

Agrosánchez – Unser Partner in Ecuador

Mit der Ernte 2012/13 wurden die ersten UTZ-zertifizierten Kakaobohnen von der Agrosánchez Cocoa Export SA aus Ecuador, über unseren Händler Albrecht & Dill in unser Aussenlager in Amsterdam geliefert. Die gute Qualität dieser Kakaobohnen, die vorhandene Transparenz in der Supply Chain sowie die Bereitschaft von Agrosánchez, die von uns bezahlten UTZ-Prämie gemäss unseren Vorgaben einzusetzen, hat zu einer Partnerschaft geführt, welche seit August 2013 erfolgreich angelaufen ist.



Die Bohnen werden gewogen, ihre Feuchtigkeit gemessen und klassiert.



Patrick Roth und Sebastian Reimann bei der Qualitätsprüfung.

Ursprungsreise Chocolat Frey

Im März dieses Jahres sind wir, Martin Lobsiger, Sebastian Reimann und Patrick Roth, nach Ecuador gereist, um mit Edison Sanchez, dem Ge-



In der Buying Station in Potosí werden von einem Bauern Kakaobohnen angeliefert.

schäftsführer von Agrosánchez, verschiedene Fragen aus den Bereichen Nachhaltigkeit, Qualität und Einkauf zu klären und die Einhaltung der vertraglich festgehaltenen Vereinbarungen. Aus verschiedenen Himmelsrichtungen in Quayaquil angekommen, haben wir uns am Montagmorgen mit Edison Sanchez und Philipp Hoffmann, dem Geschäftsführer von Albrecht & Dill, zum Frühstück im Hotel getroffen. Kurz danach ging es im Auto Richtung Potosí, dem Ort der Buying Station von Agrosánchez.



Martin Lobsiger (r.) im Gespräch mit Kakaoproduzent Jimmy Paredes (l.) auf der Finca Porvenir.

Buying Station Potosí

In der Buying Station werden die von den Kakaobauern angelieferten Bohnen getrocknet, klassifiziert und in Jutesäcke abgepackt. Anhand der Belege und eines Einblicks in die Bücher von Agrosánchez konnten wir uns davon überzeugen, dass der getrennte Warenfluss der für Chocolat Frey bestimmten Kakaobohnen belegt werden kann. Am Hauptsitz von Agrosánchez in Vinces, gut eine Stunde von Potosí entfernt, konnten wir sogar live mitverfolgen, wie eine für Chocolat Frey bestimmte Ladung Kakaobohnen von Edisons Arbeitern in Lastwagen geladen wurde. Zum Tragen der etwa 70 kg schweren Säcke halfen sich die Arbeiter gegenseitig, wobei sie allesamt Stützgürtel trugen. Die Lastwagen fuhrten die Bohnen zum Hafen von Guayaquil, von wo aus sie die dreiwöchige Reise nach Amsterdam in unser Lager antreten.

Nutzen von UTZ-Zertifizierung

Neben der Warenflusskontrolle hat uns Edison Sanchez auch offengelegt, wie die Prämiegelder, die wir für die UTZ-zertifizierten Kakaobohnen bezahlen, verwendet werden. Agrosánchez gewährte uns dabei volle Transparenz und wir konnten uns in Gesprächen und durch Nachprüfen der Rechnungsunterlagen davon überzeugen, dass die Gelder vereinbarungsgemäss verwendet werden.

Wir wollten wissen, welchen Nutzen die Bauern aus der UTZ-Zertifizierung ziehen, aber auch welchen Aufwand und Kosten diese zur Folge hat. Insbesondere die Weiterbildungsveranstaltungen in Agrartechnik, die Bestandteil des UTZ-Programms sind und von den Prämiengeldern finanziert werden, wurden von den befragten Bauern sehr geschätzt. Dadurch konnten die Bauern den Ertrag ihrer Kakaoernten erheblich steigern, was letztlich mehr Einkommen bedeutet. Bei diesen Veranstaltungen werden die Bauern auch regelmässig auf die Folgen des vermehrten Anbaus von CCN51-Kakao aufmerksam gemacht (siehe Kasten).

