FAIRTRADE: IT'S COMPLICATED

Mit steigenden Umsätzen und immer mehr unterschiedlichen Siegeln wird nicht nur Fairtrade selbst, sondern auch seine Beziehung zum Welthandel immer komplizierter. Wie alternativ ist der alternative Handel noch?

TEXT
Werner Sturmberger

BILD ISTOCK.COM/SOVUSHKA132

2016 waren rund

1,5 Millionen Kleinbauernfamilien

und etwa 185.000 PlantagenarbeiterInnen für die knapp 1600 Fairtrade-ProduzentInnen-Organisationen in 75 Erzeugerländern tätig.

Das Produkt-Siegel Fairtrade wird von der Fairtrade Labeling Organisation vergeben. Sie kontrolliert die Einhaltung der von Fairtrade gesetzten Standards. Findet man das Logo auf Kaffee oder Bananen, heißt das, dieses Produkt stammt direkt aus fairer Erzeugung. Diese Monoprodukte machen mehr als vier Fünftel aller fair gehandelten Waren aus. Für Baumwolle und Gold gibt es mit Fairtrade Cotton und Fairtrade Gold (als Punze am Schmuckstück) spezielle Siegel: Baumwolle in Textilien bzw. Gold in Schmuck, Münzen oder Goldplättchen die das Siegel tragen, sind zu 100 Prozent Fairtrade-zertifiziert. Die Rohstoffe sind fair hergestellt und in allen Produktionsschritten direkt rückverfolgbar. Fairtrade-zertifiziert ist aber immer nur die Herstellung des Rohstoffs. Über alle folgenden Arbeitsschritte trifft das Siegel keine Aussage.

Komplizierter wird es dagegen bei anderen Mischprodukten (rund 30.000 Produkte wie Kekse, Schokolade, Eiscreme usw.), die mit mit Fairtrade-Logo und einem Pfeil nach rechts gekennzeichnet sind. Dieser bedeutet: weiterführende Hinweise auf der Verpackungsrückseite. Es besagt, dass alle Rohstoffe des Produkts, die fair gehandelt werden können auch aus Fairtrade-Quellen bezogen werden. Zusätzlich muss der Anteil an Fairtrade-Zutaten mindestens 20% an Gewicht bzw. Volumen des Produkts ausmachen. Hinzugefügtes Wasser oder Milchprodukte bleiben bei der Berechnung unberücksichtigt, wenn ihr Anteil mehr als 50 Prozent des Endproduktes ausmacht. Als Beispiel Vollmilchschokolade besteht zu 40 Prozent aus Vollmilchpulver, zu 40 Prozent aus Kakao und zu 20 Prozent aus Rohrzucker. Das ergibt einen Fairtrade-Anteil von 60 Prozent. Das Logo kommt auch dann zum Einsatz, wenn Produkte mithilfe des Mengenausgleichs hergestellt werden. (Mehr dazu ab S. 22) Möglich ist das bei Kakao, Zucker, Fruchtsaft und Tee.

Daneben gibt es noch das Fairtrade Zutaten-Siegel. Dieses besagt, der Kakao in der Schokolade, die Baumwolle in Textilien oder die Rose im Blumenstrauß stammt aus Fairtrade-Produktion. Über die Herkunft anderer Bestandteile oder Zutaten trifft es also keine Aussage. Der besagte Pfeil kennzeichnet wiederum Zutaten, die mit Mengenausgleich arbeiten.

Relativ neu im Sortiment ist das Siegel für Kosmetika. Dieses besteht aus dem Logo und dem Zusatz »contains Fairtrade ingridient«. Auch hier gilt: Inhaltsstoffe, die fair gehandelt werden, müssen Fairtrade-zertifizert sein. Ein Siegel für faire Textilproduktion befindet sich derzeit in Umsetzung.

So weit das Allerwichtigste zum Gütesiegel. Aber was steckt dahinter?

1. WELCHE PRODUKTE GIBT ES FAIRTRADE-ZERTIFIZIERT?

Den größten Anteil am Fairtrade-Umsatz haben nach wie vor Rohstoffe: Bananen, Kaffee, Kakao, Zucker, Tee, Blumen und Baumwolle sind die am häufigsten gehandelten Produkte. Gesamt gibt es aber mehr als 30.000 unterschiedliche Fairtrade-Produkte in unterschiedlichsten Kategorien, die in mehr als 150 Ländern erhältlich sind. Die größten Märkte sind Großbritannien, Deutschland und die USA.

2. WAS BEKOMMEN FAIRTRADE-BÄUERINNEN UND -BAUERN FÜR IHRE PRODUKTE?

Die Weltmarktpreise für Rohstoffe werden auf den Märkten ausgehandelt und nicht von ihren HerstellerInnen bestimmt. Sie sind großen Schwankungen unterworfen und häufig so niedrig, dass sie nicht einmal die dringendsten Bedürfnisse decken. Für vier Kilo Kaffee konnte ein Kaffeebauer 1980 ein Schweizer Taschenmesser kaufen, 2002 waren es zehn Kilo. Fairtrade garantiert darum einen Mindestpreis. Da aber oft AbnehmerInnen fehlen, können Bäuerinnen und Bauern nur einen Teil ihrer Erzeugnisse im Fairtrade-System verkaufen. Der Rest landet im konventionellen Handel. Wie hoch dieser Anteil ist, ist recht unterschiedlich. Bei Kaffee liegt er typischerweise bei weniger als einem Drittel. Positive Effekte des alternativen Handelssystems lassen sich aber vor allem bei einem Absatz von mindestens 30 Prozent an Fairtrade festmachen. Darum wird versucht, neue Absatzmärkte für die Kooperativen zu erschließen. Zusätzlich zum Mindestpreis erhalten die Bäuerinnen und Bauern auch eine Prämie in der Höhe von 20 US-Cent pro Pfund. Im Jahr 2017 waren das gesamt 178 Millionen Euro. Ein Viertel davon muss in Effizienzsteigerungen und Qualitätsverbesserungen investiert werden. Die verblei

