



Lateinamerika



## PARTNERBESCHREIBUNG

NATÜRLICH FAIR

## El Ceibo

### Bio-Kakao und Bio-Kakaobutter aus Bolivien

Der Name Bolivien stammt vom lateinamerikanischen Unabhängigkeitskämpfer und Nationalheld, Simón Bolívar "El Libertador" (1783–1830). Die Republik Bolivien entstand 1825 und erstreckte sich damals auf mehr als zwei Millionen Quadratkilometer. Das Land war reich, nicht zuletzt aufgrund der größten Silberminen Lateinamerikas in Potosí. Die Stadt wuchs damals in kurzer Zeit zu einer Metropole mit rund 150.000 EinwohnerInnen heran, zu jener Zeit einer der größten Städte der Welt. Spanien konnten damit seine Schulden bezahlen. Durch den Überfluss an Silber fiel der globale Silberpreis. Eduardo Galeano beschreibt die Situation in seinem Buch "Die offenen Venen Lateinamerikas" mit den treffenden Worten: "Spanien besaß die Kuh, andere tranken die Milch". Noch heute wird in den Minen von Potosí unter schlechten Sicherheits- und Umweltbedingungen nach Silber und Zinn geschürft. Innerhalb von 60 Jahren verlor Bolivien in drei Kriegen die Hälfte seines Hoheitsgebiets an Chile, Brasilien und Paraguay. Der bedeutendste Verlust war wohl der Zugang zum Pazifik im Salpeterkrieg (1879-1884) gegen Chile. Die Region war aufgrund der Nitrats, aus denen Sprengstoff und Dünger werden, umkämpft. Am internationalen Gerichtshof von Den Haag versucht Bolivien derzeit seinen Zugang zum Meer zurückzuerlangen. Das Land liegt an den Anden und hat weltweit den höchsten Regierungssitz in La Paz mit 3600 m. Auf einer Million Quadratkilometern leben zehn Millionen Menschen. Quechua, Aymara und Mestizen prägen die Bevölkerung. Das Land hat 37 Amtssprachen, die alle (außer Spanisch) indigene Sprachen sind. Bolivien ist sechstes Vollmitglied von MERCOSUR. Der wirtschaftliche Zusammenschluss mit Argentinien, Brasilien, Paraguay, Uruguay und Venezuela ist vergleichbar mit der EU und soll die Wirtschaftsbeziehungen stärken sowie Handelshemmnisse abbauen. Die wichtigsten Wirtschaftszweige Boliviens sind die Erdgas- bzw. Erdölgewinnung, der Bergbau (Zink, Zinn, Silber) und die Landwirtschaft (Soja, Kaffee, Mais, Reis, Quinoa). Obwohl die Landwirtschaft in Bolivien größtenteils ungünstige Bedingungen vorfindet, arbeiten die meisten BolivianerInnen in diesem Sektor. Im Tiefland sind die Voraussetzungen für die Landwirtschaft aufgrund der geografischen Bedingungen besser. Mitte der 1960er Jahre wurden tausende Familien aus dem Altiplano, wegen Landknappheit und einer Krise der Bergbauindustrie, vom Staat im 4000 Meter tiefer gelegenen Amazonasgebiet angesiedelt, darunter die Gründergeneration von El Ceibo. Den Kakaoanbau mussten sie von Grund auf erlernen.

### EZA-Partner seit 1987

„Mein Vater hatte insgesamt drei Hektar mit Kakaobäumchen bepflanzt. Wir öffneten die Früchte und aßen das weiße Fruchtfleisch. Die Kerne warfen wir weg. Kakaofrüchte waren für uns wie Mangos oder Orangen. Wir kannten den Wert der Bohnen noch nicht, und es waren sowieso noch zu wenige, um verkauft zu werden. Erst später wurde mir klar, dass die Bohnen Geld brachten, dass sie das wichtigste Produkt waren, das wir anbauten.“

