

Die süße Chance – Fairer Handel am Beispiel Kakao

Kompetenzerwartungen:

Die Schülerinnen und Schüler (konkretisierte Sach- und Urteils-/Entscheidungskompetenzen)

- erläutern an einem Beispiel fairen Handel mit Lebensmitteln,
- beurteilen die Auswirkungen fairen Handels auf Verbraucher und Erzeuger.

Die Schülerinnen und Schüler (übergeordnete Methoden- und Handlungskompetenzen)

- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- erstellen selbstständig Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 13),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).

Hinweise zum Umgang mit diesem Material:

Das Material „Die süße Chance – Fairer Handel am Beispiel Kakao“ stammt aus der Reihe der Online-Materialien zum Fairen Handel auf dem Portal Globales Lernen. Es bündelt insgesamt sieben Arbeitsblätter, die sowohl Kurzinformation als auch Arbeitsfragen enthalten. Schwerpunkte des Materials sind unter anderem: Handel und Verarbeitung von Kakao, Preiszusammensetzung von Schokolade, Anbau- und Verbraucherländer, Preisschwankungen auf dem Weltmarkt und Aktionsvorschläge, damit Schülerinnen und Schüler zu dieser Thematik selbst aktiv werden. Der zeitliche Bearbeitungsumfang des Materials beträgt circa 8 Einzelstunden (à 45 Minuten) oder 4 Doppelstunden.

Kommentierung und Aufbereitung durch das Projektteam „Lehrplannavigator“ des Instituts für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn (<http://dsg.uni-paderborn.de/evb/>)
Die Nutzungsrechte wurden eingeräumt von TransFair und der Fachzeitschrift Praxis Geographie.

Materialquelle:

TransFair, Fachzeitschrift Geographie (Hg.) (2012): Die süße Chance - Fairer Handel am Beispiel Kakao

<http://www.fairtrade-deutschland.de> → Mitmachen → Schüler-Ecke → Für Lehrer und Unterricht → Unterrichtsmaterial

Abrufdatum: 30.09.2013



Foto: Simon Rawles, FLO

Die süße Chance – Fairer Handel am Beispiel Kakao

AUTOR: ULRICH BRAMEIER

Liebe Lehrerinnen und Lehrer,

in der zweiten Septemberhälfte 2012 findet zum elften Mal die Faire Woche statt – der größte bundesweite Aktionszeitraum rund um das Thema Fairer Handel. Unter dem Motto „Zukunft gestalten. Fair handeln!“ steht das Thema „Nachhaltigkeit“ im Mittelpunkt vielfältiger Aktivitäten. In Anknüpfung an die UN-Konferenz „Rio + 20“ sollen die positiven Wirkungen des Fairen Handels für eine nachhaltige Entwicklung stärker in den Blickpunkt der Öffentlichkeit gerückt werden. Der Faire Handel setzt hier Maßstäbe in allen drei Säulen des Nachhaltigkeitskonzeptes, sowohl in sozialer als auch in ökologischer und in ökonomischer Hinsicht. Dabei steht stets der Mensch im Mittelpunkt.

Schokolade gehört zu den beliebtesten Süßigkeiten, die Produktion von Schokoladenwaren in Deutschland hat sich in den letzten 30 Jahren verdreifacht. Gleichzeitig leiden die Kakaobauern in den Anbauländern unter der schwierigen Situation am Kakao-Markt und dem zu geringen Einkommen. Daher haben wir im Folgenden Materialien und Arbeitsanregungen zusammengestellt, die Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I dabei unterstützen, mehr über die Herkunft und Weiterverarbeitung von Kakao zu erfahren sowie sich mit den Zielen und Auswirkungen des Fairen Handels am Beispiel Kakao auseinanderzusetzen.

Ihr TransFair- und Praxis Geographie-Team

Impressum

„Die süße Chance – Fairer Handel am Beispiel Kakao“ ist ein Gemeinschaftsprojekt von TransFair (Verein zur Förderung des Fairen Handels mit der „Dritten Welt“ e.V., Remigiusstraße 21, 50937 Köln-Sülz; www.fairtrade-deutschland.de) und der Fachzeitschrift Praxis Geographie (Bildungshaus Schulbuchverlage Westermann, Georg-Westermann-Allee 66, 38104 Braunschweig; www.praxis-geographie.de)

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.