ProduzentInnen-Organisationen erhielten 2017 für die sieben meistgehandelten Produkte rund **178 Millionen Euro** an Prämien zusätzlich zum Einkommen aus dem Handel mit Fairtrade. Der Großteil ging dabei an KaffeeproduzentInnen.

Unter dem Label **»Max Havelaar«** begann 1988 der Verkauf von fair gehandeltem Kaffee aus Mexiko in den Niederlanden. Diese Initiative dehnte sich auf Märkte in Europa und Nordamerika aus – in Deutschland und Österreich unter dem Namen »Transfair«.

EU-Agrarförderungen betrugen im Jahr 2016 55 Milliarden Euro. Das ist mehr als das **Sechsfache des gesamten Fairtrade-Umsatzes** des Jahres 2017 und mehr als das 300-Fache der von Fairtrade an Kooperativen ausgeschütteten Prämien.

Fairtrade-Arbeitsbedingungen beinhalten: **Recht auf die Bildung von Gewerkschaften und Führen von Tarifverhandlungen, geregelte Arbeitsbedingungen** (Arbeitszeiten und Pausen, Lohnniveau und Überstunden, Versicherungsschutz, Unterbringung, Mutterschutz) und **Gehälter, die mindestens dem regionalen Durchschnitt entsprechen.**

Rund **185.000 PlantagenarbeiterInnen** sind für Fairtrade-Betriebe tätig. Kaffee- und Kakaoanbau bleiben aber auf Kooperativen beschränkt.

benden drei Viertel fließen in soziale Projekte (etwa zur Verbesserung lokaler Infrastruktur, Weiterbildung, Schulen oder Gesundheit), über die die Kooperativen frei entscheiden.

3. WAS TUT FAIRTRADE SONST NOCH FÜR KLEINBÄUERINNEN UND KLEINBAUERN?

Zudem unterstützt Fairtrade die Bäuerinnen und Bauern durch langfristige Liefer- und Abnahmeverträge, die Bereitstellung von Agrarkrediten, Beratung und die teilweise Vorfinanzierung der Ernten. Damit werden die in Kooperativen organisierten Kleinbäuerinnen und Kleinbauern aus der Abhängigkeit von lokalen ZwischenhändlerInnen und WeiterverarbeiterInnen befreit.

4. WIE FUNKTIONIERT FAIRTRADE?

Um an Fairtrade teilnehmen zu können, müssen sich Kooperativen von der Schwesterorganisation FLOCERT (Fairtrade Labelling Organization) zertifizieren lassen. Die Kosten dafür tragen die Kooperativen. Diese überwacht die Einhaltung von Umwelt- und Sozialstandards. Das sind einerseits Umweltkriterien wie der Schutz von Wasser und Artenvielfalt, das Verbot von Gentechnik und der Verzicht auf den Einsatz spezifischer Umweltgifte. Die Kooperativen müssen demokratisch organisiert und frei von Diskriminierung sein. Plantagen müssen gewerkschaftliche Organisation fördern und geregelte Arbeitsbedingungen sicherstellen. Es gilt zudem ein Verbot ausbeuterischer Kinderarbeit.

Da Fairtrade nur mit Organisationen, nicht aber mit einzelnen Bäuerinnen und Bauern zusammenarbeitet, müssen sich diese zu Kooperativen zusammenschließen. Die Kooperativen sind es auch, die Verkaufsverträge mit ExporteurInnen abschließen. Allerdings exportieren manche Kooperativen bereits selbst.

5. SEIT WANN GIBT ES FAIREN HANDEL?

Fairer Handel begann in den 70er-Jahren als subversive Idee und Forderung nach gerechten Weltmarkstrukturen. Dabei stand, wie beim Nicaragua-Kaffee, die Solidarität mit nationalen Befreiungsbewegungen im Zentrum der Forderungen. Diesem Kirchengruppen- und Pfarrcafé-Dasein ist der faire Handel bereits seit Längerem entwachsen. Verantwortlich dafür ist auch die Entwicklung der Organisation Fairtrade selbst. Als Fairtrade International vereint die in Bonn ansässige Organisation seit 1997 nationale Organisationen unter einem Dach. 2004 teilt sich die Fairtrade in zwei unabhängige Organisationen: Fairtrade International setzt Standards und unterstützt ProduzentInnen, während FLOCERT ProduzentInnen und HändlerInnen überprüft und zertifiziert. In den folgenden Jahren kamen immer mehr nationale Fairtrade-Organisationen, ProduzentInnen und Produktgruppen hinzu.

