Chocotopia

2036

Im Jahr 2016 decken insgesamt 5,5 Millionen Kakaobauern und Kakaobäuerinnen den weltweiten Bedarf an Rohkakao. Unfaire Bezahlung ist eine der Ursachen für menschenunwürdige Arbeitsbedingungen, Mangelernährung, fehlende Gesundheitsversorgung und fehlende Bildungsangebote. Obwohl vor allem die Kleinbauern auf ihren begrenzten Anbauflächen für einen Großteil der Produktion von Kakaobohnen zuständig sind, stellen sie das schwächste Glied in der Kette dar und profitieren am wenigsten vom weltweiten Handel mit ihrer Ware. Durch die Macht der großen Konzerne, schwankende Ernteerträge und der Abhängigkeit vom Weltmarktpreis, ist es ihnen weder möglich ihre Existenz zu sichern, noch den Aspekt der Nachhaltigkeit zu beachten.

Um die Bedingungen zu verbessern haben wir uns auf eine Reise in die Zukunft begeben.

Wir wurden positiv überrascht...

Chocotopia 2036

SCHOKODAMPF-CAFÉ

WARME FASS-SCHOKOLADE

ELECTRO-HIGWAY

CHOC-BAR

VERKAUF IN BRAUEREIEN

KAKAO-FLUGTASCHE

CONTAINER-SAILER

DRONE-MAIL-INTERNATIONAL

SCHOKOLADEN-SALON

SCHOKO-FESTE

SCHOKO-THEKE

DIY SCHOKO-KIT

SMARTED-CHOCOLATE-SPACE

CHOCO-RIDE

CHOCONNECT NETWORK

Maria, Greece
Hey Choconnect-People!
I want to make my first own chocolate with the DIY-Kit.
It should have the traditional „Batido" flavor, but I don't have Achiote at home. Do you know what I could use instead?

Valentina, Colombia
Hey there Maria! The Mayas also used black pepper for the Batido. Maybe you can try that?!!

PRODUCTION + VEREDELUNG

JOB-SHARING

DSCHUNGELGÄRTEN

ANANAS
SÜßKARTOFFELN
MANIOK
BANANEN
MANGOS
KAUTSCHUK
PAPAYA
KAFFEE
KOKOSNÜSSEN

COCOA-LAB

CHOCONNECTION

OCEAN-TUBE

JUNGLE-RANGER

CHOCONNECT CHAT

Hey Johanna ! The drone just picked up your order!
Should be there in 2 Weeks

Hola Santiago! Thank you so much,
I can't wait to try the new flavor :)

WOW Santiago!!! I just tried the Ananas-Mango-Choc,
it is absolutely delicious :))

CHOCONSERVATION COMPANY

CHOCOMMUNITY

KOOPERATIVEN

SCHOKOLADEN-INSTITUTE

COOPITO

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

SPACE-TRADE

ECO-TOURISM

Wir schreiben das Jahr 2036: Der Kakaowelthandel hat in den vergangenen 20 Jahren eine interessante Entwicklung durchlaufen. Im Jahr 2016 waren noch insgesamt 5.5 Mio. Kakaobauern und Kakaobäuerinnen für den weltweiten Schokoladenkonsum zuständig. Deren Leben war von Mangelernährung, fehlender Gesundheitsversorgung und Bildungsangeboten sowie menschenunwürdigen Arbeitsbedingungen geprägt. Vor allem die Armut der Beschäftigten auf den Kakaoplantagen war die Ursache vieler dieser Probleme. Obwohl sie auf ihren begrenzten Anbauflächen bei steigender Nachfrage ca. 90% des Kakaoangebots produzierten, blieben sie lange Zeit das schwächste Glied der Kette und profitierten am wenigsten vom weltweiten Handel mit ihrer Ware. Durch die Macht der großen Konzerne, schwankende Ernten und der Abhängigkeit vom Weltmarktpreis, war es ihnen weder möglich ihre Existenz zu sichern noch den Aspekt der Nachhaltigkeit beim Anbau zu beachten.

Zu jener Zeit ging man davon aus, dass die Kakaoproduktion nicht mehr in der Lage sein werde, den stetig steigenden, globalen Konsum zu decken. Zudem forderte der globale Temperaturanstieg, an dessen beschlossene Begrenzung auf zwei Grad im Abkommen von Paris damals niemand recht glaubte, ein Umdenken in den gängigen Anbaumethoden. In den Medien wurde neben anderen Knappheitsszenarien die Frage gestellt: »Wird der Welt die Schokolade ausgehen?«. Doch anders als in freien Handelsbeziehungen, konnten die im Kakaoanbau Beschäftigten selbst von diesem prognostizierten Nachfrageüberschuss nicht profitieren und so verlor dieser Beruf in den 2020er Jahren immer mehr an Popularität – die jüngeren Generationen hatten einfach kein Interesse mehr daran unter diesen Bedingungen Kakao anzubauen. Viele schlossen sich den damals vorherrschenden Land-Stadt-Wanderungen an oder stellten ihre Agrarproduktion auf lukrativere Nutzpflanzen um.

Mit dieser Entwicklung konfrontiert, begannen Kakao verarbeitende Unternehmen aller Größenordnungen sich zu fragen, wie sie die sozialen Aspekte der Anbaubedingungen attraktiver gestalten und so in Kombination mit umweltschonenden Anbaumethoden die benötigten Kakaolieferungen langfristig garantieren könnten. Kleinere Unternehmen der Branche machten sich auf die Suche nach erfolgversprechenderen Geschäftsmodellen, einzelne gut vernetzte Kakao Produzierende suchten den direkten Kontakt mit den Kakao Konsumierenden und Großkonzerne integrierten die Prinzipien des fairen Handels in ihre Strukturen. Von dreien dieser neu entstandenen Geschäftsmodelle, die die unterschiedlichen Maßstäbe des transnationalen, fairen Handels besonders deutlich abbilden – Choconservationcompanies, Chocommunities, Choconnections – wird im Folgenden die Rede sein.

CHOCONSERVATION COMPANY

2036: Die Weltgesellschaft hat ihren Frieden gefunden – sie hat einen »guten« Plan. Die hochindustrialisierten Länder haben den noch vor 20 Jahren, von Großkonzernen dominierten Kapitalismus mit seiner zwanghaften Wachstumslogik, hinter sich gelassen. Heute wird das damalige System als ein düsteres Kapitel der Zeitgeschichte in den Köpfen der Menschen archiviert. Mittlerweile leben 9 Milliarden Menschen auf dem Planeten Erde. Der Bedarf an Schokolade, dem süßen Gold, hat sich weltweit verdreifacht. Im Jahr 2017 scheiterten, entgegen der Interessen von Wirtschaftsgurus und Lobbyisten, die TTIP Verhandlungen zwischen Nordamerika und der Europäischen Union, sodass auch der Handel und die Produktionsbedingungen von Kakao sich von Grund auf veränderten.

