



# Schokolade – süß, aber bitter

Gruppenstundenideen für Jungpfadfinderinnen und Jungpfadfinder



*Nur für den internen Gebrauch*

## Einleitung

---

Schokolade macht glücklich. Sie versüßt nicht nur Fahrt und Lager, sondern auch unseren Alltag. Für viele ist der Genuss von Schokolade und Kakao im wahrsten Sinne des Wortes alltäglich geworden. Ein Grund, genauer hinzuschauen!

Eine der wichtigsten und erlesensten Zutaten für Schokolade ist Kakao. Kakao war früher ein so wertvolles Gewürz, dass Kakaobohnen wie Geld gehandelt wurden und in vielen Kulturen als Zahlungsmittel galten.

Das Thema Kakao und Schokolade lädt ein, sich genauer damit zu beschäftigen: Woher kommt Kakao? Wie wird er angebaut? Wie kommt er in die Schokolade? Und in welchen Lebensmitteln und Produkten begegnet uns Kakao eigentlich noch? Enthält auch weiße Schokolade Kakao? Was sollten wir als Pfadfinderinnen und Pfadfinder über Kakao und Schokolade wissen?

Die Gruppenstundenvorschläge richten sich schwerpunktmäßig an Gruppenleitungen von Jungpfadfinderinnen und Jungpfadfindern. Er ist aber auch für alle interessant, die einen ersten Einstieg in das Thema suchen. Er bietet einen ersten Einblick in die Welt des Kakaos, Spielideen, Materialien für die Gruppe und Tipps zum Weiterlesen und Recherchieren.

Neben generellen Informationen über Kakao und die Auseinandersetzung mit seiner Verwendung (schließlich ist er nicht nur in Schokolade enthalten) liegt der Schwerpunkt dieser Gruppenstundenideen auf fairem Handel und der Suche nach Antworten auf die Frage: Macht Kakao glücklich?

In diesem Sinne wünschen wir euch viel Spaß beim Ausprobieren und neue gemeinsame Erkenntnisse!

## Aufbau der Gruppenstundenideen

---

<b>Dauer</b>	2 bis 3 Gruppenstunden
<b>Aufbau</b>	<p>Einführung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Spiel (Viereckenraten)</li><li>• Zahlen und Fakten</li></ul> <p>Hauptteil</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kinderarbeit</li><li>• Fairer Handel und Bio</li><li>• Was man tun kann</li></ul> <p>Praxisteil</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schokolade selbst herstellen</li><li>• Verkostung</li></ul>
<b>Material</b>	Flipchart oder Pinnwand, verschiedene Sorten Fairtrade-Schokolade, ausgedruckte Landkarten und Siegel zur Illustration

## Spiel zur Einführung

---

Zur Einstimmung könnt ihr ein kurzes Spiel spielen. Bestimmt merken eure Gruppenmitglieder schnell, worum es in dieser Stunde gehen wird. Jeder Ecke eines Raumes wird ein Buchstabe (A bis D) zugewiesen. Nun lest ihr die Fragen vor und alle Mitspielenden gehen in die Ecke, deren Buchstabe sie für die richtige Antwort halten. Natürlich könnt ihr die Fragen auch abwandeln oder welche dazuerfinden! Nach jeder Ecke verrätet ihr die richtige Lösung (fett gedruckt, bei der ersten Frage gibt es natürlich keine).

Frage 1: Ich esse am liebsten...

- a) Vollmilchschokolade
- b) Nussschokolade
- c) Weiße Schokolade
- d) Dunkle Schokolade

Frage 2: Welches Land ist für die weltweite Kakaoproduktion von der größten Bedeutung?

- a) Ecuador
- b) Schweiz
- c) Elfenbeinküste**
- d) USA

Frage 3: Vor knapp 500 Jahren wurde Kakao in Mittelamerika

- a) an Tiere verfüttert
- b) als Geld genutzt**
- c) als Genussmittel verboten
- d) als Füllung für Kissen verwendet

Frage 4: Was haben Milka, Toblerone, Marabou, Daim, Cote d'Or, Kaba und Suchard Express gemeinsam?

- a) sie enthalten weniger Zucker als andere Schokoladensorten
- b) diese Marken gehören der Firma Kraft Foods**
- c) sie sind die Lieblingssorten der Deutschen
- d) sie enthalten besonders viele „Glückshormone“

Frage 5: Was ist nicht in weißer Schokolade enthalten?

- a) Milchpulver
- b) Zucker
- c) Kakaobutter
- d) Kakaomasse**

Frage 6: Der lateinische Name für den Kakaobaum lautet *theobroma cacao*. Was bedeutet theobroma?