6. WARUM DER FOKUS AUF ROHSTOFFE?

Der Großteil der Wertschöpfung eines Produkts entsteht in der Regel bei dessen Weiterverarbeitung. Die Veredelung der Fairtrade-Rohstoffe findet aber überwiegend in den Absatzmärkten statt. Häufig ist eine Produktion in den ErzeugerInnenländern nicht rentabel oder der Transport fertiger Waren ist zu aufwendig. Ein Hauptgrund ist aber auch der Protektionismus der Importländer: Während Zölle auf Rohstoffe oftmals gering sind, werden weiterverarbeitete Produkte deutlich höher besteuert. Vielen ProduzentInnen bleibt dann nichts anderes übrig, als Rohstoffe zu exportieren, wenn sie auf den Märkten des Nordens präsent sein wollen. Die Industriestaaten schützen ihre eigene Wirtschaft mit Importzöllen, gleichzeitig subventionieren sie eigene Agrarerzeugnisse.

7. WIE FAIR SIND DIE ARBEITSBEDINGUNGEN BEI FAIRTRADE?

Fairtrade folgt bei Arbeitsbedingungen den Vorgaben der International Labour Organization (ILO). Während man in Europa im Normalfall davon ausgehen kann, dass ArbeitgeberInnen diese Bestimmungen erfüllen, ist das in sich entwickelnden Ländern nicht zwangsläufig der Fall. Dabei gibt es nicht nur nationale, sondern auch regionale und lokale Unterschiede. Letztlich tritt Fairtrade in diesen Ländern als Garant für die Einhaltung der Standards auf. Wie erfolgreich die Organisation dabei ist, ist allerdings schwierig zu beurteilen. Wie einzelne Fälle zeigen, hält das Siegel nicht immer, was es verspricht. So befand die Stiftung Warentest, dass der Orangensaft »Fairglobe« von Lidl (Fairtrade-zertifiziert) unter Bedingungen hergestellt wurde, die man nicht als fair beschreiben könne.

Wie Wissenschaftler der SOAS University of London anhand einer Studie über Betrie-

Fairtrade-zertifizierbare Produkte:

Baumwollprodukte, Blumen und Pflanzen, Früchte, Reis, Getreide, Gemüse, Getränke, Gewürze, Öle, Konserven, Gold, Honig, Aufstriche, Kaffee, Hülsenfrüchte, Sportbälle, Süßwaren, Kakao, Tee, Nüsse und Zucker.

BILD ISTOCK.COM/LIGHTFIELDSTUDIOS

be in Uganda und Äthiopien zeigen, sind Arbeitsbedingungen in Fairtrade-Betrieben nicht zwangsweise besser als in herkömmlichen: Tatsächlich waren Löhne in betrachteten Fairtrade-Betrieben niedriger und Arbeitsbedingungen schlechter.

8. KANN HINTER FAIRTRADE-PRODUKTEN KINDERARBEIT STECKEN?

Es gilt ein generelles Verbot »ausbeuterischer Kinderarbeit«. Das heißt, Kinder unter 15 Jahren dürfen nicht angestellt werden. Kinder zwischen 15 und 18 Jahren nur dann, wenn das Arbeiten weder den Schulbesuch noch die psychische, soziale und physische Entwicklung eines Kindes gefährdet. Das Mithelfen in Familienbetrieben ist allerdings möglich, sofern die Arbeit altersgerecht ist und außerhalb der Schulzeiten erfolgt.

9. WARUM ARBEITET FAIRTRADE MIT KONZERNEN UND PLANTAGEN ZUSAMMEN?

Viele Kooperativen finden keine AbnehmerInnen für ihre fair hergestellten Waren. Fairtrade ist darum bemüht, den Absatzmarkt für fair gehandelte Produkte ständig zu vergrößern. Durch die Zusammenarbeit mit Großunternehmen und Konzernen, also jenen AkteurInnen, die maßgeblich die Spielregeln des globalen Handels bestimmen, sollen die Absatzmärkte für die ProduzentInnen wachsen.

Neben neuen Siegeln (Zutaten- und Programm-Siegel) soll auch die umstrittene Zertifizierung von Plantagen zu mehr Wachstum beitragen. Diese stehen bei manchen Produkten in direkter Konkurrenz zu Kleinbäuerinnen und Kleinbauern. Fairtrade argumentiert diesen Schritt, das Siegel über Kleinbäuerinnen und -bauern hinaus zu öffnen, mit den Ansprüchen der AbnehmerInnen: Nur größere Produktionseinheiten (eben Plantagen) könnten größere Mengen an Früchten in gleichbleibender Qualität liefern. Zweitens sollen auch landlose ArbeiterInnen von Fairtrade profitieren können.

BILD ISTOCK.COM/PHIVE2015

10. SAGT DAS FAIRTRADE-SIEGEL AUCH ETWAS ÜBER DIE MENSCHEN AUS, DIE DIE ROHSTOFFE VERARBEITEN?

Die Arbeitsbedingungen jener Menschen, die an Weiterverarbeitung und Verkauf beteiligt sind, werden im Siegel derzeit nicht berücksichtigt. Darauf wies etwa die Gewerkschaft Verdi hin: So verkauft der Diskonter Lidl zwar Fairtrade-Produkte, geriet aber gleichzeitig mit seiner Anti-Gewerkschafts-Politik in die Schlagzeilen – mit Fairtrade-Statuten wäre das unvereinbar.

