdings weniger Zeit für ihre Hausaufgaben aufwenden. Was den Kakaosektor betrifft, so konnte das ecuadorianische Forschungsinstitut SIPAE, abgesehen von der Mitarbeit auf der Familienplantage während der Erntephase, keine gravierenden Fälle von Kinderarbeit im Kakaoanbau feststellen (laut Erhebungen im Jahr 2012).

**Bodendegradation und Biodiversitätsverluste durch Abholzung von Regenwald** finden in Ecuador sowohl im kleinen Rahmen seitens der Bauernfamilien zur Ausdehnung landwirtschaftlicher Flächen statt, als auch im großen Ausmaß durch die wachsende Bevölkerung oder große nationale sowie internationale Agrar-, Erdöl- oder Strom-Konzerne. Die Abholzung verkleinert die nährstoffreichen Böden Ecuadors und kann zu Vertreibungen indigener Völker führen. Bis Ende der 1960er fand die Abholzung vor allem an der Küste Ecuadors statt. Dabei war von 1890 bis 1940 der Kakaoanbau die Hauptursache und von 1950 bis 1973 der Bananenbau (Sierra 2013: 18). Seit den 70er Jahren ist Ecuador geprägt durch den Export von Erdöl. Regenwald wird hauptsächlich gerodet, um Straßen zu Lagerstätten von Erdöl auszubauen. Neben Erdöl war die Ausdehnung der Agrarflächen jedoch nach wie vor ein Faktor der Abholzung, insbesondere weil viele Bauernfamilien aus dem Gebirge in das Amazonasgebiet und die Küstenregion migrierten (Sierra 2013: 20). Diese Migration spielte bis Mitte der 80er Jahre eine zunehmende Rolle. Auf den neu gerodeten Flächen der migrierten Bauernfamilien wurde je nach Provinz neben Bananen und Kaffee auch Kakao angebaut (Sierra 2013: 22).

Während der ecuadorianische Wald in den 1990er Jahren durchschnittlich um 0,88 % in seiner Fläche schrumpfte, lag dieser Durchschnitt im neuen Jahrhundert (zwischen 2004 und 2008) bei 0,56 % (Sierra 2013: 4). Seit 2000 hat die Migration in die Städte in Ecuador stark zugenommen. Die Städte, auch ländliche Kleinstädte, verdichteten sich, wohingegen die Wachstumsraten der Agrarflächen leicht zurückgehen und in der Folge auch die Abholzung (Sierra 2013: 23-24). In welchem Ausmaß der Kakaoanbau heutzutage zur Abholzung in Ecuador beiträgt, ist nicht bekannt.

### 4.3 Lösungsansätze

**Zertifizierungen** des Kakaos finden in Ecuador durch verschiedene ökologisch und sozial orientierte standardsetzende Organisationen statt: Sechs Produzentenorganisationen werden von Fairtrade zertifiziert, zwei weitere von Rainforest Alliance, zwei Organisationen von Utz, eine von Ecocert und es gibt verschiedene biologisch zertifizierte Gruppen (Cepeda et al. 2013: 1). Je nach Zertifizierungsorganisation sind die Kriterien unterschiedlich weitreichend, allen gemein ist das Verbot des Einsatzes besonders umwelt- und gesundheitsschädlicher Düngemittel und Pestizide und die Siegel Fairtrade, Rainforest Alliance und Utz unterstützen zudem Maßnahmen, um die Lebensbedingungen der ProduzentInnen zu verbessern. Für eine Studie im Auftrag des Entwicklungsministeriums von Großbritannien (DFID), des Natural Resources Institutes (NRI) und des ecuadorianischen Agrarforschungsinstituts SIPAE wurden in den Jahren 2010 und 2012 umfangreiche quantitative und qualitative Befragungen von zertifizierten und nicht-zertifizierten Kakaobäuerinnen und Kakaobauern durchgeführt, um die Auswirkung von Nachhaltigkeitsstandards zu analysieren. Die Untersuchungen ergaben, dass Zertifizierungen in bestimmten Bereichen zu Verbesserungen für die ProduzentInnen führen, in anderen jedoch nicht.

