

Die lange Reise einer Kakaobohne



BNE-Kit – Didaktische Impulse
zu Bildung für Nachhaltige Entwicklung

Impressum

Autorin: Marie-Françoise Pitteloud

Redaktion: Dorothee Lanz, Pierre Gigon, Urs Fankhauser

Übersetzung: Nicole Güdel

Bildnachweis: Titelbild: CC-BY: Irene Scott, AusAID | Mini-Bilder 1-7: CC-BY: Irene Scott, AusAID; CC-BY-SA_ICCFO; CC-BY-SA_Fletcher6; CC-BY_Falk Lademann; CC-BY-SA_Sanjay Acharya; CC-BY-SA_Adiel lo; CC-BY_Richard Faulder.
CC-BY-NC-ND éducation21, Oktober 2016

éducation21 | Monbijoustrasse 31 | 3001 Bern

tel. +41 31 321 00 22 | info@education21.ch | www.education21.ch

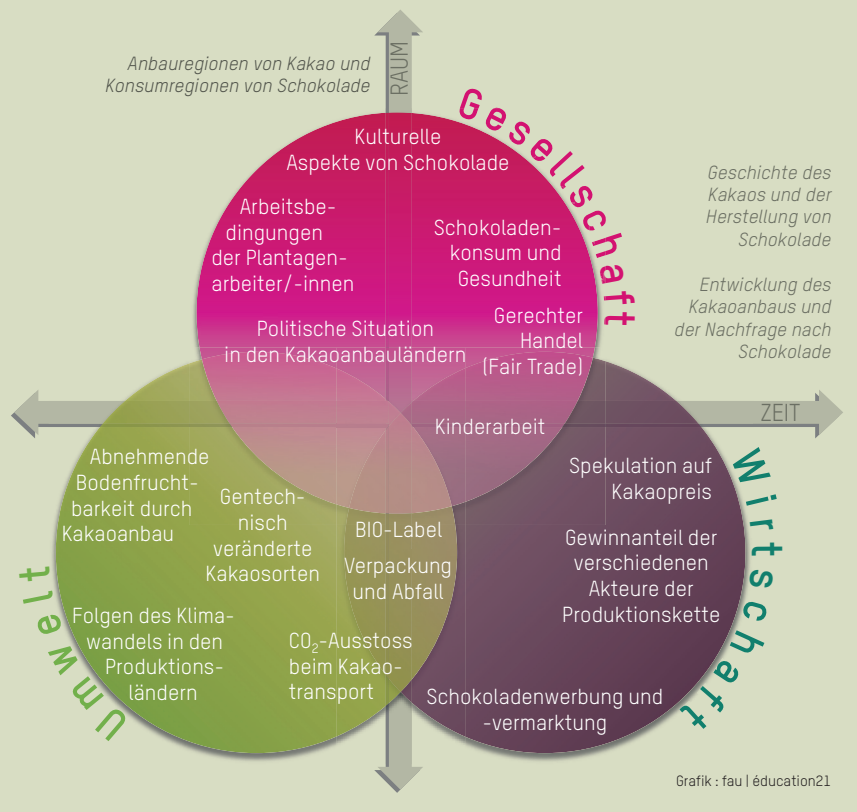


SCHOKOLADE: FACTS & FIGURES

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 hohem 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.



IMPULS 1: DIE LANGE REISE EINER KAKAOBOHNE

Bezüge zum Lehrplan 21 (1. Zyklus):

- | | |
|----------------|---|
| NMG 6.3 | Die Schüler/-innen können die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben. |
| NMG 6.5 | Die Schüler/-innen können Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen sowie über die Verwendung von Gütern nachdenken. |
| NMG 7.4 | Die Schüler/-innen können Zusammenhänge und Abhängigkeiten zwischen Lebensweisen und Lebensräumen von Menschen wahrnehmen, einschätzen und sich als Teil der einen Welt wahrnehmen. |

Ziele:

- Kakao als wichtigsten Bestandteil von Schokolade erkennen und kurz seinen Anbau erklären
- Die wichtigsten Schritte der Produktionskette von Schokolade kennen und in die richtige Reihenfolge bringen

Dauer: 1-2 Lektionen

Material: Poster und Karten des Kits «365 BNE-Perspektiven» - insbesondere die 7 unten abgebildeten, Weltkarte, 1-2 Tafeln Schokolade (aus fairem Handel)

[Nach Möglichkeit in einer Schokoladenfabrik Kakaobohnen besorgen]

Teil I: Schokolade – ganz schweizerisch?

