

Die süße Verführung

Magst du auch so gerne Schokolade? Morgens als Nuss-Nougat-Creme aufs Frühstücksbrötchen, als Kakao-Getränk oder Schoko-Riegel zwischendurch und ein Schokoladen-Pudding als Nachtisch? Deutsche essen durchschnittlich pro Jahr 80 Tafeln Schokolade zu je 100 Gramm (!).

Die geschichtlichen Wurzeln der Schokolade

Die Vorliebe für die braune Süßigkeit ist aber nicht nur weit verbreitet, sie ist auch schon uralt! Wie wir aus schriftlichen Quellen wissen, wurde bereits um das 4. Jahrhundert nach Christus Kakao in Südamerika angebaut (siehe die Maya-Zeichnung eines Kakaobaums): die Maya lebten in dem heutigen Gebiet von Guatemala und Honduras, die Azteken im heutigen Mexiko. Sie waren es, die aus den Bohnen des Kakaobaumes erstmals ein nahrhaftes, mit roten Pfeffer, Vanille und Honig gewürztes **Getränk** anrührten. Die Azteken nannten es **Xocolati**, für uns (Trink-)schokolade.

Die spanischen Eroberer brachten im 16. Jahrhundert dieses Luxusgut nach Europa. Übrigens: als 1875 der Schweizer Daniel Peter die erste Milkschokolade auf den Markt brachte, hatte er dafür 8 Jahre Versuchszeit gebraucht (!). Schokoladentafeln wie wir sie heute kennen gibt es auch erst seit dem 19. Jahrhundert.



* Wenn du mehr über die Ursprünge der Schokolade bei den Olmeken, das sog. „**Saugetränk**“ (wie die spanischen Kolonialherren die ungewöhnliche Speise bezeichneten) sowie die Kakaobohnen als **Opfergaben** und **Zahlungsmittel** erfahren möchtest, dann recherchiere in der **Schokopedia** von Ritter-Sport. Zeichne eine Zeitleiste mit Beschriftungen und Illustrationen, die die geschichtliche Entwicklung darstellt. Deine Ergebnisse solltest du in der Klasse vorstellen.



Der lange Weg von der Bohne zur Schokoladentafel - eine Reise um den Globus

Kakaobäume können bis zu 15 Meter hoch werden und 30 bis 45 Jahre alt. Die Früchte wachsen direkt am Stamm und werden bis zu 25 Zentimeter groß. Darin befinden sich, in Fruchtfleisch eingebettet, 25 bis 50 mandelähnliche Kerne, die Kakaobohnen. Der Kakaobaum wächst nur bei tropischen Klima. Die Ernte sowie die Verarbeitung von Kakaobohnen bedürfen eines umfassenden Wissens und sind sehr zeitaufwendig - manchmal auch gefährlich.

Die Webseiten <http://www.edeltruffes.ch/1295284455> und <http://www.edeltruffes.ch/1295302762> erläutern den Anbau sowie die

Ernte der Kakaobohnen und das Prozedere der Herstellung der Schokolade, die du in einem Schaubild für die Klasse darstellen kannst. Eine zusätzliche Weltkarte, welche die Anbauggebiete der Kakaobohnen zeigt, wäre sicherlich hilfreich. Vgl. hierzu den Film www.fairtrade-deutschland.de/top/materialien/filme/fairtrade-kakao/?tx_jppageteaser_pi1%5BbackId%5D=194

Die süße Verführung

Die wirtschaftlichen Hintergründe: der Handel mit den Kakaobohnen - ein knallhartes Geschäft



Der Kakao-Markt ist einer der instabilsten der Welt und extremen Preisschwankungen unterworfen. Seit Ende der 1970er Jahre sind die Preise immer weiter gefallen. Dies ist besonders für die Produzenten-Länder schlimm, da sie vom Erlös ihrer Rohstoffe immer weniger kaufen können. Für die Importländer wie Deutschland und die Schweiz bedeutet es, dass sie weniger für die eingekauften Rohstoffe bezahlen müssen und ihre Gewinnspanne bei

Schokoladenprodukten größer wird.

Am schlimmsten von diesem Preisverfall betroffen sind die Kleinbauern und Lohnarbeiter - die Kleinbauer, weil sie für ihren Rohkakao immer weniger Geld bekommen und die Lohnarbeiter, weil die Plantagenbesitzer immer geringere Löhne zahlen, um ihren Gewinn so wenig wie möglich zu schmälern. Die dunkelste Seite der Schokoladenherstellung zeigen Dokumentarfilme wie z.B. der Streifen **Kindersklaven für Schokolade** auf Youtube, siehe:

http://www.youtube.com/watch?v=JA0ySO_GmTk

Vergleiche dein Alltagsleben mit dem von Bernard Carbeure und Daniel von der Elfenbeinküste und in einer Tabelle.

Politisch aktiv werden lautet die Devise!

Eine Alternative zur bisherigen Ausbeutungspraxis bietet der Faire Handel. In vielen Ländern werden heute zu fairen Bedingungen Kakao und Zucker importiert, aus denen unzählige köstliche Kakao- und Schokoladenprodukte entstehen. Diese sind mit dem TransFair-Siegel gekennzeichnet.



Was könnt Ihr tun, damit mehr Menschen Schokolade aus Fairem Handel kaufen? Überlegt euch eigene Aktionen... ! Die Homepage von Fairtrade kann sicherlich einige Impulse geben.