

Von der Bohne zur Tafel – Fairer Handel am Beispiel Kakao

Autor: Ulrich Brameier

Liebe Schülerinnen und Schüler,

wisst ihr eigentlich, wo der Kakao in eurem Schokoriegel oder eurer Trinkschokolade herkommt? Wo er überhaupt wachsen kann und wer daran alles mitverdient – oder vielleicht zu wenig bekommt? In Deutschland werden immer mehr Schokoladenwaren produziert, denn Schokolade gehört zu den beliebtesten Süßigkeiten hierzulande. Gleichzeitig leiden die Kakaobauernfamilien in den Anbauländern unter schwierigen Bedingungen am Kakao-Markt und dem Klimawandel, der zu geringeren Ernten und zu niedrigen Einkommen führt. Hier setzt der faire Handel an: Fairtrade macht sich stark für eine nachhaltige Entwicklung und einen gerechten Welthandel – bei Kakao genauso wie bei anderen Produkten, die aus Afrika, Asien und Lateinamerika zu uns

nach Deutschland importiert werden. Auf den folgenden Seiten erfahrt ihr mehr über den globalen Kakaomarkt, die Wirkung des fairen Handels mit Kakao und darüber, wie ihr selbst für einen gerechten Welthandel und die Zukunft eurer Lieblingsschokolade aktiv werden könnt.

Euer Fairtrade- und Praxis Geographie-Team

Dieses Material für Schülerinnen und Schüler ab Klasse 7 vermittelt Verknüpfungen und Zusammenhänge in der Kakaoindustrie und fördert Eigeninitiative für mehr Nachhaltigkeit.

Impressum

„Von der Bohne zur Tafel – Fairer Handel am Beispiel Kakao“ ist ein Gemeinschaftsprojekt von Fairtrade Deutschland e. V. (Maarweg 165, 50825 Köln; www.fairtrade-deutschland.de) und der Fachzeitschrift Praxis Geographie

(Westermann Bildungsmedien Verlag GmbH, Georg-Westermann-Allee 66, 38104 Braunschweig, www.praxisgeographie.de; 5. Auflage, November 2024).

Bestellung weiterer Exemplare: www.fairtrade-deutschland.de

Autor: Ulrich Brameier
Beratung: Sylke Haß / Praxis Geographie, Aileen Böckmann, Melanie Leucht / Fairtrade Deutschland e. V.
Gestaltung: Lars Köckeritz

M|1 Kakao – mein süßer Begleiter im Alltag

Endlich Sommer. Es ist heiß. Tim ist in der Stadt, in seinem Lieblings-Eiscafé gönnt er sich diesmal ein Schokoeis ...

Stress. Der Abgabetermin für die Hausarbeit naht unweigerlich, Celina sitzt an ihrem Computer. Kaum hat sie einen Satz eingetippt, greift ihre Hand wieder in die Schüssel mit den Schokonüssen, die neben ihr steht ...

Aufstehen. Frühstück. Viel zu früh. Da heitern nur Schokoflakes die Laune von Paul auf ...



Foto: Fairtrade Finnland

M|2 Dem Kakao auf der Spur – Erkundung

	Kakaohaltiges Produkt	Kakaoanteil	Sonstige Informationen (z.B. Herkunft des Kakaos)
Süßwaren			
Backzutaten			
Milchprodukte			
Sonstiges			

AUFGABEN

- 1 Prüfe deinen Alltag und nenne Situationen, in denen du zu Produkten mit Kakao greifst.
- 2 Erkunde bei dir Zuhause, welche kakaohaltigen Produkte vorhanden sind. Fasse eine Auswahl in der Übersicht (M2) zusammen.
- 3 Erstellt in Gruppen eine Collage zum Thema „Kakao – mein süßer Begleiter im Alltag“. Vergleicht eure Collagen.
- 4 Fasst gemeinsam Aussagen eurer Collagen in 3 bis 5 Thesen zusammen oder formuliert 3 bis 5 Fragen, die ihr zum Thema Kakao/Schokolade gern beantwortet hättet.