- a) Speise der Götter**
- b) Bittere Blätter
- c) Nachtschattengewächs
- d) Wundermittel

### Blitzlicht Lieblingssorten:

Jedes Gruppenmitglied sagt, welche Lieblingssorte oder welchen Schoko-Liebblingsriegel es hat.

## Zahlen und Fakten

### Kakao – das braune Gold

Die wertvollste und wichtigste Zutat für Schokolade ist Kakao. Kakao wächst nur in tropischen Gebieten, in denen es ausreichend warm und feucht ist. Die Blüten werden nicht wie bei anderen Pflanzen von Bienen bestäubt, sondern von kleinen Mücken. Die **Hauptanbauggebiete** haben sich inzwischen von Mittelamerika nach **Afrika** verlagert, das Land mit der größten Kakaoproduktion der Welt ist die **Elfenbeinküste** (Karte siehe unten) in Westafrika, die mit einer Million Tonnen Kakao im Jahr **fast 40 % der Welternte** produziert.



Abbildung: Lage der Elfenbeinküste in Afrika



Abbildung: Elfenbeinküste mit Nachbarländern

### Wofür wird Kakao benötigt?

**Überlegt gemeinsam, in welchen Produkten Kakao enthalten ist.** Dies könnt ihr z.B. in einem Brainstorming machen, bei dem alle Ideen auf einen Flipchart geschrieben werden oder indem jedes Gruppenmitglied Karteikarten bekommt, auf das es je ein Produkt schreibt, das Kakao enthält. Die Karten könnt ihr anschließend an eine Pinwand hängen und nach Produktgruppen zusammenstellen.

**Tipp:** Kakao kommt nicht nur in Lebensmitteln (wie zum Beispiel Schokolade, Getränkepulver, Nussnougatcreme, Cornflakes und Müslis, Pudding oder Gebäck), sondern zum Beispiel auch in Kosmetikprodukten (oft in Form von Kakaobutter) vor.

Aus Kakaobohnen wird entweder Kakaobutter oder Kakaopulver hergestellt. Da in den letzten Jahren immer wieder neue, kostengünstigere Substitute (Ersatzstoffe) für Kakaobutter (bei der Schokoladeherstellung) auf den Markt kommen, nimmt die Nachfrage nach Kakaobutter ab. Die Produzenten haben sich darauf eingestellt und legen den Schwerpunkt auf die Herstellung von Kakaopulver. Etwa zwei Drittel der Kakaoproduktion werden dabei zur Herstellung von Schokolade verwendet.

## Wie viel Kakao und Schokolade essen wir?

Weltweit werden jährlich 3 Millionen Tonnen Schokolade verzehrt. Die Hälfte hiervon verzehren die Europäer: 1,5 Millionen Tonnen pro Jahr. **Der Pro-Kopf-Verbrauch von Schokolade und Schokoladenwaren liegt in Deutschland bei durchschnittlich 11 kg pro Jahr.** Damit sind die Deutschen weltweit fast Spitzenreiter; nur in der Schweiz wird mit 11,7 kg pro Kopf noch etwas mehr Schokolade pro Jahr konsumiert. Nur knapp die Hälfte dieser Menge sind tatsächlich Schokoladentafeln und Schokoriegel, die andere Hälfte setzt sich aus Pralinen, kakaohaltigen Zuckerwaren und anderen gefüllten und ungefüllten Schokoladenerzeugnissen und Kakaoprodukten zusammen.

Schokolade enthält dabei zumeist zwischen 25 und 70% Kakao. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Kakao ist also deutlich geringer als der Schokoladenkonsum.

### Selbsttest

*Überschlagt einmal, ob euer persönlicher Kakao- und Schokoladenkonsum über oder unter dem Durchschnitt liegt. 11 kg Schokolade entsprechen pro Jahr z.B. 110 Tafeln Schokolade (ca. 2 pro Woche) oder 200-250 Schokoriegeln (ca. 4 bis 5 pro Woche).*

Es gibt viele verschiedene Schokoladensorten und -qualitäten. Grob kann man zwischen Bitterschokolade, Milkschokolade und weißer Schokolade unterscheiden. Als Kuvertüre bezeichnet man eine mit höherem Fettanteil versehene Schokolade zum Backen und Glasieren.