Quelle: Ana Maria Condori – El Ceibo

## El Ceibo

El Ceibo entstand 1977 im bolivianischen Tiefland von Alto Beni als Zusammenschluss von damals 12 Dorfgenossenschaften. Alto Beni bietet mit seinem tropischen Klima die Voraussetzungen für den Kakaoanbau. Ihren Überlebenswillen brachten die Mitglieder mit der Wahl des Kooperativennamens zum Ausdruck. El Ceibo ist ein Urwaldbaum, der - so erzählen es die Leute - niemals stirbt. Fällt man einen Ceibo, schneidet ihn in Latten und steckt diese in die Erde, so sprießt daraus ein neuer Baum. El Ceibo hat überlebt. Mehr noch, die mittlerweile 45 Basiskooperativen haben - ähnlich wie ihre mexikanischen KollegInnen im Kaffeeanbau - ein eigenständiges System von Produktion und Vermarktung aufgebaut. Es gelang dem Verband in Sapecho, dem Ausgangsort der Straße nach La Paz, ein Sammelzentrum sowie eine Trocknungsanlage für Kakaobohnen einzurichten, einen Lastwagen anzuschaffen und durch eigene Vermarktung das Transport- und Preismonopol der ZwischenhändlerInnen zu brechen. 1985 folgte der Bau des El Ceibo eigenen Lager- und Verarbeitungsbetriebes in El Alto bei La Paz. Hier wird Kakaopulver, Kakaobutter und Schokolade für den heimischen Markt produziert. 2008 hat man begonnen exklusive Tafelschokoladen herzustellen, die u.a. - zwar noch in kleinen Mengen - exportiert werden. Damit wurde El Ceibo weltweit zum ersten Schokoladeunternehmen, das Kleinbauern und -bäuerinnen gehört! Noch heute wird der Betrieb fast ausschließlich von den Mitgliedern El Ceibos bzw. deren Nachkommen geführt. Bereits 1987 wurde mit der Umstellung auf organisch-biologischen Anbau begonnen. El Ceibo ist der langjährigste Lieferant für fair gehandelten Bio-Kakao der **EFTA (European Fair Trade Association)**. Gleichzeitig ist die Inlandsnachfrage in den letzten Jahren stark gestiegen, so dass heute 85% der Produktion im eigenen Land verkauft werden kann. Zur Schaffung weiterer Verdienstsquellen unterstützt der Verband u.a. die Herstellung von Trockenobst und die Verwertung von Nebenprodukten (z.B. getrocknete Kakaoschalen). Neben der eigenständigen Verarbeitung, Verwaltung und nachhaltigen Wirtschaftsweise ist El Ceibo vor allem die Mitbestimmung, Einbindung der Mitglieder in alle Arbeitsbereiche und ihre umfassende Ausbildung ein wesentliches Anliegen. So werden KakaoproduzentInnen dazu befähigt, Verantwortung in der Verwaltung wie in der Kakaoverarbeitung oder im Vorstand des Dachverbandes zu übernehmen. El Ceibo unterstützt seine Mitglieder im Wesentlichen in drei Bereichen. Die Kakaogenossenschaft bietet eine Vermarktungsplattform, agrartechnische Unterstützung und der Zugang zu Mikrokrediten.

## Die ProduzentInnen

Die meisten der ca. 1250 indigenen GenossenschaftlerInnen bearbeiten ihr Land individuell im Rahmen ihrer Großfamilien, einige Kooperativen bewirtschaften es im Kollektiv. Dabei erweist sich die kleinbäuerliche Mischwirtschaft, in der Kakao zusammen mit anderen Kulturen wie etwa Yuca, Mais, Zitrusfrüchten und Bananen angebaut wird, als wesentlich umweltverträglicher als die in Monokulturen angelegten Großplantagen. Die Kakaosetzlinge werden in der eigenen Baumschule gezogen. Damit konnte die Qualität der Kakaofrüchte verbessert werden. Aus Geldmangel wurde bei El Ceibo schon von Beginn an die Verwendung chemischer Betriebsmittel äußerst sparsam eingesetzt. 10 Jahre nach Gründung erfolgte dann der bewusste Umstieg auf kontrollierten Bio-Anbau. Heute produzieren alle Mitglieder nach den Methoden der Agro-Forstwirtschaft und haben die Umstellung auf den Bio-Anbau nach den ökologischen Normen der IFOAM vollzogen.

**Der Bio-Kakao von El Ceibo ist als Bio-Mascao, Bio-Fairetta, Cariño und Compañera-Schokoladen und Bio-Schokosnacks über EZA und WELTLÄDEN, im Lebensmittel- und ausgewählten Naturkosthandel erhältlich. Die Bio-Kakaobutter ist einer der Inhaltsstoffe der EZA-Naturkosmetik, erhältlich über EZA und WELTLÄDEN.**

### Weitere Informationen:

[www.elceibo.com](http://www.elceibo.com)

Quellen: Claro Fair Trade, EZA, El Ceibo, EZA-Reisebericht April 2007, Claro-RB 2012, EIF (2/14), GIZ; (EZA,akt. Jul. 2015)

## VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Der Faire Handel – allen voran das Schweizer Fair-Handels-Unternehmen Claro - hat mit Unterstützung und Vermarktungshilfen wesentlich zu diesen Pionierleistungen beigetragen:

- Von Anfang an importierte Claro lösliches Kakaopulver und unterstützte in weiterer Folge den Umstieg auf den Biolandbau;
- zur Steigerung der Kakao-Absätze veranlasste Claro 1991 die Herstellung der Mascao-Schokolade, der ersten fair gehandelten Schokolade der Welt, die heute in mehreren europäischen Ländern als Bio-Mascao vermarktet wird.
- Neben der technischen Unterstützung durch den Fairen Handel und die Vorteile der Mitgliedschaft bei El Ceibo (technische Beratung, Beteiligung an der Weiterverarbeitung und Vermarktung, Qualitätssicherung, etc.) profitieren die ProduzentInnen auch durch:
- garantierte Mindestpreise und Prämienzahlungen nach dem FAIRTRADE-Schema (siehe [www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net)). Einen Teil der FAIRTRADE-Prämie erhalten die ProduzentInnen direkt. Über die Verwendung des restlichen Teils entscheidet die Generalversammlung von El Ceibo.