Industrieschokolade und Schokoguerilla

Heute möchte ich mich mal einem meiner Lieblings-Nahrungsmittel zuwenden – der Schokolade. Wer von Euch kauft und isst noch die handelsübliche Industrieschokolade, womöglich noch von den mit Reklame penetrant beworbenen Großmarken wie Milka, Nestlé, Alpia usw.?

Dies ist für jeden kritischen Konsumenten keine gute Idee – mal ganz abgesehen davon, dass man die globalisierten Konzerne sowieso nicht mit seinem Geld mästen sollte, muss einem einfach klar sein, welche Art von Anbau und Produktion man damit unterstützt. Denn gerade bei konventionellen Industriewaren – anders, als es einem die Werbung mit Handarbeit unter Verwendung bester Zutaten suggerieren soll – bedeutet dies, dass alles, was in so einer Schokolade steckt, unter maximalen Kostensenkungskriterien hergestellt werden. Sprich: die Milch kommt von Kühen, die in Massentierhaltung aufwachsen und durch entsprechendes Kraftfutter zur maximalen Leistung angetrieben werden (weshalb diese schon sehr früh zugrunde gehen) – Hauptsache billig! Gleiches gilt für die restlichen Ingredenzien, die, sofern sie vom Feld und nicht aus dem Chemiebaukasten stammen, mit viel Pestiziden etc. angebaut werden.

Kurz: wer keine Bioschokolade kauft, muss sich mit solch einem Zeug begnügen, das zudem ja meist auch deutlich schlechter (weil viel zu süß) schmeckt, als die Biovariante.

Und wie sieht es mit dem Kakao aus?

Angeregt durch einen Artikel in Klaus Werner-Lobos Uns die Welt-Blog [3] empfehle ich z.B. diesen Beitrag in der Zeit – „Kakaoanbau – so süß, und doch so bitter“ [4], der klar macht, dass Kakao, der nicht Fair-Trade gehandelt wird, zu einem Großteil unter ausbeuterischen und menschenunwürdigen Bedingungen aus den Anbauländern ins reiche Europa kommt (dies gilt übrigens auch für die meisten anderen Nicht-Fairtrade-Sachen!):

(…) Allerdings hat der Genuss auch einen bitteren Beigeschmack, von dem viele Verbraucher gar nichts ahnen. Noch immer werden Kakaobohnen häufig von Kindern angebaut, unter menschenunwürdigen Bedingungen.

An der Elfenbeinküste – von dort stammen 40 Prozent des weltweit gehandelten Rohkakaos – arbeiten laut Schätzungen der Organisation Anti-Slavery International rund 200.000 Kinder im Kakaoanbau. Und obwohl sich die Schokoladenindustrie vor rund zehn Jahren verpflichtet hat, derlei Missstände zu beseitigen, kommen jüngste Berichte zu einem anderen Schluss: Eine im September erschienene Studie des kirchennahen Instituts Südwind belegt, dass sich die Lage in den betroffenen Staaten, wenn überhaupt, nur unwesentlich gewandelt hat. Zur Verbesserung der Situation gebe es »bislang nur ein paar Pilotprojekte«, so Friedel Hütz-Adams, Autor der Studie.

Auch die Umweltorganisation Greenpeace stieß auf alarmierende Zustände. Sie berichtet von Zehnjährigen, die im Kakaogürtel der Elfenbeinküste durch die harte Arbeit wie müde Alte aussehen und unter Hautkrankheiten sowie schweren Verletzungen leiden, teils zugefügt von Arbeitgebern. Sie müssten ohne Schutzkleidung mit Macheten und Pestiziden hantieren, stundenlang unter sengender Hitze für Hungerlöhne arbeiten, würden teils aus Mali und Burkina Faso verschleppt und auf Plantagen eingesperrt, nur mit einem Minimum an Essen und Trinken. (…)

Deshalb ruft Klaus Werner-Lobo in „Schokoguerilla wieder unterwegs – und Kraft Foods ist sauer“ auch dazu auf, die Augen beim Einkauf aufzumachen und Verbraucher aufzuklären:

Eine meiner Lieblingsaktionen fand statt, nachdem ich mit einer Gruppe Jugendlicher im Saarland einen Workshop gehalten hatte. Ich hatte ihnen von den westafrikanischen Kindersklaven in der Kakaoernte für Firmen wie Kraft, Nestlé und andere erzählt. Die Kids waren stinksauer. Und sie wollten etwas tun. So entstand die Idee, KonsumentInnen über die Zustände in Afrika zu informieren. Wir kauften Klebeetiketten, auf die wir folgenden Text druckten: „Verbraucherinformation der Schokoguerrilla: Der Kakao für dieses Produkt wurde von Kindersklaven geerntet. Weitere Infos: www.markenfirmen.com“. http://www.markenfirmen.com/ Auf diese Homepage stellten wir kurzfristig detailliertere Hintergrundinfos. Dann schwärmten die Jugendlichen in Fünfergruppen aus, um die Aufkleber in allen örtlichen Supermärkten auf jedes Kakao- und Schokoladeprodukt zu kleben. In einem Geschäft wurde die selbsternannte „Schokoguerrilla“ vom Kaufhausdetektiv erwischt. Doch sie waren gut vorbereitet: Wir hatten diesen Fall bereits vorher in Rollenspielen geprobt. Die Jugendlichen hielten dem erstaunten Wachmann einen Kurzvortrag über die Produktionsbedingungen an der Elfenbeinküste, worauf dieser sagte: „Eigentlich habt ihr recht“. Am nächsten Tag klebte die „Verbraucherinformation“ noch immer auf allen Milka- und KitKat-Riegeln.

Die geschilderte Aktion, solch aufklärerische Aufkleber in Supermärkten auf die Schokoladen der entsprechenden Hersteller (das sind quasi alle; Ritter Sport kann man hier allerdings ausklammern) zu kleben, kann ich auch nur voll und ganz unterstützen.

Weitere Informationen findet Ihr beispielsweise auch im Themenheft „Kinderschokolade“ des Greenpeace Magazins (online) [5] sowie auf der Website der Erklärung von Bern, die sich schon seit Langem für faire Bedingungen beim Kakaoanbau und -handel einsetzt.

Dem typischen Einwand „ja, aber Bio & Fairtrade, das ist doch sooo teuer“ kann ich nur entgegnen, dass man sich eben darüber im Klaren sein muss, was der Griff zu einer 50-Cent-Schokolade bedeutet – besser ist es, dann lieber auf Ethik, Geschmack und Qualität zu setzen (z.B. mit den GEPA-Produkten) und halt mal eine Tafel weniger zu konsumieren. Davon haben alle was, nicht zuletzt die eigenen Geschmacksknospen! (Und für alle Veganer unter den Lesern: ja, sicherlich ist es noch besser in Bezug auf Tierausbeutung, ganz auf Schokolade aus Milch zu verzichten – aber das wäre ein Thema für einen eigenen Blogbeitrag.)

Peter Marwitz

- http://konsumpf.de/ [6]

Quell-URL: https://kritisches-netzwerk.de/forum/industrieschokolade-und-schokoguerilla

Links
[1] https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/862%23comment-form
[2] https://kritisches-netzwerk.de/forum/industrieschokolade-und-schokoguerilla
[3] http://unsdiewelt.com/
[4] http://www.zeit.de/2009/52/Kakao/komplettansicht
[5] http://greenpeace-magazin.de/index.php?id=5752
[6] http://konsumpf.de/