**Tabelle: Durchschnittliche Zusammensetzung verschiedener Schokoladensorten (pro 100 g)**

Typ	Zucker	Kakaobutter	Kakaomasse	Milchpulver
<b>Bitterschokolade</b>	40 g	40 g	20 g	-
<b>Milkschokolade</b>	48 g	18 g	12 g	22 g
<b>Weißer Schokolade</b>	46 g	28 g	-	26 g

Auch weiße Schokolade enthält also Kakao. Im Unterschied zu brauner Schokolade enthält weiße Schokolade jedoch nur Kakaobutter und keine Kakaomasse, die Schokolade die typisch bräunliche Farbe verleiht.

## Historische Fakten

Das Wort Kakao stammt aus dem Mixe-Zoque, einer indigenen amerikanischen Sprachfamilie mit 17 Sprachen, die hauptsächlich in Mexiko gesprochen werden. Über die Mayasprachen ist das Wort ins Aztekische und von dort ins Spanische gelangt. Von dort hat es seinen Weg in die europäischen Sprachen genommen. Die Maya der Klassik nannten die Pflanze *ka-ka-wa*, von dem sich das in vielen Sprachen heute noch verwendete *cacao* ableitet.

**Theobroma cacao**<sup>1</sup> (der Kakaobaum) stammt ursprünglich aus Südamerika. Dort wurde er seit dem 7. Jahrhundert von den **Maya** kultiviert. Seine Samen, die Kakaobohnen, dienten nicht nur als Nahrungs-, sondern weil sie so wertvoll waren auch als Zahlungsmittel.

Im Jahr **1502** gelangte **Kolumbus**, ein Eroberer in Diensten des spanischen Königs, nach Amerika. Bei einem Landgang entdeckte er auf einem Markt die Kakaobohnen, die dort verkauft wurden und als Zahlungsmittel dienten. Er brachte sie nach Spanien, wo Kakao allerdings erst beliebt wurde, als Cortés vom Hof des letzten Aztekenherrschers Montezuma II.

<sup>1</sup> Theobroma bedeutet soviel wie „Speise der Götter“.

ein Rezept für ein **Xocóatl** genanntes Getränk **aus gerösteten, zerstampften Kakaobohnen und kaltem Wasser** einführte.

Schnell kam man auf die Idee, das dickflüssige, bittere Getränk mit Vanille, Gewürzen, Honig und Zucker zu verfeinern und heiß zu servieren. Der Name ist übrigens an den gleichnamigen Gott Xocóatl angelehnt.

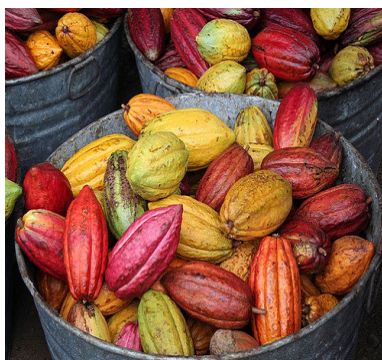
Im **17. Jahrhundert** eroberte die Trinkschokolade nach und nach das restliche **Europa**: erst Frankreich, dann die Niederlande (Amsterdam wurde zum wichtigsten Importhafen für Kakao außerhalb Spaniens) und von dort aus Deutschland, Skandinavien und Italien. Bis ins 19. Jahrhundert hinein blieb sie ein **Luxusgut für die Reichen**. Erst als Maschinen zur Verarbeitung des Kakaos erfunden wurden und die Erträge im Kakaoanbau stiegen, konnten sich auch ärmere Bevölkerungsschichten Trinkschokolade leisten.

Lange Zeit wurde Kakao ausschließlich für die Zubereitung von Getränken verwendet. Erst im 19. Jahrhundert gelang es zum ersten Mal, eine feste Schokolade aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker auf den Markt zu bringen. Bis dahin konnte man Schokolade nur trinken.

### Von der Kakaobohne zum Kakaopulver

Auf den verschiedenen Kontinenten herrschen verschiedene Produktionsformen vor: Während Kakao in amerikanischen Ländern auf großen Plantagen angebaut wird (wodurch die Gefahr der Monokulturbildung entsteht), findet man in den afrikanischen Anbaugebieten eher kleinbäuerliche Familienbetriebe.

Um sich gut entwickeln zu können, benötigt der Kakaobaum warmes, feuchtes Klima und ausreichend Schatten. Er wird daher in **tropischen Gebieten** angebaut, wo hohe Temperaturen herrschen und ausreichend Niederschlag fällt. Sind diese Voraussetzungen gegeben, kann der Kakaobaum das ganze Jahr über blühen. Im Alter von fünf bis sechs Jahren trägt er das erste Mal Früchte, die bis zu 30 cm lang und 500 g schwer werden. Sie enthalten bis zu 50 in das Fruchtfleisch eingebettete **Samen**, die umgangssprachlich oft als **Kakaobohnen** bezeichnet werden. Kakao wird zweimal im Jahr geerntet, jeweils zu Beginn der Regenzeit.