11. MACHT FAIRTRADE DAS LEBEN DER KLEINBÄUERINNEN UND -BAUERN WIRKLICH BESSER?

Ja. Aber unterschiedliche Aspekte des fairen Handels sind unterschiedlich wirksam. Wenig effektiv scheinen die Fairtrade-Mindestpreise zu sein. Das hat damit zu tun, dass die Fairtrade-Zertifizierung für Kleinbäuerinnen und -bauern besonders dann attraktiv ist, wenn die Weltmarktpreise besonders niedrig sind. Die Absatzmöglichkeiten für Fairtrade-Produkte sind aber beschränkt. Kleinbäuerinnen und Kleinbauern können so nur einen Teil ihrer Ernte an Fairtrade verkaufen. In Krisenzeiten teilen sich mehr Bäuerinnen und Bauern diesen Absatzmarkt. Der Kuchen wird dadurch nicht größer, die Stücke, die die einzelnen HerstellerInnen erhalten, werden kleiner. Die Wirkung des Mindestpreises wird abgeschwächt.

Studien kommen zu dem Schluss, dass die Mindestpreise die HerstellerInnen in schlechten Zeiten zwar absichern, für die Einkommenssteigerungen seien aber andere Aspekte verantwortlich: Verbesserungen in Qualität und Ertrag, besserer Zugang zu Krediten, Finanzierung, Schulungen sowie technische Unterstützung, Marketingkanäle und längerfristige Handelsbeziehungen. Neben primär finanziellen Auswirkungen von Fairtrade fanden Studien auch andere positive Wirkungen: mehr Investitionen in Wohnen und Infrastruktur, weniger Armut, bessere Anbaumethoden, höhere Flächenerträge, geringere Schulabbrecherquote, bessere medizinische Versorgung und mehr Initiativen zum Schutz von Gewässern und Böden. Dahinter stehen oftmals prämienfinanzierte Projekte, von denen nicht nur zertifizierte Kleinbäuerinnen und -bauern, sondern alle Menschen einer Region profitieren.

Für viele ForscherInnen ist die Anregung zur Selbstorganisation der Produzierenden ein zentrales Entwicklungsinstrument im Sinne eines »Empowerment« und der wertvollste Beitrag zu gerechteren Verhältnissen. Damit wird nicht nur die Marktmacht der Produzierenden gestärkt – es entstehen darüber hinaus neue Initiativen, Einkommens- und Absatzmöglichkeiten.

12. GIBT ES AUCH DIREKTE NEGATIVAUSWIRKUNGEN?

Neben fair gehandelten Produkten verkaufen viele Unternehmen weiter auch jene aus herkömmlicher Produktion, können sich nun aber mit dem Fairtrade-Logo schmücken. Die Kritik an ungerechten Weltmarktstrukturen wird damit verwässert.

Fairtrade führt zudem dazu, dass sich Bäuerinnen und Bauern auf den Anbau von Cash Crops spezialisieren. Das sind all jene Rohstoffe, die nur für den Export produziert werden. Damit sind sie auch stärker von der Entwicklung des Weltmarkts abhängig. Wie eine Studie über Kaffeeanbau in Zentralkenia zeigt, muss diese Spezialisierung nicht immer vorteilhaft sein: Nicht zertifizierte HerstellerInnen fuhren im Betrachtungszeitraum der Studie ihren Kaffeeanbau zugunsten anderer Pflanzen herunter und erwirtschafteten dabei ein höheres Haushaltseinkommen.

13. KANN MAN MIT FAIRTRADE EINE GERECHTE WELT ERKAUFEN?

An den Strukturen des Welthandels, die letztlich Armut und Ungerechtigkeit hervorbringen, ändert der faire Handel in der aktuellen Form wenig. Die Idee der Schaffung alternativer Handelsbeziehungen wird stückchenweise für eine Ausweitung der Marktteilnahme geopfert. Erreicht wird diese durch die Zusammenarbeit mit Konzernen. Damit wird man zusehends Teil jener Strukturen und Marktlogiken, deren Auswirkungen man eigentlich bekämpfen will. Fairtrade wird so zusehends Vermarktungsstrategie für Feelgood-Konsumentscheidungen. Die Forderung nach einer menschenwürdigen Alternative des Welthandels verschwindet hinter dem Fairtrade-Logo und mit dieser die Menschen, um die es eigentlich geht. Von diesen bleibt nur mehr ein Zahlencode, der sich auf manchen Verpackungen wiederfindet und mit dem sich im Internet Information über die ProduzentInnen abrufen lässt.

14. IST FAIRER HANDEL BESSER ALS SPENDEN?

Das muss von Fall zu Fall betrachtet werden. Die Meinung vieler ExpertInnen tendiert allerdings zu einem vorsichtigen »Ja«. Wie Studien zeigen, haben solche Direkttransfers negative Auswirkungen auf die wirtschaftliche Produktion, verstärken Konflikte und begünstigen stattdessen Korruption und Misswirtschaft. Fairer Handel beeinträchtigt dagegen Anreize, zu produzieren, nicht, sondern belohnt ProduzentInnen für eine sozial und ökologisch nachhaltige Produktion.

