



Ein Materialdepot in der Kakaokooperative Necaayo: Dank der UTZ-Prämien konnte der Bau von Lagern zum Schutz vor Feuchtigkeit realisiert werden.

UTZ Certified

Drei Buchstaben für mehr Qualität

Seit Anfang 2014 produziert **Chocolat Frey** für die Migros nur noch Schokolade aus UTZ-zertifiziertem Kakao. Hinter dem Label steht ein Programm, das die Lebensbedingungen der Kakaobauern verbessert und die Umwelt schont. Ein Augenschein an der Elfenbeinküste.

Texte: Tristan Cerf Bilder: Luc Gnago

Montag, 8. Juni, im Dorf Ahitou, Elfenbeinküste: Der Regen trommelt laut auf das Dach der Kirche, wo sich die Gemeinde versammelt hat. Es ist Regenzeit, doch das Wetter trübt heute die Stimmung nicht. Denn es ist Besuch aus der Schweiz da,

genauer gesagt aus dem rund 6000 Kilometer entfernten Buchs AG. Es sind Mitarbeiter von Chocolat Frey, der Nummer 1 der Schweizer Schokoladenproduzenten. Sie sind gekommen, um den Bauern der Kooperative Necaayo ihre Prämie von rund 320 000 Franken zu überreichen. Gelder,

welche die Kooperative für den Verkauf von UTZ-zertifiziertem Kakao erhält. Hinter den drei Buchstaben steckt ein anerkanntes Gütezeichen: UTZ Certified garantiert die nachhaltige Produktion von Agrarprodukten wie Kaffee, Tee und Kakao, zum Beispiel von der Elfenbeinküste.



Workshop unter freiem Himmel: In den Schulungen der Coopérative Necaayo lernen die Kakaobauern die Anforderungen für nachhaltigen Anbau kennen.

Der Dorfcchef trägt heute einen eleganten Baule-Lendenschurz – als Ausdruck seiner Autorität und als Zeichen von Respekt gegenüber den Gästen, die er an den gedeckten Tisch bittet. «In diesem Teil Afrikas wird Gastfreundschaft besonders gross geschrieben», flüstert Felix Koffi Kouamé ihnen ins Ohr. Kouamé ist Präsident der Kooperativen Necaayo und sorgt für den reibungslosen Ablauf des Treffens.

Als der ohrenbetäubende Platzregen endlich nachlässt, ergreift Patrick Roth, Leiter Strategischer Einkauf bei Chocolat Frey, das Wort: «Dieses Jahr ist nicht nur die Menge der Kakaobohnen beeindruckend, die von den ivoirischen Produzenten geliefert wurde, auch die Qualität ist aussergewöhnlich hoch.» Dafür dankt er den Bauern. Für Nicole Moret, Fachspezialistin Nachhaltigkeit bei Frey, ist diese Qualitätssteigerung eine direkte Folge der UTZ-Zertifizierung. Zwei Mal pro Jahr reist sie nach Westafrika und verfolgt vor Ort die Umsetzung der entsprechenden Vorschriften. «Der Produktionsanstieg und die Qualitätsverbesserung sind das Ergebnis der durch die UTZ-Prämie finanzierten Schulungen.»

Dienstag, 9. Juni, im Dorf Allakro, Elfenbeinküste: Die Bäuerin Yvonne Kouassi präsentiert ihren 400 Kollegen, die hier für die Übergabe der UTZ-Prämien versammelt sind, stolz ihren Scheck. Im Gegensatz zu vielen anderen, die nur 2 bis 3 Hektaren mit Kakaobäumen besitzen, bewirtschaftet «Madame Yvonne», wie sie von allen genannt wird, eine Fläche von 11 Hektaren. Damit ist sie eine der grössten Produzentinnen der Kooperativen.

Die Schulungen führen zu grösseren Erträgen und höheren Einkommen

Wenige Stunden zuvor hat sie heute an einer UTZ-Schulung teilgenommen. Darin ging es darum, die Produktionstechniken zu verbessern, Wissen über Krankheiten der Pflanzen zu vermitteln und die Familien für den Schulbesuch ihrer Kinder zu sensibilisieren. «Das ist ein positiver Kreislauf», erklärt Nicole Moret. «Dank der Schulungen erzielen die Bauern höhere Erträge und eine höhere Qualität der Bohnen. Durch die UTZ-Prämie, die sie für ihr zusätzliches Engagement, die bessere Agrarpraxis, erhalten, erhöhen sich nicht nur ihre persönlichen Einnahmen, sondern auch

die finanziellen Mittel der Kooperativen.» So kann die Kooperative in die Infrastruktur investieren und das Leben der Dorfbewohner verbessern. Etwa die Hälfte der Prämien des Jahres 2015 fliesst direkt an die Bauern, der Rest in Schulungen, landwirtschaftliche Produktionsmittel und in Projekte, die der Allgemeinheit zugutekommen.