**Abbildung: Die Kakaofrucht, wie sie am Baum wächst**



**Abbildung: Die Kakaofrucht enthält bis zu 50 Samen, die sogenannten Kakaobohnen**



**Abbildung: Geröstete Kakaobohnen**

Um aus den Samen des Kakaobaums, die einen hohen Gehalt an Bitterstoffen aufweisen, Kakao zu gewinnen, sind folgende Schritte notwendig:

- Ernte** Die direkt am Stamm wachsenden Früchte werden mit Macheten vom Baum abgeschlagen. Um das Eindringen von Keimen zu verhindern, darf die Baumrinde dabei nicht verletzt werden.
- Fermentation** Nach der Ernte werden die Früchte mit Macheten aufgeschlagen und auf Bananenblättern ausgebreitet und mit diesen auch überdeckt oder in Bottiche gefüllt. Die sogenannte Fruchtpulpe (das weiße, zuckerhaltige Fruchtfleisch) entwickelt Temperaturen von ca. 50° C und beginnt sehr schnell zu gären. Die beginnende Keimung der Samen wird durch den entstehenden Alkohol gestoppt und die Bohnen verlieren einen Teil ihrer Bitterstoffe. Der gesamte Vorgang dauert ungefähr zehn Tage, während denen die Kakaobohnen ihre typischen Geschmacks- und Aromastoffe sowie ihre Farbe entwickeln.
- Trocknung** Traditionell werden die Kakaobohnen in der Sonne getrocknet. Nach diesem Vorgang sind sie nur noch halb so groß wie unmittelbar nach der Ernte.
- Export** Die getrockneten Bohnen werden in Säcke verpackt und in weiterverarbeitende Länder verschifft (meist nach Europa oder Nordamerika). Dort erfolgt die Weiterverarbeitung zu Kakaomasse, die u.a. wichtig für die Herstellung von Schokolade ist. Die Kakaomasse wird durch das Vermahlen und Verflüssigen von Kakaobohnenbruchstücken gewonnen. Sie besteht aus Kakaobutter und Kakaotrockenmasse, die in weiteren Produktionsschritten oft voneinander getrennt werden, um sie leichter weiterverarbeiten zu können.

#### Wusstest du schon, dass...

- der Markenname „Milka“ sich aus den Anfängen der Worte Milch und Kakao zusammensetzt?
- es Parfüm gibt, das nach Schokolade riecht?
- Kakaoschalen, die als Abfallprodukt anfallen, zum Beispiel zu Verpackungsmaterial oder Düngemittel weiterverarbeitet werden?
- die stimmungsaufhellende Wirkung der Schokolade dem Theobromin zu verdanken ist, von dem dunkle Schokolade mit einem Kakaoanteil von über 70 % besonders viel enthält? Chemisch ähnelt Theobromin dem Koffein.
- der deutsche Markt jährlich mit 200.000 Tonnen Rohkakao versorgt wird?
- deutsche Kakaoimporte zu 60 % aus der Elfenbeinküste kommen?
- die Elfenbeinküste mit einem Weltmarktanteil von 40 % das bedeutendste Kakaoerzeugerland der Welt ist?
- fair gehandelter Kakao trotz positiver Entwicklungen bislang noch weniger als 0,1 % der gesamten Kakaoproduktion ausmacht?

## Schwerpunktthema: Fairer Handel

**Anmerkung** In diesem Teil wird das erschütternde Thema Kinderarbeit in armen Ländern behandelt. Kinder und Jugendliche sollten wissen, dass es das gibt. Natürlich ist man bei der ersten Konfrontation damit erst einmal bedrückt, die Realität ist aber noch viel härter. Wichtig ist es, am Ende zu zeigen, dass jede und jeder mit ihrem/seinem Konsumverhalten etwas ändern kann! Denn Pfadfinderinnen und Pfadfinder blicken über den Tellerrand.

Nachdem ihr euch damit beschäftigt habt, welche Rolle Kakao in eurem Leben spielt, geht es nun darum, einen Blick auf die Regionen der Welt zu werfen, in denen Kakao angebaut wird.