Der Fairtrade-Gesamtumsatz betrug 2017

8.500.000.000 Euro

und wächst beständig. Einzelne nationale Märkte konnten sogar zweistellige Wachstumsraten verzeichnen.

»WIR HABEN BEIDE RECHT. WIR STREITEN NICHT.«

Eine Diskussion zweier Experten über Standards und Transparenz von Fairem Handel, die so nie geführt wurde.

INTERVIEW
Irina Zelewitz

Fairtrade gilt als eine gute Sache. Und gute Sachen stehen in aller Regel unter einem gewissen Druck, sich zu rechtfertigen. Wenn Skepsis aufkommt, bedroht das gute Sachen in ihrer Güte. Und so geht es eben auch Fairtrade. Vor Kurzem ist einer der prominentesten europäischen Bio-Schokoladenhersteller unter die öffentlichen Kritiker von Fairtrade gegangen: Josef Zotter. Er hat Argumente.

Ihm gefällt nicht, dass es keine für die KonsumentInnen sofort ersichtliche Differenzierung zwischen Fairtrade-Produkten gibt, die ausschließlich Fairtrade-Rohstoffe enthalten – und jenen, die statt auf Rückverfolgbarkeit der einzelnen Bohne »nur« auf die Weitergabe der höheren Preise bei Einhaltung der Faitrade-Standards setzen. Doch: »Wir sind alle unterwegs zum Gipfel, es gibt halt verschiedene Aufstiegsmöglichkeiten und jedeR hat eine eigene Grenze für Kompromisse.« sagt er.

Hartwig Kirner, Chef von Fairtrade Österreich hat auch welche. »Es tut mir leid, dass Josef Zotter nach vielen Jahren der Zusammenarbeit den Weg in Zukunft nicht weiter gemeinsam gehen wird. Fairtrade geht es nicht um die Veränderung bestehender Verarbeitungsmethoden, sondern um ein besseres Einkommen für Kakaobauern «, sagt er. Muss Fairtrade aus der Nische, um wirklich etwas zu verändern und gegen die Konkurrenz zu bestehen – Oder hat sich die Zertifizierung schon zu weit geöffnet? Wir haben beide getrennt voneinander befragt.

BILDER ISTOCK.COM/SOVUCHKA132, FAIRTRADE ÖSTERREICH, BUTTERUNDBROT FOTOGRAFIE OG, ISTOCK.COM/RIMGLOW, ALSISDARJAME

Hartwig Kirner

Hartwig Kirner ist der Geschäftsführer von Fairtrade Österreich. Dass der prominente Schokoladenhersteller Zotter auf das Gütesiegel verzichtet, bedauert er, lässt sich von der Debatte um Rückverfolgbarkeit und Mengenausgleich aber nicht in seiner Überzeugung von der Funktionslogik von Fairtrade erschüttern.

Josef Zotter

ist einer der Großen unter den Biochololatiers. In Österreich kennt man die ausgefallenen Schoko-Kompositionen von (fast) jeder Supermarkt-Kasse. Lange hat er auf das Fairtrade-Siegel gesetzt. Das tut er jetzt nicht mehr. Er erklärt, weshalb.

BIORAMA: Was bedeutet fair gehandelt?

HARTWIG KIRNER: Es gibt eine Definition vom Forum Freier Handel: Es geht darum, dass die Menschen, die Waren im globalen Süden für uns herstellen, fairer behandelt werden. Dort existieren wenige Handelsbeziehungen auf Augenhöhe. Selbst VerfechterInnen der freien Marktwirtschaft sagen: Das ist kein freier Handel, weil beispielsweise bei Kakao Oligopole herrschen und nicht Menschen mit vergleichbaren Ausgangspositionen.

JOSEF ZOTTER: Es gibt zwei Zugänge – zertifiziert frei gehandelt, da gibt es Richtlinien, und was ihnen entspricht, ist fair gehandelt. Und dann gibt es die Ebene der KonsumentInnen, die möchten mit ihrem Konsum nicht allzu viel Schaden anrichten. Vielleicht wollen sie auch Bio. Wenn sie »fair gehandelt« hören, haben sie LieferantInnen im Kopf, bei denen die zuliefernden Rohstoffbäuerinnen und -bauern unter fairen Bedingungen arbeiten.

Bedeutet fair etwas anderes als fair gehandelt?

HARTWIG KIRNER: Fair ist natürlich ein sehr breiter Begriff, der primär auf Zwischenmenschliches ausgerichtet ist. Der auf viele Bereiche angewendet werden kann. Sie hängen aber auch alle zusammen. Fairtrade bezieht sich auf Wirtschaften und ist insofern ein Auszug.

JOSEF ZOTTER: Faires Verhalten heißt, das System nicht auszunutzen. Ich bin davon überzeugt, dass die Kakaobäuerinnen und -bauern über die Qualität des Endprodukts entscheiden. Und ich glaube außerdem daran, dass die Möglichkeit, höhere Preise zu erzielen, eine Motivation sein kann, gute Qualität herzustellen. Fairness heißt ja nicht nett sein. Ich will, dass die Menschen ein menschenwürdiges Leben haben. Steht ja auch in der Menschenrechtscharta, die gerade zur Debatte steht.

Wie viel müssen und wie viel dürfen 100 Gramm Schokolade im Regal kosten?