M | 1 Kakao wächst am Baum



Foto: Fairtrade/Mohamed Aly Diabaté



Foto: Fairtrade/Frank Eichinger

M | 2 Anbaubedingun- gen des Kakaobaums

Kakaobohnen sind die Samen des Kakaobaums. Die Blüten und später die Früchte sitzen direkt am Stamm und an starken Ästen. Die gelblichen, rötlichen bis bräunlichen Früchte sind in 5 Längsfächer eingeteilt, die jeweils bis zu 10 Samen – die Kakaobohnen – enthalten. Etwa 5–7 Monate nach der Blüte sind die Früchte reif. Es gibt zwei Erntezeiten (Haupternte im Oktober bis März sowie im Mai bis August).

Um gute Erträge zu erzielen, muss der Kakaobaum einen feuchten, tiefgründigen Boden vorfinden. Die Pfahlwurzeln des Kakaobaumes dringen etwa einen Meter tief in den Boden ein. Im Jahresmittel sollten die Temperaturen etwa 25 °C betragen, wobei die Temperaturen auch nachts nicht unter 20 °C sinken sollten. Als Schattengewächs verträgt der Kakaobaum keine direkte Sonneneinstrahlung. Auf Kakaofeldern werden daher schattenspendende Pflanzen (z. B. Bananen, Palmen) zwischen den Kakao gepflanzt. Der Niederschlag sollte um 2000 mm pro Jahr liegen und sich möglichst gleichmäßig über das ganze Jahr verteilen. Die warmen, regenreichen Tropen beidseitig des Äquators zwischen 20° nördlicher und südlicher Breite sind der ideale Standort für den Kakaoanbau – doch der Klimawandel macht der empfindlichen Pflanze schwer zu schaffen.

AUFGABEN

- 1 Erstelle zu den Anbaubedingun- gen des Kakaobaums einen Steckbrief (M 1, M 2). Beschreibe dabei auch das Aussehen von Kakaobaum und -frucht.
- 2 Die nebenstehenden Klimadaten stammen von drei afrikanischen Orten. Errechne die fehlenden Jahres- werte. Begründe, warum sich zwei der Orte nicht als Standort für den Kakaoanbau eignen.
- 3 Ergänze in deinem Kakao-Steckbrief Informationen zur Geschichte des Kakaos (M 3).

M | 3 Zur Geschichte des Kakaos

Es gilt als sicher, dass Kakao in Mittelamerika schon lange als Nahrungs- und Genussmittel bekannt war. Als Geschenk von „Quetzalcoatl“ – dem gefiederten Gott des Windes – angesehen, waren Kakaobohnen bei den Tolteken hoch- geschätzt. Azteken, die im 12. Jahrhundert die Tolteken unterwarfen, übernahmen gern deren Kakao-Kultur und benutzten die Samenkerne der Kakaofrucht sogar als Zah- lungsmittel.

Da Kolumbus bei seiner Ankunft auf dem Festland Mittelamerikas im Jahr 1502 wenig Interesse am Kakao ge- zeigt hatte, blieb es Hernando Cortez vorbehalten, nach der Eroberung des Aztekenreiches bei seiner Rückkehr nach Europa den ersten Kakao mitzubringen.

Die ungesüßten Kakaozubereitungen der Azteken moch- ten den Europäern jedoch nicht so recht munden, entsprach doch ihr Geschmack recht treffend ihrem aztekischen Namen „xocoatl“, der aus xococ (=sauer, herb, würzig) und atl (=Wasser) zusammensetzt. Erst nach Zugabe von Honig oder Rohrzucker begann der Siegeszug der Kakaoerzeugnis- se in alle Welt. Und aus dem aztekischen „xocoatl“ wurde mit der Zeit Schokolade.

Quelle: Infozentrum Schokolade, Rubrik: Geschichte (www.infozentrum-schoko.de)

		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Jahr
Ort 1	°C	13	14	17	21	25	27	28	28	26	24	20	15	
	mm	4	5	3	1	1	0	0	0	0	1	1	8	
Ort 2	°C	21	21	20	17	15	13	13	13	14	16	18	20	
	mm	12	8	17	47	84	82	85	71	43	29	17	11	
Ort 3	°C	26	27	26	26	26	25	24	24	24	25	26	26	
	mm	57	82	216	243	337	486	725	776	638	388	150	52	

M|1 Die Schritte in den Anbauländern ...