Autor: Ulrich Brameier
Beratung: Daniel Caspari/TransFair
Redaktion: Sylke Haß
Gestaltung: Lars Köckeritz

M | 1 Kakao – mein süßer Begleiter im Alltag

Endlich Sommer. Es ist heiß. Tim ist in der Stadt, bei seinem Lieblingsitaliener gönnt er sich ein Schokoeis ...

Stress. Der Abgabetermin für die Hausarbeit naht, Celina sitzt am Computer. Kaum hat sie einen Satz eingetippt, schon 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 Felix auf. ...



Foto: Fairtrade Finland

M | 2 Supermarkterkundung

Abteilung im Supermarkt	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 aus Kakao greifst.
2. Erkunde im nächstgelegenen Supermarkt, welche kakao-haltigen Produkte du dort erwerben kannst. 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 Der Kakao wächst am Baum



Foto: TransFair e.V./Chrisitan Nusch



Foto: TransFair e.V./Frank Eichinger

M | 2 Anbaubedingungen 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 in den Monaten Oktober bis März (Haupternte) sowie 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 mindestens um 1500 mm pro Jahr liegen und sich möglichst gleichmäßig über das ganze Jahr verteilen. Der Kakao-baum kann sowohl im Flachland als auch in Höhenlagen angebaut werden. Die Beschreibung der Anbaubedingungen zeigt, dass die warmen, regenreichen Tropen beidseitig des Äquators zwischen 20° nördlicher und südlicher Breite der ideale Standort für den Kakaoanbau sind.

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 hochgeschätzt. Azteken, die im 12. Jahrhundert die Tolteken unterwarfen, übernahmen gern deren Kakao-Kultur und benutzten die Samenkerne der Kakaofrucht sogar als Zahlungsmittel.

Da Kolumbus bei seiner Landung in Mittelamerika 1502* wenig Interesse am Kakao gezeigt 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 mochten den Europäern jedoch nicht so recht munden, entsprach doch ihr Geschmack recht treffend ihrem aztekischen Namen „xocoatl“, der sich aus „xococ“ (= sauer, herb, würzig) und „atl“ (= Wasser) zusammensetzt. Erst nach Zugabe von Honig oder Rohrzucker begann der Siegeszug der Kakaoerzeugnisse in alle Welt. Und aus dem aztekischen „xocoatl“ wurde mit der Zeit Schokolade.

* Kolumbus unternahm zwischen 1492 und 1504 insgesamt 4 Fahrten nach Amerika.
Quelle: Infozentrum Schokolade, Rubrik: Geschichte (www.infozentrum-schoko.de)

AUFGABEN

1. Beschreibe das Aussehen von Kakaobaum und -frucht; ergänze die Informationen, die du auf dieser Seite findest, durch eine Internetrecherche.
2. Die Klimadaten stammen von drei afrikanischen Orten. Begründe, warum sich zwei der Orte nicht als Standort für den Kakaoanbau eignen.
3. Ergänze drei weitere Informationen zur Geschichte des Kakaos (M3). Nutze dabei das Internet (z. B. <http://www.schoko-seite.de/Schokolade/geschichte.html>).

		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Jahr
Ort1	°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	
Ort2	°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	
Ort3	°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 Erzeugerländern ...