Der Kakaoanbau nimmt bei den zertifizierten Bauernfamilien einen wesentlich höheren Stellenwert ein als für nicht-zertifizierte ProduzentInnen (23 % vs. 13 % Anteil Kakaoeinkommen am Gesamteinkommen). Nichtzertifizierte Familien beziehen einen größeren Teil ihres Einkommens aus der Arbeit als Angestellte, teils permanent, teils saisonal (Cepeda et

al. 2013: 59). Die Gesamtgröße der Grundstücke der Bauernfamilien unterscheidet sich dagegen nicht wesentlich. Positive Auswirkungen konnten besonders bezüglich der Produktivität festgestellt werden. Die zertifizierten ProduzentInnen ernteten im Jahr 2011 Erträge von durchschnittlich 828 kg/ha, was deutlich über den Erträgen der anderen KakaobäuerInnen von 493 kg/ha lag. Dies ist unter anderem auf die Schulungen für die ProduzentInnen zurückzuführen, die seitens Rainforest Alliance ihren Fokus auf Kontroll- und Bekämpfungsmaßnahmen von Kakaokrankheiten setzen (Cepeda et al. 2013: 59). Im Fall von Fair Trade tragen auch die Investitionen der FairTrade-Prämie in Düngemittel und Bodenschutzmaßnahmen zu Ertragssteigerungen bei (Cepeda et al. 2013: 46). Ähnlich positiv wirken sich Zertifizierungen auf die Qualität des angebauten Kakaos aus. Die meisten zertifizierten ProduzentInnen berichten von einer Erhöhung der Qualitätszuschläge, während konventionelle BäuerInnen eher einen Rückgang beobachten (Cepeda et al. 2013: 52). Die Qualität des Kakaos wird besonders durch technische Beratung, Schulungen (auch zu Nacherntemaßnahmen) und bei Fairtrade über einen Preiszuschlag gefördert. Zudem spielen die verschiedenen Regeln zu Anbau, Krankheitsbekämpfung und Agrochemikalien eine bedeutende Rolle. Dabei ist es vor allem wichtig, dass die zertifizierenden Organisationen vorschreiben, die Kakaoedelsorte *Nacional* und die Sorte *CCN-51* getrennt voneinander anzubauen, so dass der Edelkakao zu höheren Preisen verkauft werden kann (Cepeda et al. 2013: 53). Abgesehen davon führen Zertifizierungen auch in den Bereichen Haushaltseinkommen, Ersparnisse und Ernährungssicherung zu deutlich positiven Veränderungen (Cepeda et al. 2013: 59, 64, 65). Weitere positive Effekte konnten bei der Vergabe von Krediten und dem Kakaopreis beobachtet werden, jedoch sind diese nicht signifikant (Cepeda et al. 2013: 63, 57). Der Preis für BioKakao liegt zwar konstant höher als der konventionelle Preis. Allerdings ist diese Differenz gesunken, während gleichzeitig die Herstellung von Bio-Kakao immer noch einen erheblichen Mehraufwand an Arbeit für die ProduzentInnen darstellt. Der von Fair Trade garantierter Mindestpreis liegt derzeit unter dem Weltmarktpreis und wird

entsprechend erhöht (Cepeda et al. 2013: 57-58).

Auf andere relevante Lebensbereiche der ProduzentInnen wirken sich die Zertifizierungen jedoch nicht aus. Dazu zählen die Geschlechterrollen und die Arbeitsbedingungen der Lohnarbeiter. Zertifizierte Kakaobäuerinnen und Kakaobauern stellen durchschnittlich zwar deutlich mehr Lohnarbeiter für den Kakaoanbau und vor allem die –ernte ein, allerdings zahlen sie ihnen kein höheres Gehalt als konventionelle ProduzentInnen. Die Gehälter der LohnarbeiterInnen sind in den letzten Jahren gestiegen; dies ist jedoch der Regierung zu verdanken, die ihre Gesetze in diesem Bereich verschärfte (Cepeda et al. 2013: 70). Auch die Geschlechterrollen der ecuadorianischen KakaoproduzentInnen haben sich in den letzten Jahren unabhängig von Zertifizierungen positiv entwickelt. So sind die Aufgaben gerechter auf Männer und Frauen verteilt: Beide übernehmen Aufgaben im Kakaoanbau auf dem Feld, bei den Post-Ernte-Schritten und in finanziellen Angelegenheiten. Die Frauen fühlen sich nicht auf Grund ihres Geschlechts diskriminiert, sind jedoch weniger in den Vorständen der Produzentenorganisationen vertreten – laut eigenen Angaben, da es ihnen an Zeit mangelt (Cepeda et al. 2013: 84). Fairtrade-zertifizierte Organisationen erhalten gezielt Schulungen zu den Themen Geschlechtergleichstellung und Diskriminierung. Allerdings unterscheiden sich die Geschlechterrollen in zertifizierten Bauernfamilien nicht merkbar von nicht-zertifizierten ProduzentInnen (Cepeda et al. 2013: 83-85).