1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

Fotos: Fairtrade/S. Walkshofer

M|2 ... und in Industrieländern

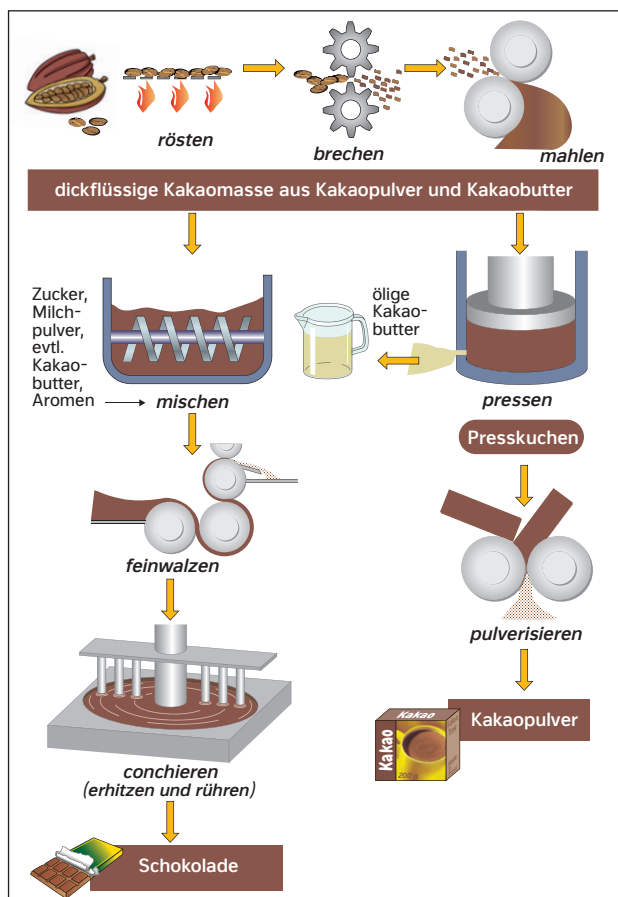


Abb. © westermann

- Jede einzelne Kakaofrucht wird von Hand vom Stamm geschnitten. Die Früchte, die sehr weit oben hängen, werden mit langen Bambusstangen geerntet. An deren Ende ist ein scharfes Messer befestigt.
- Gleich nach der Ernte werden die Früchte mit scharfen Messern geöffnet und der Samen entnommen. Für den folgenden Prozess, Fermentation genannt, werden die Samen in Holzkisten gefüllt. Durch Gärung wird das Fruchtfleisch abgebaut. Dann werden die Bohnen gewaschen und getrocknet. Anschließend werden sie auf ihre Qualität geprüft und in Säcke gepackt.
- Viele der Kakaobauernfamilien leben in abgelegenen Gebieten; sie kennen oft den aktuellen Weltmarktpreis nicht und sind aufgrund der mangelhaften Infrastruktur darauf angewiesen, dass die Händler zu ihnen kommen. Die Händler kaufen die Kakaobohnen gegen Bargeld ab und transportieren sie zur Küste.
- Die Endverarbeitung zu Schokolade und Kakaopulver erfolgt meist nicht vor Ort, sondern in den großen Verbraucherländern. Wie das geht, zeigt dir die Zeichnung.

AUFGABEN

- 1 Beschrifte die Fotos mithilfe der Informationen (M 1).
- 2 Immer mehr Kakaobauern geben ihre Plantagen auf und wandern ab in die Städte. Nenne Gründe und erläutere, was das für die Situation in den Städten und auf dem Land bedeutet.
- 3 Die Weiterverarbeitung des Kakaos zu Schokolade geschieht zumeist in Industrieländern. Erkläre die Herstellung der Kakao Masse und deren Verarbeitung zu Schokolade und Kakaopulver (M2).