Durch Prämien finanziert: Krankenstation, Wasserpumpe und zwei Lagerhäuser

In den letzten zwei Jahren haben die Bauern der Kooperativen Necaayo mit den Prämiengeldern eine Krankenstation errichtet, ein Haus für den Krankenpfleger gebaut und eine Wasserpumpe installiert. Der Arzt wird von der Regierung gestellt. Zudem konnte die Kooperative zwei Lagerhäuser für Jutesäcke bauen und Pflanzenschutzmittel beschaffen. «Für Schweizer Verhältnisse sieht das nicht nach viel aus. Aber wir sind hier 60 Kilometer von der nächsten Stadt entfernt, und eine Krankenstation vor Ort kann über Leben und Tod entscheiden», sagt Felix Koffi Kouamé. «Wegen des feuchten Klimas ist es extrem wichtig, dass die Säcke und Kakaobohnen in den Lagerhäusern trocken gelagert werden können.»

Das Label**UTZ steht für gut und nachhaltig****«UTZ» kommt aus der Sprache der Mayas und heisst «gut».**

Das Label UTZ Certified ist weltweit eines der wichtigsten unabhängigen Programme für nachhaltig angebauten Kaffee, Kakao und Tee.

Als erste Schweizer Detailhändlerin

hat die Migros 2010 ihr gesamtes Basissortiment an Kaffeebohnen auf Produkte aus nachhaltigem und sozialverträglichem Anbau umgestellt, zertifiziert nach den strengen Richtlinien von UTZ Certified. Etwas später erfolgte die Umstellung von Schokoladenartikeln und Tee. Zahlreiche Artikel, die das Gütesiegel Fairtrade Max Havelaar tragen, komplettieren das Sortiment aus nachhaltiger und sozialverträglicher Produktion.

UTZ Certified unterstützt Bauern, ihre Arbeit effizienter auszuüben. Und sie erhalten beim Verkauf ihrer zertifizierten Bohnen eine Prämie.

Im Gegenzug wird von den Bauern erwartet, dass sie beim Anbau ökologische und soziale Vorgaben einhalten. Dank der verbesserten Anbaumethoden kann der Bauer den Ertrag und die Qualität seiner Ernte und damit auch sein Einkommen steigern. Die Teilnahme am UTZ-Programm ist allen Kakao-, Kaffee- und Teebauern möglich, unabhängig von der Dimension oder dem Standort ihrer Plantage.



- 1 Patrick Roth und Nicole Moret besuchen die neue Baumschule.
- 2 Blick in das Innere einer Kakaofrucht: Hier reifen die Bohnen gut geschützt.
- 3 Die Plantagen sind oft kilometerweit von der nächsten Stadt entfernt.
- 4 Yvonne Kouassi ist eine der wichtigsten Produzentinnen der Kooperative.

Montag, 27. Juli, in Buchs AG, Schweiz: Kooperationspräsident Felix Koffi Kouamé besucht die Produktion bei Chocolat Frey und gerät ins Schwärmen: «Ich bin unglaublich stolz, wenn ich sehe, wie unsere Kakaobohnen hier zu Schokolade verarbeitet werden.» Jedes Jahr produziert die Migros-Tochter aus etwas 8000 Tonnen Bohnen rund 40 000 Tonnen Schokolade. Neben Ghana und Ecuador ist für Chocolat Frey die Elfenbeinküste eines der wichtigsten Beschaffungsländer. Kouamé ist von UTZ überzeugt, «weil von der

Zertifizierung alle profitieren. Sie verbessert unseren Lebensstandard und die Qualität der Bohnen. Zudem kann auch der kleinste Bauer direkt mit dem grössten Schweizer Schokoladenproduzenten sprechen. Das ist toll und selten!» Dieses Jahr fällt die Prämie deutlich höher aus als in den vergangenen Jahren. Kouamé: «Wir werden eine Geburtenstation bauen, die Zusage für eine Hebamme haben wir bereits erhalten.» Ein weiteres Beispiel, wie UTZ das Leben verbessert – selbst jenes der Kleinsten. **MM**



Patrick Roth ist Leiter Strategischer Einkauf bei Chocolat Frey.

Drei Fragen**«Dank UTZ Certified sind die Erträge höher»**

Patrick Roth, sind die Besuche vor Ort wirklich nötig? An der jährlichen Prämienzeremonie der Kooperative nehmen wir jeweils teil, um den Bauern symbolisch die UTZ-Prämie zu überbringen. Dabei können wir auch alle anstehende Themen in den Bereichen Qualität und Nachhaltigkeit besprechen. Und wir sehen, wie die bezahlten Prämiegelder verwendet werden und ob unsere Partner die definierten Vorgaben einhalten.

Hat die UTZ-Zertifizierung Ihre Arbeit als Einkäufer verändert?

Beim Einkauf berücksichtigen wir neben Preis und Qualität auch Aspekte aus dem Bereich der Nachhaltigkeit. Dies bedingt eine intensivere Zusammenarbeit mit den Organisationen, den Anbauländern und auch entsprechend Besuche vor Ort.

Stellen Sie eine bessere Qualität der Lieferungen fest?

Die UTZ-Zertifizierung beinhaltet auch, dass die Bauern regelmässig Schulungen zu Anbau- und Verarbeitungsmethoden von Kakao erhalten, wie etwa die korrekte Fermentierung und Trocknung der Bohnen. Diese Schulungen haben dazu geführt, dass die Erträge pro Hektar auf UTZ-zertifizierten Plantagen in den letzten Jahren stark gesteigert werden konnten. Auch die Qualität der Bohnen hat sich verbessert.