**Tabelle 4: Die Auswirkungen von Zertifizierungen**

<b>Positive Auswirkung</b>	Produktivität
	Qualität
	HH-Einkommen & Ersparnisse
<b>Geringe positive Auswirkung</b>	Ernährung
	Preis
<b>Keine Auswirkung</b>	Kredite
	Geschlechterrollen
	Lohnarbeit

Quelle: nach Cepeda et al. 2013

**Der nationale Kakao-Plan** wurde im Jahr 2012 von der Regierung gestartet. Es ist ein zehnjähriges Programm zur Förderung des Anbaus von Edelkakao in Ecuador.

Über das Programm sollen Kreditprogramme, Schulungen und technische Beratungen für insgesamt 60.000 ProduzentInnen durchgeführt werden. Außerdem soll bis zum Jahr 2016 ein staatlich kontrolliertes System der Rückverfolgbarkeit der ecuadorianischen Kakao-Handelskette eingerichtet werden, um die Qualität des Produktes zu sichern. In diesem Zuge sollen Prozess- und Vermarktungsstrukturen von mindestens 50 Produzentenorganisationen geprüft und anerkannt werden. Die Post-Ernte-Infrastruktur soll angeglichen werden, um die Qualität der Kakaobohnen besser zu gewährleisten.

Anschließend können der ecuadorianische Kakao und die ecuadorianische Schokolade gezielt über die ecuadorianischen Botschaften vermarktet werden (vgl. MAGAP 2012). In diesem Rahmen wurde 2011 ein internationaler Verband mit Sitz in Guayaquil gebildet, der den Edelkakao auf lokaler und internationaler Ebene vertreten soll. Er heißt FINACAO (Organización de Países Productores de Cacao Fino y de Aroma) und ist eine gemeinsame Organisation der Edelkakao produzierenden Länder Ecuador, Bolivien, Kolumbien, Costa Rica, Nicaragua, Peru und Venezuela (van der Kooij 2013: 17).

**Ein nationales Kakaogesetz** existiert in Ecuador noch nicht, doch es wird von vielen KakaoproduzentInnen bzw. ihren Verbänden gefordert und auch von der Abgeordneten Saruka Rodríguez Félix (Asamblea Nacional 2010; van der Kooij 2013: 18). Sie hat einen detaillierten Gesetzesentwurf ausgearbeitet und im Juni 2010 dem Parlament vorgelegt. Das vorgeschlagene Gesetz sieht vor, einen Nationalen Rat zu Kakao (Consejo Nacional del Cacao) zu bilden, der verantwortlich sein soll für die Formulierung, Leitung und Durchführung der Kakaopolitik Ecuadors. Der Rat soll sich zusammensetzen aus der/m AgrarministerIn (von MAGAP), zwei VertreterInnen der KakaoproduzentInnen (Bauern), zwei RepräsentantInnen der Exporteure, einer/m RepräsentantIn des Wirtschaftsministeriums (MRECI) und einer VertreterIn des nationalen Agrar-Forschungsinstitutes INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias). Neben dem Fokus auf die Politik soll der



Rat zudem eigene Programme und Projekte zur Stärkung des ecuadorianischen Kakaosektors durchführen (Asamblea Nacional 2010: 5). Ob dieser Gesetzesentwurf in Kraft treten wird, ist noch nicht klar.

**Die Steigerung der Wertschöpfung in Ecuador** könnte qualifizierte Arbeitsplätze vor Ort schaffen, eine bessere Rückverfolgbarkeit des Kakaos ermöglichen und höhere staatliche Einnahmen aus dem Kakaoexport generieren. Im letzten Jahr (2013) wurden 14 % des exportierten Kakaos zuvor weiterverarbeitet (ANECACAO 2013, vgl. ICCO 2012: 34). Die weiterverarbeiteten Produkte aus Ecuador werden (anders als die reinen Kakaobohnen) vor allem nach Lateinamerika exportiert, besonders nach Chile. Über 40% dieser Waren sind Kakaobutter, ca. 24 % sind Kakaomasse, 16 % Presskuchen und 19 % Kakaopulver (19 %). Schokolade und ähnliche Endprodukte wie Nibs nehmen dagegen zusammen nur weniger als 1 % der weiterverarbeiteten Exportprodukte ein (ANECACAO 2013). Somit wird bislang immerhin ein kleiner Teil des ecuadorianischen Kakaos vor Ort weiterverarbeitet. Wie die Exportanteile zeigen, reicht die Weiterverarbeitung meist nicht bis hin zur fertigen Schokolade, sondern bis zum Schritt des Mahlens, über welchen Kakaobutter und -pulver entstehen. Verschiedene ecuadorianische Unternehmen wie Pacari, Caoni, Cofina und Hoja Verde produzieren ihre Schokolade dagegen komplett in Ecuador. Dabei hat Pacari bereits verschiedene internationale Auszeichnungen für ihre biologische „Single-Origin“-Schokolade erhalten (van der Kooij 2013: 16). Ebenfalls vollständig in Ecuador produziert wird die „Ananda Chocolate“ von dem niederländischen Unternehmen „Amigos International“, die all ihre Produkte zu 100 % in den Anbauländern produzieren lassen und dafür das Label „100% PICO“ (Produced In Country of Origin) entworfen haben.