Die Prämiengelder werden den Bauern aber nicht ausschliesslich in Form von Geld ausbezahlt. Agrosánchez unterstützt mit dem Geld auch den Kauf von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln für die Bauern. Daneben hat Edison Sanchez verschiedene Gerätschaften gekauft, die sich die Kakaobauern kostenlos ausleihen und mit denen sie ihre



Edison Sanchez zeigt uns eine Kakaofrucht.

Kakaopflanzungen pflegen können. Zurück in der Buying Station werden die Maschinen gewartet, gepflegt und diebstahlsicher aufbewahrt.

Gemeinnützige Projekte

Der dritte Teil der Prämiengelder fliesst schliesslich in gemeinnützige Projekte, die allen Mitgliedern der Gemeinschaft unserer Kakaobauern zu Gute kommen. Einen Einblick in die Verwendung dieser Gelder zu erhalten, war einer der Hauptgründe für unseren Besuch bei Agrosánchez. So fuhren wir in ein Dorf in der Nähe der Buying Station, in welchem die Dorfbewohner seit Jahren mit einer defekten Trinkwasserversorgung leben müssen und die wir mit unserer Unterstützung wieder in Gang bringen möchten. Wir wollten uns ein Bild von der Situation verschaffen. Dabei gerieten wir unverhofft in eine ganz spezielle Situation: Wir wurden von der ganzen Dorfbewölkerung empfangen und alle begleiteten uns zur Besichtigung der defekten Trinkwasseraufbereitungsanlage. Ihre Erwartungen in unseren Besuch waren riesig! Leider war die Trinkwasserfassung in die Jahre gekommen und so schwer defekt, dass eine Reparatur kaum mehr möglich ist, sondern eine neue

Ecuadorianische Kakao-Industrie am Scheideweg



Kakaofrüchte aus Ecuador: CCN51-Kakaofrucht (ganz links) und 3 verschiedene Reifestadien der Arriba-Frucht (rechts).

Ecuador ist der grösste Produzent von Edelkakao weltweit. Der ecuadorianische Edelkakao (Arriba) besticht durch sein kräftiges und volles Aroma. Er erfreut sich deshalb einer grossen, internationalen Beliebtheit. Arriba-Kakao wird in verschiedene Bohnengrössen eingeteilt. Grob verein-

facht: Je grösser die Bohne, desto voller und intensiver das Aroma der resultierenden Kakaomasse. In jüngster Vergangenheit wurde der traditionelle Arriba-Kakao durch eine Züchtung namens CCN51 immer stärker verdrängt. Der CCN51-Baum wurde in den 60er Jahren entwickelt, ist robuster gegenüber Krankheiten und besitzt grössere (siehe Bild) und v. a. zahlreichere Kakao-Früchte. Die Bohnen sind ebenfalls gross und sehr fettreich. Der Knackpunkt: CCN51 ist aromatisch nicht vergleichbar mit dem Arriba-Edelkakao. Sein hoher Fettgehalt ist zwar interessant für Kakaobutter-Hersteller, das Aroma aber ist flach und erinnert eher an den Konsum-Kakao aus Westafrika. Weil immer öfter grosskalibrige CCN51-Bohnen dem Arriba-Kakao untergemischt werden, erfährt der Edelkakao aus

Ecuador eine schleichende Erosion seines einzigartigen Geschmacks. Ein Problem für die Schokoladenindustrie! Fachleute streiten schon, ob CCN51 überhaupt als Edelkakao verkauft werden darf. Ob und wie lange Ecuador seinen Status als Edelkakao-Destination noch behalten kann, ist derzeit ungewiss.

In den letzten Dekaden hat der CCN51-Kakao seinen Siegeszug bei den ecuadorianischen Bauern ungebrems fortgesetzt. Der steigende Kakaobutter-Preis bewirkt, dass die Bauern für das Kilogramm CCN51 beinahe gleich viel erhalten wie für den Arriba-Kakao. Der Anbau von CCN51 ist deshalb finanziell sehr attraktiv für die Bauern, wohingegen der ertragsärmere Arriba-Kakao an Attraktivität verliert. Die Verbreitung von CCN51 in Ecuador widerspiegelt sich auch in den jährlich steigenden Produktions-



Karte von Ecuador. Im Süden liegt Guayaquil und die Region Los Rios, wo wir Agrosánchez besuchten.

zahlen des Landes im zweistelligen Prozentbereich. Eine Entwicklung, die nicht alleine durch eine verbesserte Agrarpraxis erklärt werden kann.

