

Das süße Erbe der Elfenbeinküste

Die Elfenbeinküste ist der weltweit größte Kakaoproduzent. Doch jahrzehntelang galt eine bittere Wahrheit: Die Bohnen wurden exportiert, die Gewinne in Europa gemacht, und viele Kakaobauern hatten in ihrem Leben noch nie ein Stück Schokolade probiert.

Dann kam Axel Emmanuel Gbaou.

Vom Bankwesen zur Kakaoplantage

Die Geschichte von Axel Emmanuel klingt wie ein Hollywood-Drehbuch. Eigentlich war er ein erfolgreicher Banker in Abidjan, doch der Anblick der Ungerechtigkeit in der Wertschöpfungskette ließ ihn nicht los. Er hängte seinen Anzug an den Nagel, tauschte den Schreibtisch gegen den Schmelztopf und gründete *«Le Chocolatier Ivoirien»*.

Mehr als nur Schokolade: Eine Mission

Sein Ziel war von Anfang an höher gesteckt als der Verkauf von Süßigkeiten. Axel Emmanuel beabsichtigte, die *lokale Wertschöpfung* zu revolutionieren:

- *Ausbildung vor Ort:* Er trainiert Kakaobauern – und besonders Bäuerinnen – darin, die Bohnen selbst zu verarbeiten.
- *Afrikanische Identität:* Statt europäische Rezepte zu kopieren, mischt er seine Schokolade mit lokalen Spezialitäten wie *Ingwer, Cashewnüssen, Sesam, Kokos oder Kochbananen*.
- *Empowerment:* Durch die Veredelung im eigenen Land bleibt ein Vielfaches des Gewinns bei den Menschen, die die harte Arbeit auf den Feldern leisten.

Auf Lebensmittelzusätze verzichtet er und versucht, mit maximal zwei Zutaten auszukommen. Ich bin gespannt, wann ich seine Schokolade in der Schweiz finden werde.

Ein Botschafter des Wandels

Wer Axel Emmanuel in den Porträts sieht, spürt seine Leidenschaft. Er ist nicht nur ein Handwerker, sondern ein Visionär, der beweist, dass Afrika nicht nur Rohstofflieferant sein muss. Seine Schokolade ist ein Statement für wirtschaftliche Unabhängigkeit und Stolz.

Gemeinsamer Kampf um faire Wertschöpfung

In Zürich kam es zu einem wegweisenden Treffen mit Axel Emmanuel (Le Chocolatier Ivoirien). Unsere Gespräche drehten sich nicht nur um die exzellente Qualität des ivoirischen Kakaos, sondern vor allem um die harten wirtschaftlichen Fakten und die oft prekäre Situation der Kaffeebauern.

Analyse der Schokoladenindustrie

Wir haben die Machtstrukturen der globalen Schokoladenindustrie analysiert. Es ist offensichtlich, dass die Wertschöpfung meist im Norden verbleibt, während die Produzenten im Süden um ihre Existenz kämpfen. Andererseits existieren viele Unternehmen, die direkte Kontakte suchen. Um hier ein Gegengewicht zu schaffen, unterstütze ich Axel aktiv mit meinem Netzwerk.

- *Vernetzung mit der Schweiz:* Ich habe bereits zahlreiche Schweizer Schokoladenhersteller kontaktiert, um Brücken zu schlagen und Axel den Zugang zu einem der anspruchsvollsten Märkte der Welt zu erleichtern. Mein Ziel ist es, echte Partnerschaften auf Augenhöhe zu

- fördern (weitere Details dazu auch unter *schoko.reisen*).
- *Genossenschaftsmodell*: Ich werde massiv das Modell von Genossenschaften forcieren. Nur durch einen starken Zusammenschluss können die Bauern ihre Verhandlungsposition gegenüber den großen Konzernen stärken.
 - *Necayoo*: Ich freue mich sehr auf den weiteren Austausch mit Necayoo aus der Elfenbeinküste, um die Projekte vor Ort konkret voranzutreiben.

Die Botschaft auf die Straße tragen

Axel Emmanuel hat mich darin bestärkt, meine Lieder und meine Botschaft wieder direkt zu den Menschen zu bringen. Erneut werde ich auf den *Parkplätzen von Supermärkten* präsent sein und dort singen, wo die Menschen ihre täglichen Einkäufe tätigen und oft unbewusst über das Schicksal der Bauern entscheiden.

Ein zentrales Lied in diesem Kontext:

Schokobauer

Kostproben echter Wertarbeit

Axel schenkte mir zum Abschied *Schokotafeln* und *geröstete Kakaobohnen*.



Diese Produkte sind das Ergebnis einer direkten Wertschöpfung in der Elfenbeinküste. Ich werde diese Schätze gerne mit anderen Menschen kosten, um den Unterschied zwischen industrieller Massenware und echtem, fairem Handwerk schmeckbar werden zu lassen.

Warum die Schokolade so teuer ist

Auf den ersten Blick ins Supermarktregal sind die Schokoladenpreise stark gestiegen. *Wo fließt all das Geld*

hin? Ein aktueller Bericht von *ZDFheute* beleuchtet die Hintergründe dazu.

Diese führen uns direkt ins Herz der Elfenbeinküste.

Hier befindet sich der Link zu den besagten Kakao-Regionen.

Was ist los auf den Kakaoplantagen?

Gemeinsam decken die Elfenbeinküste und Ghana *rund 60 %* des weltweiten *Kakaobedarfs*. Doch die Ernten stehen unter enormem Druck. Das Video verdeutlicht, weshalb die aktuellen Preise Rekordhöhen erreichen:

- *Extremwetter*: Erst sorgten ungewöhnlich starke Regenfälle für Fäulnis an den Früchten, darauf folgte extreme Hitze durch das Wetterphänomen *El Niño*.
- *Krankheiten*: Das „Swollen Shoot Virus“ bedroht ganze Plantagen und zwingt Bauern dazu, großflächig Bäume zu fällen.
- *Überalterung*: Viele Kakaobäume haben ihr produktivstes Alter überschritten, doch für Neuanpflanzungen fehlt oft Kapital.

Zwischen Weltmarktpreis und Bauernalltag

Obwohl die Preise an den Rohstoffbörsen in New York und London explodieren, erreicht oft nur ein Bruchteil der Gewinne die Menschen vor Ort. Der Staat setzt für Bauern in der Elfenbeinküste Festpreise fest. Diese wurden zwar kürzlich angehoben, decken aber oft kaum die gestiegenen Lebenshaltungskosten und Ernteauffälle.

„Kakao ist für die Elfenbeinküste mehr als nur ein Exportgut – Er ist das Rückgrat der Wirtschaft und die Lebensgrundlage für Millionen von Menschen.“

Die Chance von Kakaoreisen

Während du die Elfenbeinküste besuchst, solltest du früher oder später an den endlosen Kakaohainen vorüberziehen. Ein für wohl manchen beeindruckendes Erlebnis ist es, direkt vom Baum eine frische Kakaofrucht zu probieren, (sie schmeckt überraschend süß-säuerlich, beinahe wie Litschi!).

Doch hinter dieser Idylle steckt harte Arbeit. Als Reisende könnten wir dazu beitragen, indem wir *Lokale Kooperativen* besuchen. Und, indem wir mit den Bauern sprechen, ihre Arbeit schätzen und uns dafür erkenntlich zeigen. Später kann in der Schweiz Werbung zu Gunsten von Kakaobauern gemacht werden, wie beispielsweise für die Initiative Necaayo von der Migros.

Hier folgt der ZDFheute-Beitrag, um zu verstehen, weshalb Schokolade so teuer ist.