



Foto: EZA Fairer Handel / mawi

Lateinamerika



## PARTNERBESCHREIBUNG

NATÜRLICH FAIR

### El Ceibo

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

Der Name Bolivien stammt von Simón Bolívar, dem lateinamerikanischen Unabhängigkeitskämpfer und Nationalhelden. Die Republik Bolivien wurde 1825 ausgerufen und erstreckte sich damals auf mehr als zwei Mio. Quadratkilometer. Das Land war reich, nicht zuletzt aufgrund der größten Silberminen Lateinamerikas. Spanien konnte mit dem Silber aus Potosí seine Schulden bezahlen. Durch den Überfluss an Silber fiel der globale Silberpreis. Eduardo Galeano beschreibt die Situation in "Die offenen Adern 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 Nitrate, aus denen Sprengstoff und Dünger werden, umkämpft. Bis heute schmerzt Bolivien der Verlust des Zugangs zum Meer. Das Land liegt an den Anden und hat weltweit den höchsten Regierungssitz in La Paz auf 3600 m. Auf ca. einer Million Quadratkilometern leben 11,8 Mio. Menschen. Quechua, Aymara und MestizInnen prägen die Bevölkerung. Das Land hat 37 Amtssprachen, die alle (außer Spanisch) indigene Sprachen sind. Bolivien ist eines der assoziierten Mitglieder des MERCOSUR. Der wirtschaftliche Zusammenschluss von Argentinien, Brasilien, Paraguay und Uruguay 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 besser. Mitte der 1960er Jahre wurden tausende Familien aus dem Altiplano, wegen Landknappheit und einer Krise der Bergbauindustrie, vom Staat in das 4000 Meter tiefer gelegene Amazonasgebiet umgesiedelt, 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 Dorfgemeinschaften. Alto Beni bietet mit seinem tropischen Klima gute Voraussetzungen für den Kakaoanbau. Ihren Überlebenswillen brachten die Mitglieder mit der Wahl des Kooperativenamens 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. Heute zählt El Ceibo 47 Basiskooperativen und hat ein eigenständiges System von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung aufgebaut. Es gelang dem Verband ein Sammelzentrum sowie eine Trocknungsanlage für Kakaobohnen in Sapecho einzurichten, einen Lastwagen anzuschaffen und durch eigene Vermarktung das Transport- und Preismonopol der ZwischenhändlerInnen zu brechen. 1985 folgte der Bau des El Ceibo eigenen Lagers und Verarbeitungsbetriebes in El Alto bei La Paz. Hier wird Kakaopulver, Kakaobutter und Schokolade produziert. 2008 hat man begonnen exklusive Tafelschokoladen herzustellen, die auch exportiert werden. Damit wurde El Ceibo weltweit zum ersten Schokoladeunternehmen im Besitz von KleinproduzentInnen! Noch heute wird der Betrieb fast ausschließlich von den Mitgliedern El Ceibos bzw. deren Nachkommen geführt. Bereits 1987 wurde mit der Umstellung auf Bio-Anbau begonnen. El Ceibo ist der langjährigste Lieferant für fair gehandelten Bio-Kakao der EFTA (*European Fair Trade Association*). Gleichzeitig ist die Inlandsnachfrage stark gestiegen, so dass heute 80% der Produktion im eigenen Land verkauft wird. Zur Schaffung weiterer Verdienstquellen unterstützt der Verband u.a. die Herstellung von Trockenobst und die Verwertung von Nebenprodukten (z.B. getrockneten 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: der Vermarktung, mit technischer Unterstützung und Beratung und dem Zugang zu Mikrokrediten.

## Die ProduzentInnen

Die meisten der ca. 1300 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 Kakaoplantagen. 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 Mittel äußerst sparsam eingesetzt. 10 Jahre nach Gründung erfolgte 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 vollzogen.

**Bio-Kakao und Kakaobutter von El Ceibo werden zu EZA-Schokoproducten verarbeitet, erhältlich sind diese über EZA und WELTLÄDEN, im Lebensmittel- und ausgewählten Naturkosthandel.**

### Weitere Informationen:

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

Quellen: EZA-RB April 2007, Claro-RB 2012, EIF El Ceibo 08/21, Gepa HP-Beschrieb 02/22, GIZ; (EZA,akt. Feb.'22)

## VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Der Faire Handel hat wesentlich zu folgenden Pionierleistungen El Ceibos beigetragen:

- Von Anfang an importierte das Schweizer Fair-Handels-Unternehmen Claro Kakaopulver und unterstützte in weiterer Folge den Umstieg auf den Bio-Landbau.
- Zur Steigerung der Absätze veranlasste Claro 1991 die Herstellung der Mascao-Schokolade, der ersten fair gehandelten Schokolade der Welt.
- Neben den Vorteilen der Mitgliedschaft bei El Ceibo - technische Beratung, Beteiligung an der Weiterverarbeitung und Vermarktung, Qualitätssicherung, Ausgabe von Kakaosetzlingen, Weiterbildungen, Rentenzahlungen für ältere Mitglieder, teilweise Übernahme von Arztkosten, Stipendien für Kinder der ProduzentInnen, etc.- profitieren die ProduzentInnen El Ceibos durch:
- ... das Fairtrade-Preisschema: einen garantierten Mindestpreis für Kakaobohnen von US\$ 2400.- / Tonne (plus einer FT-Prämie von US\$ 240,- / Tonne). Für Bio-Kakaobohnen einen Zuschlag von US\$ 300,- / Tonne. Dies schafft eine Absicherung für Zeiten niederer Weltmarktpreise - weitere Info siehe [fairtrade.net](http://fairtrade.net)
- Über die Verwendung der Fairtrade-Prämie entscheidet die Generalversammlung von El Ceibo.

Weitere Vorteile aus dem Fairen Handel mit der EZA finden Sie [hier](#).