Um die Qualität und den Geschmack seiner Produkte weiterhin sicherstellen zu können, prüft das Labor der Chocolat Frey zur Zeit, ob mittels DNA-Identifikation das Ausmass der CCN51-Vermischung abgeschätzt werden kann.



Der defekte Sedimentfilter der Trinkwasseraufbereitungsanlage in der Nähe von Potosí.



Die Dorfgemeinschaft will wissen, ob Chocolat Frey die Reparatur der Anlage unterstützt.

Anlage angeschafft werden muss. Wir sahen schnell ein, dass dieses Projekt unsere finanziellen Möglichkeiten sowie unsere fachliche Kompetenz überschreitet.

Zurück im Dorf warteten unter dem Vordach einer kleinen Bar etwa 40 Personen, die wissen wollten, zu welchem Schluss wir gekommen seien und wie wir gedenken, ihnen zu helfen. Da



Gerätschaften, die Agrosánchez mit unseren Prämiegeldern den Kakao-bauern zur Verfügung stellen kann.

standen wir nun – und mussten die grossen Hoffnungen der Leute vorerst dämpfen... Edison, langjähriger Geschäftspartner der Dorfbewohner, hat dann die Diskussion geleitet und den



Die Bücher von Agrosánchez werden von uns geprüft, die Zahlen nachgerechnet.

Leuten das weitere Vorgehen erklärt: Wir schätzen, dass die Reparatur oder der Ersatz dieser Trinkwasseraufbereitungsanlage mindestens doppelt so viel Geld kosten wird, wie wir aus dem Prämiegelderanteil investieren können. Das heisst, es braucht Finanzpartner, zum Beispiel eine Organisation für Entwicklungszusammenarbeit mit Erfahrung im Trinkwasserbereich sowie die fachliche Kompetenz, um dieses Projekt in Angriff zu nehmen. Wir haben aber unsere Unterstützung zugesagt und versprochen, sie bei der Partnersuche, bei der Projektorganisation und bei der Finanzierung zu unterstützen.

Unterstützung mit Zukunft

Es war für uns eine sehr einschneidende Erfahrung, wie wir als Schokoladenhersteller uns plötzlich in der Situation wiederfanden, in welcher eigentlich Erfahrung in Entwicklungshilfe und auch Ingenieurwesen gefordert war.

Seit dem Jahr 2011 engagiert sich die Chocolat Frey verstärkt in den Ursprungsländern der Kakaobohnen. Neben dem Kauf von UTZ-zertifiziertem Kakao wird ein Grossteil der Kakaobohnen über Direktverträge bei bestimmten Kooperativen beschafft.

UTZ steht für einen nachhaltig, sozial- und umweltverträglichen Anbau. Die folgende Grafik fasst die Wirkung von UTZ bildlich zusammen:

Unsere Anforderungen:	Tragen bei zu:
 BESSERE ANBAUMETHODEN	 BESSERE ERNTEN
 BESSERE ARBEITSBEDINGUNGEN	 BESSERES EINKOMMEN
 BESSERE UMWELTSCHUTZ	 BESSERER ANBAU BESSERE ZUKUNFT.
 BESSERE VORSORGE FÜR ZUKUNFTIGE GENERATIONEN	 BESSERE UMWELT
	 BESSERES LEBEN



Patrick Roth und Edison Sanchez bekräftigen die gute Zusammenarbeit von Chocolat Frey mit Agrosánchez.



Ein Arbeiter von Agrosánchez schiebt die getrockneten Kakaobohnen zusammen. Im Hintergrund der Lastwagen, der mit Kakaobohnen für Chocolat Frey beladen wird.