### Eine wahre Geschichte

*Der Kanister auf seinem Rücken ist von einem unbarmherzigen, harten Blau. Aus dem Schlauch rinnt eine Flüssigkeit. „Es juckt“, flüstert er, während durchsichtige Tropfen über seine Finger laufen. „Es brennt auf der Haut, in der Nase, in den Augen, es bringt dich zum Husten!“ Seit dem Morgengrauen hat Richard mit dem Pestizid die grüngelben Früchte von Kakaobäumen besprüht. Den ganzen Tag. Ohne Atemschutz. Er schaut uns an wie ein müder alter Mann, dabei ist Richard erst 10 Jahre alt.*

*Der kleine Richard kratzt sich den Schorf von den Armen und sieht zu Boden. Wozu die Kakaobohnen gut sind, die sein Leben und das Hunderttausender anderer Kinder bestimmen, weiß er nicht. Von Schokolade hat er noch nie gehört, eine Schule nie besucht. Zum Abschied reicht uns Richard die Hand: Sie fühlt sich rau und zerbrechlich an. Und feucht vom Pestizid. Kurz darauf beginnen unsere Finger heftig zu jucken – ein pulsierendes Brennen, das sich mit Wasser nicht abwaschen lässt..<sup>2</sup>*

Macht nach dem Lesen eine kurze Pause und schaut, wie die Geschichte auf eure Gruppenkinder gewirkt hat. Nun könnt ihr einige inhaltliche Informationen geben, die helfen, den ersten Teil der Geschichte zu verstehen:

- Richard arbeitet im äußersten Südwesten der **Elfenbeinküste**, dem Land, aus dem **über 40 % des weltweit produzierten Kakaos** stammen. Damit ist die Elfenbeinküste das bedeutendste Kakaoerzeugerland der Welt.
- In Deutschland kommen sogar 60 % der Kakaoimporte aus diesem Land.
- **70 % des weltweit angebauten Kakaos kommen aus Afrika**, der Rest aus Latein- und Mittelamerika und Asien.
- **Auf afrikanischen Kakaoplantagen arbeiten rund 285 000 Kinder**, bis zu 14 Stunden täglich. Zwei Drittel davon sind jünger als 14 Jahre.



**Abbildungen: Geerntet werden die Kakaobohnen in vielen Plantagen von Kindern, die dafür kaum Geld verdienen und nicht in die Schule gehen können.**

<sup>2</sup> Die Geschichte ist dem Artikel „Kinderschokolade – Wie Kinder in Afrika für unsere Schokolade schuften“, Greenpeacemagazin 3/2009 entnommen.

## Wie kommt es, dass andere Kinder dafür leiden müssen, dass wir Schokolade genießen können?

Um das zu verstehen, muss man neben dem Verhalten der Konsumenten und der Politik der Konzerne auch bei den **Strukturen im jeweiligen Anbauland** ansetzen:

An der Elfenbeinküste gibt es sehr **viele Landwirte**, die auf sehr **kleinen Flächen** (bis zu drei Hektar; ein Hektar sind 100 x 100 Meter) Kakao anbauen. Sie verhelfen der Schokoladenindustrie zu Umsätzen von fast zwei Milliarden Dollar, doch sie selber sind bettelarm. Warum ist das so?

Die Kleinbauern sind darauf angewiesen, dass Zwischenhändler ihnen die Ernte abnehmen. Da sie keine starke Lobby und keine Alternativen haben, müssen sie den Rohkakao zu dem Preis abgeben, den der Zwischenhändler ihnen bezahlt. Aktuell erhalten Kakaobauern ca. **75 Cent für ein Kilogramm Kakaobohnen**, also soviel, wie wir hier ungefähr für eine 100g-Tafel Schokolade bezahlen. Dieses Geld reicht jedoch oft nicht einmal für Pflanzenschutzmittel und die Plantagenpflege.

Die Zwischenhändler verkaufen die Kakaobohnen an Exporteure, sie werden gewaschen, verpackt und verschifft. In den verarbeitenden Ländern angekommen (Europa oder Nordamerika) werden die Kakaobohnen an den Börsen an Schokoladenfirmen verkauft, die diese zu Kakaopulver und Kakaobutter verarbeiten, um daraus ihre Produkte zu fertigen. Aktuell (Stand November 2010) kostet eine Tonne Rohkakao an der Börse ca. 2300 EUR, das entspricht 2,30 EUR pro Kg. **Vom Erzeuger bis an die Börse hat der Rohkakao seinen Wert also etwa verdreifacht.**

Nun beginnt die Veredelung des Rohstoffes Kakao. Firmen verarbeiten ihn zu Schokolade oder zu einer Vielzahl anderer kakaohaltiger Produkte. Betrachtet man die gesamte Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Endverbraucher, geht ein Großteil des Gewinnes an die Firmen, die den Kakao zu Schokolade weiterverarbeiten sowie an die Geschäfte, die die Schokolade verkaufen.

