



Lateinamerika



## PARTNERBESCHREIBUNG

NATÜRLICH FAIR

## Naranjillo

### Bio-Kakao aus Peru

Die weltweite Kakaoproduktion beläuft sich auf ca. 3,5 Mio. Tonnen Kakaobohnen pro Jahr. Damit ist Kakao nach Kaffee und Erdöl das dritt wichtigste internationale Handelsgut. Gleichzeitig ist der Kakao Markt von einer starken Konzentration gekennzeichnet. Nur fünf Unternehmen der nördlichen Hemisphäre kontrollieren ca. 80% des Welthandels und beherrschen 70% der Kakaoverarbeitung. Namentlich sind hier Nestlé, Philip Morris, Barry Callebaut, Cargill und Ferrero zu nennen. Der Kakao Preis wird dabei vorwiegend von den Rohstoffbörsen von London und New York festgelegt. Der Preis richtet sich nach Angebot und Nachfrage. So ließ ein Überangebot den Preis im Jahr 2000 auf den historischen Tiefststand von US\$ 800,- fallen. Damit lag der börsennotierte Preis weit unter den berechneten Produktionskosten von ca. US\$ 1084,- pro Tonne. Das Nachsehen hatten die KakaoproduzentInnen, die ihren Kakao weit unter seinem Preis verkaufen mussten. Mit ausgelöst wurde die Krise von einer EU-Regulierung, die im März 2000 verabschiedet wurde und festschreibt, dass in der Schokoladenherstellung bis zu 5% andere pflanzliche Fette als Kakaobutter zum Einsatz kommen dürfen – mit massiven Folgen für die KakaoproduzentInnen. Die Nachfrage fiel, und die ProduzentInnen hatten kurzfristig keine Möglichkeit ihre Kakaoproduktion der geänderten Nachfrage anzupassen. Erst zwei Jahre danach begannen die Preise wieder zu steigen. Der Grund dafür lag vor allem in den Produktionseinbrüchen der beiden Hauptproduzentenländer Elfenbeinküste und Ghana. Heute erlebt vor allem der anteilmäßig noch wenig bedeutende Bio-Kakao eine außergewöhnlich gute Preisentwicklung. Doch auch hier steht zu befürchten, dass das Angebot die Nachfrage in Zukunft wieder überbieten wird. Um die ProduzentInnen vor diesen oft unvorhersehbaren und für sie nicht zu beeinflussenden Preisschwankungen zu bewahren, hat der Faire Handel eine Mindestpreisregelung eingeführt. Diese sichert den ProduzentInnen die Abdeckung ihrer Produktionskosten und Preise, die eine angemessene Entwicklung unterstützen sollen.

### EZA-Partner seit 2007

„Die Gründung der Kooperative war von größter Bedeutung für die landwirtschaftliche Produktion in der Region, weil es dadurch gelungen ist, bessere Preise für Kakao und Kaffee zu erzielen. Der Grund liegt unter anderem in der Tatsache, dass die Kooperative über eine eigene Kaffeeverarbeitungsanlage und eine Kakaofabrik verfügt. Das erlaubt uns, den Mehrwert durch die Verarbeitung der Produkte für die Region zu nützen. Hinzu kommt die Tatsache, dass die Kooperative die gesamte Produktions- und Vermarktungskette für Kaffee und Kakao kontrolliert und über gute Exportmärkte verfügt.“

Quelle: Emilio Civico Herrera –  
Vorsitzender von Naranjillo, 2004

## Naranjillo

Die Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo Ltd. wurde 1964 von ursprünglich 32 Mitgliedern gegründet. Ziel der Kooperative war von Beginn an die Förderung der Landwirtschaft in der Region und die Ausschaltung des ausbeuterischen Zwischenhandels. Bereits 1974 entstand der Wunsch eine eigene Verarbeitungsanlage für Kakao zu installieren. Damit sollten die ProduzentInnen selbst in den Genuss des Mehrwertes aus Verarbeitung und Veredelung des von ihnen erzeugten Rohstoffes kommen. Im September 1985 konnte die erste Verarbeitungsanlage für Kakao in Betrieb genommen werden. Doch musste die Kooperative bis 2001 noch mehrere Krisen überwinden. Vor allem die instabile soziale, wirtschaftliche und politische Situation in der Region führten dazu, dass der Betrieb immer wieder eingestellt werden musste. Erst 2001 begann für Naranjillo eine neue Ära. Mit Unterstützung von SOS FAIM aus Belgien und SOCODEVI aus Kanada wurden zahlreiche Maßnahmen gesetzt, um die Kooperative institutionell und organisatorisch zu stärken, und die Mitglieder, Delegierten und den Vorstand zu schulen. Es folgte die Errichtung einer Nass- und einer Trockenverarbeitungsanlage für Kaffee (2003) und die Reaktivierung des Exportgeschäfts. Damit war Naranjillo das erste Unternehmen Perus, das sowohl über eine eigene Kaffee- als auch eine eigene Kakaoverarbeitungsanlage verfügte. Heute ist Naranjillo der größte peruanische Exporteur für Bio-Kakao. Der Hauptsitz (Büro und Kaffee- bzw. Kakaoverarbeitungsanlagen) sind in Tingo María in der Provinz Huánuco angesiedelt. Zusätzlich verfügt die Kooperative über ein Exportbüro in Lima. Seit 2004 ist Naranjillo FAIR-TRADE-zertifiziert. Exportiert werden neben Rohkaffee und Kakaobohnen auch Halbfertigprodukte wie Kakaobutter und -masse (u.a. an die Gepa) bzw. Fertigprodukte wie Kakaopulver und Schokoladen.

