

## Schokoladen-Mystery:

### Wann macht Schokolade satt?

Feline erklärt Euch, welche Schokolade wirklich satt macht und kommt dabei einmal um die ganze Welt

Anleitung: Die Karten ausdrucken, auseinanderschneiden und mischen. Aufgabe ist es nun, die Karten so anzuordnen, dass sie in einer logischen Reihenfolge stehen und die Frage beantworten: „Wann macht Schokolade satt?“.

Die Kärtchen können z.B. auf ein Plakat geklebt und dieses gestaltet und für andere sichtbar ausgestellt werden.

>> Die Kärtchen findet Ihr auf den nächsten Seiten

---

## Impressum:

**Quellen:** [www.gepa.de](http://www.gepa.de), [www.fairtrade.de](http://www.fairtrade.de), Kampagne „Make chocolate fair“: [www.makechocolatefair.org](http://www.makechocolatefair.org)



**Bildnachweis:** KLJB Bundesstelle e.V. (Die Fotos sind entstanden im Rahmen der Fairhandels-Studienreise in Nicaragua 2009).

**Autorin:** Susanne Rauh

**Herausgeber:** BDKJ-Bundesstelle, Referat für Entwicklungsfragen, Carl-Mosterts-Platz 1, 40477 Düsseldorf.

**Entstanden im Rahmen des EU-Projekt „I shop fair“, Februar 2013**



*Dieses Material ist entstanden durch die finanzielle Unterstützung der Europäischen Union. Für den Inhalt ist allein der Herausgeber, BDKJ, verantwortlich. Der Inhalt kann keinesfalls als Position der Europäischen Union gesehen werden.*

Ich heiße Feline Maiwald.  
Ich bin 15 Jahre alt und  
lebe mit meinen Eltern  
und meiner Schwester in  
Wuppertal.

Ich mag gerne Schokolade,  
klar, wer mag das nicht.  
Meine Liebingsorte war  
immer Milka Haselnuss.

Aber dann habe ich  
erfahren, was es mit  
Kakaoanbau auf sich hat  
und dass es da oft ganz  
schön unfair zugeht.

Schokolade gewinnt man  
aus Kakaobohnen.  
Die Kakaofrüchte, in denen  
sich die Bohnen befinden,  
wachsen an Kakaobumen.



Reife Kakaofrucht



Kakaofrüchte frisch geerntet

Der Kakaoanbau ist harte  
Handarbeit.  
Die Bauern und Bäuerinnen  
trennen jede einzelne  
Schote vom Baum ab und  
Öffnen sie mit einem  
Messer.



Geöffnete Kakaofrucht

Im Inneren der Frucht sind 30-50 Kakaobohnen, von einem weißen Fruchtfleisch umgeben.

Das Innere der Kakaofrüchte wird auf Bananenblättern gehäuft und abgedeckt. So bleibt die Ernte etwa fünf bis sechs Tage liegen und wird lediglich alle ein bis zwei Tage gewendet.

Bei diesem Gärungsprozess erwärmen sich die Kakaobohnen, lösen sich vom Fruchtfleisch ab und verfärben sich kakaobraun.

Rund 70 Prozent des weltweit produzierten Kakao kommt aus Westafrika. Die Elfenbeinküste ist der weltweit größte Kakaoproduzent.

Weitere große Kakao-Länder sind Ghana, Indonesien, Nigeria, Brasilien, Kamerun und Ecuador.

Über 80 Prozent der Kakaoproduktion ist in den Händen von Kleinbauernfamilien.

Da Kakao an der Börse gehandelt wird, hängen die Einnahmen der Kakao-bauern und -bäuerinnen von den stark schwankenden Weltmarktpreisen ab.

<p>Manchmal sind die Weltmarktpreise so niedrig, dass die Bauern mit ihrem Erlös nicht ihren Lebensunterhalt decken können.</p>	<p>Oft müssen auch die Kinder mitarbeiten, damit die Familien überhaupt leben können. Das nennt man dann ausbeuterische Kinderarbeit, weil die Kinder arbeiten statt in die Schule zu gehen.</p>
<p>Im konventionellen, das heißt gewöhnlichen, Handel erhalten die Kakaobauern für die aufwendige Arbeit oft Preise, von denen sie nicht leben können.</p>	<p>Der Hauptgewinn einer Milka-Tafel geht an das Unternehmen, das die Massenware vertreibt.</p>
<p><b>Eine Alternative ist der Faire Handel.</b></p>	<p>Im Fairen Handel schließen sich die Kleinbauern und -bäuerinnen zu Kooperativen (oder Genossenschaften) zusammen. Dadurch können sie besser verhandeln und den Kakao besser vermarkten.</p>
<p>Kooperativen können größere Anschaffungen, wie z.B. einen Lkw, Gerätschaften für die Ernte oder neue Kakaopflanzen kaufen.</p>	<p>Durch Genossenschaften können die Kakaobauern ihre Interessen besser vertreten und können gemeinsam viel mehr erreichen.</p>



Kakaobohnen trocknen



Getrocknete Kakaobohnen im 60kg-Sack

Die geernteten Kakaobohnen werden mit dem Esel, Pferd oder Motorrad zu einer Sammelstelle gebracht. Oder ein Mitarbeiter der Genossenschaft holt die Ernte bei den Bauern mit dem LKW ab.