Aufgrund dieser politisch-gesellschaftlichen Entwicklung mussten sich die ehemalig marktführenden Großkonzerne in der Schokoladenverarbeitung – Mars Inc., Nestlé und Mondelēz – mit den führenden Rohstofflieferanten – Barry Callebaut und Cargill – zusammenschließen und ihre Vormachtstellung auf dem Weltmarkt in der herkömmlichen Form aufgeben. Die nun produktions- und konsumgenossenschaftlich organisierten Unternehmensstrukturen, die auch im großen Maßstab funktionieren, decken heute den internationalen Grundbedarf an Schokolade. Neben der Herstellung der, für die Marken charakteristischen, Produkte haben diese Konzerne es sich zur Aufgabe gemacht entlang der Wertschöpfungskette ökologisch, ökonomisch und sozial zu handeln und somit ihren Bedarf an Schokolade nachhaltig zu sichern und Engpässe langfristig zu vermeiden.

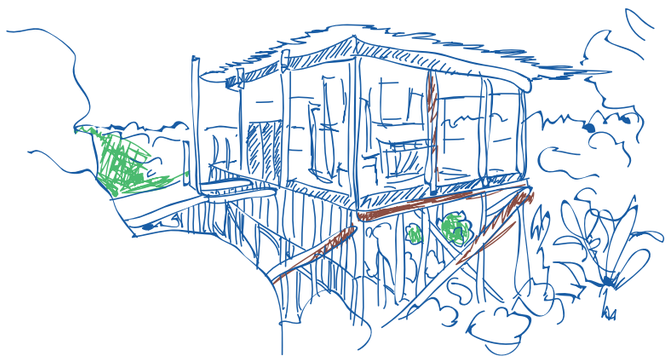
Im Zentrum der, mittlerweile etablierten, Unternehmenskultur steht vor allem die Gewährleistung eines angemessenen Lebensstandards für alle Mitarbeitenden. Diese müssen, so die neue Firmenphilosophie, in der Lage sein, sich und ihre Familien zu ernähren, Bildungsangebote zu nutzen, angemessenen Wohnraum zur Verfügung zu haben, die Grundbedürfnisse menschlichen Seins zu befriedigen und das Recht auf Freiheit und Freizügigkeit zu leben. Kinder und Sklavenarbeit gehören unter diesen Voraussetzungen der Vergangenheit an.

Wie es dazu kommen konnte? Bereits im Jahr 2016 verhalfen Nicht-Regierungs-Organisationen (NGOs), RegierungsberaterInnen und das damals gegründete Kakao-Revolution-Kollektiv, der bis dahin noch schwach ausgeprägten und wenig wirksamen Transformations- und Nachhaltigkeitsbewegung jener Zeit, zu mehr Aufmerksamkeit und Bedeutung, wodurch sie schließlich einen Großteil der europäischen, amerikanischen und auch chinesischen Bevölkerung erreichen konnten.
Der dadurch stetig steigende Druck der Konsumierenden auf die Politik führte letztlich im Jahr 2023 zum Erlass des, von der EU initiierten, global gültigen Gesetzes zur nachhaltigen und ökologischen Entwicklung im Kakaoanbau und damit zu postwachstumsorientiertem Handel. Eingeschlossen war der gesamte Prozess der Schokoladenherstellung vom Setzling bis zum fertig verpackten Produkt. Die EU beschloss, zur weiteren Eindämmung von Marktmonopolen und Machkonzentration, eine jährliche Gewinngrenze für international agierende Unternehmen. Mit dem international entstandenen Druck mussten auch China, Indien und die USA diese Regelungen einführen. Die während der Umstellungsphase anfallenden überschüssigen Gewinne flossen in den Umbau der Konzerne, in die Umstellung der Arbeitsbedingungen, der Herstellungsbedingungen, Transportwege und der Firmenstrukturen. Mit dem Abschluss der Umstrukturierung fielen übermäßige Gewinnchargen automatisch aus, sodass eine Monopolisierung nicht mehr möglich war. Die ehemaligen Konzerne verpflichten sich den Zielen der nachhaltigen Produktion, das bedeutet vor allem im Sinne der globalen Kreislaufwirtschaft den Ressourcenverbrauch anzupassen. Nicht mehr kurzfristige Gewinnmaximierung und Wachstum um jeden Preis wurden angestrebt, sondern dauerhafte wirtschaftliche Stabilität im Sinne einer Postwachstums-Ökonomie.

Die Umsetzung der neuen Strategien wurde durch die internationalen Entwicklungen auf politischer und unternehmensrechtlicher Ebene unterstützt: In einem Kraftakt der Vereinten Nationen wurden Steueroasen abgeschafft und der globale Süden bedingungslos in die transnationalen Produktionsnetzwerke integriert. Internationale Instanzen und Strukturen zur Einhaltung der, lange auf dem Papier existierenden Menschenrechte, wurden nach westeuropäischem Vorbild eingeführt. Die inflationäre Zertifizierung, von angeblich nachhaltigen Produkten wurde unterbunden und die Einhaltung der Standards in allgemeingültigen Gesetzen festgeschrieben. Bei Nichteinhaltung drohten nun massive Konsequenzen (von Geldstrafen bis zum Ausschluss vom internationalen Handel), die sich ein Unternehmen nur schwerlich leisten kann. Aufgrund des Konkurrenzprinzips sind heute nur noch wenige Kontrollinstanzen notwendig. Die Unternehmen versuchen sich gegenseitig im verantwortungsvollen Handel(n) zu übertrumpfen. Es gibt für die international agierenden Genossenschaften gesetzlich vorgeschriebene Tariflöhne/Mindestlöhne, die an die jeweilig ausgehandelten nationalen Tarife angeglichen sind. Jeder Beschäftigte erhält das Recht seinen Lohn mit auszuhandeln und verpflichtend in Gehaltsverhandlungen mit einbezogen, sodass er bedarfsorientiert über die Höhe entscheiden kann. Die Beziehungen zwischen Beschäftigten und Abnehmenden sind langfristig ausgelegt und unterliegen anders als früher nicht mehr börsennotierten Kursen, da sich die Börse bekanntlich nach dem globalen Crash 2022 selbst abschaffen musste. Das erleichterte den damals bereits geplanten direkten Handel erheblich. Nur wenige Jahre später, um das Jahr 2026 herum, führte dies letztlich auch zu der tiefgreifenden Bodenreform, die den Weg frei machte für die gegenwärtigen Konzepte der fairen und gemeinschaftlichen Landnutzung in großem Stil.