**Der einzige Faktor, den der Landwirt angesichts der schlechten Bezahlung beeinflussen kann, sind die Kosten für die Arbeitskraft. Deshalb schickt er oft Kinder in die Pflanzung.** Dies tut er, obwohl z.B. in der Elfenbeinküste sehr viele Erwachsene Arbeit suchen. So liegt die Arbeitslosigkeit in der Elfenbeinküste bei über 40 % (zum Vergleich: in Deutschland sind es sieben bis acht Prozent). Es gäbe also ausreichend erwachsene Menschen, die eine Arbeit suchen, die der Landwirt jedoch nicht bezahlen kann. Das Ganze ist ein **Teufelskreis**, aus dem man nur schwer herauskommt: **Kakao bringt nur sehr wenig Geld, ohne Geld kann ein Kakaobauer seine Kinder nicht zur Schule schicken, ohne Schulabschluss haben die Kinder kaum eine Alternative zur Arbeit auf der Kakaopflanzung.**

Sollte man nun keine Schokolade mehr essen und so weit wie möglich auf Kakao verzichten? Nein, denn es würde den Erzeugern nicht helfen, wenn der Weltmarkt für Kakao aufgrund geringerer Nachfrage zusammenbräche. Viel wichtiger ist es, Produkte zu kaufen, die ohne Kinderarbeit und ohne menschenunwürdige Arbeitsbedingungen hergestellt wurden.

## Wie können wir sicher sein, dass für die Schokolade, die wir essen, kein anderes Kind geschuftet hat und nicht zur Schule gehen konnte?

Vielleicht habt ihr schon einmal vom **fairen Handel** gehört. Dieser **fördert gezielt Kleinbauern und Familienbetriebe**, die sich in Genossenschaften organisiert haben. Hier in Deutschland vergibt der Verein Transfair ein **Siegel** (s. nächste Seite) an Firmen, die ihre Produkte in jedem Herstellungsschritt nach den Richtlinien des fairen Handels produzieren lassen.

Hierzu gehören z. B. **Verpflichtungen der Genossenschaften** in den Anbauländern:

- Kinder- und Sklavenarbeit sind tabu;
- die Genossenschaften müssen politisch unabhängig sein und eine demokratische Struktur aufweisen;
- die Organisationen setzen sich für eine nachhaltige Entwicklung von Ökologie, Bildung und Frauenförderung ein;
- die Herstellung von Schokolade muss ohne gentechnisch veränderte Pflanzen und Zutaten erfolgen.

**Wenn diese Voraussetzungen erfüllt sind, bekommen die Bauern**

- einen Aufpreis für faire Arbeits- und Produktionsbedingungen,
- einen garantierten Mindestabnahmepreis (dies ist leider nicht selbstverständlich),
- Unabhängigkeit von den Weltmarktschwankungen (Der Kakaomarkt ist einer der instabilsten Märkte der Welt, er ist von starken Preisschwankungen geprägt).

Beim **fairen Handel** geht es also nicht nur um die Vermeidung von Kinderarbeit, sondern um **soziale und ökologische Standards, die es den Menschen in den Anbauländern ermöglichen, ihre Existenz langfristig zu sichern.**

**Hintergrundwissen** Die gesamte Schokoladenindustrie gibt an, jährlich insgesamt 6 Millionen EUR in Hilfsprogramme zum Schutz der Kleinerzeuger und insbesondere zum Kinderschutz zu investieren. Das ist schön. Berücksichtigt man jedoch, dass allein Nestlé, der größte Lebensmittelkonzern der Welt, einen Umsatz von mehr als 70 Milliarden EUR pro Jahr macht, wirkt diese Summe sehr gering.

Für einen **nachhaltigen Einkauf** spielt neben dem fairen Handel auch der Handel mit Waren aus **ökologischem Landbau** eine immer bedeutendere Rolle in den Supermarktregalen. Diese erkennt man an dem deutschen staatlichen **Biosiegel**.<sup>3</sup>



Abbildung: Fairtrade-Siegel



Abbildung: Das deutsche staatliche Bio-Siegel entsprechend der Kriterien der EG-Öko-Verordnung



Abbildung: Das im Juli 2010 eingeführte einheitliche EU Bio-Siegel

<sup>3</sup> Weitere Informationen rund um das Biosiegel, verschiedene Anbauverbände oder den Unterschied zwischen biologisch und ökologisch erfährt ihr unter [www.bio-siegel.de](http://www.bio-siegel.de) („Infos für Verbraucher“ und „Häufig gestellte Fragen“) oder unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) (hier findet ihr auch je eine extra für Kinder bzw. Jugendliche aufbereitete Homepage).