Das im Jahr 2006 von zwei ehemaligen deutschen EntwicklungshelferInnen gegründete Unternehmen BougaCacao verfolgt einen ähnlichen Ansatz. Die Wertschöpfungskette ihrer Schokolade ist zu großen Teilen in Ecuador ansässig. Eine Gruppe von Kleinbauernfamilien in der Provinz Morona Santiago baut den Kakao an, führt die für die Qualität wichtigen Post-Ernteschritte durch (Trocknen, Fermentieren etc.) und zudem die weiteren, nor-

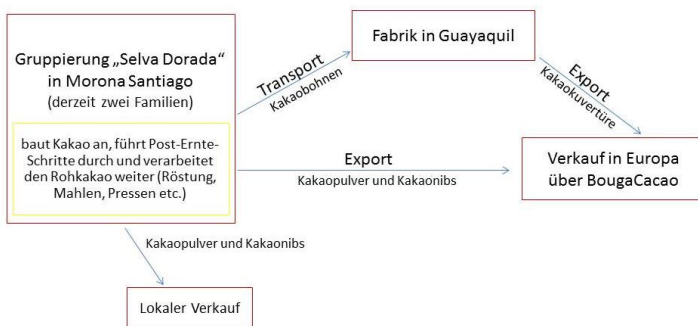
malerweise in den Importländern durchgeführten Arbeitsschritte: die Reinigung der Bohnen, die Röstung, die Entfernung der Schalen, das Mahlen und das Conchieren. Über diese Prozesse entsteht zunächst Kakaomasse in Pulverform, die zu Kakaokuvertüre oder gleich zu Schokolade weiterverarbeitet werden. Das Kakaopulver und die Kakaonibs werden vorwiegend auf dem lokalen Markt in Ecuador verkauft (z.B. in Touristenläden). Nach Europa wird vor allem die Kakaokuvertüre exportiert, die in Guayaquil aus den Kakaobohnen hergestellt wird. In Frankreich bekommt sie dann den letzten Schliff zur Schokolade und wird in Europa verkauft.



MitarbeiterInnen verpacken die in Ecuador produzierte Schokolade von Pacari. Foto: Luis Astudillo / AgenciaAndes 2013.

Über die Verlagerung der Wertschöpfung nach Ecuador sollen vor Ort qualifizierte Arbeitsplätze geschaffen werden. Zudem kann eine langfristige, stabile Zusammenarbeit mit den Kleinbauernfamilien zu fairen Löhnen sichergestellt werden. Laut der Einschätzung von Dr. Alexander Gareiß von BougaCacao wäre eine komplette Verlagerung der Schokoladenproduktion aus ecuadorianischem Kakao nach Ecuador technisch umsetzbar und für die ecuadorianische Wirtschaft sinnvoll. Stromausfälle sind in ihrer Produktionsstätte in Ecuador kaum ein Problem und auch die Wärme nur begrenzt, da die Kuvertüre nicht ständig gekühlt werden muss, was bei der Herstellung von fertiger Schokolade allerdings anders aussieht. Einschränkungen sind dagegen die Bürokratie und Korruption in Ecuador und die Importzölle der EU auf weiterverarbeitete Kakaoprodukte (während Rohkakao zollfrei importiert werden kann). Für die Vision einer kompletten Verlagerung der Schokoladenproduktion aus ecuadorianischem Kakao nach Ecuador ist zudem Lobbyarbeit seitens der Süß-

warenindustrie in Europa ein großes Hindernis.<sup>2</sup>



**Abbildung 2: Die Wertschöpfungskette von BougaCacao**

Wie viel Nutzen die ecuadorianische Wirtschaft letztendlich aus der Verlagerung ziehen würde, ist schwierig einzuschätzen. Das hängt maßgeblich von der Anzahl und der Qualität der neuen Arbeitsplätze, den Steuereinnahmen des ecuadorianischen Staates und ihrer Verteilung sowie von der Zusammenarbeit mit den Kleinbauernfamilien ab.