Die Struktur einer Großgenossenschaft ermöglicht regional unabhängige Herstellungs- und Produktionsmodelle, die eine transportarme Kreislaufwirtschaft unterstützen und den jeweiligen Ländern und deren Bevölkerung zugute kommen. Anbau und Weiterverarbeitung, Vertrieb und Konsum sind dezentral organisiert und global aufgestellt. Afrika ist auch heute noch, trotz der bisher eingetretenen Erderwärmung von ca. 1,5°C, Hauptanbaugebiet für den internationalen Kakaobedarf. Afrika kann als Hauptexportland den zusätzlichen Grundbedarf an Rohkakao von China und Indien decken. Auch dort entwickeln sich zunehmend Anbau- und Produktionsstätten, die die unabhängige und regionale Herstellung von Schokolade ermöglichen. Die Umstrukturierung der ehemaligen Konzerne führte zu einer Wiederbelebung der Kakaobranche und den damit verbundenen, verbesserten Berufsperspektiven. Die genossenschaftlichen Strukturen und unabhängigen Herstellungs- und Produktionsmodelle bieten heute jedem die Möglichkeiten sich hier – auch quer einsteigend – zu betätigen und flexibel Berufsfelder zu wechseln. Nach dem Match-Prinzip können in der Branche tätige Personen ihren Arbeitsplatz entlang der Wertschöpfungskette auf dafür eingerichteten internen Plattformen tauschen und teilen. Die Genossenschaft bietet eine Fülle unterschiedlicher Berufe an, die für Nicht- bis weniger qualifizierte und auch Hochqualifizierte von Interesse sind. Arbeitsfelder sind u.a der Dschungelgarten, das Management, die Landschaftsarchitektur, die Biologie, aber auch Reederei, Seefahrerei, die Schokoladenveredelung, ebenso wie die Produktionsleitung oder der Tourismus.

Die Mindestarbeitszeit beträgt 25 Stunden pro Woche, bei einer Entlohnung, die mindestens den Grundbedarf deckt – ähnlich dem bedingungslosen Grundeinkommen, das im Jahr 2027 eingeführt wurde. Eine finanzielle Ungleichverteilung wird durch ein festgelegtes Einkommensmaximum verhindert. Überschüsse werden wiederum umverteilt und für soziale Projekte verwendet oder fließen in die Instandhaltung der großgenossenschaftlichen Strukturen und Produktionsstätten und dienen der Unterstützung der Gemeinschaft. Man kann sich in der Genossenschaft zwar keine goldene Nase verdienen, aber ein gutes Leben führen und durch ein ›Mehr‹ an Leistung freiwillig die Gemeinschaft stärken. Auch die Lohnfortzahlung im Krankheitsfall ist in den Erzeugerländern zum Standard geworden. Jedem Mitarbeiter und jeder Mitarbeiterin steht Wohnraum zur freien Verfügung, Grund und Boden befinden sich im gemeinschaftlichen Besitz und werden als »Commons« bewirtschaftet. Es gibt Urlaubsansprüche, Urlaubsgeld und Reisemöglichkeiten über die Genossenschaft (im Sinne der Sharing-Economy, CarSharing, Couchsurfing, etc. ...). Der Arbeitsraum ist zugleich attraktiver Lebensraum in einem natürlichen Sinne. Arbeit wird verbunden mit sozialem und kulturellem Austausch, mit Sicherheit und dem guten Leben, das man genießen kann.



Auch die landwirtschaftlichen Aspekte des Kakaoanbaus haben sich in den letzten 20 Jahren erheblich verändert. Die großen Plantagen, die nur mit exzessivem Gebrauch von Düngern und Pestiziden funktionierten und oftmals in Monokulturen angelegt waren, wurden aufgeforstet und zu gigantischen Dschungelgärten im Stile großer Nationalparks umstrukturiert, die den Aspekt der Biodiversität in vollem Maße erfüllen. Das Prinzip der Dschungelgärten hat seinen Ursprung in der Agroforstwirtschaft, die Elemente der Landwirtschaft mit denen der Forstwirtschaft kombiniert. Daher stehen heute nicht nur der Anbau und Vertrieb von Kakao auf dem Plan, sondern es werden auch die Produkte der anderen Nutzpflanzen geerntet, veredelt und gehandelt. Diese dienen in möglichst großer Vielfalt der Stabilität des Ökosystems. Ein stabiles Ökosystem ist ein dynamischer Komplex von Gemeinschaften aus Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen, die als funktionelle Einheit in Wechselwirkung stehen. Besonders wirksam lassen sich dabei folgende Arten kombinieren: Süsskartoffel, Konsumbanane und Kochbanane, Manjok, Kautschuk, Palmitos, Kaffee, Papaya, Mango, Ananas und viele mehr.

Auch der Mensch hat seinen Platz in dieser Natur. Hier spielen Architektur und Know-How aus tausenden Jahren ökologischer Bauerfahrung eine Rolle – vom Lehmhaus über Tiny-Houses bis hin zu parasitären Wohnformen, werden heute vielfältige Lebensmodelle erprobt, die man vor 20 Jahren noch nicht kannte – oder aber vergessen hatte. Die Vernetzung der Welt durch ubiquitär verfügbares Internet ist heute selbstverständlich, so-dass nicht nur der globale Informationsfluss gewährleistet ist, sondern auch jeder Zugang dazu hat. Auch abgelegen wohnende Familien können so ihren Kindern eine angemessene Schulbildung ermöglichen. Neben Onlineschulen sind auch lokal errichtete Schulgebäu-de, Unterrichtsmaterial und Lehrkräfte Teil des fairen und nachhaltigen Handels gewor-den. So ist das, was früher als benachteiligter Arbeitsraum galt, inzwischen ein begehrter Lebensraum inmitten der Natur – wer es dennoch vorzieht woanders zu wohnen, hat die Möglichkeit mit organisierten Fahrgemeinschaften den Arbeitsort zu erreichen.Regelmä-ßige Schulungen in der Forst- und Landwirtschaft gehören außerdem zu den wichtigen Bildungsmaßnahmen. Neuankömmlinge können hier von den Profis lernen und Wissen wird generationsübergreifend weitergegeben. Neben dem Aufbau der Dschungelgärten verpflichtet sich die Genossenschaft zur Aufforstung des Regenwaldes. Jährlich sollen mehrere hundert Hektar Regenwald zurückerobert werden. Als weiteres Aufgabengebiet steht die Genossenschaft für zukunftsfähigen Tourismus. Die Dschungelgärten werden in der Nebensaison zu einem Erholungs- und Entspannungs- oder Abenteuerreiseziel. Weltenbummler deren Wissensdurst und Abenteuerlust über den Tellerrand hinausgeht können hier den Prozess des Kakaoanbaus und der Verarbeitung nachvollziehen.

