

KAKAO WELTEN

EINE REISE NACH AFRIKA UND ZURÜCK



Ein Angebot des Welthaus Barnstorf
für Kinder von Klasse 1 bis 6



WELTHAUS
BARNSTORF 



Verein Niedersächsischer
BILDUNGSINITIATIVEN e.V.
| Geschäftsstelle NordWest |

Reader mit Vorbereitungsmaterial und pädagogischen Anregungen für die stationäre Ausstellung



Verein Niedersächsischer
BILDUNGSINITIATIVEN e.V.
| Geschäftsstelle NordWest |

WELTHAUS
BARNSTORF



Kakaowelten
Abteilung des VGB e.V.

Mitglied im DPWV und im VNB – Gemeinnütziger Träger der Jugendhilfe

Bahnhofstr. 16 – 49406 Barnstorf

Telefon: 05442/8045-25 oder 991037 (Reinhold Bömer)

post@welthaus-barnstorf

www.welthaus-barnstorf.de/kakaowelten

Stand 8/2016

Wir danken der Niedersächsischen BINGO-Umweltstiftung für die
Förderung



Inhalt

1. Vorab 5

1.1.	Vorwort	5
1.2.	Didaktische Überlegungen	5
1.3.	Kakaowelten – ein Überblick	7
1.4.	Was weist diese Zielgruppe für ein besonderes Potenzial auf?.....	7
1.5.	Die folgenden kompetenzorientierten Ziele sollen erreicht werden:	8
1.6.	Querschnittfrage und sonstige Anmerkungen	8

2. Infos und Materialien für Besucher_innen von 6 bis 12 Jahren 9

2.1.	Vom Kakao zur Schokolade	9
2.2.	Bei der Familie Fosu.....	10

3. Methoden und Spiele 12

3.1.	Das Afrika-Deutschland-Puzzle	12
3.2.	Die Schokoladenverkostung	12
3.3.	Westafrikanische Namen.....	13
3.4.	Ghanaische Hemden, Kleider oder Kopftücher tragen	13
3.5.	Das Spiel mit der Riesenschokolade	14
3.6.	Oware spielen – Ein Owarespiel selber herstellen	14
3.7.	Kinderarbeit erlebbar machen	16
3.8.	Steinchenspiel	16
3.9.	Erdnüsse werfen.....	16
3.10.	Fußbälle selber machen	16
3.11.	Adinkra-Symbole	17
3.12.	Wir bauen einen Bauchladen.....	17
3.13.	Bilder zum Ablauf der Kakaoproduktion	17
3.14.	Puzzle zum Ablauf der Schokoladenproduktion	17
3.15.	Weitere Methoden, Ideen und Spiele, um sich in das Leben der Kinder in Ghana einzufühlen	17
3.16.	Ideen für den Transfer an die eigene Schule.....	18
3.17.	Weitere Anregungen.....	18

4. Hintergrundmaterial für Multiplikator_innen 19

4.1.	Vom Kakao zur Schokolade	19
4.1.1.	Der Kakaobaum.....	19
4.1.2.	Die Kakaofrucht.....	19

4.1.3. Das Innere der Kakaofrucht.....	19
4.1.4. Der Kakaosamen.....	19
4.1.5. Kakaoanbau	19
4.1.6. Ernte der Früchte.....	20
4.1.7. Fermentation	20
4.1.8. Trocknen	20
4.1.9. Fertig zum Verschiffen.....	20
4.1.10. Rösten	21
4.1.11. Brechen	21
4.1.12. Mahlen.....	21
4.1.13. Weiterverarbeitung	21
4.1.14. Kakaobutter	22
4.1.15. Kakaopulver.....	22
4.1.16. Der Weg zur Schokolade.....	22
4.1.17. Macht Schokolade glücklich?	22
4.2. Die koloniale Geschichte des Kakaos	23
4.2.1. Ausbeutung strukturell verankert	24
4.2.2. Schokolade mit bitterem Beigeschmack	24
4.2.3. Woher kommt der Kakao?	24
4.2.4. Kakao aus Ghana.....	25
4.2.5. "Kuapa Kokoo" - guter Kakao aus Ghana	25
4.2.6. Arbeiten im Süden - Verarbeiten im Norden.....	26
4.2.7. Die Weltmarktpreise schwanken	26
4.2.8. Welche Gründe haben diese Preisschwankungen und der Preisverfall? ..	26
4.2.9. Verarbeitungsindustrie (Vermahlung)	26
4.2.10. Kakao in Weltläden.....	27
4.2.11. TransFair-Preisregelung für Kakao.....	27
4.2.12. Die Ziele von TransFair	28
4.3. Fairer Handel – Akteure, Entwicklungen und Perspektiven	29
4.3.1. Fairer Handel.....	29
4.3.2. Fairer Handel: Wer ist das?	29
4.3.3. Produzent_innen	30
4.3.4. Importorganisationen.....	30
4.3.5. Weltläden	30
4.3.6. Fair Trade-Siegel.....	30
4.3.7. Fairer Handel: Was bringt das?	30
4.3.8. Vorteile für die Produzent_innen	30
4.3.9. Veränderung im Norden	32