**Schokolade mit Herkunftsbezeichnung** („Single Origin“) enthält ausschließlich Kakao, der aus einem bestimmten Land stammt, oftmals sogar von nur einer spezifischen Region bis hin zu einer einzelnen Kooperative. Dabei handelt es sich fast ausschließlich um qualitativ hochwertige Schokolade, teilweise mit einem speziellen Kakaogeschmack – aus diesem Grund bietet sich Ecuador dafür an. Die globale Nachfrage nach Kakao speziellen Ursprungs wächst (FAO / MAGAP 2010: 43), weshalb inzwischen auch verschiedene größere Unternehmen planen, in Ecuador eigene Fabriken aufzubauen und ihre Schokolade unter der Aufschrift „From Bean to Bar“ zu verkaufen. Bisher sind dabei vor allem die Kooperativen Aprocane und Kallari von Bedeutung, die ihren Kakao einerseits selbst in Ecuador weiterverarbeiten und vermarkten, andererseits auch direkte langfristige Verträge mit ausländischen Unternehmen, zum Beispiel der Schokoladenmanufaktur Felchlin aus der Schweiz, abgeschlossen haben (FAO / MAGAP 2010: 44).

<sup>2</sup> Informationen aus einem Telefonat mit Herrn Dr. Alexander Gareiß von BougaCacao am 15.05.2014

## 5 Fazit

Der Kakaoanbau ist für Ecuador nach wie vor bedeutend. Vor allem auf dem Nischenmarkt Edelkakao spielt Ecuador auch für die weltweite Kakaoproduktion eine große Rolle, da Ecuador dessen Hauptexporteur ist. Diese besondere Sorte von ecuadorianischem Kakao („National“ oder „Arriba“ genannt) hebt sich geschmacklich deutlich vom gängigen Konsumkakao ab, hat jedoch den Nachteil, dass ihre Erträge niedriger sind und die Pflanze anfälliger für Krankheiten ist.

Kakaoanbau wird in Ecuador vor allem von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern betrieben und wird meist in Kombination mit anderen Feldfrüchten angebaut. Dies verringert die Vulnerabilität der ProduzentInnen und ermöglicht zugleich ein höheres Maß an Biodiversität. Allerdings sind auch die ecuadorianischen ProduzentInnen mit einigen Herausforderungen konfrontiert: Kleinbauernfamilien können die Entwicklung der generell volatilen Kakaopreise nicht im Voraus einschätzen und sich danach richten. Zudem können ihre Kakao-pflanzen über unvorhergesehene Ereignisse wie Krankheiten und Plagen oder Stürme und Dürren auf einen Schlag vernichtet werden. Von daher ist neben den vorbeugenden Maßnahmen gegen Krankheiten auch die Diversifizierung der Einkommensquellen, die von den meisten Familien betrieben wird, sehr sinnvoll. Auch wenn der Kakaoanbau generell wahrscheinlich von den wärmeren Temperaturen profitieren wird, so werden extreme Wetterereignisse im Zuge des Klimawandels zunehmen und die Unsicherheit vergrößern. Andere Probleme im ecuadorianischen Kakaoanbau sind dafür inzwischen kaum noch, bzw. nicht mehr stark, verbreitet. Dazu zählen Kinderarbeit und die Abholzung des Regenwaldes für neue Agrarflächen.

Auch im Bereich der sozialen und ökologischen Zertifizierungen sind positive Entwicklungen zu verzeichnen. Sie wirken sich (einer Untersuchung der Institute DFID, SIPAE und NRI zufolge) positiv auf die Erträge, die Qualität des Kakaos, das Haushaltseinkommen der Familien, ihre Ersparnisse und ihre Ernährung aus. Nur geringe positive Auswirkungen wurden allerdings hinsichtlich des Kakaopreises und der Kreditvergabe festgestellt. Auf die Bezahlungen der LohnarbeiterInnen im Kakao-

anbau und die Geschlechterrollen unter den ProduzentInnen hatten die Zertifizierungen keinen merkbaren Effekt. Dies zeigt, dass Zertifizierungen im ecuadorianischen Kakaoanbau ein guter Weg, jedoch auch kein „Allheilmittel“ sind.