HARTWIG KIRNER: Sie müssen so viel kosten, dass jedeR, der/die an der Produktion beteiligt ist, ein menschwürdiges Auslangen findet. In Cent ist das nicht leicht zu definieren, weil einerseits Qualitäten eine große Rolle spielen und andererseits der Rohstoff bei Schokolade nicht so stark den Preis bestimmt wie bei anderen Produkten.

Wenn ich Schokolade mit wenig Kakaoanteil produziere, kann sie fair und trotzdem günstig sein. Außerdem steckt in der Schokolade nicht nur Rohstoff, sondern auch Verarbeitung. Manufakturen haben natürlich höhere Preise. Vielleicht ist es aber gar nicht schlecht, wenn Schokolade auch in großem Stil verarbeitet wird, kann da auch gut sein, dadurch können sich vielleicht mehr Leute eine Schokolade leisten, bei der Bäuerinnen und Bauern, die den Kakao produziert haben, auch etwas verdienen. Wir sehen das ja auch bei der Mode. Ein hoher Preis ist kein Indikator für gute Produktionsbedingungen.

JOSEF ZOTTER: 100 Gramm Zotter-Schokolade kostet im Schnitt 5 Euro. Milka-Schokolade ist auch nicht schlecht, die kostet 1,30 für 100 Gramm. Die ist super für diesen Preis. Ich sehe ein Problem eher darin, dass in manchen, die drei Mal so viel kosten, auch dieselbe Schokolade drin ist, aber den Leuten suggeriert wird, es wäre anders. Eigentlich bräuchten wir so etwas wie eine Ampelregelung. Aber ich bin zuversichtlich: Wir sollten die Rechnung nicht ohne den Wirt machen, die KonsumentInnen informieren sich heute selbst.

Was ist die WFTO (World Fair Trade Organization)?

HARTWIG KIRNER: Die WFTO ist ein Zusammenschluss an Organisationen, die einen Code entworfen haben, dem man sich verpflichten muss, wenn man beitreten möchte.

Man kann das aber nicht mit Fairtrade vergleichen, wir sind eine Zertifizierungsorganisation. Das heißt beispielsweise, Fairtrade überprüft, dass dieselbe Menge, die am Ende als Fairtrade-Produkt abgegeben wird, auch von den Bäuerinnen und Bauern in Fairtrade-Qualität geliefert wurde.

Wenn ein Unternehmen WFTO-Mitglied wird, muss es seine Rohstoffe nach dem Kodex der WFTO einkaufen. Der Einkauf einer Fairtrade-Zertifizierung ist eine von mehreren möglichen Beweisführungen. Damit sind die Kriterien dann erfüllt. Es gibt auch andere Nachweise, die hier erbracht werden können. Es ist aber einfach ein anderes System als Fairtrade. Die EZA (die österreichische EZA Fairer Handel GmbH, Anm.) ist WFTO-Mitglied.

JOSEF ZOTTER: Die WFTO war Dachorganisation der Fair-Siegel. Die GEPA ist schon vor fünf Jahren aus dem Siegel ausgetreten. Die WFTO hat sich jetzt ein wenig gewandelt.

Wir sind – seit Kurzem – der erste Schokolade produzierende Betrieb, der WFTO-Mitglied ist. Der WFTO-Präsident, ein Südtiroler, arbeitet derzeit auch intensiv an mehr Transparenz für die EndverbraucherInnen.

Aber auch hier gilt: Ich werde mich davor hüten, jemals wieder ein dehnbares Siegel vorne auf meinem Produkt anzubringen.

PROGRAMMSIEGEL
Neben den Fairtrade-Produktsiegeln gibt es auch Programmsiegel für Kakao und Rohrzucker. Unternehmen, die dieses Siegel führen, verpflichten sich, einen nicht generell definierten Anteil ihres Rohstoffbedarfs über das Programm zu decken.

Wie wichtig ist externe Zertifizierung und Kontrolle von Bioqualität und fairen Arbeitsbedingungen in der Produktion des Rohstoffs?

HARTWIG KIRNER: Eine unabhängige, externe Kontrolle ist sehr wichtig. Bei Fairtrade übernimmt das FLOCERT, zertifiziert und kontrolliert wird dabei entlang der gesamten Fairtrade-Lieferkette, also die Kleinbauernkooperativen, ImporteurInnen, ExporteurInnen und VerarbeiterInnen. Die Zertifizierungskette endet bei den ErzeugerInnen, die das Fairtrade-besiegelte Produkt in die Verpackungsform bringen, in der sie dann von den EndverbraucherInnen konsumiert wird. Es werden regelmäßige Audits durchgeführt. So kann der Warenfluss kontrolliert und die Einhaltung der Fairtrade-Standards sichergestellt werden.

JOSEF ZOTTER: 100 Prozent wichtig. Darüber brauchen wir gar nicht zu diskutieren. Man kann den UnternehmerInnen nie die Freiheit geben, sich selbst zu kontrollieren. Da stehen UnternehmerInnen unter Druck und kommen auf blöde Ideen. Relevant ist oft auch die Frage: Ist die Zertifizierungsorganisation staatlich oder privat? Fairtrade ist privat, die Biozertifizierung funktioniert zum Glück staatlich.

Wie viel Prozent vom Verkaufspreis einer Tafel Schokolade landen bei den Bäuerinnen und Bauern, die die Rohstoffe produzieren?

