

EL CEIBO

Die Kakaobäuer*innen der bolivianischen Genossenschaft EL CEIBO produzieren Schokolade in der eigenen Fabrik.

Bolivien

<https://www.facebook.com/Chocolates-EL-CEIBO-Bolivia>



Als die Kakaobäuer*innen vor mehr als 50 Jahren in der Region Alto Beni im bolivianischen Amazonasbecken begannen Kakao anzubauen, ging es ihnen erst wie vielen anderen Bauernfamilien: Sie waren abhängig vom Zwischenhandel, der ihnen viel zu niedrige Preise für ihre Kakaobohnen zahlte.

Um gegen diesen Zwischenhandel eine Chance zu haben, schlossen sich die Kleinbäuer*innen zusammen und gründeten die Genossenschaft EL CEIBO. Sie nutzten die Genossenschaft, um die Kakaobohnen gemeinsam zu vermarkten und spezialisierten sich von Beginn an auf ökologischen Landbau: Die Kakaopflanzen werden in Mischwirtschaft angebaut, in der die Kakaobäume zusammen mit anderen Pflanzen wie etwa Maniok, Mais und Bananen wachsen. Dies ist wesentlich besser für die Umwelt, als die in Monokulturen angelegten Großplantagen, wo ausschließlich Kakaobäume wachsen.

Seit 1986 konnte EL CEIBO die Kakobohnen an Organisationen des Fairen Handels verkaufen. Dank des Fairen Handels haben die Bauernfamilien einen höheren Verdienst und Sozialleistungen.

Schon früh haben die Kleinbäuer*innen von EL CEIBO damit begonnen, ihre Eigenständigkeit auszubauen und neben dem Anbau von Kakaobohnen auch die Weiterverarbeitung und Vermarktung ihrer Waren vorzunehmen. Seit Mitte der 1990er Jahre verfügt EL CEIBO über eine eigene Schokoladenfabrik, in der Kakao-pulver, Kakaobutter und Schokolade für den heimischen Markt produziert werden. EL CEIBO wurde damit zum weltweit ersten Kakao-Unternehmen, das Kleinbauernfamilien gehörte.

Zu EL CEIBO gehören heute 50 Kooperativen mit insgesamt ca. 1300 Familien. Gearbeitet wird auf den Plantagen, ebenso wie in der Schokoladenfabrik. Anfangs wurde fast der gesamte Kakao ins Ausland verkauft, heute bleiben etwa 70 Prozent der Ernte in Bolivien. EL CEIBO stellt sechzig verschiedene Schokoladenprodukte her, die in eigenen Läden in La Paz, Cochabamba und Santa Cruz verkauft werden.



Kakao auf dem Weltmarkt

Kakaobohnen werden meist als Rohstoff nach Europa geliefert, wo sie dann zu Schokolade weiterverarbeitet werden. Auf diese Weise verdienen die Bäuer*innen den geringsten Teil an einer Tafel Schokolade. Die Preise für den Rohkakao auf dem Weltmarkt sind niedrig und schwanken sehr. Dadurch ist der Verdienst der Kakaobäuer*innen meist zu gering und Kinderarbeit ist verbreitet. Allein in Westafrika arbeiten rund 1,5 Millionen Kinder unter ausbeuterischen Bedingungen auf Kakaoplantagen.

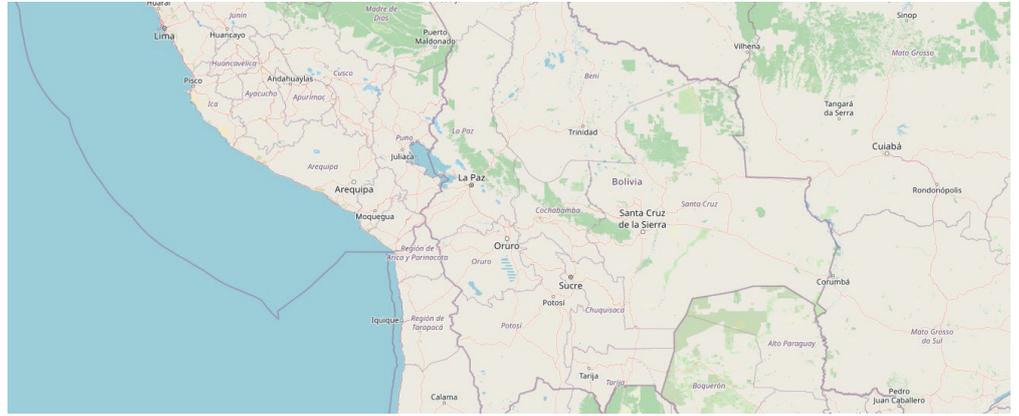
GLOBAL STORIES · GESCHICHTEN DES NACHHALTIGEN HANDELNS

Globales Klassenzimmer Aachen | Eine Welt Forum Aachen e. V.
www.globalesklassenzimmer-aachen.de | info@globalesklassenzimmer-aachen.de