Ein entscheidender Aspekt im ökologischen, nachhaltigen und fairen Kakaohandel ist na-türlich der Transport. Die Großkonzerne investierten daher zum Beginn der Umstrukturie-rung in alternative Transportmöglichkeiten. So kamen in den Anfangsjahren Solarplatinen und Windkraft beim Antrieb von Schiffen zum Einsatz, später weiterentwickelte Wasser-stoffmotoren. Dies stellte jedoch lediglich eine Übergangslösung bis zur Fertigstellung der eigens entworfenen »Containersailer« dar, die aus ausgedienten Containerschiffen konstruiert wurden und die großen Abnahmemengen an Rohkakao transportieren kön-nen. Zur Nutzung der Kapazitäten auf dem Rückweg zu den Erzeugerländern, werden die Schiffe mit einem ökosystemfreundlichem Instrumentarium ausgestattet, dass das Ein-sammeln des Plastikmülls in den Meeren ermöglicht. Die Containersailer dienen außer-dem als Transportmittel für Touristen, die dem Trend des entschleunigten Reisens folgen - nebenbei können sie auf ihrer Reise zur Reinigung der Meere beitragen. Sie haben die Möglichkeit Müllvorkommen im Meer zu orten, diesen fachgerecht an Bord des Schiffes zu befördern und in platzsparenden Müllverarbeitungsanlagen zu zerhexeln. Das Granulat wird in Upcycling-Anlagen im Zielhafen weiterverarbeitet und dient unter anderem aus Ausgangsmaterial für 3D-Drucker.

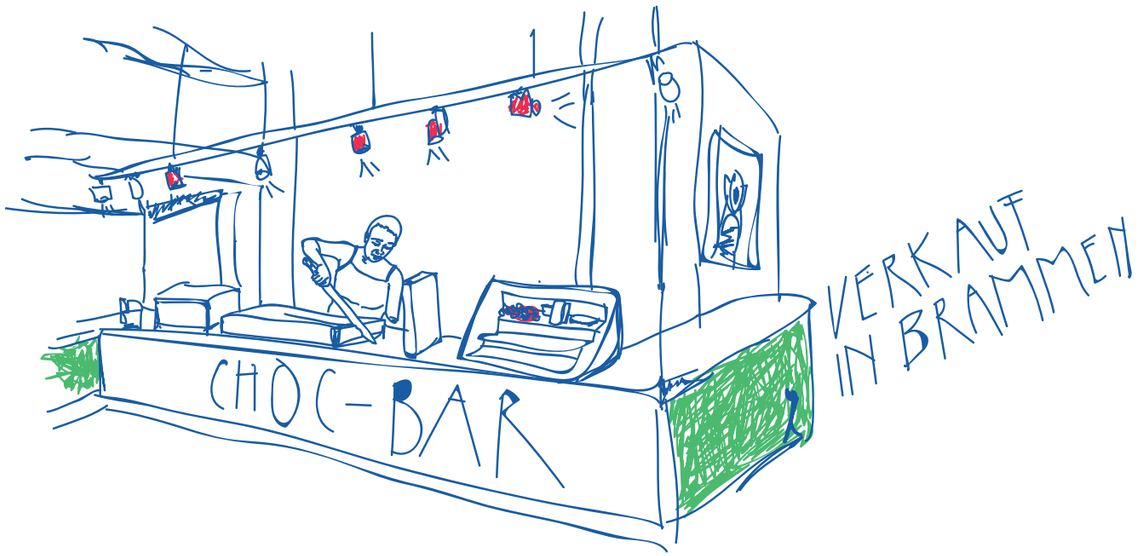
Es entwickelten sich außerdem Handelsbeziehung mit Produkten für das jeweilige Her-stellerland, für die die Schiffe die Transportoption bieten. Die Fertigstellung der gesamten Flotte ist bis 2045 geplant, die ersten Probefahrten fanden erfolgreich im Jahr 2031 statt. In der weiteren Planung und Prototypenphase befinden sich die sogenannten Sky-Sailer. Das sind mittelgroße, oberhalb der Wolken gleitende Transportflugtaschen, deren Hyb-

ridantrieb Solarenergie und Wasserstoff nutzt. Deren Weiterentwicklung ist der Space-trade. Hier sollen Waren, wie zum Beispiel der Rohkakao, in speziell dafür entwickelten Solar-Impulsion-Space-Bags mittels einer physikalisch operierenden Space-Schleuder bis in die Stratosphäre katapultiert werden, um dort schwerelos, aber geführt bis zum Bestimmungsland zu schweben. Dort treten sie in die Erdatmosphäre ein und landen letztlich gezielt an eingerichteten Space Drop Areas. Der energetische Aufwand und die CO2 Emissionen sind dabei möglichst auf 0 zu halten.

Über Land findet der Transport eher klassisch auf Kleinschienennetzen statt. Diese ermöglichen umweltschonenden Zugang zu schwer erreichbaren Dschungelgebieten. Sie sind für unterschiedliche Transportmengen und Zugangswege konzipiert, flexibel und hinterlassen somit keine irreversiblen Schäden an der Umgebung. Wird ein Weg nicht mehr gebraucht, können die Schienennetze jederzeit demontiert und an einem anderen Standort wieder aufgebaut werden. Der Antrieb erfolgt nicht wie üblich über elektrische Oberleitungen. Die Transportfahrzeuge bewegen sich autonom, angetrieben durch Wasserstoff und Solarenergie. In den bereits infrastrukturell erschlossenen Gebieten, wird der Güterschienenverkehr ausgebaut. Zeitgleich werden teile von Autobahnen zunächst in E-Highways umfunktioniert und letztlich zu Zero-CO2 Schienen-Systemen ausgebaut.

