



Foto: Nabil Zorkot

# Die süße Chance – 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? Schokolade gehört mit Abstand 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, das sie mit ihren Ernten erwirtschaften. Gegen diese Un-

gleichgewicht tritt der faire Handel an: Fairtrade setzt sich – bei Kakao genauso wie bei anderen Produkten, die aus tropischen Ländern zu uns nach Deutschland importiert werden müssen – ganz gezielt für eine nachhaltige Entwicklung und einen gerechten Welthandel ein. Und ihr könnt mitmachen: 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 aktiv werden könnt.

Euer 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 in der Einen Welt e.V., Remigiusstraße 21, 50937 Köln-Sülz; [www.fairtrade-deutschland.de](http://www.fairtrade-deutschland.de)) und der Fachzeitschrift Praxis Geographie (Bildungshaus Schulbuchverlage Westermann, Georg-Westermann-Allee 66, 38104 Braunschweig, [www.praxisgeographie.de](http://www.praxisgeographie.de); 4. Auflage, Oktober 2019)

Bestellung weiterer Exemplare:  
[www.fairtrade-deutschland.de](http://www.fairtrade-deutschland.de)

Autor: Ulrich Brameier  
Beratung: Sylke Haß/Praxis Geographie, Melanie Leucht/TransFair 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 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 Paul auf ...



Foto: Fairtrade Finland

### 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 (M 2) 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./Christian 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 um 2000 mm pro Jahr liegen und sich möglichst gleichmäßig über das ganze Jahr verteilen. Der Kakaobaum 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 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](http://www.infozentrum-schoko.de))

**AUFGABEN**

1. Fertige im Heft einen Steckbrief des Kakaobaums an (M1, M2). 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. Errechne, falls nötig, die Jahreswerte.
3. Ergänze in dem Kakao-Steckbrief drei weitere Informationen zur Geschichte des Kakaos (M3).

		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 Erzeugerländern ...



1 \_\_\_\_\_  
 2 \_\_\_\_\_  
 3 \_\_\_\_\_  
 4 \_\_\_\_\_  
 5 \_\_\_\_\_

Fotos: TransFair/S. Walkshofer

M | 2 ... und in Industrieländern

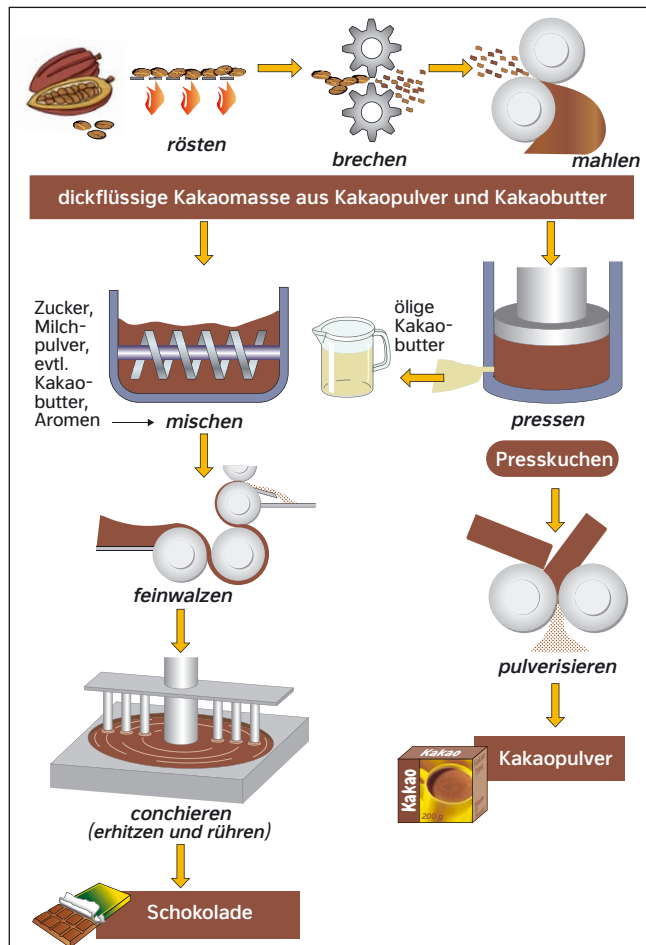


Abb. © westermann

- ▶ 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. 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 Kakaomasse und deren Verarbeitung zu Schokolade und Kakaopulver (M2).

**M | 1 Wichtige Anbauländer**

Angaben in 1000 t, Erntejahr 2018/2019	
Elfenbeinküste	2150
Ghana	900
Kamerun	250
Nigeria	245
Ecuador	298
Brasilien	195
Indonesien	220
Welt	4 799

Daten: ICCO 2019 (nach Schätzungen)

**M | 2 Wichtige Verbraucherländer**

Pro-Kopf-Konsum von Rohkakao in kg 2014/2015	
Belgien	5,8
Schweiz	5,5
Deutschland	4,3
Frankreich	3,5
Australien	3,2
Niederlande	2,5
USA	2,3
Italien	1,7

Daten: ICCO 2017

**M | 3 Produktion und Konsum gegenübergestellt**

Kakaoproduzenten	Menge in 1000 t 2017/2018	Anteil in %
Afrika (Schätzung)	3518	
Amerika	752	
Asien u. Ozeanien	368	
Welt	4 638	100

Quelle: Kakaobarometer 2018; Südwind-Institut/Voice Network, Daten: ICCO 2018

Kakaoverbraucher	Menge in 1000 t 2015/2016	Anteil in %
Europa	1852	
Amerika	1254	
Asien u. Ozeanien	731	
Afrika	154	
Welt	3 991	100

Quelle: Kakaobarometer 2018; Südwind-Institut/Voice Network, Daten: ICCO 2018

**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 (M3).
3. Die wichtigsten Lieferländer von Rohkakao für Deutschland sind die Elfenbeinküste (56 %), Nigeria (19 %), Ghana (17 %) und Ecuador (4 %). Stelle in der Karte die Warenströme des in Deutschland verarbeiteten Kakaos dar.