4.3.10.	Umsatzentwicklung.....	32
4.3.11.	Trends und Perspektiven.....	32
4.3.12.	Weltläden auf dem Weg zu Fachgeschäften für Fairen Handel	32
4.4.	Kinderarbeit	32
5.	Infos zu Ghana.....	34
6.	Der Schokodialog – Eine andere Welt ist möglich	35
6.1.	Kurze Zusammenfassung der Dialoge	35
6.2.	Vorab:.....	35
6.3.	Wo der Kakao wächst.....	36
6.4.	Auf dem Markt in Ghana.....	37
6.5.	An der Börse.....	37
6.6.	Im Supermarkt.....	38
6.7.	Solidarität und Durchblick.....	38
7.	Anreise zur Ausstellung im Welthaus Barnstorf	40
8.	Der Plan der Ausstellung	40
9.	Vertrag	41
10.	Rückmeldebogen zum „Kakaowelten“-Besuch	42
11.	Die Kakaoampel.....	42
12.	Filme und Bilder	43
13.	Stand der fachdidaktischen Diskussion.....	43

1. Vorab

1.1. Vorwort

Die Ausstellung **Kakaowelten** ist eine stationäre multimediale Lern-Inszenierung. Sie bettet die Frage des gerechten Preises und des Fairen Handels in Geschichten um die Produktion von Kakao und Schokolade ein. Sie macht deutlich, welche Lücke zwischen dem Anbau des Kakaos in kleinbäuerlichen Strukturen in Ghana und anderen westafrikanischen Ländern und der industriellen Produktion in Europa klafft. Die Lücke ist nicht nur technologischer Art, sie zeigt sich vielmehr in der Bezahlung der Produzent_innen, die marginal ist und zudem noch vom (oft nach unten) schwankenden Weltmarktpreis abhängt.

Der Faire Handel ist eine Alternative. Derzeit gibt es mehr Angebote an fair und biologisch angebautem Kakao als es Abnehmer_innen gibt, die fair gehandelte Schokolade kaufen wollen. Da setzt das Projekt an. Es versucht, schon die jungen Schokoladenesser_innen und Kakaotrinker_innen zu bewegen, fair zu kaufen.

1.2. Didaktische Überlegungen

Wir zielen primär auf **Grundschulen und Schüler_innen bis Klasse 6**. Wir bieten keine Text- und Bilderausstellung herkömmlichen Stils, sondern eine multimediale Inszenierung mit - in der Regel - 2 Personen, die die Arbeit anleiten. Wir arbeiten in der Regel mit Referent_innen, die eigene Afrikaerfahrungen haben und pädagogisch ausgebildet sind. Im Rahmen unserer Peer-Leader-Arbeit setzen wir zusätzlich junge Leute ein, die das Lernen unterstützen: ältere Schüler_innen, FÖJler_innen etc.

Es gibt eine Reise von Deutschland nach Ghana. Ein **großes Afrikapuzzle** zeigt den Weg.

Im **Schoko-Laden „Wunder-Bar“** gibt es eine Schokoladenverkostung.

Ein **Flugzeug** bringt die Besucher_innen von Düsseldorf nach Accra in Ghana. Alle erhalten ein Ticket mit der Reiseroute und ihrem ghanaischen Namen. Der richtet sich nach dem Wochentag der Geburt. Deswegen sollen sich alle Besucher_innen vorher zu Hause erkundigen, an welchen Wochentag sie geboren wurden. Eine Ausföhrung zu den Namen findet sich in Punkt 3.2.

Auf dem **Markt in Kumasi** schnuppern sie westafrikanische Atmosphäre und werden neu eingekleidet.

Weiter geht es zur **Familie Fosu**. Sie betreibt eine kleine Kakaofarm. Die Kakaobäume tragen ganzjährig Kakaofrüchte. Vor dem Haus werden die Kakaobohnen getrocknet und in Säcke verpackt. Wie schwer die Ernte und der Transport der Säcke sind, erleben die Besucher_innen am eigenen Leibe. Kinderarbeit ist im Dorf ein Problem. Aber bei den Fosus gehen alle Kinder zur Schule und haben noch Zeit zum Spielen.

Die Besucher_innen lernen verschiedene **Spiele** kennen, u.a. das bekannte Oware-Spiel, das hier natürlich mit Kakaobohnen gespielt wird. Wurfspiele mit Erdnüssen, Schreiben im Sand u.ä. geben einen Einblick in westafrikanische Spielkultur.

Eine **Bilderserie** vertieft das Wissen um die Produktion der braunen Kakaobohnen.

Ein Puzzle führt in die Geheimnisse der **Schokoladenproduktion** in Deutschland ein.

„Was kommt denn als **Erlös beim Bauern** in Ghana an?“ fragt eine große Tafel Schokolade von 4 x 2 Metern. Im Wettbewerb suchen die Kinder nach einem Weg, der von der konventionellen Schokolade zur fairen Schokolade führt.