1 _____
 2 _____
 3 _____
 4 _____
 5 _____

Fotos: TransFair/S. Walkshofer

M | 2 ... und in Industrieländern

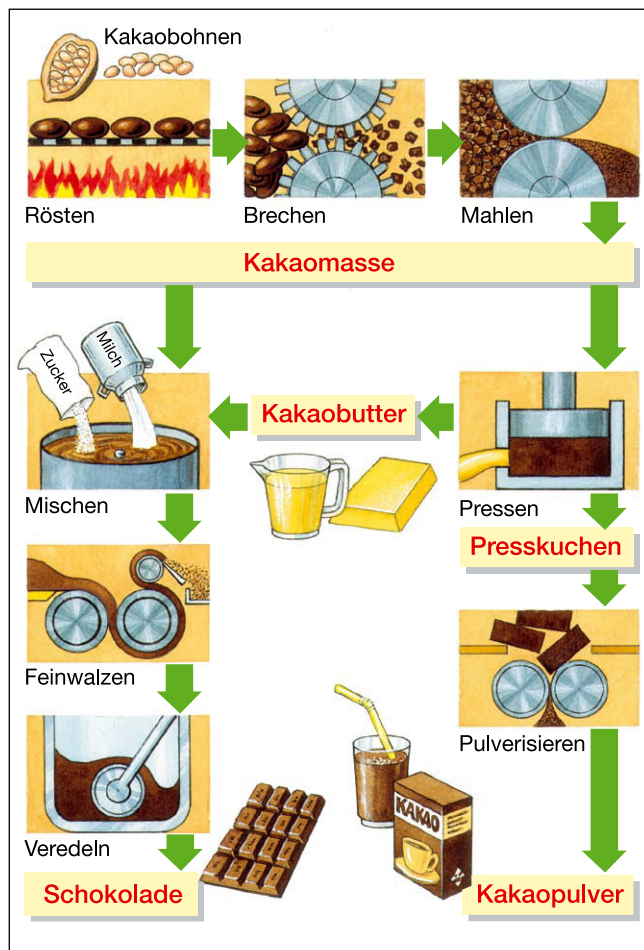


Abb. © westermann

- ▶ 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 öffnen die Bauern mit scharfen Messern die Früchte und entnehmen die Samen. 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 Kakaobauern 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 auf und transportieren sie zur Küste, wo die großen Containerschiffe warten.
- ▶ 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 (M1).
2. Zunehmend wird beobachtet, dass Kakaobauern ihre Arbeit aufgeben und in Städte abwandern. 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 Kakaomasse und deren Verarbeitung zu Schokolade und Kakaopulver (M2).

M | 1 Wichtige Anbauländer

Angaben in 1000 t, Erntejahr 2009/2010	
Elfenbeinküste	1 242
Ghana	632
Nigeria	235
Kamerun	205
Brasilien	161
Ecuador	150
Indonesien	550
Welt	3 632

Daten: ICCO 2012 (Erntejahr = 1.10.-30.9.)

M | 2 Wichtige Verbraucherländer

Pro-Kopf-Verbrauch von Rohkakao in kg 2008/2009	
Schweiz	5,62
Belgien	5,59
Irland	4,30
Norwegen	5,98
Deutschland	3,79
Großbritannien	3,74
Österreich	3,70
Welt	0,59

Daten: ICCO

M | 3 Produktion und Verbrauch gegenübergestellt

Kakaoproduzenten	Menge in 1000 t	Anteil in %
Afrika	2 483	
Amerika	516	
Asien u. Ozeanien	633	
Welt	3 632	100

Kakaoverbraucher	Menge in 1000 t	Anteil in %
Europa	1 734	
Amerika	1 157	
Asien u. Ozeanien	510	
Afrika	115	
Welt	3 516	100

Daten: ICCO (Produktion 09/10, Verbrauch 08/09)

M | 4 Kakaoweltkarte



© westermann

AUFGABEN

1. Veranschauliche in der Karte die wichtigsten Anbau- und Verbraucherländer (M1, M2).
2. Berechne die Anteile der Kontinente an Produktion und Verbrauch.
3. Die wichtigsten Lieferländer von Rohkakao für Deutschland sind die Elfenbeinküste (43%), Nigeria (19%), Togo (12%) und Ghana (6%). Stelle in der Karte die Warenströme des in Deutschland verarbeiteten Kakao dar.

M | 1 Kostenanteil des Rohkakao an einer Tafel Vollmilchschokolade

A) Berechnungsgrundlage	
Kosten für 1 kg Rohkakao	1,698 Euro
Ertrag von Kakaomasse aus 1 kg Rohkakao	800 g
Anteil der Kakaomasse an Milchschokolade	30 %
Zahl der Tafeln Schokolade aus 800 g Kakaomasse	26,7 Stück

