



Suche in über 200'000 Produkten

SUCHEN



Scanner



Warum Fairtrade bei Kakao wichtig ist

Die Schokoladenproduktion für «heisse Schoggi» & Co. wären ohne die Millionen Kleinbäuerinnen- und Bauern, die in Entwicklungsländern Kakaoanbau betreiben, nicht möglich. Starke Schwankungen im Weltmarktpreis, Handelsbarrieren und die schwache Verhandlungsposition der Kakaobauernfamilien gegenüber den globalen Käufer*innen gehören zu den grössten Herausforderungen im Kakaohandel.

Kakao ist neben Erdöl und Kaffee einer der wichtigsten Rohstoffe. Der Weltmarkt wird geprägt von wenigen, riesigen Konzernen, welche eine viel stärkere Verhandlungsposition haben, als die unzähligen Kleinbauern. Obwohl die Nachfrage nach Kakao ständig wächst, leben die Kakaobauern häufig in grosser Armut, weit weg von einem existenzsichernden Einkommen. Zusätzlich schwankt der Weltmarktpreis für Rohkakao sehr stark. Immer mehr junge Leute sehen im Kakaoanbau keine Zukunft und suchen ihr Glück in den Slums der Grossstädte. Vor allem in Westafrika ist Kinderarbeit und Zwangsarbeit weit verbreitet.



BRACK.CH verwendet Cookies und ähnliche Technologien, um das Nutzererlebnis auf unserer Webseite zu verbessern, unseren Datenverkehr zu analysieren und Inhalte und Werbung zu personalisieren.

[Möchten Sie unsere unseren Datenschutzhinweisen](#)

schliessen



Suche in über 200'000 Produkten

SUCHEN



Weltmarkt. Diese Fairtrade Prämien bieten den Bauern nicht nur einen wertvollen Zusatzverdienst, sondern ermöglichen ihnen auch Investitionen in gemeinschaftliche Projekte in den Bereichen Gesundheit und Bildung sowie zur Optimierung der landwirtschaftlichen Infrastruktur.



Lehrprojekt für Kleinbauern

Die Kooperativen der Fairtrade-Kleinbauern sind demokratisch organisiert, das heisst: Alle entscheiden gemeinsam, in welche Projekte die Fairtrade-Prämien investiert werden sollen. Dadurch haben viel bessere Möglichkeiten, Anschaffungen gemeinschaftlich zu tätigen, Finanzierungen zu erhalten und lernen vom gegenseitigen Austausch.. Im fairen Handel sind auch Kinderarbeit sowie Zwangsarbeit ausdrücklich verboten.

Amarrú Schokolade von Pronatec

Seit über 40 Jahren widmet sich die Firma Pronatec aus Winterthur dem Vertrieb von fair gehandelten und nachhaltig hergestellten Produkten. Aus Überzeugung kauft Pronatec die Kakaobohnen, den Rohrzucker und die Vanille möglichst direkt bei den Kleinbauern-Organisationen ein. So ist sichergestellt, dass die höheren Preise und die Bio- und Fairtrade-Prämien direkt den Bauernfamilien zugutekommen. Bereits im Jahre 1996 brachte Pronatec, die erste Bio und Fairtrade zertifizierte Schokolade auf den Markt.

Amarrú war bei den Inkas der Gott des Regenbogens und steht als Symbol für die langfristige, direkte Verbindung zwischen den Kleinbauern und den Kunden. Auf der Zutatenliste findet man nur die besten Bio Kakaobohnen, natürliche Rohstoffe und es werden weder Sojalezithin, Palmöl noch künstliche Zusatzstoffe eingesetzt. Anstatt weissem Rübenzucker werden Sucanat Vollrohrzucker und Syramena Rohrohrzucker verwendet. Die Schokolade wird mit echter Bourbon Vanille aus Madagaskar veredelt.

Hinweis: Dieser redaktionelle Beitrag ist mit freundlicher Unterstützung des Herstellers entstanden.

Amarrú entdecken

Tafelschokolade

An Lager 7



Tafelschokolade

An Lager 12



Schokoladen-Präli

An Lager 16



BRACK.CH verwendet Cookies und ähnliche Technologien, um das Nutzererlebnis auf unserer Webseite zu verbessern, unseren Datenverkehr zu analysieren und Inhalte und Werbung zu personalisieren.

[Mehr Infos in unseren Datenschutzhinweisen](#)



Suche in über 200'000 Produkten

SUCHEN



CHF 3.65



CHF 3.70



CHF 8.80



Schokoladen-Prali

An Lager 3

Tafelschokolade

An Lager 12



★★★★★ (0) BEWUSSTE ALTER...

Amarru
**Pralinen Truffes Chocolat au
lait 102 g**

CHF 8.63/100 g

★★★★★ (2) BEWUSSTE ALTER...

Amarru
**Tafelschokolade Truffes
Éclats de cacao Bio 100 g**

CHF 3.75/100 g

CHF 8.80



CHF 3.75



Mehr laden

Tags:

[sarf](#)
[supermarkt&drogerie](#)
[natürlich leben](#)
[bewusst geniessen](#)
[industry](#)

[schokolade](#)

Beitrag teilen:

Kommentare

Bitte melden Sie sich an, um einen Kommentar zu verfassen.