HARTWIG KIRNER: Grundsätzlich ist es so, dass die Fairtrade-Kooperativen für Bio-Fairtrade-Kakaobohnen einen Mindestpreis von 2400 Dollar pro Tonne erhalten plus 240 Dollar Prämie. Dabei geht es vor allem um Kakaobäuerinnen und -bauern, weil Kakao der wertbestimmende Rohstoff in der Schokolade ist, Zucker in viel geringerem Ausmaß.

JOSEF ZOTTER: Wenn eine unserer Tafeln im Schnitt 3,60 kostet, geschätzt 20 bis 30 Cent, abhängig vom Kakaoanteil der Schokolade. Bei einer weißen oder einer Milchschokolade noch deutlich weniger. Wir verarbeiten allerdings nur 300 bis 400 Tonnen. Der Großteil der Bäuerinnen und Bauern bekommt viel weniger. Es ist wie bei den Äpfeln: Die steirischen Bäuerinnen und Bauern kriegen 30 Cent fürs Kilo und im Supermarkt kostet es 2,50 Euro.

Wenn ich eine Tafel »Fairtrade-Schokolade« oder »Zotter-Schokolade« in Österreich kaufe – sind dann Schokolade und Zucker aus Fairtrade-Handel und die Milch beispielsweise aus Österreich?

HARTWIG KIRNER: Ja, davon kann ich zwar meistens ausgehen. Das Fairtrade-Siegel sagt das aber nicht aus, sondern nur, dass die Schokolade aus Fairtrade-zertifizierten Quellen kommt. Wir haben das reguläre Fairtrade-Siegel und ein eigenes Kakao-Siegel, bei dem es um die anderen Bestandteile nicht geht.

JOSEF ZOTTER: Wir handeln alle Produkte des Südens – Vanille, Zucker, Bananen – fair. Die Milch, die Kürbiskerne kommen aus Österreich. Die WFTO auditieren und zertifizieren unseren Betrieb. Und: Der verarbeitende Betrieb ist hier mitgemeint wie auch seine Zulieferer aus dem Süden. Demnächst soll auch kommen, dass auch die ZulieferInnen aus dem Rest der Welt – etwa unsere heimischen Bäuerinnen und Bauern – eine Zertifizierung innerhalb des WFTO-Systems bekommen. Bei bestimmten Transparenzansprüchen tue ich mir durch meine Biozertifizierung leichter, weil bestimmte Nachweise ohnehin erfolgen.

Sind Kakaobohnen mit voller Rückverfolgbarkeit *und* Fairtrade-Zertifizierung in großen Mengen auf dem Weltmarkt erhältlich?

HARTWIG KIRNER: Prinzipiell können wir schon ganz deutlich sagen, dass genug Fairtrade-Kakao am Markt verfügbar ist. Die Kooperativen verkaufen derzeit nur ungefähr ein Drittel der produzierten Bohnen unter Fairtrade-Bedingungen. Mangelnde Verfügbarkeit kann und soll daher für ein Unternehmen keine Ausrede sein!

JOSEF ZOTTER: Selbstverständlich gibt's die. Hab ich gemacht. Aber Sie müssen sich in meine Situation versetzen. Ich hab physische Rückverfolgbarkeit als Einziger im Schokoladebereich. Gleichzeitig bekommen auch Unternehmen das Siegel, die massenbilanzierten Kakao kaufen. Ich muss mit denen auf dem Markt konkurrieren. Das ist dann einfach kein fairer Wettbewerb.

Warum sollte es den KundInnen nicht egal sein, ob in ihrer Fairtrade-Schokoladentafel wirklich Fairtrade-Schokolade drin ist – oder nur zur Hälfte? Solange sie mit dem Mehrpreis bessere Arbeitsbedingungen der ProduzentInnen finanziert werden?

HARTWIG KIRNER: Fairtrade stellt in jedem Fall sicher, dass 100 Prozent der für die Herstellung der Schokolade benötigten Kakaomenge zu Fairtrade-Bedingungen eingekauft wurde. Ob die Kakaobohnen jener Kooperative dann genau in der einen Schokoladetafel drinnen sind, sollte eigentlich egal sein.

Man verwechselt das oft mit Bio. Denn da möchtet man ja auch vermeiden, dass Pestizide drin sind. Aber die Qualität der Bohne unterscheidet sich nicht, ob sie Fairtrade-produziert ist oder nicht. Die sind teilweise sogar vom selben Landwirtschaftsbetrieb.

Die Schokoladeindustrie arbeitet nun einmal arbeitsteilig. Schokoladefirmen kaufen Kakaobutter oder Masse zu, verarbeiten Kakaobohnen aus verschiedenen Quellen in einer Charge. Wie beim Kaffee wird übrigens auch beim Kakao viel mit Blends gearbeitet, um eine bestimmte Qualität zu erhalten.

JOSEF ZOTTER: Wir haben beide recht (gemeint ist Kirner; Anm.). Wir streiten nicht. Ich meine: Was man unter anderem mit dem fairen Handel bewirken will, ist, dass Druck entsteht, die Produktionsbeziehungen zu verbessern. Ein Lenkungseffekt ist zwar über Umwege gegeben, aber direkt eben nicht. Die, die noch unter schlechten Bedingungen arbeiten, die man mit dem fairen Handel erreichen will, erreicht man so nicht. Ich glaube auch nicht, dass das den KonsumentInnen wurscht ist, sie haben's nur noch nicht verstanden.