1. Die Schüler/-innen stellen sich folgende Situation vor: «Ihr wollt eine Freundin/einen Freund in einem anderen Land besuchen und möchtet etwas typisch Schweizerisches mitbringen. Was nehmt ihr mit?». Die Schüler/-innen schreiben oder zeichnen ihre Antwort auf ein Papier und hängen es an die Wandtafel.
2. Antworten nach Kategorien gruppieren und anschliessend auf die Schokolade fokussieren, die wahrscheinlich genannt wurde. Zu zweit diskutieren die Schüler/-innen die Frage: «Ist Schokolade ein rein schweizerisches Produkt?».
3. Die Antworten im Plenum zusammentragen, anschliessend die Schüler/-innen nach den Hauptbestandteilen von Schokolade fragen. In Kleingruppen stellen sich die Schüler/-innen vor das Poster und nennen verschiedene Bestandteile.
4. Die Antworten der Gruppen werden gesammelt, anschliessend wird die Diskussion auf den Kakao gelenkt. Die Lehrperson betont, dass Kakao nicht aus der Schweiz kommt, und gibt ein paar Informationen zum Kakaoanbau (vgl. «Facts & Figures»).

5. Auf einer Weltkarte die Schweiz und die Hauptanbauggebiete von Kakao suchen: Westafrika (Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria), Indonesien, Lateinamerika (Brasilien, Ecuador).

Teil II: Eine lange Reise

6. Die Lehrperson zeigt eine Tafel Schokolade und kündigt eine kleine Degustation am Ende der Lektion an. Zuerst geht es aber darum, die lange Reise einer Kakaobohne bis zur fertigen Schokoladentafel kennenzulernen. [Nach Möglichkeit richtige Kakaobohnen mitbringen, damit die Schüler/-innen sie in die Hand nehmen und daran riechen können.]
7. Die Lehrperson liest die 7 Etappen der Reise vor (siehe unten). Für jede Etappe erhält ein Kind die entsprechende Karte und stellt sich damit vor die Klasse, in chronologischer Reihenfolge von links nach rechts. Für die letzte Etappe kann statt des Bildes eine Tafel Schokolade verwendet werden.

- a. Die Kakaobohnen kommen aus der Plantage von Fatou in der Elfenbeinküste. Fatou hat die Kakaofrüchte (Kakaoschoten) geerntet, um die Bohnen herauszulösen.



- b. Die fermentierten und getrockneten Bohnen wurden in grosse Säcke abgefüllt und mit dem Lastwagen zum nächsten Hafen gefahren.



- c. In Containern verschlossen, machten die Kakaobohnen eine lange Schiffsreise. Auf dem Frachtschiff hatte es z.B. auch Bananen und Kaffee.



- d. Nachdem die Bohnen in Europa angelangt waren, wurden sie mit dem Zug in eine Fabrik gefahren. Hier wurden sie geröstet und gepresst, damit eine Kakaomasse entsteht.



- e. Die Masse wurde erwärmt, gerührt und dann mit weiteren Zutaten vermischt, um daraus diese Tafel Schokolade herzustellen.





- f. Die fertige Tafel wurde nochmals per Lastwagen in den Supermarkt in meiner Nähe gefahren, wo ich sie dann im Gestell fand.
 - g. Sie landete in meinem Einkaufswagen und wurde mit meinem Auto/Velo/in meiner Tasche hierher transportiert.
8. Die 7 Schüler/-innen geben der Lehrperson die Karten bzw. Schokoladentafel zurück. Die Karten/Tafel werden an 7 andere Kinder verteilt, die sich ebenfalls vorne - noch ungeordnet - hinstellen. Der Rest der Klasse muss nun die Reiseetappen richtig anordnen. Dabei gelten folgende Regeln:
 - Die Übung wird ohne zu sprechen durchgeführt.
 - Ein Kind nach dem anderen erhebt sich und platziert eine «Etappe».
 - Die Kinder, die die Karten halten, dürfen keine Zeichen geben, sondern müssen sich platzieren lassen.
 9. Wenn die Etappen wieder richtig angeordnet sind, fragt die Lehrperson, was den Schüler/-innen besonders geblieben ist und was sie neu über die Schokolade gelernt haben.
 10. Pro Schüler/-in 2 Stücke Schokolade verteilen und in zwei Schritten degustieren:
 - Das erste Stück mit offenen Augen kosten und die verschiedenen Aromen beschreiben.
 - Das zweite Stück mit geschlossen Augen kosten und dabei nochmals an die lange Reise der Kakaobohne und die verschiedenen Personen denken, die an der Herstellung der Schokolade beteiligt waren.