M|1 Wichtige Anbauländer

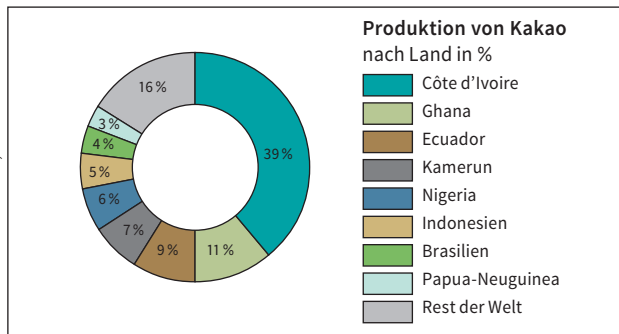
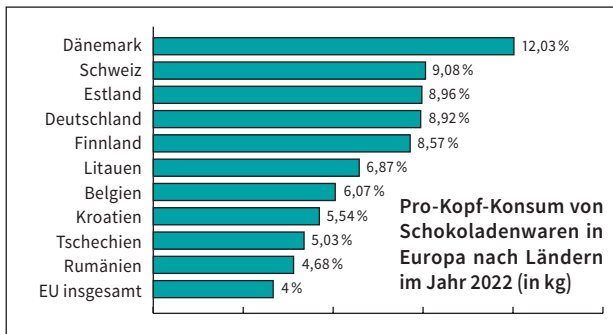


Abb.: ICCO Bulletin Nr. 2, 2024

M|2 Wichtige Verbraucherländer



Daten: COABISCO – Statistical Bulletin

M|3 Produktion und Konsum gegenübergestellt

Kakaoproduktion	Menge in 1000 t 2020/2021	Anteil in %
Afrika	3 665	
Amerika	969	
Asien u. Ozeanien	266	
Welt	4 900	100

Quelle: Cocoa Barometer 2022, Daten: ICCO

Kakaoverbraucher	Menge in 1000 t 2020/2021	Anteil in %
Europa	2 460	
USA/Kanada	890	
Asien u. Ozeanien	703	
Afrika	112	
restl. Länder Amerikas	79	
Welt	4 244	100

Quelle: Cocoa Barometer 2022, Daten: ICCO; Kakaobohnen werden auch für künftige Produktionen eingelagert.

M|4 Kakaoweltkarte



© westermann

AUFGABEN

- 1 Veranschauliche in der Karte die wichtigsten Anbau- und Verbraucherländer (M 1, M 2).
- 2 Berechne die Anteile der Kontinente an Produktion und Verbrauch (M 3).
- 3 Die wichtigsten Lieferländer von Rohkakao für Deutschland sind Côte d'Ivoire (67%), Ghana (12%) und Ecuador (6%). Stelle in der Karte die Warenströme des in Deutschland verarbeiteten Kakaos dar.

M|1 Schokoladentafel für 86 Cent: Wer bekommt wie viel?*



© INKOTA-netzwerk e.V.

M|2 Mehreinnahmen durch Fairtrade

Fairtrade-Partnerfirmen zahlen den Kleinbauernkooperativen den festgelegten Mindestpreis – aktuell 2 400 US-Dollar/Tonne plus 300 USD/Tonne für Bio-Kakao. Dieser dient als Sicherheitsnetz gegen schwankende Preise am Weltmarkt. Übersteigt der Weltmarktpreis den Fairtrade-Mindestpreis, wird den Bauernfamilien stets der höhere Preis gezahlt. Sie erhalten zusätzlich einen finanziellen Aufschlag, die Fairtrade-Prämie, für Projekte, die der ganzen Gemeinschaft zugute kommen.

Die Prämie verbessert die Lebenssituation der Bauernfamilien und ihrer Dorfgemeinschaften, da sie unter anderem in Gesundheit, Bildung, Umwelt oder Ökonomie usw. investiert wird. Dabei entscheiden die Bäuer*innen und Beschäftigten selber darüber, wofür die Prämie genau verwendet werden soll.

Mittlerweile sind über 400 Kakao-Produzentenorganisationen in das Fairtrade-System integriert. Trotzdem macht der Marktanteil von Fairtrade-Kakao in Deutschland bislang nur 17 Prozent aus.

M|3 Lernt Beshey kennen

Film: Beschützer*innen des Regenwaldes

Der 14-jährige Beshey berichtet über sein Leben in einer Kakaobauernfamilie in Sierra Leone und wie Fairtrade dazu beiträgt, bessere Bedingungen für Mensch und Umwelt zu schaffen.

