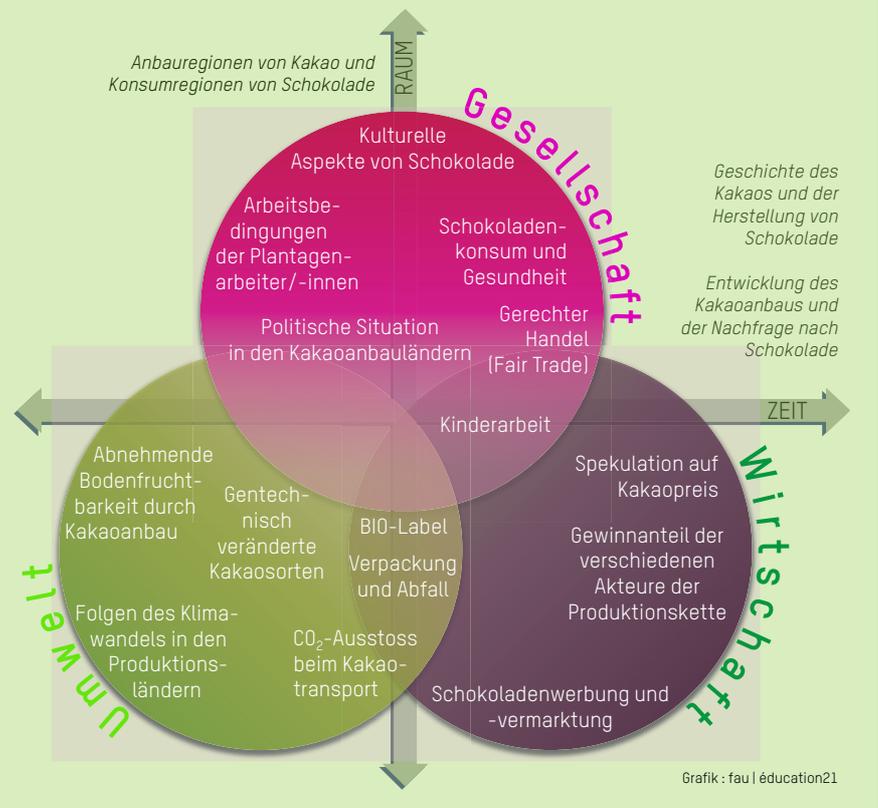


SCHOKOLADE: FACTS & FIGURES

Kakao, Schokolade und BNE

Schokolade schmeckt ja so gut! Aber wer ist an ihrer Herstellung beteiligt? Woher kommt Kakao? Unter welchen Bedingungen wird er angebaut?

Schokolade bietet einen idealen Zugang zu BNE: Das Thema ist interdisziplinär und nahe an der Lebensrealität der Schüler/-innen. Die vorgeschlagenen Aktivitäten regen dazu an, unbekannte Aspekte rund ums Thema Schokolade zu beleuchten, kritisch zu hinterfragen und letztlich dieses Produkt, das bei uns so beliebt ist, bewusster zu geniessen.



Die Kakaobohne

Am Kakaobaum wachsen längliche Früchte (Schoten), die die Samen bzw. Kakaobohnen enthalten. Zur Erntezeit werden die Früchte gepflückt und die Bohnen herausgelöst. Anschliessend werden sie fermentiert und getrocknet, bevor man sie abfüllen und transportieren kann. In Fabriken werden die Kakaobohnen gereinigt und geröstet und anschliessend zu einer Kakaorohmasse gepresst. Aus dieser Masse gewinnt man Kakaobutter und Kakaopulver, welche die Basis für die Herstellung von Schokolade bilden.

Woher kommt der Kakao?

Der Kakaobaum wächst nur bei tropischem Klima in feucht-warmen Gebieten in der Nähe des Äquators. So befinden sich die Haupt-Anbauggebiete von Kakao in Westafrika (Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria), Südostasien (Indonesien) und Lateinamerika (Brasilien, Ecuador). Der grösste Kakao-Produzent der Welt ist die Elfenbeinküste mit einem Anteil von 37% an der globalen Gesamtproduktion.