Mögliche Vertiefungen:

- die Schüler/-innen stellen auf einem Plakat die lange Reise der Kakaobohne dar, indem sie die Karten aufkleben und das Plakat verzieren/bemalen.
- Die verschiedenen Transportmittel benennen, die von der Ernte der Kakaobohne bis zum Verzehr der Schokolade zum Einsatz kommen. Die Transportmittel auf dem Poster suchen.
- Selber Schokolade herstellen (mit dem Schokoladekoffer von [éducation21](#))

IMPULS 2: EIN EINZIGES STÜCK SCHOKOLADE

Ziele:

- Den eigenen Schokoladekonsum und den Wert reflektieren, der der Schokolade beigemessen wird
- Sich bewusst werden, dass weltweit grosse Unterschiede bezüglich Schokoladeverfügbarkeit und -konsum bestehen

Dauer: ca. 1 Lektion

Material: Poster des Kits «365 BNE-Perspektiven», Weltkarte, ein Stück («Hüseli») Schokolade (aus fairem Handel)

Teil I: Unser Schokoladekonsum

1. Zu zweit oder dritt suchen die Schüler/-innen auf dem Poster Produkte, die Kakao oder Schokolade enthalten. Gibt es weitere Kakao- oder Schokoladenprodukte, die die Schüler/-innen häufig konsumieren, die aber nicht auf dem Poster abgebildet sind? (Biscuits, Kakaopulver, Schoggimousse, etc.).
2. Die wichtigsten Antworten auf die Wandtafel schreiben oder zeichnen.
3. Die Schüler/-innen danach fragen, wie häufig sie die verschiedenen Produkte konsumieren.
4. Die Antworten sammeln. Anschliessend erklären, dass die Leute nirgendwo auf der Welt so viel Schokolade essen wie in der Schweiz (vgl. «Facts & Figures»).
5. Auf einer Weltkarte die Regionen suchen, in denen viel Schokolade verzehrt wird (vgl. «Facts & Figures»). Dabei erwähnen, dass in anderen Regionen weniger Schokolade konsumiert und gerade in jenen Ländern, die Kakao (den Hauptbestandteil von Schokolade) anbauen, kaum Schokolade gegessen wird. Die Hauptanbauggebiete von Kakao auf der Karte suchen (vgl. «Facts & Figures»). Abschliessend erklären, dass der Schokoladekonsum weltweit zunimmt.

Teil II: Ein einziges Stück Schokolade pro Person

6. Die Schüler/-innen stellen sich folgende Situation vor:
«Die Leute auf der Welt wollen immer mehr Schokolade essen. Gleichzeitig hat es aber immer weniger Kakao, um Schokolade herzustellen. Schokolade wird also immer wertvoller und schwieriger zu bekommen. Für unsere Klasse konnten wir pro Kind und fürs ganze Schuljahr nur ein einziges Stück («Hüseli») auftreiben. Jetzt müsst ihr entscheiden, wann, wo und wie ihr dieses eine Stückchen Schokolade esst.»
7. Die Schüler/-innen überlegen zuerst still für sich und tauschen sich dann zu zweit aus. (Alternative: Die Überlegungen aufschreiben oder zeichnen lassen.)

8. Ergebnisse zusammentragen, anschliessende Auswertung entlang folgender Fragen:

Wie würdet ihr euch fühlen, wenn ihr dieses Schokoladestück esst? Umgekehrt: Habt ihr schon mal zu viel Schokolade gegessen? Falls ja, wie fühlt man sich dabei oder danach? Wird Schokolade für uns wertvoller, wenn sie seltener zu haben ist? Kennt ihr andere Dinge, die selten und wertvoll sind? Wäre es schwer, weniger Schokolade zu essen? Und was, wenn es gar keine Schokolade mehr gäbe?

9. Schlussfolgerung: *Obwohl wir viel davon essen, gilt es zu bedenken, dass Schokolade ein wertvolles Produkt ist, hergestellt mit viel Sorgfalt und aus Zutaten, die von weit her kommen. Für viele Menschen (und in gewissen Epochen) ist (oder war) es ein kaum erschwingliches Luxusgut. In der Schweiz kann sich heutzutage jeder und jede billig Schokolade kaufen. Schokolade ist keine Selbstverständlichkeit. Es ist wichtig, dass wir sie wertschätzen und bewusst essen.*
10. Die Lektion mit einer Degustation beenden: Ohne zu sprechen kosten die Schüler/-innen ein Stück Schokolade. Dabei stellen sie sich vor, dass es das einzige Stück für ein ganzes Jahr ist. Anschliessend Austausch darüber, was sie dabei empfunden oder gedacht haben.

Mögliche Vertiefungen:

- Ältere Personen zur Bedeutung von Schokolade in ihrer Kindheit befragen.
- Negative Effekte von Schokolade auf die Gesundheit ansprechen (Nährwert, Risiken von exzessivem Konsum, etc.).
- Eine Fantasie-Geschichte zum Thema «Ein Schokoladenschatz» oder «Das letzte Stück Schokolade».