Musik, Bilder und kurze Filme zum Thema sorgen für **Ruhephasen**. Der Besuch sollte zwischen **3 und 6 Unterrichtsstunden** dauern. Der genaue Ablauf wird auf die Lerngruppe abgestimmt.

Zudem kann **differenziert** werden: Die Jüngeren können Szenen aus dem Kakao- und Regenwald malen, die anderen das TransFair-Logo ausmalen. Wer Zeit mitbringt, kann die Schokoladenverkostung des Anfangs vertiefen: Milkschokolade, Halbbitter- und Bitterschokolade...

In der **Küche** lassen sich Schokocrossies und Popcorn mit Schokolade herstellen, Muffins und Schokolade backen und der Schokobrunnen ausprobieren.

Das Konzept sieht vor, primär in Grundschulen und Sekundarstufe I im Alter von 6 bis 12 Jahren Besucher_innen anzusprechen. Die Workshops werden aus dem vorgestellten Methodensatz jeweils so gestaltet, dass sie der aktuellen Zielgruppe angemessen sind. Egal, ob die Kinder motorische oder andere Defizite haben, es findet sich eine angemessene Lösung, die bei Bedarf mit Differenzierung arbeitet. Der Zugang zum Thema erfolgt über das Leben der Gleichaltrigen in Ghana. Die Materialien unter **Punkt 2 und 3** zielen auf das Alter von 6 bis 12 Jahren.

Ab **Punkt 4** sind die Materialien für Multiplikator_innen (Co-Teamer_innen, Lehrer_innen, Begleiter_innen) gedacht. Sie sind differenzierter und beleuchten Hintergründe politischer und wirtschaftlicher Art. Sie sind nicht 1 : 1 in der Bildungsarbeit mit Grundschulen einzusetzen.

Der weltweite Marktanteil der als „fair“ zertifizierten Schokolade ist von zwei Prozent in 2008 auf fast 16 Prozent in 2013 gestiegen. Dennoch reichen die Initiativen und Selbstverpflichtungserklärungen der Schokoladenunternehmen nicht aus, um die Kakaobauernfamilien aus ihrer Armut zu befreien. So verdient etwa eine Kakaobauernfamilie in der Elfenbeinküste derzeit pro Kopf rund 0,50 US-Dollar am Tag. Um zumindest die international definierte Armutsgrenze von zwei US-Dollar pro Tag zu erreichen, müsste sich ihr Pro-Kopf-Einkommen vervierfachen. Diese und weitere Informationen liefert das aktuelle Kakao-Barometer 2015, das vom SÜDWIND Institut und von INKOTA ins Deutsche übersetzt und veröffentlicht wurde. Das Kakaobarometer wird alle zwei Jahre von einem Netzwerk europäischer Nichtregierungsorganisationen herausgegeben und bilanziert die Entwicklung bestehender Nachhaltigkeitsinitiativen.

http://www.suedwind-institut.de/fileadmin/fuerSuedwind/Publikationen/2015/2015-16_Kakaobarometer_2015_Deutsch.pdf

1.3. Kakaowelten – ein Überblick

Der Plural von „KakaoWelten“ betont, dass der Kakao in zwei Welten präsent ist. In verschiedenen tropischen Ländern Afrikas und Lateinamerikas spielt er eine wichtige Rolle beim kleinbäuerlichen Anbau und in der Außenhandelsbilanz. Total getrennt davon sind die Verarbeitung des Kakaos zu Schokolade und die Konsumption von Schokolade und Trinkkakao im globalen Norden (Europa, USA). In der einen Welt treffen wir auf Bauern mit marginaler Bezahlung, auf der anderen Seite ist Schokolade ein gefragtes Produkt, das mit hohen Margen gehandelt wird. Mit dem Fairen Handel soll die ungleiche Verteilung verringert werden, sollen Produzenten eine faire Entlohnung bekommen und somit Lebensverhältnisse in den Herkunftsländern verbessert werden. Inzwischen besteht gerade bei Kakao und Schokolade eine breite Palette an Angeboten aus Fairem Handel. Faire Schokolade ist kein Nischenprodukt mehr. Dennoch gibt es derzeit mehr Bauern, die unter fairen und ökologischen Bedingungen produzieren, als Kakao auf dem Markt absetzbar ist. Weitere Produzenten möchten gerne umstellen, finden jedoch keine Abnehmer. Die Wirkung des Fairen Handels auf Länder des Globalen Südens kann also ausgeweitet werden, wenn es gelingt, die Nachfrage zu steigern.

Das Thema Kakao ist eines der klassischen Themen entwicklungspolitischer Bildungsarbeit. Es eignet sich besonders für die Arbeit mit einer jüngeren Zielgruppe, da ein einfacher Bezug zu ihrer Lebenswelt durch die Produkte Kakao und Schokolade besteht, die kritischen Aspekte der Kakaoproduktion relativ leicht zu erfassen sind und mit fair gehandelter Schokolade und fair gehandeltem Kakao auch für Kinder Handlungsmöglichkeiten bestehen.