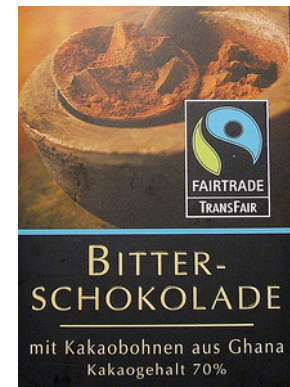
**Während das Fairtrade-Siegel überwiegend für soziale Standards steht, geht es beim Biosiegel um ökologische Standards, also um den Umweltschutz.** Für den Anbau von Kakao bedeutet das zum Beispiel, dass auf Pflanzenschutzmittel verzichtet wird. Da diese sehr gesundheitsschädigend sind und oft ohne Schutzkleidung gearbeitet wird, ist dies für die Menschen, die auf den Plantagen arbeiten, ein wichtiger Schritt, und auch die Konsumenten profitieren davon. Außerdem kann biologisch angebauter Kakao zu höheren Preisen verkauft werden als konventionell angebauter Kakao, was ebenfalls eine Verbesserung der Lebensbedingungen der Menschen bedeutet. Nicht alle Bioprodukte sind fair gehandelt, allerdings sind viele der fair gehandelten Produkte aus ökologischem Landbau.

Auch wenn viele der genannten Zahlen und Fakten bestimmt im ersten Moment ziemlich bedrückend sind, sollte man auf jeden Fall festhalten, dass sowohl der Handel mit Fairtrade- als auch mit Bio-Produkten einen Aufschwung erlebt und immer mehr Händler und Verbraucher Wert auf Umweltschutz und Sozialverträglichkeit legen.

## Das könnt ihr machen

**Achtet beim Kauf von Schokolade und anderen Kakaoprodukten auf das Fairtrade- und/oder das Biosiegel.** Fair gehandelte Schokolade gibt es inzwischen nicht mehr nur im Eine-Welt- und Bioladen, sondern auch in vielen anderen Supermärkten. **Fragt doch einmal in eurem Supermarkt nach,** ob er fair gehandelte Schokolade oder Bioschokolade im Sortiment hat.

Eine Handelsorganisation, die fair gehandelte Produkte importiert, ist zum Beispiel die Gepa. Die Gepa ist Europas größtes Handelsunternehmen für fair gehandelte Produkte und kooperiert mit Genossenschaften und Vermarktungsorganisationen in Afrika, Asien und Lateinamerika und bezieht ihre Waren zu fairen Preisen und Konditionen für die Hersteller.



Viele Supermärkte verkaufen inzwischen Produkte unter Eigenmarken, die das Bio- oder Fairtrade-Siegel tragen. Zwischen der großen Auswahl im Süßigkeitenregal sind diese nicht immer leicht zu finden, genau hinschauen oder nachfragen lohnt sich also.

Es gibt auch Firmen, die zwar nicht nach den strengen Kriterien des ökologischen Landbaus oder des fairen Handels wirtschaften, die aber trotzdem Wert auf soziale und ökologische Standards legen und zum Beispiel eigene Kooperativen in den Anbauländern ins Leben gerufen haben. Hierzu gehört das deutsche Familienunternehmen Ritter Sport, das sich in Deutschland für Umweltschutz einsetzt und seinen Kakao von der eigens initiierten Kooperative in Nicaragua bezieht (siehe Infobox).

### Beispiel: Ritter Sport

Das Familienunternehmen setzt sich sowohl in Deutschland als auch in Nicaragua, wo der Großteil des Kakaos für die quadratischen Tafeln angebaut wird, für Mensch und Umwelt ein. Bereits 1991 wurde das Verpackungsmaterial auf recyclingfähige Einstoffverpackungen umgestellt: Statt der herkömmlichen 4,1 Gramm Hülle für eine 100 Gramm Tafel wiegt die Ritter Sport Verpackung nur 1,4 Gramm. Das spart jedes Jahr 1000 Tonnen Verpackung allein bei den 100g-Tafeln, das sind 50 LKW-Ladungen umweltbelastender Materialien. Außerdem wurde ein firmeneigenes Blockheizkraftwerk errichtet, das 30 % des Strombedarfs des Firmengeländes in Waldenbuch deckt, der restliche Strom wird von einem Ökostromanbieter bezogen.