Der auf diesen Wegen transportierte Rohkakao und die im Erzeugerland hergestellten Produkte kommen an den jeweiligen Produktionsstätten und Vertriebskanälen im Konsumentenland an und stehen zur Weiterverarbeitung bzw. zum Verkauf bereit. Um Verpackungsmaterial zu vermeiden, wird ein Großteil der Schokolade in sogenannten Schoko-Brammen zum Verkauf angeboten. Von diesen werden je nach Bedarf Stücke abgebrochen. Schokolade wird in den Supermärkten hauptsächlich an den sogenannten Schokoladentheken in verschiedenen Aggregatzuständen angeboten. Das klassische Markenangebot in Form von Riegeln und Tafeln bleibt weiterhin bestehen.

Die Großgenossenschaften sind heute, im Jahr 2036, wichtiger Teil der globalen Nahrungsmittelindustrie, die zum Ziel hat, auch 10 Milliarden und mehr Menschen adäquat mit Lebensmitteln zu versorgen. Im Bereich des Kakaos hat sich im Vergleich zum Jahr 2016 die Menge hergestellter Produkte reduziert, ist dafür aber qualitativ wesentlich hochwertiger geworden. Die Produkte sind vielfältig, fair und ökologisch korrekt hergestellt. Erzeugung, Transport und Verarbeitung werden 100% nachhaltig gestaltet. Es fallen aufgrund intelligenter, digitaler Verteilungssysteme, die es ermöglichen bedarfsorientiert zu produzieren, kaum Lebensmittelabfälle mehr an – die chronische Überproduktion des späten 20. und frühen 21. Jahrhunderts ist ebenso Geschichte, wie der Hunger in weiten Teilen der Erde. Neben den Großgenossesschaften existieren weitere Unternehmensformen, wie zum Beispiel Chocommunities und Choconnections, die gemeinsam einen weiteren Teil des Schokoladenkonsums abdecken.

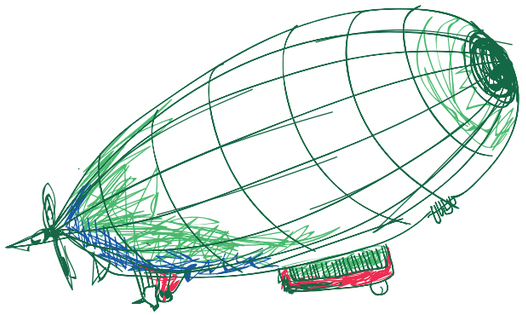


CHOCOMMUNITY

Europäische und südamerikanische Unternehmen mittlerer Größe haben sich in den letzten Jahren zu gemeinwohlorientierten Kooperativen - den sogenannten »coopitos« zusammengetan. Gemeinschaft, Wertschätzung und Vertrauen spielen in diesen neuen Institutionen eine entscheidende Rolle und bilden die Basis für den täglichen Umgang in den Handelsbeziehungen. Die gelebte Praxis beweist, was Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der Motivationspsychologie schon vor Jahren in Studien feststellten: Wertebasierte Kooperation motiviert im Arbeitsalltag weit mehr und langfristiger, als das in traditionell aufgestellten Unternehmen festgefahrene Konkurrenzprinzip. Kleinunternehmende, die zu langsam auf die neuen Werte in der sich wandelnden Arbeitswelt reagierten, verloren ihre Beschäftigten an beliebtere Arbeitgebende und scheiterten schnell auf dem Markt.

In den Kakaoanbaugebieten setzen sich die regionalen Kooperativen aus diversen Agierenden zusammen. Dazu gehören Kleinbäuerinnen und Kleinbauern, deren Familien seit Jahrzehnten im Kakaoanbau tätig sind, Kokapflanzern, die auf den Kakaoanbau umsteigen wollen und Neueinsteigenden, die ihre Grundstücke in Plantagen transformieren oder geeignete Grundstücke zum Anbau pachten. Die »coopito«-Zentralen in den jeweiligen Dörfern dienen als Orte der internen Vernetzung und zum gegenseitigen Wissensaustausch. Von europäischen Herstellenden engagierte Kakaoforschende bieten, in enger Kooperation mit lokalen Wissensträgern Fortbildungen an, die die Erzeugung eines qualitativ hochwertigen Produkts ermöglichen und sie auf den Stand der neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse bringen. Landesspezifisches traditionelles und indigenes Wissen, wird dabei mit den Methoden europäischer Forschung verflochten, sodass beide Seiten um neue Perspektiven bereichert werden. Neulinge werden beim Einstieg in das Geschäft unterstützt und bestimmte Aspekte wie Frauenrechte, zukunftsfähige Anbaumethoden und die Pflege ursprünglicher Traditionen kultiviert. Für die Abnahme der Produkte werden über die coopitos langfristige Verträge und faire Preise ausgehandelt, die auf Basis der Lebenshaltungskosten, sowie individueller Umstände berechnet werden (z.B. Verdienst durch Nebenprodukte, Lebensstandard, Krankheit, Kinder etc.).

Kern der unternehmerischen Aufgaben ist die Pflege der Dschungelgärten in denen die Kakaopflanze ideal gedeihen kann. Beliebte Nebenprodukte der Plantagen sind z.B. Bananen, Maniok, Vanille, Mango und Kokosnüsse, die auf den lokalen Märkten nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft verkauft werden und für den Eigenbedarf der Bauernfamilien genutzt werden. Auf den Kakaofarmen werden die Bohnen aus den geernteten Früchten gelöst, fermentiert, getrocknet und in Säcken an Sammelstellen gelagert. Ist eine bestimmte Menge an Kakao zusammengetragen worden, werden die Säcke von verschiedenen, eigens dafür ausgewählten Mitgliedern der Gemeinschaft auf der ereignisreichen und ausgiebig zelebrierten »Kakaowanderung« an die Sammelstellen trans-



portiert. Zum Transport nutzen die Reisenden das bestehende Flussnetz und ein, an den nötigen Stellen, installiertes Schienensystem. Auf den Flüssen funktioniert der Transport auf Faltbooten, die teils mit Solarenergie und hauptsächlich mit Wasserstoff angetrieben werden, der während der Fahrt produziert wird. Die Faltboote können zur Weiterfahrt außerhalb des Wassers direkt auf die Schienen gesetzt werden. Die Route wird als »sendero de cacao« (der Pfad des Kakaos) bezeichnet. In den zu passierenden Dörfern werden die »Kakaowandernden« festlich empfangen und versorgt. Der Kakao wird auf den, ab 2020 schrittweise eingeführten, Zeppelinrouten von den im Land verteilten Sammelstellen direkt nach Europa transportiert. Ein Zeppelin ist mit 200m Länge halb so groß wie ein Containerschiff und transportiert ca. 250 Tonnen Kakao pro Flug.