## Die ProduzentInnen

Der heutige Einflussbereich der Kooperative umfasst die Provinzen Huanuco, San Martín und Ucayali, im Osten der Zentralregion Perus. Insgesamt zählt Naranjillo aktuell an die 5000 Mitglieder, allesamt KleinproduzentInnen mit rund 2 ha Land. Besondere Bedeutung wird der Frauenförderung beigemessen. 1996 gründete sich innerhalb der Kooperative ein eigenes Frauenkomitee, das sich aus Ehefrauen der Mitglieder, weiblichen Mitgliedern und deren Töchtern zusammensetzte. 2004 entwickelte sich daraus das Programm zur Förderung der Frauen und Familien (PRODEMFA), in dessen Rahmen sieben Frauenkomitees unterschiedlicher Sektoren zusammenarbeiten. PRODEMFA unterstützt produktive Projekte (Hühnerzucht, Herstellung von Handwerk) und Bildungsprojekte zu Themen wie Gender, Gewalt in der Familie und Gesundheit. Auf Entscheidung der Mitglieder hin wurde in den letzten Jahren verstärkt in die Verbesserung der Verarbeitungsanlagen investiert. Damit sollte die Qualität der Fertig- und Halbfertigprodukte weiter gesteigert werden. Gute Qualität ist die Voraussetzung für gute Preise und eine konstante Nachfrage, das wissen auch die Mitglieder Naranjillos, und eine wichtige Voraussetzung für wirtschaftliche Nachhaltigkeit. Nach der Verbesserung der Verarbeitung gilt das Hauptaugenmerk aktuell der Verbesserung und Qualitätssicherung im Anbau. Die Früchte dieser Anstrengungen sollen in Zukunft die Mitglieder in Form gesicherter und gesteigerter Einkommen aus dem Kakao- und Kaffeeanbau ernten.

**Der Bio-Kakao von Naranjillo wird zu Bio-Fairettas, Bio-Schoko-Snacks und den Cariño-Schokoladen verarbeitet; diese sind u.a. über EZA und WELTLÄDEN erhältlich.**

Quellen: Max Havelaar Kakaodokumentation, [www.naranjillo.com](http://www.naranjillo.com), [www.cafeperu.org.pe](http://www.cafeperu.org.pe), Bole-tin Latinoamericano Abril 2004, PPP Naranjillo Feb. 2012; (EZA, Mär. 2012)

## VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Das Ziel – so die Eigendefinition Naranjillos - ist „die Förderung der integralen Entwicklung der Mitglieder, ihrer Familien, ihrer Gemeinschaften und der Region insgesamt mittels höchster Qualitätsansprüche bei der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Kakao, Kaffee und seiner Derivate und der Entwicklung von Qualitätsprodukten für anspruchsvolle Märkte im In- und Ausland.“ Der Faire Handel leistet dabei wertvolle Unterstützung, bei der Eröffnung neuer Märkte, bei der Produktentwicklung, durch finanzielle Anreize zur Förderung des Biolandbaus in Form einer Bio-Prämie in der Höhe von US\$ 300,- / Tonne und die Bezahlung eines garantierten Mindestpreises laut FAIRTRADE-Schema. Dieser wurde mit US\$ 2000,- / Tonne fixiert und sichert den ProduzentInnen vor allem in Zeiten niedriger Weltmarktpreise ein garantiertes Einkommen aus dem Kakao-anbau. Eine zusätzliche FAIRTRADE-Prämie von US\$ 200,- / Tonne dient der Finanzierung von Projekten, die den Mitgliedern der Kooperative zugutekommen und von diesen vorgeschlagen und zur Abstimmung gebracht werden.