Die ecuadorianische Regierung hat 2012 den nationalen Kakaoplan eingeführt. Dies ist ein zehnjähriges Programm zur Förderung des Anbaus von Edelkakao mit dem Fokus auf Kreditprogrammen, Schulungen und technischen Beratungen für insgesamt 60.000 ProduzentInnen.

Die Steigerung der Wertschöpfung in Ecuador könnte qualifizierte Arbeitsplätze vor Ort schaffen, eine bessere Rückverfolgbarkeit des Kakaos ermöglichen und mehr staatliche Einnahmen aus dem Kakaoexport generieren. Es ist jedoch schwierig einzuschätzen, wieviel Ecuador wirklich von einer kompletten Verlagerung profitieren würde. Im kleinen Rahmen setzen bereits verschiedene kleine Firmen diese Verlagerung erfolgreich um. Die weltweite Nachfrage nach „Single-Origin“-Schokolade und daraufhin auch das Angebot steigen. Der Aufwand für „Single-Origin“-Schokolade und erst recht für Schokolade, die in Ecuador selbst hergestellt wird, ist größer für die Unternehmen und kann somit nur preislich durch die Konzentration auf den hochwertigen ecuadorianischen Edelkakao ausgeglichen werden.

## 6 Literatur

- ACEPROCACAO (2012): Fortalecimiento de la Asociación Ecuatoriana del Cacao Nacional Fino de Aroma. <http://www.aceprocacao.ccd.ec/aceprocacao/proyectos/fortalecimiento-de-la-asociacion-ecuatoriana-del-cacao-nacional-fino-de-aroma-2.html> (Zugriff 21.05.2014)
- Amparo Albán, M. / Prócel, A. (2012): Informe sobre el estado y calidad de las políticas públicas sobre cambio climático y desarrollo en Ecuador, Sector agropecuario y forestal. CEDA & Plataforma Climática Latinamericana. <http://www.ceda.org.ec/publicaciones/informe-sobre-el-estado-y-calidad-de-las-politicas-publicas-sobre-cambio-climatico-y-desarrollo-en-ecuador-sector-agropecuario-y-forestal/> (Zugriff 11.05.2014)
- Amores et al. (2007): The difference between fine and bulk cocoa. Executive Committee, INIAP. Project to determine the physical, chemical and organoleptic parameters to differentiate between fine and bulk cocoa. <http://www.icco.org/component/search/?searchword=Fine&searchphrase=all&Itemid=126>
- ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao) (2012): Boletín Noviembre 2012. Información Nacional e Internacional. [http://issuu.com/miguelholograf/docs/boletin\\_noviembre\\_2012?e=9294239/4789402](http://issuu.com/miguelholograf/docs/boletin_noviembre_2012?e=9294239/4789402) (Zugriff 28.05.2014)
- ANECACAO (2013): Estadísticas. <http://www.anecacao.com/es/estadisticas/> (Zugriff 25.05.2014)
- Asamblea Nacional (Parlament Ecuadors) (2010): Proyecto de Ley de Fomento y Desarrollo del Sector Cacaotero. De Fernando Cordero Cueva, Presidente. <http://documentacion.asambleanacional.gob.ec/alfresco/d/d/workspace/SpacesStore/978b3ee4-a2ea-4fe0-af46-b13f2b65ba5e/Ley%20de%20Fomento%20y%20Desarrollo%20del%20Sector%20Cacaotero> (Zugriff 21.05.2014)
- BDSI (Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V) (2015): Rohkakaolieferländer Deutschlands 2014 [http://www.bdsi.de/fileadmin/redaktion/Grafik\\_Statistik/Rohkakaolieferl%C3%A4nder\\_2014.jpg](http://www.bdsi.de/fileadmin/redaktion/Grafik_Statistik/Rohkakaolieferl%C3%A4nder_2014.jpg)
- Cepeda, D. et al. (2013): Assessing the Poverty Impact of Sustainability Standards in Ecuadorian Cocoa. Department for International Development, Natural Resource Institute, Sipae. [http://www.nri.org/images/documents/project\\_websites/AssessingPovertyImpacts/APISS-EcuadorianCocoa.pdf](http://www.nri.org/images/documents/project_websites/AssessingPovertyImpacts/APISS-EcuadorianCocoa.pdf) (Zugriff 28.05.2014)
- Durry, A. / Schiffer, T. (2012): Kakao. Speise der Götter. Reihe Stoffgeschichten. Oekom Verlag. München.
- FAO / MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca) (2010): Proyecto Calidad de los alimentos vinculados con el origen y las tradiciones en America Latina. Guayaquil, Ecuador. <http://www.fao.org/fileadmin/templates/oq/documents/Ecuador/ppp/taller%20nacional%20ecuador/2DiagnosticoCadenaCacaoSergioPino.pdf> (Zugriff 10.05.2014)
- ICCO (International Cocoa Organization)(2010): Recommendations of the 2010 ICCO ad hoc panel on fine or flavour cocoa. [http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat\\_view/30-related-documents.html](http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents.html) (Zugriff 13.05.2014)
- ICCO (2012): The World Cocoa Economy: Past and Present. One hundred and forty-sixth meeting of the Executive Committee. [http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat\\_view/30-related-documents/45-statistics-other-statistics.html](http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/45-statistics-other-statistics.html) (Zugriff: 14.05.2014)
- ICCO (2014): ICCO Daily Prices of Cocoa Beans <http://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/daily-prices.html> (Zugriff: 30.01.2015)
- ICCO (2015): Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics Volume XLI No. 2 - Cocoa Year 2014/15
- IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura) / FAO (Food and Agriculture Organization) (2007): Estudio De Caso: Denominacion De Origen "Cacao Arriba". Quito, Ecuador. <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A7704E/A7704E.PDF> (Zugriff 28.05.2014)
- INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos, Statistisches Bundesamt von Ecuador) (2011): Boletín Agropecuario