Alle Aussagen sind in einfache Geschichten eingekleidet, die wahlweise direkt gelesen werden oder als Hörspiel vom Band stammen. Sie werden durch kurze Filmsequenzen unterlegt. Die Produktion von Produkten aus Schokolade wird gezeigt und die Frage gerechter Preise und des Fairen Handels wird um die Darstellung der Lebensbedingungen von Kindern, Jugendlichen und Familien in Westafrika, speziell Ghana als eines der Herkunftsländer des Kakao, erweitert

1.4. Was weist diese Zielgruppe für ein besonderes Potenzial auf?

Der geplante Zugang ermöglicht es, schon junge Schüler_innen sowie auch lernschwache Schüler_innen an entwicklungspolitische Themen heranzuführen.

Kakao und Schokolade sind im wörtlichen Sinne „in aller Munde“. Der weitaus überwiegende Teil der Kinder und Jugendlichen konsumiert sie gerne und regelmäßig. Doch ist den wenigsten Kindern bekannt, wie Kakao und Schokolade hergestellt werden, geschweige denn, dass ein Bewusstsein für ethische Aspekte der Produktion besteht. An der Neugierde bezüglich des Herstellungsprozesses kann gut angeknüpft werden. Der in diesem Alter sporadische erste Kontakt mit problematischen Aspekten wie Arbeitsbedingungen und marginalen Löhnen muss sensibel gestaltet werden, denn er legt den Grundstein für die weitere Arbeit mit entwicklungspolitischen Themen und der Frage nach globaler Gerechtigkeit.

Im Projekt werden gezielt Kinder mit und ohne Behinderungen angesprochen. Kakao und Schokolade, ihre Herstellung und die damit verbundenen ethischen Aspekte sind nicht nur relevant für Kinder ohne Einschränkungen, sondern ein gesamtgesellschaftliches Thema. Für die Zielgruppe ist das Lernen über globale Zusammenhänge auch ein Element von Bildungsgerechtigkeit und gesellschaftlicher Teilhabe.

1.5. Die folgenden kompetenzorientierten Ziele sollen erreicht werden:

Erkennen:

- Die Schüler_innen erwerben konkrete Informationen zu der Kakaoproduktion, der Wertschöpfungskette von Schokolade und der Lebenswelt der Menschen, die Kakao produzieren.
- Sie werden sich erstmals globaler Verbindungen, kritischer Arbeitsbedingungen und ungerechter Verteilungen von Gewinnen bewusst.

Bewerten:

- Die Schüler_innen beurteilen unter den Gesichtspunkten der Gerechtigkeit kritisch Arbeitsbedingungen und gezahlte Löhne in der Kakaoherstellung, sowie die Preise von Schokolade und den eigenen Anspruch an Konsum.
- Sie entwickeln die Fähigkeit, die Wertschöpfungskette der Schokolade aus Sicht von Kindern aus Bauernfamilien Ghanas zu betrachten und zu bewerten.

Handeln:

- Die Handlungsmöglichkeiten für Kinder und Jugendliche in Westafrika und in Deutschland sind bekannt.
- Die Schüler_innen kennen die positive Auswirkung des Fairen Handels auf die Lebensbedingungen der Menschen im Kontext der Herstellung. Sie entwickeln eigene Ideen, den Fairen Handel durch eigene (Verkaufs-) Aktionen zu stärken.

1.6. Querschnittfrage und sonstige Anmerkungen

In dem Projekt wird ein Fokus auf den gleichberechtigten Zugang von Kindern mit und ohne Behinderung gelegt. Die LernErlebnisAusstellung bietet hierfür eine geeignete Ausgangssituation, da die konkreten Objekte ein leichteres Erfassen – auch haptisch – ermöglichen und die konkreten Geschichten ein leichtes Verstehen erlauben. Die Ausstellung kann mit Rollstuhl besucht werden, auch wenn das nur ein Aspekt der Inklusion ist.

Die Workshops sind zudem auch so aufbereitet, dass sie Zugänge für unterschiedliche Sinne erlauben. Referent_innen und junge Freiwillige werden darauf vorbereitet, leichte Sprache zu verwenden. Die verschiedenen Möglichkeiten, Dinge auszuprobieren, erleichtern Kindern mit Lernschwierigkeiten das Verständnis. Zudem bietet die Begleitung durch freiwillige Co-Teamer_innen zusätzlich zu den Referent_innen die Möglichkeit, einzelne Kinder und kleine Gruppen individuell zu betreuen. So können auch bei Kleingruppenarbeiten alle Schüler_innen begleitet werden.

Die vielfältige Methodik und die individuelle Anpassungsmöglichkeiten im Ablauf erleichtern es den Referenten_innen auch auf andere Diversitätsaspekte einzugehen und Schüler_innen individualisierte Zugänge zu bieten.

2. Infos und Materialien für Besucher_innen von 6 bis 12 Jahren

2.1. Vom Kakao zur Schokolade

Basisversion zum (Vor-)Lesen und Erzählen für die jungen Besucher

1a – Schokolade ist eine feine Sache, aber woraus wird sie eigentlich gemacht?