Außerdem reden wir von einem Lebensmittel, nicht von Ökostrom. Auf einer faktischen Ebene ist nun einmal nicht das drin, was sich der Kunde erwartet. Ursprünglich hat es ja keine Fairtrade-Zertifizierung gegeben, sondern FLOCERT, und in der Folge hat man das Siegel bekommen. Schon dass dann plötzlich die Prozentregelung kam (dass ein Fairtrade-zertifiziertes Produkt unter Umständen nicht zu

100 Prozent Fairtrade-Rohstoff enthalten muss; Anm.), hat die KonsumentInnen verwirrt. Und jetzt kommt auch noch die Mengenbilanzierung dazu. Mengenbilanzierung war ursprünglich ein bissel als Notfallmaßnahme gedacht, wenn eine Kooperative mal nicht liefern kann. Mittlerweile ist es aber zum Standard geworden. Fairtrade sagt natürlich immer, dass manche Rohstoffe de facto kaum getrennt verarbeitbar sind, weil das teuer ist. Meine Kritik lautet, dass das nicht im suggerierten Ausmaß stimmt. Es muss schon jede Charge eines Lebensmittels getrennt verarbeitet werden können.

In welcher Partnerregion des fairen Welthandels klaffen Realität und Ihre Standards von fairer Arbeit am meisten auseinander?

HARTWIG KIRNER: Fairtrade ist eigentlich genau in den Regionen tätig, in denen es Probleme und Verstöße gegen die Menschenrechte und unwirtliche Arbeitsbedingungen gibt, und zwar praktisch weltweit. Für österreichische ArbeitnehmerInnen und BäuerInnen und Bauern gibt es aber Organisationen, die das besser können, wie zum Beispiel die Gewerkschaften und die jeweiligen Interessensvertretungen. Daher konzentrieren wir uns auf unsere Kernkompetenz in den Ländern des Südens.

JOSEF ZOTTER: Mehr als 50 Prozent des weltweiten Kakaoanbaus kommen aus der Elfenbeinküste. Und das hat einen Grund. Weil dort die Arbeitsbedingungen am »besten« sind. Und weil dort die Konzerne die Regierung in der Hand haben. Callebaut, Cargil und AGM haben ihre Produktionen vor Ort, die haben sie dorthin gelegt, weil die Regierungen gesagt haben, wir liefern euch das Humankapital und ihr braucht euch nicht kümmern. Und dieser Kakao steckt dann in der Fairtrade-Schokoladentafel.

Wie erzielt man den größtmöglichen Lenkungseffekt zur Steigerung der allgemeinen internationalen Arbeitsstandards?

HARTWIG KIRNER: Die großen Änderungen müssen auf politischer Ebene mittels einer koordinierten Gesetzgebung getroffen werden. Was für Patente gilt, also eine weltweite Kontrolle und Umsetzung der Copyright-Rechte, muss doch auch für die Einhaltung der Menschenrechte möglich sein. Es gibt Initiativen und Verhandlungen auf UN- und EU-Ebene, konkrete Ergebnisse werden hier wohl aber noch etwas dauern. Darin sehen wir aber auch die Aufgabe von Fairtrade: Wir wollen nicht darauf warten, bis es zu politischen Entscheidungen kommt, sondern sofort mit kleinen Schritten in diese Richtung beginnen. Dafür setzen wir uns ein.

JOSEF ZOTTER: Aus meiner Perspektive der Lebensmittel: Produkte müssen immer gut schmecken. Das ist das Wichtigste. Dass ein Produkt gut schmeckt, hat ja Gründe. Wenn der Kakao gut ist, ist er nicht zufällig gut. Weil die Pflanzen am richtigen Platz stehen, weil sie gepflegt werden. Nur leider wird Kakao großteils zu Weltmarktpreisen gehandelt. Sprich: Das Verhalten einzelner Bäuerinnen und Bauern hat meist kaum Einfluss auf den erzielten Preis des Produkts. Da fehlt ein Anreiz.

Aber selbstverständlich würde ich als KonsumentIn immer noch zu Fairtrade-Produkten greifen. Ich hab mich in den Weltläden auch immer geärgert über die bunten Schals, die fair gehandelt waren, aber kratzten. Mittlerweile kratzt das Zeug nicht mehr und es gibt fair gehandelte Jeans. Ich hab auch grade eine an. Fairtrade ist in der Zwickmühle, diese vielen kleinen Strukturen zu verbinden mit den ganz großen. Sie wachsen halt mit Kompromissen, so kann man auch in diesem Tempo breiter werden und dann passt das auch.

BILD ISTOCK.COM/FCAFOTODIGITAL, ISTOCK.COM/CHANG

Grüne Erde

Unsere Sortimente:
Wohnen, Schlafen, Mode & Naturkosmetik
ökologisch & fair

Grüne Erde-Welt im oberösterreichischen Almtal
Hinterbergstraße 4, Steinfelden, A-4643 Pettenbach
Öffnungszeiten: Mo bis Sa von 9:30 Uhr – 18:00 Uhr, sonn- & feiertags geschlossen
www.grueneerde.com/welt

V1.04