In Nicaragua hat die Firma ein Entwicklungsprojekt ins Leben gerufen, das sich zu einer Kooperation mit 14 Bauernkooperativen weiterentwickelt hat. Ziel ist es, die Lebensbedingungen der Kakao-Kleinbauern vor Ort zu verbessern und die tropischen Regenwälder als elementare Lebensgrundlage zu schützen. Weitere Informationen findet ihr unter [www.ritter-sport.de](http://www.ritter-sport.de)

**Recherchiert im Internet auf den Homepages verschiedener Firmen** (vielleicht ja auch der Firma, die eure Lieblingsschokolade produziert?), **ob sie** etwa in ihrem Leitbild oder unter Engagement **etwas zum Thema Umweltschutz oder fairem Handel schreiben.**

Fair gehandelte Schokolade ist sicher ein bisschen teurer als andere Schokolade, dafür hat sie eine sehr gute Qualität und ihr könnt sie mit bestem Gewissen genießen.

## Praxisprojekt: Schokolade selbst herstellen

---

**Zutaten**

- 50 g Kakao\*
- 50 g Pflanzenmargarine\*
- 200 g Milchpulver\*
- 100 g Honig (oder Rübenkraut)\*
- 125 ml Sahne\*

\* nach Möglichkeit aus fairem Handel und biologischem Anbau

**Material**

- 1 großen Topf
- 1 kleinen Topf
- 1 kleine Schüssel
- 1 Rührlöffel
- 1 Backblech
- 1 Backpinsel

1. Die Margarine im Wasserbad schmelzen. Hierzu erhitzt ihr in dem großen Topf ein wenig Wasser und stellt anschließend den kleinen Topf mit der Margarine hinein.
2. Das Milchpulver mit dem Kakao in der kleinen Schüssel vermischen und zu der flüssigen Margarine geben und umrühren.
3. Weiterrühren und dabei die Sahne hinzufügen.
4. Die Mischung aus dem Wasserbad heraus nehmen, weiterrühren bzw. kneten und auf etwa 50° C abkühlen lassen.
5. Den Honig zugeben.
6. Den Schokoladenteig auf einem gefetteten Backblech etwa fingerdick verteilen.
7. Je nach Geschmack könnt ihr jetzt noch gehackte Haselnüsse, Mandeln oder Rosinen hineindrücken.
8. Bei 50-100° C (bzw. Gas Stufe 1) im Backofen etwa 10-20 Minuten lang trocknen lassen.
9. Herausnehmen und an der Luft fest werden lassen. Die Schokolade in Stücke schneiden.

Guten Appetit!

## Verkostung

---

Nachdem ihr nun so viel über Schokolade gesprochen habt, wird es natürlich Zeit, selbst welche zu genießen!

Ihr könnt verschiedene Sorten Fairtrade-Schokolade mit geschlossenen Augen erraten lassen, oder ihr probiert einfach, welches eure Lieblingsarten fair gehandelter Schokolade sind. Vergleicht diese Produkte mit eurer selbst hergestellten Schokolade.

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!

## **Quellen**

---

Schmutzige Schokolade. Ein Film von Miki Mistrati. NDR 2010  
[www.bio-siegel.de](http://www.bio-siegel.de)  
[www.greenpeacemagazin.de](http://www.greenpeacemagazin.de)  
[www.infozentrum.schoko.de](http://www.infozentrum.schoko.de)  
[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)  
[www.theobroma-cacao.de](http://www.theobroma-cacao.de)  
[www.transfair.org](http://www.transfair.org)  
[www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)  
[www.labbe.de](http://www.labbe.de)

## **Impressum**

---

Herausgegeben im Auftrag der Bundesleitung des VCP.

Autorin: Gesa Witt

Layout: Tim Gelhaar

Redaktion: Tim Gelhaar, Diane Tempel-Bornett

November 2010

Copyright © 2010 VCP, Kassel

Nur zum internen Gebrauch.

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung, Verbreitung und Übersetzung vorbehalten. Kopien für die inhaltliche Arbeit des VCP sind erwünscht.

## **Kontakt**

---

VCP Bundeszentrale  
Wichernweg 3  
34121 Kassel

Tel.: 0561/78437-0  
E-mail: [info@vcp.de](mailto:info@vcp.de)  
[www.vcp.de](http://www.vcp.de)

VCP | Verband Christlicher Pfadfinderinnen und Pfadfinder

11 | 2010