Ohne Kakao gäbe es keine Schokolade. Und der stammt von einer Pflanze, die das ganze Jahr über blüht: dem Kakaobaum. An seinen dickeren Ästen sprießen immerzu neue Blüten, aus denen große Kakaoschoten heranreifen. In jeder Schote wachsen in dickem, weißem Fluchtfleisch dreißig bis fünfzig Kakaobohnen. Im Verlauf eines Jahres kann man von jedem Kakaobaum ungefähr siebzig Schoten ernten, manchmal sogar noch mehr. Die frischen Kakaobohnen aus der Schote schmecken noch gar nicht nach Schokolade. Dennoch naschen die Kinder sie gerne.

1b – Doch nicht nur die Menschen mögen Kakao

Auch Affen, Papageien und Ratten sind ganz versessen auf Kakao.

2 – Die Kakaopflanze ist sehr empfindlich

Die Kakaopflanze braucht viel Wärme und Feuchtigkeit, aber sie muss auch vor zu viel Sonne und vor zu starkem Wind geschützt werden. Man pflanzt die kleinen Kakaobäume in den Schatten großer Bäume oder unter hohe Bananenstauden. Mit vier oder fünf Jahren sind die Kakaobäume groß genug und brauchen nicht mehr so viel Schatten.

3 – Die Kakaoschoten werden von Hand geerntet:

Wenn sie reif werden, bekommen sie eine schöne gelbrote Farbe. Gleich nach dem Pflücken werden die Schoten mit einer Machete (einem großen Hausmesser) zerteilt. Dann klaubt man die Bohnen aus dem Fruchtfleisch heraus.

4 – Es macht viel Arbeit, bis Kakaobohnen wirklich nach Kakao schmecken.

Die Bohnen werden in große Holzkästen oder Körbe gefüllt, die man mit Bananenblättern bedeckt. Man lässt sie eine Woche lang gären und rührt sie jeden Tag um.

So werden die Bohnen braun und bekommen ihr Aroma. Danach werden sie auf großen Rosten in der Sonne getrocknet. Viele Arbeiter sind damit beschäftigt, sie immer wieder zu wenden, damit sie gut trocknen. Wenn es regnet, schiebt man die Roste unter ein Dach, damit die Bohnen nicht nass werden. Getrocknete Kakaobohnen kann man lange aufbewahren, ohne dass sie schimmeln.

5 – Der Kakao geht auf die Reise

Erst wenn die Kakaobohnen knacken, wenn man sie in der Hand zerdrückt, sind sie wirklich ganz trocken. Sie werden dann in große Säcke gepackt, mit LKWs zum Hafen gefahren und auf Schiffe verladen. Besonders aus afrikanischen Ländern wie Ghana, Kamerun und vor allem von der Elfenbeinküste kommen die Bohnen zu uns nach Europa. Bei uns in Europa wachsen nämlich keine Kakaobäume, aber hier gibt es die großen Schokoladenfabriken. Darum kennen viele Kinder in Afrika keine Schokolade.

6 - In der Schokoladenfabrik werden viele Leckereien hergestellt.

Die Kakaobohnen werden erst gereinigt und verlesen, dann werden sie geröstet bis ihre Schalen platzen. Jetzt entfalten sie ihren ganzen Geschmack und werden zu einem bitter schmeckenden Kakaobrei zermahlen. In diesen Brei wird dann viel Zucker sorgfältig eingerührt: so entsteht die Schokolade. Oft wird sie noch durch Rosinen, Haselnüsse, Mandeln oder andere Zutaten verfeinert.

Texte nach „Wo die Schokolade wächst“ von C. de Sairigné, ISBN 9783473383054, Ravensburger

2.2. Bei der Familie Fosu

Wir lernen die Familie Fosu kennen. Sie betreibt eine kleine Kakao-Farm.

Die Geschichte kann von Kindern oder Erwachsenen gelesen werden.

Hallo,

ich heiße Gloria, bin 11 Jahre alt und komme aus Tepa in Ghana.

Ich gehe in die 4 Klasse der Primary School, der Grundschule. Im nächsten Jahr komme ich dann schon in die Tepa Secondary School, eine weiter führende Schule. Meine großen Schwestern Heleen und Dorcas sind nach Kumasi in die Secondary School gegangen. Kumasi ist ca. 2 Autostunden von meinem zu Hause entfernt. Sie sind ins Internat gegangen und waren nur noch selten zu Hause, aber ich glaube das Geld reicht nicht, dass ich auch ins Internat gehen kann.

Außerdem bin ich auch gerne zu Hause. Ich spiele dann mit meinen Cousinen Agata und Shila. Wir haben viel Spaß zusammen. Und glücklicherweise wohnen sie mit meiner Tante und Onkel im Haus neben an.

Auf dem Bild sieht man mich mit den beiden beim Spielen. Wir spielen gerne Sing- und Klatschspiele und malen Hüpfkästchen mit Kohle auf den Boden.



Im Hintergrund kann man auch unser Haus sehen, das Haus mit der rosa Wand, da wohne ich. Ich habe kein eigenes Zimmer. Ich schlafe mit meiner Schwester zusammen in einem kleinen Zimmer, indem meine Mama tagsüber manchmal näht. Im weißen Haus mit den grünen Fensterrahmen wohnen Agata und Shila. Aber tagsüber sind wir wenig im Haus, sondern spielen meistens draußen. In unserem Innenhof haben wir einen großen Mangobaum, der spendet viel Schatten und in der Mangosaison trägt er viele Früchte. Zum Glück, denn ich liebe Mangos.