Probleme der Kakaobauern/-bäuerinnen

Der globale Markt für Kakaoverarbeitung und Schokoladenproduktion wird von einigen wenigen Unternehmen dominiert und der Kakaopreis unterliegt den Regeln des Welt Handels. Die Kakaobauern/-bäuerinnen erhalten nur einen extrem kleinen Anteil des Verkaufspreises (ca. 6%) von Schokolade. Um die Produktionskosten zu senken, werden häufig Kinder eingesetzt: In Westafrika arbeiten mehr als 1.5 Millionen Kinder in Kakaoplantagen; ein Drittel davon unter Bedingungen, die ihre Gesundheit und ihre Entwicklung gefährden. Im Teufelskreis der Armut gefangen, stehen die Kakaobauern/-bäuerinnen vor enormen Schwierigkeiten: Es fehlen ihnen die nötigen Mittel, um in die Infrastruktur in den Plantagen zu investieren, was wiederum die Erträge sinken lässt. In der Folge geben viele ihre Arbeit auf oder wandern ab. So ist die Kakaoproduktion weltweit rückgängig. Zugleich nimmt die Nachfrage stark zu, so dass für die nächsten Jahre eine Kakao- und Schokoladenknappheit befürchtet wird.

Wer konsumiert die Schokolade?

Die Schweizer/-innen essen weltweit am meisten Schokolade, durchschnittlich 12 kg pro Person und Jahr (wobei ein Teil auf den Tourismus zurückzuführen ist). Die anderen Länder mit hoher Schokoladenproduktion liegen in Nordeuropa (Deutschland, England, Irland, Skandinavien) und in Nordamerika (USA und Kanada): Dort werden pro Person und Jahr im Schnitt mehr als 5 kg verzehrt. Die Kakaoanbauländer Afrikas finden sich ganz am Schluss der Liste; dort wird im Schnitt weniger als eine Tafel pro Person und Jahr gegessen. Schokolade wird weltweit aber immer beliebter, in Schwellenländern wie China oder Indien beispielsweise nimmt die Nachfrage stark zu.

Die Grundprinzipien des fairen Handels

- Stabile, auf Langfristigkeit ausgerichtete Handelsbeziehungen mit den Produzenten in Ländern des Südens.
- Gerechte und transparente Preise sowie angemessene Löhne für die Arbeiter/-innen.
- Gesundheitsverträgliche Arbeitsbedingungen und Verbot von Kinderarbeit.
- Umweltschonende Anbaumethoden.
- Regelmässige Überprüfung der Fairtrade-Standards in der ganzen Produktionskette.

Weiterführende Links

Dossier «Schokolade» der EvB / Public Eye, Hintergründe zu Kakaoanbau, Schokoladeproduktion und Problemen des globalen Kakaohandels: www.publiceye.ch/de/themen-hintergruende/konsum/schokolade/

Europäische Kampagne für faire Schokolade:
<https://de.makechocolatefair.org/>

World Cocoa Foundation: www.worldcocoafoundation.org

International Cocoa Initiative (ICI): www.cocoainitiative.org (englisch)

Allgemeine Informationen zu Schokolade:
www.chococlic.com (französisch)

Swiss Fair Trade, Dachverband der Fair Trade-Organisationen in der Schweiz: www.swissfairtrade.ch/de

Max Havelaar, vergibt das Fairtrade-Label in der Schweiz:
www.maxhavelaar.ch

Online-Ratgeber des WWF zu Lebensmittellabels: www.wwf.ch/de/aktiv/besser_leben/ratgeber/lebensmittellabels/

Behind the Brands: Eine Seite von OXFAM mit Informationen zu den Praktiken grosser Nahrungsmittelkonzerne und der Möglichkeit, die Firmen online zu verantwortungsvollerem Handeln aufzurufen: www.behindthebrands.org/en (englisch)

Gewinnanteil der Akteure der Produktionskette:
<https://de.makechocolatefair.org/themen/kakaopreise-und-einkommen-der-kakaobauern-und-baeuerinnen> (vgl. Schemata)

Die Links wurden am 12. Oktober 2016 abgerufen.