Länge: 12:50 Minuten

Herstellungsjahr: 2022

Quelle: Der Fairtrade-Kanal

www.youtube.com/watch?v=j7pXFJ-SNYg



Was bei Fairtrade noch wichtig ist:

- Vom Fairtrade-System profitieren mittlerweile über 2 Millionen Menschen, 91 % davon sind genossenschaftlich organisierte kleinbäuerliche Familienbetriebe (Stand 2024).
- Alle diese Genossenschaften müssen politisch unabhängig und demokratisch organisiert sein. Die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern sind an allen wichtigen Entscheidungen ihrer Genossenschaft direkt beteiligt.
- Die von Fairtrade unterstützten Organisationen setzen sich für nachhaltigen Anbau, bessere Bildung und Frauenförderung ein.
- Fairtrade verbietet den Einsatz von Gentechnik und unterstützt Produzent*innen beim Wald- und Artenschutz..
- Zwangsarbeit und ausbeuterische Kinderarbeit sind verboten.

AUFGABEN

- 1 In Aufgabe 4 des vorangegangenen Lernangebots solltest du notieren, wer wie viel vom Verkaufspreis einer Tafel Markenschokolade erhalten soll. Vergleiche deine Notizen mit den Angaben in M 1.
- 2 Suche nach Gründen für die dabei festgestellten Unterschiede.
- 3 Berichte anhand des Films (M 3) über Ziele und Tätigkeiten der Fairtrade-Kooperative in Gola.
- 4 Bewerte die Entwicklungen in der Kooperative, über die der Film berichtet.
- 5 Prüfe, inwieweit du in deinem Alltag auf solche Entwicklungen Einfluss nehmen kannst und willst.

M|1 Fairer oder konventioneller Handel?

Der Einsatz von Gentechnik ist verboten.

Die Bauernfamilien investieren planvoll in ihre Zukunft und die ihres Dorfes.

Die Kakaobauern verdienen genug, um zu überleben.

Viele Kinder müssen auf den Feldern arbeiten, statt zur Schule zu gehen.

Globale Preisschwankungen wirken sich stark auf das Einkommen der Kleinbauernfamilien aus.

Kakao wächst unter tropischen Bedingungen.

Die Bäuerinnen und Bauern handeln nicht alleine sondern in Kooperativen.

M|2 Informieren, kreativ werden, mitmachen

Immer mehr Menschen kennen und kaufen Fairtrade-Produkte. Aber da geht noch mehr!

Werdet aktiv für den fairen Handel

Es gibt viele Möglichkeiten, euch an eurer Schule für mehr Fairness im Handel einzusetzen. Organisiert eine Probierversuch mit fair gehandelter Schokolade, verkauft faire Pausensnacks an eurem Schulkiosk oder nehmt an einer der Mitmach-Aktionen von Fairtrade teil – Infos, Ideen und viele kostenlose Aktionsmaterialien findet ihr auf www.fairtrade-deutschland.de/aktiv-werden oder auf www.fairtrade-schools.de/ideenpool/aktionen

Seid ihr schon eine Fairtrade-School?

In Deutschland sind bereits über 950 Fairtrade-Schools für den fairen Handel aktiv. Ihr wollt mitmachen? Dann verankert den fairen Handel an eurer Schule und werdet Teil der großen Fairtrade-Schools-Community! Wie das geht, was ihr braucht und wie Fairtrade euch dabei unterstützt - all das und mehr findet ihr auf den Seiten der Fairtrade-Schools: www.fairtrade-schools.de

Foto: Fairtrade/Ilkay Karakurt



© Fairtrade

AUFGABEN

- 1 Wähle drei Behauptungen (M 1) aus und entscheide, ob sie den fairen Handel und/oder den konventionellen Anbau zutreffend beschreiben. Begründe deine Antwort.
- 2 Entwickelt gemeinsam mit euren Mitschüler*innen und Lehrkräften konkrete Maßnahmen, wie ihr den fairen Handel an eurer Schule bekannter machen könnt. Wir wünschen euch viel Spaß beim Brainstorming und Umsetzen!