Nach der Schule können wir jedoch nicht nur spielen, wir müssen auch zu Hause mithelfen beim Kochen, Abspülen, Wäsche Waschen oder den

Hof Fegen. Es gibt immer viel zu tun. Aber ich helfe gerne. Meine Mutter ist nachmittags meistens auf dem Markt. Sie ist Schneiderin und verkauft dann ihre Kleider oder nimmt Maß bei den Kundinnen, um neue Kleider zu nähen. Mein Papa und mein Onkel sind meist den ganzen Tag auf dem Feld. Sie sind Kakaobauern und haben ein paar Felder am Rande des Dorfes. Bei der Kakaoernte müssen wir auch alle mit anpacken. Da gibt es immer viel zu tun. Aber ich helfe gerne.

So gegen 4 Uhr fangen wir an, das Abendessen vorzubereiten, damit es fertig ist, wenn Mama vom Markt kommt. Heute gibt es Fufu. Zum Glück ist meine große Schwester Heleen zu Besuch. Sie hilft uns. Fufu ist ein zäher Brei aus Kochbananen und Jamwurzeln. Damit der Brei entsteht werden die Zutaten gestampft. Auf dem Bild könnt ihr sehen, wie Agata Fufu stampft. Am Anfang macht es uns meistens noch Spaß, aber am Ende ist Fufustampfen echt anstrengend..., aber wir freuen uns dann schon immer auf das fertige Essen und die Arbeit vergeht fast wie im Flug. Fufu wird gemeinsam mit einer Soße und Fisch oder Hühnchen gegessen. Und wie ihr seht, essen wir Fufu nicht mit Messer und Gabel, sondern mit den Fingern der rechten Hand. Außerdem essen wir meist alle von einem Teller, dann muss man nicht so viel abspülen, außerdem teilen wir gerne. Auf dem Foto seht ihr mich und meine Familie beim Abendessen.



Jetzt habt ihr im Laufe des Tages schon fast meine ganze Familie kennengelernt.

Nach dem Abendessen werde ich noch ein wenig Hausaufgaben machen und dann schlafen gehen, morgen muss ich nämlich wieder früh aufstehen.

Wie sieht eigentlich bei dir so ein Tag aus?

Müsst ihr auch Hausaufgaben machen und zu Hause helfen?

Was spielt ihr am Nachmittag?

Was ist euer Lieblingsessen?

Alles Liebe,

Eure Gloria.

(Die Situationsbeschreibung orientiert sich an den Berichten von Sophia Bömer, die mehrere Monate in der Familie Fosu in Tepa/Ghana gelebt hat.)

3. Methoden und Spiele

Am Aktionstag werden wir mit den Teilnehmer_innen inhaltlich zu Themen wie Kakaoproduktion, Fairer Handel, Leben in Ghana, Kinderarbeit /Armut etc. arbeiten. Hier wollen wir natürlich keinen Frontalunterricht machen oder auf reine Wissensvermittlung setzen. Am Aktionstag wollen wir uns spielerisch und praktisch, in Kleingruppenarbeit und in Großgruppenphasen den Themen nähern.

Exemplarisch sind hier nun einige Spiele und Methoden ausgearbeitet, die wir mit den Kindern umsetzen.

Die Anregungen werden entsprechend Alter und Gruppenstruktur verschieden umgesetzt oder zur Differenzierung eingesetzt.

3.1. Das Afrika-Deutschland-Puzzle

Informationen zur Größe und Lage Ghanas und zur Entfernung von Deutschland. Das Puzzle (3 x 4 Meter) hängt an der Wand des Ausstellungsraumes.

3.2. Die Schokoladenverkostung

Die Schokoladenverkostung zu Reisebeginn findet im Schoko-Laden „Wunder-Bar“ statt. Schwarze, braune und weiße Schokolade, sowie Nuss etc. werden zur Verkostung angeboten.

Material: Tücher zum Augenverbinden, Teller, Schere, Tesafilm, 4 verschiedene Sorten faire und nicht fair gehandelte Schokolade (schwarze, braune, weiße Schokolade und Nussschokolade).

Vorbereitung: Teller mit verschiedenen Sorten Schokolade vorbereiten, Teil der Schokoladenverpackung zur Identifizierung **unter** den Tellern befestigen.

Beschreibung:

Die Kinder verbinden sich die Augen. Die Spielleitung gibt nacheinander jedem Kind zunächst ein Stück Schokolade von derselben Sorte. Gemeinsam überlegen sie, welche Sorte es war. Nach der Auflösung geht es weiter mit dem zweiten Stück Schokolade usw. Nach der Verkostung schauen die Kinder die verschiedenen Verpackungen an und unterhalten sich über die Unterschiede der Schokolade.