B) Anteil pro Tafel Vollmilchschokolade (100 g)	Konventionell	Fairtrade
Kosten des Rohkakao je Tafel	6,3 Cent	6,3 Cent
Anteil am Preis der Tafel Schokolade	8 %	8 %
Anteil der Bauern in Ghana (70 % des Weltmarktpreises)	4,4 Cent	6,3 Cent
Anteil am Preis der Tafel Schokolade	5,6 %	8 %
Anteil der Bauern in der Elfenbeinküste (50 % d. Weltmarktpreises)	3,15 Cent	6,3 Cent
Anteil am Preis der Tafel Schokolade	4 %	8 %
Anteil Fairtrade-Prämie für Bauern	-	1,2 Cent
Anteil am Preis der Tafel für Fairtrade-Schokolade	-	1,5 %

Anmerkungen:

Der Preis des Rohkakao ist der Stand an der Londoner Börse vom 05.04.2012. Die Kalkulation basiert auf dem Durchschnittspreis von Markenschokolade in Höhe von 0,79 Euro.

Bei Fairtrade-Schokolade gilt die Regel „All that can be must be“. Das bedeutet, dass alle Zutaten, die Fairtrade-zertifiziert erhältlich sind, auch zu 100 % in das fertige Produkt fließen müssen. So profitieren stets auch die Zuckerbauern – so wie je nach Zutaten (Vanille, Nüsse, etc.) weitere Fairtrade-Produzenten. Außerdem greift in Zeiten von niedrigen Weltmarktpreisen der Fairtrade-Mindestpreis, der den Bauern stets ein existenzsicherndes Einkommen garantiert.

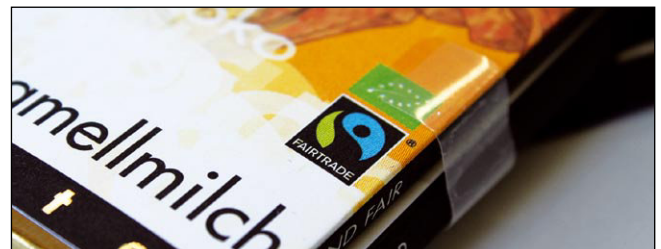
Quelle: Südwind e.V., Ergänzungen zu Fairtrade-Schokolade: TransFair e.V.

M | 2 Mehr Einnahmen durch Mindestpreise

Fairtrade-Partnerfirmen zahlen den Produzentengruppen einen fixen Mindestpreis. Dieser garantiert den Bauernfamilien unabhängig vom aktuellen Weltmarktpreis ein regelmäßiges Einkommen. Übersteigt der Weltmarktpreis den Fairtrade-Mindestpreis – wie aktuell der Fall – wird den Produzenten stets der höhere Preis gezahlt. Fairtrade-Kooperativen erhalten zusätzlich eine Fairtrade-Prämie für die gemeinschaftliche Verwendung.

Der Mindestpreis hilft den Produzenten-Organisationen dabei, dass durch die Einnahmen die Kosten einer nachhaltigen Produktion gedeckt werden. Die Prämie verbessert die Lebenssituation der Bauernfamilien und ihrer Dorfgemeinschaften, indem in Gesundheit, Bildung, Umwelt, Ökonomie usw. investiert wird. Dabei entscheiden die Bauern und Beschäftigten selber darüber, wofür die Prämie genau verwendet werden soll.

Mittlerweile sind 57 Kakao-Produzentenorganisationen in das Fairtrade-System integriert. Trotzdem macht der fair gehandelte Kakao bislang noch weniger als 0,1 Prozent der gesamten Kakaoproduktion aus.



Was bei Fairtrade noch wichtig ist:

- ▶ Im Fairtrade-System gibt es bei Kakao keine Plantagenarbeiter, sondern ausschließlich kleinbäuerliche Familienbetriebe, die in Genossenschaften organisiert sind.
- ▶ Die Genossenschaften müssen politisch unabhängig sein und eine demokratische Struktur aufweisen. Die Kleinbauern sind an allen wichtigen Entscheidungen ihrer Genossenschaft direkt beteiligt.
- ▶ Die Organisationen setzen sich für eine nachhaltige Entwicklung von Ökologie, Bildung und Frauenförderung ein.
- ▶ Fairtrade verbietet den Einsatz von Gentechnik und fördert die Umstellung auf biologischen Anbau.
- ▶ Zwangsarbeit und illegale Kinderarbeit sind verboten.

