



Kakaopflanze mit reifen Früchten (l.). Ein Kakaobauer beim Öffnen einer Kakaofrucht (Bild Mitte). Fertig fermentierte und getrocknete Kakaobohnen (r.).

Nur gemeinsam stark

Wenn es um Nachhaltigkeit von Kakao geht, gibt es noch viel zu tun. Deshalb engagiert sich Coop im Mitgliederverein Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao.

TEXT KRISTINA A. KÖHLER

Die Schweiz, das berühmte «Schoggi-Land», war einst ein echter Nachzügler hinsichtlich der Schokoladenherstellung. 1875 gelang ihr dann der Durchbruch mit der ureigenen Erfindung der Milkschokolade. Heute ist das Land einer der weltweit grössten Exporteure von Schokoladenprodukten und bemüht, eine Vorbildfunktion einzunehmen, wenn es um das Thema Nachhaltigkeit geht. Die 2018 ins Leben gerufene

Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao stellt sich der Herausforderung, die Schweizer Kakaobranche diesbezüglich voranzutreiben – mit der Unterstützung von Coop.

«Wir selber haben uns im Kakaobereich sehr ehrgeizige Ziele gesteckt und setzen uns in der Kakaoplattform dafür ein, dass die Messlatte für die gesamte Schweizer Kakaobranche angemessen hoch ist», erklärt Petra Heid (55), Leite-

rin Nachhaltigkeit der zur Coop-Gruppe gehörenden Chocolats Halba/Sunray. Coop geht bezüglich Nachhaltigkeitsanforderungen ehrgeizig voran (vgl. nebenstehende Box): Bereits rund 97 Prozent der Coop-Schokoladen-Eigenmarken erfüllen den Nachhaltigkeits-Mindeststandard. Petra Heid: «Eine tiefgreifende Veränderung lässt sich aber nur mit einer branchenweiten Zusammenarbeit bewirken. Darum engagieren

TATEN statt WORTE

TAT NR. 372 Nachhaltiger Kakaoanbau

Gemeinsam mit Chocolats Halba/Sunray und verschiedenen Partnern haben wir das Ziel, die Einkommen von 2900 Kakaobauernfamilien zu erhöhen und zu diversifizieren sowie den Kakaoanbau langfristig auf umweltfreundliche dynamische Agroforstwirtschaft umzustellen.

 www.taten-statt-worte.ch/372

sich Coop und Chocolats Halba/Sunray auch in der Kakaoplattform.»

Die Initiative umfasst heute 68 Mitglieder, die sich aus grossen und kleineren Akteuren der Kakao- und Schokoladenindustrie, der öffentlichen Hand, Nichtregierungsorganisationen und Forschungsinstituten zusammensetzt. Im Fokus steht dabei ein gemeinsames und aktives Engagement. Etwa für die Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaobäuerinnen und -bauern, den Schutz der natürlichen Ressourcen und die Förderung der Artenvielfalt in den kakaoproduzierenden Ländern. Das langfristige Ziel der Plattform ist es auch, den gesamten, in die Schweiz importierten Kakao aus nachhaltiger Produktion zu beziehen.

Ein bedeutsames und verbindliches Zwischenziel wurde dabei bis ins Jahr 2025 gesteckt: So sollen bereits bis

dahin 80 Prozent des in die Schweiz importierten Kakaos aus nachhaltigem (zertifiziertem und verifiziertem) Anbau stammen.

Die Plattform koordiniert ihre Massnahmen gleichzeitig auch mit ihren europäischen Partnern in Belgien, Deutschland und Holland. Filippo Veglio (46), der neue Präsident der Schweizer Kakaoplattform, zeigt sich kämpferisch: «Wir wollen in den kommenden Jahren die Aktivitäten mit unseren internationalen Partnerinitiativen ausbauen, um unseren Einfluss auf die globale Wertschöpfungskette zu erhöhen.» In einer im Juni 2020 gemeinsam unterzeichneten Absichtserklärung setzen sich die Initianten etwa für die Durchsetzung von existenzsichernden Einkommen für Kakaobauern und ihre Familien ein. Es gibt doch noch einiges zu tun. ●

Kaninchenfleisch aus der Schweiz

Rund um Ostern erfreut sich Kaninchenfleisch besonderer Beliebtheit. Bei Coop stammt seit 2008 dieses zarte Fleisch zu 100 Prozent aus der Schweiz. Damit es den Kaninchen zu Lebzeiten gut geht, hat Coop gemeinsam mit Kani-Swiss, dem Schweizer Tierschutz STS und dem Bundesamt für Veterinärwesen das Programm BTS Gruppenhaltung entwickelt.

Die Kaninchen werden in besonders tierfreundlichen Stallhaltungssystemen (BTS) gehalten – also in grosszügig bemessenen, verhaltensgerecht strukturierten Ställen – und leben artgerecht in Gruppen. Der STS überprüft die Produzenten regelmässig und unangemeldet. NKE

 www.taten-statt-worte.ch/223

Schoggi mit guten Noten

Die Schokoladenproduzentin Chocolats Halba/Sunray belegt beim internationalen Rating «Chocolate Scorecard» Platz 1 – zusammen mit «Alter eco». Bewertet wurden ökologische und soziale Aspekte: Transparenz und Rückverfolgbarkeit, Bekämpfung von Abholzung, nachhaltige Anbauformen wie Agroforstwirtschaft, Wahrnehmung der Sorgfaltspflicht sowie Massnahmen gegen Kinderarbeit.

Überall erhielt die Coop-Tochter, die auch die Eigenmarken-Schokolade für Coop herstellt, Bestnoten. Verbesserungspotenzial gibt es beim Thema existenzsichernde Löhne. Im Herbst 2020 lancierte Projekte sollen die Situation der Kakaoproduzenten verbessern. NKE

 www.taten-statt-worte.ch/391