**M | 1 Wer verdient wieviel an einer Tafel Schokolade für 89 Cent (mit konventionell gehandeltem Kakao)?\***

Bruttoeinnahmen Bäuerinnen und Bauern	6,6 % (5,9 Cent)
Inlandstransport	0,5 % (0,4 Cent)
Steuern/Vermarktungsbehörde	4,2 % (3,7 Cent)
Internationaler Transport	0,3 % (0,3 Cent)
Kosten am Ankunftshafen	1,1 % (1,0 Cent)
Internationale Händler	0,2 % (0,2 Cent)
Verarbeiter und Vermahler	7,6 % (6,8 Cent)
Hersteller	35,2 % (31,3 Cent)
Einzelhandel und Steuern	44,2 % (39,3 Cent)

Quelle: Preisgestaltung in der Wertschöpfungskette Kakao – Ursachen und Auswirkungen; Fountain/Hütz 2015

\*Die Werte für diese Beispielkalkulation können sehr stark variieren - je nachdem wie viel Kakao eine Schokolade enthält, wie hoch der aktuelle Weltmarktpreis für Kakao und der Endverkaufspreis der Schokolade ist.



Foto: Fairtrade

**M | 2 Mehr Einnahmen durch Fairtrade**

Fairtrade-Partnerfirmen zahlen den Produzentengruppen den festgelegten Mindestpreis – aktuell 2400 US-Dollar/Tonne plus 300 USD/Tonne für Bio-Kakao. Dieser garantiert den Bauernfamilien unabhängig vom aktuellen Weltmarktpreis (2018/2019 lag dieser im Durchschnitt bei 2268 US-Dollar/Tonne) ein regelmäßiges Einkommen. Übersteigt der Weltmarktpreis den Fairtrade-Mindestpreis, 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, da sie unter anderem in Gesundheit, Bildung, Umwelt oder Ökonomie usw. investiert wird. Dabei entscheiden die Bauern und Beschäftigten selber darüber, wofür die Prämie genau verwendet werden soll.

Mittlerweile sind 263 Kakao-Produzentenorganisationen in das Fairtrade-System integriert. Trotzdem macht in Deutschland der fair gehandelte Kakao bislang nur rund zehn Prozent der gesamten Kakaoproduktion aus.

**Was bei Fairtrade noch wichtig ist:**

- ▶ Vom Fairtrade-System profitieren über 1,7 Millionen Menschen, 89 % davon sind genossenschaftlich organisierte kleinbäuerliche Familienbetriebe (Stand 2017).
- ▶ 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 ausbeuterische Kinderarbeit sind verboten.

**M | 3 Kakaobauern vor der Kamera**

**Infos zum Film**

Erfahrt, wie der faire Handel Kakaobauern in der Elfenbeinküste ein besseres Leben ermöglicht.

**Länge:** 4:16 Minuten

**Herstellungsjahr:** 2015

**Quelle:** TransFair e.V.

**Download:** [www.fairtrade-deutschland.de/service/mediathek](http://www.fairtrade-deutschland.de/service/mediathek); Stichwort: Fairer Kakao



**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 (M3) 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 Fairer oder konventioneller Handel?**

Der Einsatz von Gentechnik ist verboten.

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

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 Bauern aus.

Kakao wächst unter tropischen Bedingungen.

Abnahmeverträge werden immer langfristig abgeschlossen.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**M | 2 Informieren, kommentieren, mitmachen!**

Nur etwa 10 % des Kakaos der in Deutschland verkauften Schokolade ist fair gehandelt. Da geht noch was!

**Felix' Reisen für den fairen Handel**

Alle lieben Schokolade. Aber woher kommt der Kakao dafür? Felix von der Laden, bekannter YouTuber und Vlogger, wollte es wissen und reiste 2018 dafür in die Elfenbeinküste. Begleitet ihn auf seiner Entdeckungstour: [www.felix-reisen-fuer-den-fairen-handel.de/elfenbeinkueste](http://www.felix-reisen-fuer-den-fairen-handel.de/elfenbeinkueste)



Foto: © 25mate Paul Sydow

**Aktionsvorschlag: 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](http://www.fairtrade-deutschland.de/materialien)



Foto: TransFair e. V., S. Beyland

**AUFGABEN**

1. Wähle drei Behauptungen (M1) aus und entscheide, ob sie den fairen Handel und/oder den konventionellen Anbau zutreffend beschreiben. Begründe deine Antwort.
2. Bringt den fairen Handel an eure Schule! Ob im Unterricht, am Schulkiosk oder während der Projektwoche. Die Kampagne Fairtrade-Schools macht's möglich. Tipps, Ideen und viele kostenlose Materialien findet ihr unter [www.fairtrade-schools.de](http://www.fairtrade-schools.de)