Ähnlich wie in den Kakaoregionen hat sich rund um die Schokoladenverarbeitung in Europa das System der Kooperativen etabliert. Ihnen schließen sich die geteilten Fabriken, die »shared chocolate spaces«, an. Sie stellen ihren Service unterschiedlichen Kleinunternehmenden zeitweise zur Verfügung, sodass diese ihre Kakaobohnen verarbeiten können ohne in ganze Maschinerien investieren zu müssen. So können auch junge Start-Ups ihre Ware unkompliziert auf den Markt bringen. Um die Individualität der Produkte zu bewahren, funktionieren die Fabriken mit modular austauschbaren Behältnissen und Formen, die nach Wunsch angefertigt werden. Es bilden sich Schokoladeninstitute, die mit den Fabriken und Herstellenden zusammenarbeiten und gemeinsam neue Rezepte und Möglichkeiten rund um die Schokolade erforschen. Neben den shared chocolates spaces produzieren einige etwas größere Unternehmen ihre hochwertige Schokolade in eigenen Gebäudekomplexen, zu denen die Kundschaft direkten Zugang hat. Sie können hier digital oder persönlich Bestellungen aufgeben, Schokolade abholen, den Produktionsprozess verfolgen und sich mit anderen schokoladenaffinen Mitmenschen austauschen. Die in die Fabriken integrierten »Schokoladensalons« bieten dafür einen einladenden Aufenthaltsort, an dem die verschiedensten hauseigenen Schokoladengetränke und -gerichte serviert werden. Durch den transparenten Ablauf der Produktion und den persönlichen Kontakt zu allen Firmenebenen, entsteht eine vertrauensvolle Beziehung zwischen Konsumierenden und Anbietenden.

Die Kooperativen profilieren sich vor allem über die Gemeinschaft, die um die Produktion und den Konsum der Schokolade entsteht – das Produkt selbst bedarf keiner expliziten Werbung. Entsteht um die Produkte herum eine große, konsistente Gemeinschaft mit vielen Mitgliedern, spricht dies für die hohe Qualität und die Zufriedenheit der jeweiligen Chocommunity. Alternativ zum immer beliebter werdenden Konsumieren in Schokoladensalons, bieten auch Supermärkte weiterhin eine breite Palette von Schokoladenprodukten an. Außerdem sind in den Läden Schokoladentheken integriert, an denen man ähnlich wie an einer Käse- und Fleischtheke unverpackte Schokolade in verschiedenen Aggregatzuständen kaufen kann. Diese werden in eigene mitgebrachte Gefäße gefüllt. Zur Auswahl steht Schokolade in fester Form, in großen Brocken oder gehobelt, flüssige warme Fass-Schokolade zum Zapfen, Schokolade in Pulverform und Schokoladendampf. Menschen, die alters- oder krankheitsbedingt in ihrer Mobilität eingeschränkt sind, können den Lieferservice »ChocoRide« nutzen. Die gewünschte Schokolade kann ganz einfach von Autofahrenden, Lastenradfahrenden und Bussen, die die Fabriken auf ihrer Route passieren eingesammelt werden und bis zum Konsumierenden »mitfahren«. Pendlerinnen und Pendler können über Abonnenten auf diese Weise einen regelmäßigen Nebenverdienst einnehmen.

Trotz ihrer ständigen Verfügbarkeit nimmt der Konsumierende die Schokolade vermehrt als ein natürliches, von der Ernte der Kakaobohne abhängiges, Produkt wahr. Obwohl die getrockneten Kakaobohnen jahrelang gelagert werden können und somit ganzjährig zur Verfügung stehen, wird neu eingehenden Ernten besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Die dadurch kenntlich gemachte Saisonalität der Kakaobohne führt zu einer gesteigerten Wertschätzung. In ganz Deutschland werden bei Eingang der neuen Bohnen Ernte-Feste veranstaltet, die ausgiebig die erfolgreiche Kakaoernte feiern und die Arbeit der Erzeugenden und Herstellenden des süßen Genusses wertschätzen. Die einmal im Jahr stattfindenden Festlichkeiten bieten besonderen Anlass zum öffentlichen und gemeinsamen Konsum von Schokolade, zur Rückbesinnung auf die Ursprünge des Produkts, zum Erkunden neuer Geschmäcker und zur Stärkung der persönlichen Bindung zum Lieblingschocolatiers.

CHOCONNECTION

Neben der ganzheitlichen Veränderung von großen und mittelständischen Geschäftsmodellen, eröffneten sich auch für den direkten Handel neue Formen. So kam es, dass der Arbeitsalltag der in Südamerika im Kakaoanbau Beschäftigten in den letzten Jahren einen steten Wandel erlebte. Während das eigene oder auch gepachtete Land der Bauernfamilien in Form von Dschungelgärten bewirtschaftet wird, hat sich das Berufsbild neu definiert. Neben den klassischen Anbauaufgaben, befasst sich der, bzw. die sogenannte »Jungle Gardener« nun außerdem sowohl mit der Pflege und Aufforstung als auch dem sorgsamen Umgang mit dem Dschungel. Auf den ehemaligen Monokulturplantagen wird heute weiteren Dschungelpflanzen, wie Kautschuk, Mango, Banane, Papaya und Manjok, und diversen Wildkräutern, Heil- und Gewürzpflanzen, Lebensraum geboten. Sowohl Wildwuchs, als auch vom Menschen angelegte Pflanzenarten, lassen einen Anbau gemäß Nachhaltigkeitskriterien zu. Dabei dient der Kakao dem Verkauf und die zusätzlichen Erträge der Selbstversorgung. Außerdem wird ein Teil als Handelsgut auf lokalen Märkten zum Verkauf und Tausch angeboten.

Eine nachhaltige Landwirtschaft auf Basis der Erhaltung von Biodiversität nimmt eine zentrale Rolle ein. Gleichzeitig ist das Tätigkeitsfeld erfrischend neu: Durch strenge Einhaltung des allgemeingültigen Verständnisses von nachhaltiger Landwirtschaft, werden Anbaumengen reduziert und ein besonderes Augenmerk auf hohe Qualität gelegt. Die Arbeit ist körperlich leichter und der neue Bezug zu Kakao, das Erlernen verschiedener Weiterverarbeitungsmöglichkeiten der Rohstoffe und das Hinzufügen der »persönlichen Note«, hat das Berufsbild attraktiver werden lassen.