Mensual. Productos del mes: Cacao y Caña de Azúcar. Mayo 2011.  
<http://www.ecuadorencifras.com/cifras-inec/pdfs/agro10.pdf> (Zugriff 30.05.2014)

INEC (2012): Perfil del agricultor. Die Daten basieren auf der staatlichen Umfrage „Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua ESPAC-2012“ im Jahr 2012.  
[http://www.inec.gob.ec/ESPAC2012/INFOGRAFIA-Perfil\\_del\\_agricultor.jpg](http://www.inec.gob.ec/ESPAC2012/INFOGRAFIA-Perfil_del_agricultor.jpg)

INEC (2013): Encuesta Nacional de Trabajo Infantil.  
<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/trabajo-infantil/> (Zugriff 05.05.2014)

INEC (2013a): Resultados de la última Encuesta Nacional de Empleo y Desempleo (ENEMDU). Pobreza rural en Ecuador baja 4,23 puntos en junio de 2013.  
[http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=613%3A%20Pobreza-rural-en-ecuador-baja-423-puntos-en-junio-de-2013&catid=56%3A%20Destacados&Itemid=3&lang=es](http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=613%3A%20Pobreza-rural-en-ecuador-baja-423-puntos-en-junio-de-2013&catid=56%3A%20Destacados&Itemid=3&lang=es) (Zugriff 05.05.2014)

INIAP / MAGAP (2012): Guía del manejo integrado de enfermedades del cultivo del cacao (Theobroma Cacao L.) en la Amazonía. Orellana, Ecuador.  
<http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/guia-del-manejo-integrado-de-enfermedades-del-cultivo-de-cacao-theobroma-cacao-l-en-la-amazonia.pdf> (Zugriff 12.05.2014)

IPCC 2014: Climate Change 2014: Impacts, Adaptation, and Vulnerability.  
<http://www.ipcc.ch/report/ar5/wg2/> (Zugriff 19.05.2014)

Jano, P. (2007): Quality Incentives and the Development of High-value Agrifood Markets: Ecuador's Cacao Marketing Chain.  
[http://scholar.lib.vt.edu/theses/available/etd-06082007-131653/unrestricted/2007\\_07\\_17\\_PJanoM asterThesis.pdf](http://scholar.lib.vt.edu/theses/available/etd-06082007-131653/unrestricted/2007_07_17_PJanoM asterThesis.pdf) (Zugriff: 20.05.2014)

Jano, P. / Hueth, B. (2013): Quality Incentives in Informal Markets: The Case of Ecuadorian Cocoa.  
[http://www.cocoaconnect.org/sites/default/files/publication/Jano%26Hueth\\_Cocoa%20paper\\_AAEA2013.pdf](http://www.cocoaconnect.org/sites/default/files/publication/Jano%26Hueth_Cocoa%20paper_AAEA2013.pdf) (Zugriff: 20.05.2014)

MAGAP (2012): MAGAP impulsa proyecto de reactivación del cacao fino y de aroma.