M | 3 Kakaobauern vor der Kamera

Infos zum Film

Swap your choc

Der Film zeigt, wie der Faire Handel Kakaobauern in Ghana ein besseres Leben ermöglicht.

Länge: 2:24 Minuten

Herstellungsjahr: 2010

Quelle: TransFair e.V. / Fairtrade Foundation

Download: www.fairtrade-deutschland.de/kakaofilm



AUFGABEN

1. In Aufg. 4, Lernangebot 5 solltest du notieren, wer wie viel vom Verkaufspreis einer Tafel Markenschokolade erhalten soll. Vergleiche deine Notizen mit den Angaben in M1.
2. Suche nach Gründen für die dabei festgestellten Unterschiede.
3. Berichte anhand des Films und der Materialien über die Ziele und Tätigkeiten einer Kooperative.
4. Bewerte die Entwicklungen in der Kooperative, über die im Film berichtet wird.
5. Prüfe, inwieweit du in deinem Alltag auf solche Entwicklungen Einfluss nehmen kannst und willst.

M | 1 Behauptungen: Wie siehst du das?

Der Einsatz von Gentechnik ist verboten.

Die Bauern müssen zu dem Preis verkaufen, den ihnen die Zwischenhändler vorschlagen.

Illegale Kinderarbeit ist verboten.

Die Kakaobauern verdienen genug, um zu überleben.

Die Kinder besuchen auf jeden Fall eine Schule.

Bei Krankheiten gibt es kostenlose medizinische Versorgung.

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

Kakao wächst unter tropischen Bedingungen.

Es wird demokratisch entschieden, was mit den Gewinnen gekauft wird.

Plantagenarbeiter werden meist unter dem gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn bezahlt.

Abnahmeverträge werden immer langfristig abgeschlossen.

M | 2 Aktionsvorschläge – mach mit!

Weniger als 1% der in Deutschland verkauften Schokolade ist fair gehandelt. Es ist an der Zeit, das zu ändern!

Aktionsvorschlag 1: Schokomob

Ein Schokomob ist eine kreative Aktion um dort Aufmerksamkeit auf Fairtrade-Schokolade zu lenken, wo sie gekauft wird. Sucht euch dafür eine geeignete Filiale in eurer Stadt aus, die Fairtrade-Schokolade anbietet und macht einen Termin mit dem Filialleiter aus. Gestaltet im Vorfeld Plakate, mit denen ihr am Tag des Schokomobs durch das Geschäft lauft und überlegt euch, mit welchen Parolen ihr die Kunden von der fair gehandelten Schokolade überzeugen könnt.

Viele hilfreiche Tipps: www.plant-for-the-planet.org



Foto: Plant-for-the-Planet

Aktionsvorschlag 2: Fair-kostung

Probieren geht über studieren! Bietet auf einer Veranstaltung in eurer Schule fair gehandelte Schokolade zum Verkosten an und überzeugt so eure Mitschüler, Eltern und andere Lehrer. Stellt vorher im Unterricht Flyer mit den wichtigsten Informationen aus dieser Lerneinheit zusammen. Zusätzlich könnt ihr kostenloses Informationsmaterial von TransFair online bestellen und auslegen oder Filme über Fairtrade-Kakao auf einer Leinwand zeigen:

www.fairtrade-deutschland.de/materialien



Foto: TransFair e.V.

AUFGABEN

1. Wähle fünf Behauptungen (M1) aus und entscheide, ob sie den Fairen Handel und/oder den konventionellen Anbau zutreffend beschreiben. Begründe deine Antwort.
2. Wenn ihr Lust auf Schokolade habt und zugleich gerne diskutiert, dann könnte das Schokoladenspiel das Richtige für euch sein. Die Mitspieler identifizieren sich dabei mit den verschiedenen Akteuren auf dem Weg von der Kakaopflanze zum Verkaufsprodukt Schokolade. Ihr macht dabei die sinnliche Erfahrung, wer wie viel vom Endpreis der Schokolade bekommt. Das Spiel findet ihr unter: www.mohio.org/projekte/methodenvielfalt/seminar-04
3. Im Herbst findet der TransFair-Kampagnentag statt. Vielleicht hat deine Klasse Interesse, sich zu beteiligen. Weitere Informationen: www.fairtrade-deutschland.de/mitmachen.html.