Land

Bolivien
(La Paz)



Web & Social Media

Website: <http://www.elceibo.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/Chocolates-EL-CEIBO-Bolivia-213679348659096/>

Instagram: <https://www.instagram.com/elceibo.bolivia/>

Twitter: https://twitter.com/ElCeibo_Bolivia



Weitere Infos

- **EL CEIBO** (SP; 5:04 Min.)
<https://www.youtube.com/watch?v=RdyiLHW9GhQ>
- **EL CEIBO Bolivia** (SP und E Untertitel; 6:20 Min.)
<https://www.youtube.com/watch?v=Qk8cRRB7Pi4E;>



Leitfragen zur Reflexion und Weiterarbeit

- Warum ist dies eine Geschichte des nachhaltigen Handelns?
- Welche Veränderungen erreichte EL CEIBO für die Kakaobäuer*innen?
- Die Weiterverarbeitung des Kakaos zu Schokolade geschieht zumeist in Industrieländern. EL CEIBO verarbeitet den Großteil seiner Kakaoernte selbst zu Schokolade. Warum ist das ein Vorteil?



Arbeitsaufträge

- Schaut Euch den Film „Schuftin für Schokolade“ <https://www.youtube.com/watch?v=b-Y5NXgQ1FI> an.
- Der Faire Handel ermöglicht Kleinbäuer*innen einen höheren Verdienst und Sozialleistungen. Recherchiert, welche Kriterien der Faire Handel hat und was er für die Menschen bedeutet.
- Überlegt weitere Lösungsmöglichkeiten. Wer kann was tun? Die Produzent*innen, die Firmen, Gesetzgeber*innen, Konsument*innen. Haltet Eure Ideen auf einem Plakat fest.

GLOBAL STORIES · GESCHICHTEN DES NACHHALTIGEN HANDELNS

Globales Klassenzimmer Aachen | Eine Welt Forum Aachen e. V.

www.globalesklassenzimmer-aachen.de | info@globalesklassenzimmer-aachen.de



Links zu Unterrichtsmaterial

- Make Chocolate fair
<https://de.makechocolatefair.org/probleme-der-kakaoproduktion>
- Oro Verde: Mit Schokolade den Regenwald retten
<https://www.regenwald-schuetzen.org/unsere-projekte/bildungs-projekte/woher-die-schokolade-kommt/unterrichtsmaterial-schokolade>
- Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH: Schokolade- Genuss für alle? https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/kakao-unterrichtsmaterial_gesamt.pdf
- Gesellschaft für solidarische Entwicklungszusammenarbeit e.V: Kakaoanbau im Regenwald von Ghana https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/gse_arbeitsblaetter_ghana_kakao_2020.pdf
- Education21: Schokolade als Unterrichtsthema
https://www.education21.ch/sites/default/files/uploads/pdf-d/bne-kit/BNE-Kit_Chocolat_Cycle%203_DE_201016.pdf
- Fairtrade Deutschland: Die süße Chance – Fairer Handel am Beispiel Kakao
https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/2019_unterrichtseinheit_fairtrade_kakao.pdf
- Film: „Schuften für Schokolade“ (2010, 5:49 Min.)
<https://www.youtube.com/watch?v=b-Y5NXgQ1FI>
- Film „Kinderarbeit für Kakao? Die Schokoindustrie stört das nicht“ (2020, 8:54 Min.)
<https://www.youtube.com/watch?v=06LvblCzKQw>



Quellen

- Deutschlandfunk: <https://www.deutschlandfunk.de/schokoladenproduktion-in-bolivien-ein-paradebeispiel-100.html>
- EL CEIBO: <http://www.elceibo.com/>
- lobOlmo: <https://www.lobolmo.de/el-ceibo-ein-bolivianischer-kakao-kleinbauernverband-der-superlative/>
- taz: <https://taz.de/Bio-Schokolade-aus-Bolivien/!5606781/>