Seit 2025 gibt es das »Cocoa Lab« mit diversen Ablegern in verschiedenen Regionen Südamerikas. Es vermittelt in zweierlei Hinsicht Wissen: Ein Zusammenschluss von erfahrenen Alten der indigenen Stämme, kulturell hoch angesehenen Persönlichkeiten und internationalen Agrarwissenschaftlerinnen und -wissenschaftlern gibt einen Einblick in die unendlichen Möglichkeiten der Kakaoanbaumethoden und -weiterverarbeitung. Dabei entsteht ein Erfahrungsaustausch zwischen dem lokal Erzeugenden und externen Fachleuten auf Augenhöhe. Ziel ist die Vermittlung von Wissen, angepasst auf die individuellen Verhältnisse einzelner Familien. Die staatlich finanzierte Einrichtung bietet Workshops und Informationstage für Beschäftigte im Dschungelgarten als Kleinunternehmende an. »Tree to bar«-Konzepte werden vorgestellt: beginnend mit der Ernte und Produktionsabläufen, dem Einsatz technischer Geräte, bis zu Hilfestellungen zur Nutzung und Bereitstellung von Online-Geschäftsmodellen. Neben der Wissensvermittlung verfügt das Cocoa Lab über gemeinschaftlich nutzbare Geräte, die für die Produktion von Kleinstmengen an Kakao-Waren geeignet sind. Der Erzeugende ist nun in der Lage, den Kakao ohne einen der großen (ehemaligen) Beteiligten der Wertschöpfungskette bis zum finalen Produkt zu begleiten. Es entsteht eine natürliche, ausgehandelte und freundschaftliche

Form der Verknüpfung traditionellen Wissens mit wissenschaftlichen Erkenntnissen über Anbaumethoden, dem Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden. Gleichzeitig gibt es Untersuchungen zur Verwertung von Abfallprodukten der landwirtschaftlichen Nutzung der Dschungelgärten (Bohnenreste, Blätter, Schalen). Hierzu wird an Upcycling-Prozessen im Bereich der Verpackungsbranche und sogar der Textilindustrie geforscht.

Über Erfahrungen mit unterschiedlichen Geschmäckern und Vorlieben in den unterschiedlichen kakaokonsumierenden Ländern, wird im Lab ebenso gefachsimpelt, wie mit neuen Kakao-Produkten experimentiert. Zusätzlich lässt sich durch die lokale Veredelung der Rohstoffe und die damit einhergehende Anhebung des Preisniveaus finanzielle Sicherheit für die Erzeugenden gewinnen. Durch die Vergrößerung der Gewinnspanne wurden Armutsgrenzen überwunden. Der Lebensstandard ist soweit gestiegen, dass die Mitarbeit von Kindern auf den Plantagen hinfällig wird – Kinderarbeit als familiäre Verpflichtung geht merklich zurück. Nie gab es so viele Anmeldungen für Schulplätze wie heute.

Anders als früher steht den Erzeugerfamilien die Auswahl ihrer Vertriebspartner heute frei. Während nur noch vereinzelt Großunternehmen beliefert werden, nutzen einige Dschungelgärtner das Internet zur direkten Kommunikation mit dem Endverbrauchenden. Über Digital Market Places, bieten sie ihre Produkte zum Verkauf an und haben die Möglichkeit die Kundschaft direkt zu kontaktieren. Ebenso können Konsumierende Rückfragen, Wünsche und Vorlieben direkt an einen Jungle Gardener senden. Es entwickelte sich die Team-Co-Creation Platform »Choconnect«, bei der beide Parteien von einander lernen und profitieren. Die angeregte Diskussionskultur zwischen Experten, vermeintlichen Experten und Neulingen auf der Online Plattform, bringt alle Seiten häufig zum Lachen. Es entsteht ein persönliches teilweise sogar freundschaftliches Band zwischen Bäuerinnen und Bauern und den Konsumierenden. Der faire nachhaltige Handel ist eine Selbstverständlichkeit und Vertrauen ersetzt alle Formen von Zertifizierung. Während sich der Dschungelgärtner keinem Kontrollzwang unterlegen fühlt, sieht die Kundschaft keinen Grund, warum sie sich in diesem freundschaftlichen Verhältnis eine Bestätigung der Einhaltung von Reglements einholen sollten. Bereits mehrere Male haben Konsumierende Reiseangebote seitens der Erzeugenden genutzt: Eine bunte Mischung aus Work and Travel Reisenden, Urlaubern oder Studierenden im Urlaubssemester, die für Kost und Logis gemeinsam mit den Gardenern arbeiten, hat sich etabliert. Dabei kann in den verschiedensten Bereichen, von Ernte über Produktion bis Packaging Erfahrung gesammelt werden. Es wird von DER Kakao Erfahrung vor Ort berichtet.

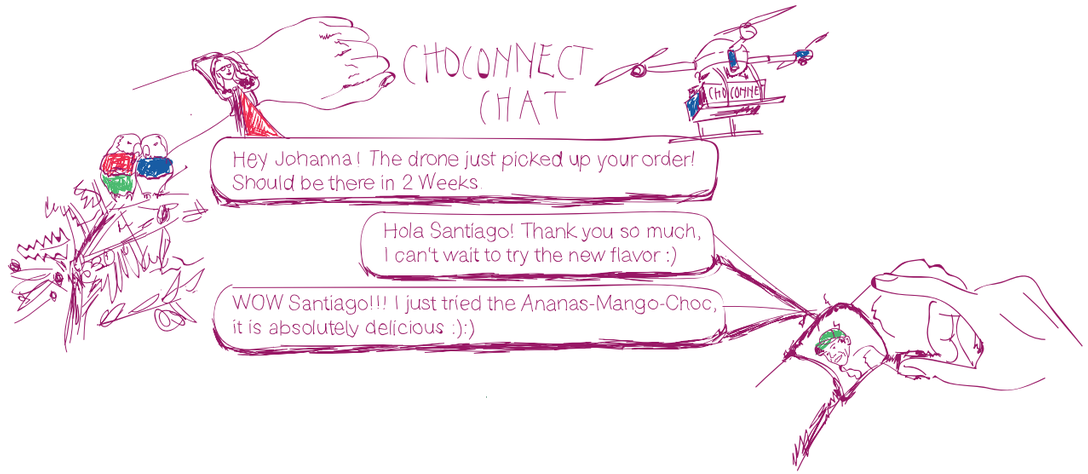
Um Vor- und Überproduktionen zu vermeiden, wird eine Schokoladenherstellung erst ab der gesicherter Abnahme von 20 Kartons à 250 Tafeln à 100g (entspricht einer halben Tonne) begonnen. Die Mindestabnahme für den einzelnen Endverbraucheenden liegt bei zwei Kilo. Ein »Chocounter« dokumentiert die Vorbestellungen für alle einse-Whbar im Internet. Durch die natürliche Ernte von Kakao zweimal im Jahr, ist direkt