Wenn der Kakaobauer oder die -bäuerin die Kakaobohnen abgibt, wird die Ware abgewogen. Er erhält dann einen Abgabe-Beleg und die Genossenschaft zahlt ihm das Geld aus.

Die Kooperativen erhalten einen fairen Mindestpreis, der langfristig verhandelt ist. So sind die Bauern unabhängig vom schwankenden Weltmarktpreis.

Außerdem erhalten die Kooperativen Fairtrade-Prämien. Davon können die Bauern zum Beispiel eine Gesundheitsstation einrichten oder die Schulbildung der Kinder unterstützen.

**El Ceibo in Bolivien ist so eine Genossenschaft.**  
El Ceibo ist ein langjähriger Handelspartner der GEPA.

El Ceibo war die erste Genossenschaft weltweit, die ihre eigene Fabrikanlage aufgebaut hat.  
El Ceibo kann die Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver weiterverarbeiten.

<p>Anbau, Ernte, Fermentierung, Trocknung und das Abfüllen in Säcke sind Verarbeitungsschritte, die in den Herkunftsländern des Kakaos gemacht werden.</p>	<p>Der Rohkakao wird in Säcke abgefüllt und kommt mit dem Schiff in Bremen an. Von dort geht es weiter zum Schokoladenhersteller.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Ab nach Europa</b></p>  <p>In Containern gelangt der Kakao in circa drei Wochen nach Europa (Bremerhaven).</p>	<p style="text-align: center;"><b>Ankunft am Hafen</b></p>  <p>In Bremerhaven kommen die Container mit den Kakaobohnen auf LKWs. In einer riesigen Lagerhalle in Bremen werden die Kakaobohnen zwischengelagert.</p>
<p>Weiterverarbeitet wird die Schokolade in Deutschland, damit sie auf dem Weg nicht schmilzt und damit sie deutschem Geschmack entspricht.</p>	<p>In Deutschland werden die Kakaobohnen geröstet und in kleine Stückchen zerkleinert. Dann werden Kakaomasse und Kakaobutter hergestellt.</p>
<p>Für die Schokoladenherstellung ist Zucker eine wichtige Zutat.</p>	<p>Die GEPA verwendet für ihre Bio-Tafelschokoladen den Mascobado-Vollrohrzucker. Diesen Zucker kauft sie von ihrem Handelspartner „Alter Trade Corporation“ (ATC) auf den Philippinen.</p>



Bäuerin mit Zuckerrohr (Foto: GEPA)

Von der Zuckermühle geht es auf LKWs zum nächsten Hafen. In Bacolod wird der Zucker nach Manila verschifft, der Hauptstadt der Philippinen. Diese Reise dauert bereits 20 Stunden!

### Ab nach Europa



In Containern gelangt auch der Zucker nach Europa (Bremerhaven).

Neben Zucker, Kakaomasse und -butter benötigt man für die Schokoladenherstellung (- außer bei Bitterschokolade) noch einige andere Zutaten wie beispielsweise Milch-, Sahne- oder Joghurtpulver.

Das Milchpulver bezieht die GEPA seit 2011 von den Milchwerken Berchtesgadener Land. Diese Milch ist Naturland Fair-zertifiziert. Die GEPA hat damit die erste Schokolade mit fairer Milch auf den Markt gebracht. - mit einem Fair Handelsanteil von 100 Prozent.

Jede/r Deutsche kauft im Schnitt 12,1 kg Schokolade pro Jahr.

Wie bei anderen Lebens- und Genussmitteln wollen die Deutschen jedoch am liebsten nicht viel zahlen für Schokolade. Viele sagen: Hauptsache billig!

<p>Was drin ist und wie die Schokolade hergestellt wurde, ist egal? Kinderarbeit, Pestizide, Hungerlöhne für die Kakaoarbeitenden: egal?!</p>	<p><b>Ich versuche jetzt, immer nur noch fair gehandelte Schokolade zu kaufen. Denn das, was sie mehr kostet, ist es mir wirklich wert!</b></p>
<p>Mein neuer Liebling ist der GEPA-Schokoriegel Himbeer. Fair und echt lecker!</p>	
<p>Wir haben sogar bei uns in der Schule einen kleinen Kiosk, der faire Süßigkeiten verkauft. Da verkauf ich freiwillig mittwochs in der Mittagspause.</p>	<p>Der Faire Handel will faire Preise für guten Kakao zahlen - so dass Schokolade die Familien der Kakaobauern satt macht! Das schmeckt mir.</p>