<http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/> (Zugriff: 16.05.2014)

Motamayor et al. (2008): Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (Theobroma cacao L).  
<http://www.plosone.org/article/info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pone.0003311> (Zugriff: 27.05.2014)

Nelson, V. / Galvez, M. (2000): Social Impact of Ethical and Conventional Cocoa Trading on Forest-Dependent People in Ecuador. Natural Resources Institute.  
[http://r4d.dfid.gov.uk/pdf/outputs/forestry/r7285-social\\_impact\\_of\\_ethical\\_and\\_conventional\\_cocoa\\_trading\\_on\\_forest-dependent\\_people\\_in\\_ecu.pdf](http://r4d.dfid.gov.uk/pdf/outputs/forestry/r7285-social_impact_of_ethical_and_conventional_cocoa_trading_on_forest-dependent_people_in_ecu.pdf)

Jímenez Noboa, S. (2011): Proyecto Impacto Del Cambio Climático En La Agricultura De Subsistencia En El Ecuador. Fundación Carolina – CTT/USFQ.  
[http://www.ceda.org.ec/index.php/biblioteca-virtual/cat\\_view/22-biblioteca-virtual/5-cambio-climatico.html?start=125](http://www.ceda.org.ec/index.php/biblioteca-virtual/cat_view/22-biblioteca-virtual/5-cambio-climatico.html?start=125)

Pro Ecuador (2013): Análisis Del Sector Cacao y Elaborados. Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones.  
[http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC\\_AS2013\\_CACAO.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf) (Zugriff: 22.04.2014)

Pro Ecuador (2013a): Régimen Laboral. Remuneraciones Mínimas Mensuales Generales (USD).  
<http://www.proecuador.gob.ec/invierta-en-ecuador/entorno-de-negocios/regimen-laboral/> (Zugriff: 06.05.2013)

Pro Ecuador (2013b): Guía Comercial de la República del Ecuador.  
[http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PROEC\\_GC2013\\_ECUADOR.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PROEC_GC2013_ECUADOR.pdf) (Zugriff: 06.05.2013)

Quingaísa, E. (2007): Estudio de Caso: Denominación de Origen "Cacao Arriba". Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) & Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Quito, Ecuador.  
<http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A7704E/A7704E.PDF> (Zugriff: 02.05.2013).

Ramírez, P. (2006): Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: Sistematización de la información y procesos en marcha. Quito, 2006.

Sierra, R. (2013): Patrones y factores de deforestación en el Ecuador continental, 1990-2010. Y un acercamiento a los próximos 10 años. Conservación Internacional Ecuador und Forest Trends. Quito, Ecuador.  
[http://draft.valorandonaturaleza.org/documents/files/patrones\\_y\\_factores\\_de\\_deforestacion\\_en\\_el\\_ecuador\\_continental\\_1990\\_2010.pdf](http://draft.valorandonaturaleza.org/documents/files/patrones_y_factores_de_deforestacion_en_el_ecuador_continental_1990_2010.pdf) (Zugriff: 13.05.2014)

Solis Hidalgo, K. / Suárez-Capello, C. (2005): Uso de Trichoderma spp para control del complejo Moniliasis Escoba de Bruja del cacao en Ecuador. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Estación Experimental Tropical.  
[http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/Uso\\_Trichoderma\\_spp\\_control\\_complejo\\_Moniliasis.pdf](http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/Uso_Trichoderma_spp_control_complejo_Moniliasis.pdf) (Zugriff: 26.04.2014)

Troya Rocha, M. (2013): Accion Colectiva Y Cadenas De Valor Estudio De Caso: Cadena De Cacao Y Unocace. Facultad Latinoamericana De Ciencias Sociales Sede Ecuador.  
<http://www.flacsoandes.org/dspace/handle/10469/5851#.U4iIt3alC70> (Zugriff: 28.04.2014)

UNDP (2013): Human Development Report 2013. The Rise of the South: Human Progress in a Diverse World.  
<http://hdr.undp.org/en/2013-report> (Zugriff: 30.05.2014)

UNICEF 2013: State of the World's Children.  
<http://www.unicef.org/sowc2013/report.html> (Zugriff: 30.05.2014)

Van der Kooij (2013): Market study of fine flavour cocoa in 11 selected countries – revised version. Royal Tropical Institute. Amsterdam, Niederlande.  
<http://www.cocoaconnect.org/sites/default/files/publication/Market%20study%20of%20fine%20flavour%20cocoa%20-%20revised%20version.pdf> (Zugriff: 28.05.2014)

World Bank (2014): Data.  
<http://data.worldbank.org> (Zugriff: 30.05.2014)