Leitfragen für das Gespräch:

- Was fällt euch zu Schokolade ein?
- Welche Unterschiede gibt es zwischen den Schokoladen?
- Welche Siegel seht ihr? Was bedeuten die Siegel?
- Warum ist die schwarze Zartbitter-Schokolade bitterer?

Die Schokoladenverkostung mit fairer Schokolade kann zum Schluss/Abschied wiederholt werden. Im Weltladen im Hause kann auch Schokolade gekauft werden.

3.3. Westafrikanische Namen

Die Kinder bekommen vor dem Einstieg in das Flugzeug einen zusätzlichen westafrikanischen Vornamen. Sie sollen dazu ihre Eltern nach dem Wochentag ihrer Geburt befragen. Dann können sie sich von der Liste der möglichen Namen einen aussuchen und in ihr vorgedrucktes Ticket eintragen. Des Weiteren sind Namensschilder vorbereitet, auf die die Kinder ihren ghanaischen Namen schreiben können.



Beschreibung:

Bei dieser Methode geben Kinder und Jugendliche sich einen westafrikanischen Namen: In Benin, Togo, Ghana und der Elfenbeinküste haben Mädchen und Jungen ursprünglich Namen, die sich nach den Wochentagen richten an denen sie geboren sind. Zusätzlich haben sie häufig noch einen christlichen/muslimischen oder englisch/französischen Namen. Da nicht jedes Kind weiß, an welchem Wochentag es geboren wurde, muss eine Kalenderübersicht über die Geburtstage bereitgestellt werden. Besser ist, die Kinder schauen zu Hause nach, an welchem Wochentag sie geboren wurden. <http://www.linker.ch/eigenlink/wochentag.htm>

Wochentag	Akan-Tag	weibliche Vornamen	männliche Vornamen
Montag	Edwoada/Dwoada	Adjoa, Ejo, Adzo, Adwoa	Jojo, Kojo, Kwadwo
Dienstag	Ebenada/Benada	Abenaa, Ablā	Kwabena, Kobina, Ebo
Mittwoch	Wukuada	Akua, Aku, Ekuwa	Kweku, Kuuku, Kwaku
Donnerstag	Yawoada	Yaaba, Yaa	Yao, Yaw, Ekwo
Freitag	Efiada/Fiada	Efua, Afua, Afi, Afia	Kofi, Yoofi, Fiifi
Samstag	Memeneda	Awo, Aba, Ama, Amma	Kwame, Ato, Kwamena
Sonntag	Kwasiada	Akosua, Kisi, Esi	Siisi, Akwasi, Kwesi

Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Akan-Vorname>

3.4. Ghanaische Hemden, Kleider oder Kopftücher tragen

In Ghana tragen die Menschen traditionell Hemden, Anzüge oder Kleider aus buntbedruckten Stoffen. Einige leisten sich sogar die handgewebten gestreiften Kente-Stoffe. Das gibt den heimischen Handwerkern Arbeit. Nur wer wenig Geld hat, trägt Kleider aus den europäischen Altkleidersammlungen. Wir haben für alle Besucher_innen originale Hemden aus Ghana. Diese sollen alle Besucher_innen während des Besuchs tragen.

3.5. Das Spiel mit der Riesenschokolade

Bei diesem Spiel geht es darum rauszubekommen, wer wie viel an einer Tafel Schokolade verdient. Zunächst wird überlegt, welche Stationen im Laufe der Schokoladenproduktion durchschritten werden (Kakaobauern_bäuerinnen, Zwischenhändler/Plantagenbesitzer, Schokofirma, Händler_innen/Verpackung) Und nun die Frage: wer verdient wie viel?

Dazu gibt es zwei Schokoladentafel-Modelle (ca. 400 x 200 cm) die jeweils aus 24 Stücken bestehen. Da alle Teile zweifach vorhanden sind, kann das Spiel als Wettbewerb ausgetragen werden. In der ersten Runde raten die Schüler_innen, wie viel die am Herstellungsprozess beteiligten Menschen an einer Supermarktschokolade verdienen; die Schokostückchen werden entsprechend zugeordnet. Anschließend wird die tatsächliche Verteilung bekannt gegeben und ggf. eine Umverteilung vorgenommen.

In der zweiten Runde wird die Aufteilung für eine fair gehandelte Schokolade vorgenommen.

In einer dritten Runde bekommen die Spieler_innen eine Folie/Plane in der Größe (400 x 200 cm) also der Größe der 24 Schokoladenstücke.

Etwa sechs oder mehr Kinder stellen sich auf die „konventionelle“ Seite und versuchen – ohne dass jemand die Folie verlässt – sie auf die andere, die „faire“ Seite zu wenden. Teamwork und Kooperation sind hier gefragt.

Da auch diese Folien doppelt vorhanden sind, kann auch dieses Spiel - wenn gewünscht - im Wettbewerb ausgetragen werden.