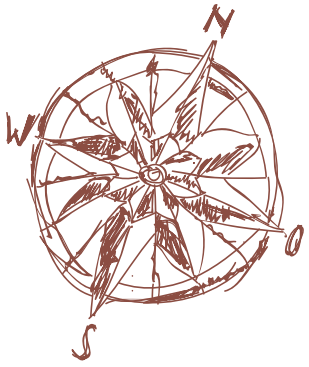
gehandelte Schokolade ein Produkt mit saisonalem Charakter in Europa geworden. Zur »Kakao-Zeit« sind die 20 Kartons schnell um ein Vielfaches erreicht und für die hohe Qualität der Schokolade nimmt der Abnehmende auch gern längere Lieferzeiten in Kauf. Der Dschungelgärtner gewinnt dafür finanzielle Sicherheit und kann in der Kakao-Nebensaison weitere Geschäftsfelder besetzen oder die Zeit für eine intensive Fortbildung im Lab nutzen. Durch den direkten Kontakt, bleibt im Cocoa Lab, die Diskussion über neue Rezepte und Produktideen nie aus. Während viel über ausgefallene Geschmäcker und Vorschläge geschmunzelt wird, finden so manche Geschmacksvariationen ihren Weg in die Herstellung. Außerdem haben Liebhabende verschiedener Kakao-Sorten, bereits »Geschmacks-Gruppen« über Choconnect gebildet und treffen sich zu exquisiten Kakaoverkostungen. Die einem virtuellen Marktstand ähnelnde Beziehung von Erzeugenden und Konsumierenden lässt das Kakaoprodukt zum Vermittler zwischen Kulturen werden. Dabei wird zunehmend über ausgefallene Schokoladen-Varianten diskutiert und immer mehr »customized«- Waren verlassen die lokalen Produktionsstellen. Exquisite und individuelle Schokoladen stehen für einen neuen Lebensstil des bewussten Genusses des und für die innovative Herstellung in Südamerika.

Choconnect macht erfinderisch: So hat es sich ergeben, dass Schokoladenliebhabende mit den Dschungelgärtnern Vereinbarungen außerhalb der nach Coconnect definierten Geschäftsbeziehung getroffen haben. Nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft zahlt die Kundschaft einen monatlichen Beitrag, der die Abnahme des Kakaos aus seinem Lieblings-Dschungelgarten garantiert. Auf diese Art und Weise gewinnt der Jungle Gardener an noch größerer Sicherheit und eine kontinuierliche Produktion kann erfolgen. Natürlich lässt sich nicht jeder Wunsch erfüllen oder gerade eine winzige Menge Kakao effizient verarbeiten. Aus diesem Grund wird nach wie vor die fermentierte und getrocknete Kakaobohne als Rohstoff gehandelt. Mit einem »Jungle Gardener approved« DIY Kit, können Endverbrauchende in der eigenen Küche kleine Mengen an Schokolade produzieren. Der Konsument wird Prosument.

Auch beim Tree-to-bar-Konzept hat der Transport eine Entwicklung durchlaufen. Seit der Markteinführung der internationalen Firma »Drone Mail International«, hat der globale Handel eine neue Qualität erreicht. Die nach dem Cradle2Cradle Prinzip hergestellten Solar-Drohnen sind vielseitig einsetzbar und agieren vollständig autonom. Lange Flugzeiten über Land ohne Rohstoffverbrauch zeichnen sie aus. Bei der Überbrückung großer Strecken über Wasserwege wird in der Regel auf Strömungen und Winde gesetzt: Die Drohne landet im Wasser und lässt sich über intelligente Nutzung der Naturgewalten in Richtung Zielort treiben. Erst kurz vor Land wird der Rotor erneut aktiviert und die Zieladresse angeflogen. Die Kommunikation der Drohnen untereinander lässt diese in »Schwärmen« reisen, wodurch Behinderungen von Flug- oder Schiffsverkehr minimiert werden. Durch das geringe Volumen des Stauraums der Drohne bei zugleich sehr niedrigen Versandkosten, wird das Drone Mail System häufig von kleinen Firmen und Privatleuten benutzt. Das direct trading Konzept via Choconnect war bei seiner Einführung im Jahr 2023 eine der ersten seiner Art über Kontinentgrenzen hinweg. Im Volksmund wird die Bestellung von Schokolade und Kakao via Drohne auch gern als »transatlantische Gemüsekiste« bezeichnet. Während sich der Käufer auf längere Wartezeiten eingestellt hat, wird dadurch ebenfalls der Konsum beeinflusst: Ganz von allein ist ein Bewusstsein entstanden, was Kakao ist, woher er kommt und wie daraus Schokolade entsteht. Bei einigen Konsumierenden geht es sogar noch weiter: das Kakao Revolution Kollektiv hat kürzlich gemeinsam mit einigen ehemaligen Mitgliedern des ChaosComputerClubs begonnen, die Drohnen zu manipulieren, sodass diese parasitär auf Containersailern landen und so kostengünstig den Ozean überqueren können. Das hat mehrere Vorteile: Zum einen sinken die Versandkosten, zum anderen wird die Lebensdauer der Drohnen um ein Vielfaches erhöht. Gleichzeitig erfährt der jeweilige Transportwirt, auf Grund des geringen Gewichts der Drohne, keine merklich Verschlechterung. Nach medialer Aufmerksamkeit, allgemeiner Akzeptanz und Unterstützung dieser Transportform, werden aktuell Kooperationen mit großen Logistikunternehmen diskutiert. Mit dem Ziel eine zufriedenstellende Symbiose auszuhandeln, könnte eine Win-Win-Situation für alle Parteien etabliert werden.

Kakao 2036, so direkt und fair wie noch nie - gleichzeitig ein Pool von neuen Möglichkeiten der Beschäftigung, des Experiments, des Hackings, des kollektiven Handelns und des gemeinsamen Lebens.





EIN PROJEKT VON

Lucas Kuster
Isabella Kellermeier
Franzisca Rojas-Bergan
Hermine Poschmann
Deniz Senyurt
Yibo Zhang

BETREUT DURCH

Prof. Dr. Wolfgang Jonas
Dr. Saskia Hebert

MA TRANSFORMATION DESIGN
HBK BRAUNSCHWEIG

Sommersemester 2016