UTZ-zertifizierte Kakaobohnen, wie sie Chocolat Frey von Agrosánchez bezieht.

Wir mussten unsere Möglichkeiten und Grenzen offen darlegen, ohne die hohen Erwartungen der Dorfbevölkerung zu enttäuschen.

Wir sind aber überzeugt, dass wir mit unserem Engagement und unseren Kontakten eine gute Lösung für die über zweihundert Familien, die von dieser Trinkwasserfassung leben, finden werden.

Martin Lobsiger (Leiter Nachhaltigkeit), Sebastian Reimann (Leiter Laboratorien) und Patrick Roth (Leiter Strategischer Einkauf)

Martin Lobsiger: Leiter Nachhaltigkeit bei Chocolat Frey und Delica



Im November des vergangenen Jahres hat Martin Lobsiger die Leitung Nachhaltigkeit für Chocolat Frey und Delica übernommen.

Zusammen mit seiner Mitarbeiterin Nicole Moret koordiniert Lobsiger in dieser Funktion die Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele unserer Unternehmen und der Vorgaben der Migros. «Das spannende an dieser Verantwortung ist, dass wir uns um Nachhaltigkeitsthemen entlang der ganzen Wertschöpfungskette kümmern», sagt Lobsiger. Das heisst zum Beispiel, dass die Kommunikation des Nachhaltigkeitsengagements gegenüber dem Konsumenten ebenso Teil der Arbeit ist wie das Strom- und Wassersparen bei uns in Buchs und Birsfelden oder der Transport der Rohstoffe zu unseren Betrieben. Ein Schwerpunkt setzen Chocolat Frey und Delica aber bei der Beschaffung der Rohstoffe wie Kakao, Kaffee, Nüsse etc. In den Ursprungsländern setzen sich Chocolat Frey und Delica für die Bauern und lokalen Verarbeiter ein und sorgen für faire Handelsbeziehungen. Chocolat Frey beschafft einen Grossteil seines Kakao in UTZ-zertifizierter Qualität. Dadurch erhalten die Bauern professionelle Weiterbildungsangebote in Anbau und Verarbeitung ihrer Produkte. Darüber hinaus engagiert sich Chocolat Frey direkt bei den

Kakaoproduzenten im sozialen Bereich und pflegt direkte Kontakte zu seinen Handelspartnern. «Die Aufgabe bedingt ab und zu auch ein Besuch vor Ort in den Beschaffungsländern. Dort können wir einerseits kontrollieren, ob unsere Investitionen Früchte tragen und andererseits zeigen wir damit unsere Wertschätzung gegenüber den lokalen Produzenten (siehe dazu den Bericht Ecuador)», so Lobsiger.

Martin Lobsiger lebt mit seiner Frau und drei Kindern im Alter von vier, acht und zehn Jahren in Thun. Er wuchs in der Nähe von Bern auf einem Bauernhof auf. Die Zusammenhänge in Natur und Umwelt faszinierten ihn von Kindesbeinen an. Später studierte er Umweltnaturwissenschaften an der ETH in Zürich, wo er nach Abschluss seines Studiums fünf Jahre an der Professur für Natur- und Landschaftsschutz in Forschung und Lehre tätig war. Die letzten 10 Jahre arbeitete Lobsiger als Geschäftsführer von Profi-Lait, einem nationalen Netzwerk für Forschung, Beratung und Wissenstransfer im Bereich der Milchproduktion. Daneben bildete er sich weiter in der praktischen biologischen Landwirtschaft sowie zum Master of Business Administration. Und er leitete zwei Saisons lang Milchviehalpen im Wallis und im Berner Oberland. Er bezeichnet sich als Vernetzer und Motivator mit viel Durchhaltewillen. Eigenschaften, die es auch für seine derzeitige Arbeit braucht, denn «Nachhaltigkeit kann man nicht an eine Abteilung delegieren». Nachhaltigkeit sei ein kontinuierlicher Prozess, eine Denkhaltung und eine Unternehmensphilosophie. Nur wenn jede und jeder mithilft, selbstständig die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, können die Unternehmen im Segment 4 diesbezüglich innovativ und vorbildlich bleiben.»