	Konventionell	Fair Trade	
Kakaobauernfamilie	1 Stück	5 Stücke	
Schokofirma	10 Stücke	9 Stücke	
Zwischenhandel	5 Stücke	0 Stücke	(existieren nicht)
Einzelhandel, Transport und Verpackung	8 Stücke	8 Stücke	
Weltladen	0 Stücke (wird dort nicht verkauft)	2 Stücke	
	24 Stücke	24 Stücke = ganze Schokolade	

2011 - <http://regenwald-unterrichtsmaterial.oroverde.de/unterrichtseinheiten/kakao/5-was-ist-eigentlich-fair-das-schokoladenspiel/>

3.6. Oware spielen – Ein Owarespiel selber herstellen

Beschreibung:

Oware ist ein westafrikanisches Taktik-Spiel für 2 Personen, das auch von Kindern häufig gespielt wird. Sie graben einfach Mulden in die Erde oder spielen das Spiel an wunderschön verzierten Holzbrettern. Dieses Spiel kann je nach Geschick der Spieler_innen sehr lange dauern, daher heißt es auch Oware. Oware bedeutet lang.

Wir haben eine Reihe von geschnitzten Owarespielen aus Ghana, die die Kinder nutzen können.

Aus Eierkartons kann Oware ganz leicht und schnell nachgebaut werden:

Material: 2 Sechser-Eierschachteln, Klebstoff, 48 Kakaobohnen/Steinchen o.ä.

Bauanleitung:

Die Deckel der beiden Sechser-Eierkartons aufklappen und die Kartons so neben einander stellen, dass sich die Deckel diagonal gegenüber liegen. Die Eierkartons müssen an der schmalen Seite zusammen geklebt werden. Das ist dann das Spielfeld mit 12 Spielmulden. Die beiden Deckel sind die Gewinnmulden. Das Spiel kann natürlich von außen und innen angemalt und verziert werden.

Oware Spielanleitung

Das Oware-Brett hat 12 Mulden. Die 48 Spielsteine (Bohnen) werden gleichmäßig verteilt, so dass vier Bohnen in jeder Mulde liegen.

Der_die erste Spieler_in leert eine beliebige Mulde auf seiner_ihrer Seite und verteilt die Spielsteine gegen den Uhrzeigersinn auf die folgenden Mulden – jeweils eine Bohne pro Vertiefung. Dabei ist es egal, wie viele Steine verteilt werden. Der_die andere Mitspieler_in verfährt ebenso.

Endet die Verteilung in einer Mulde, in der dann – mit dem soeben dazugekommenen Stein – genau 4 Steine liegen, darf man den Inhalt der Mulde herausnehmen und für sich behalten.

Liegen in den vorhergehenden Mulden nach dem Zug ebenfalls genau 4 Bohnen, so dürfen auch diese herausgenommen werden – solange, bis eine Mulde mit mehr oder weniger Kapseln kommt.

Dann ist der_die andere Spieler_in an der Reihe und verteilt seine_ihre Bohnen so geschickt, dass er_sie jeweils in einer Mulde mit 4 Bohnen endet.

Begonnen werden kann ein Zug immer nur von der eigenen Seite aus. Das eröffnet die taktische Möglichkeit, den_die andere_n Spieler_in „auszuhungern“, indem man versucht möglichst wenige Steine in dessen Mulden zu legen. Auf diese Art kann man erreichen, dass der_die Mitspieler_in mangels Steine auf seiner_ihrer Seite keinen Zug mehr machen kann.

Das Spiel ist beendet, wenn kein Zug mehr möglich ist oder sich die Spieler einig sind, dass ein Endloszyklus entsteht. Wer den letzten Zug gewonnen hat, bekommt auch die restlichen Steine.

Jede_r Spieler_in bekommt die Steine, die in den Mulden auf seiner_ihrer Seite liegen. Gewonnen hat, wer die meisten Spielsteine für sich verbuchen konnte.

Dies ist eine Spielvariante. Es gibt weltweit noch viele andere. Fällt dir auch eine Spielart ein? Denkt euch eigene Regeln aus.



3.7. Kinderarbeit erlebbar machen

Geschichten zum Leben in Ghana erzählen und dazu praktische Übungen einbauen:

- Kanister mit Wasser füllen und eine bestimmte Strecke tragen
- Jutesäcke mit Steinen und Kakaobohnen tragen (à 5 kg, 10 kg und 20 kg)
- mit afrikanischen Besen (ohne Stiel) den Boden fegen
- einen Teller mit Essen vorbereiten: alle Essen mit den Fingern der rechten Hand von einem Teller

3.8. Steinchenspiel

Material: Kieselsteine, Bohnen oder Nüsse

Beschreibung:

Die Hände werden flach nebeneinander mit den Innenflächen nach oben gehalten. Einige Kieselsteine werden dann auf die Hände gelegt. Nun wirft das Kind die Steinchen hoch und versucht, sie auf dem Handrücken aufzufangen. Anschließend wird gezählt, wie viel Steinchen das Kind mit der Hand erwischt hat. Dieses Spiel kann beliebig lang gespielt werden: Steinchen hochwerfen - Hände drehen - fangen und wieder von vorne. Dies ist ein beliebtes Spiel bei Kindern in Westafrika.

Quelle: "Alles Schokolade oder was? Praxisbuch zum Globalen Lernen mit Kindern am Beispiel des Fairen Handels." von Fair Trade e.V., S. 43 ff.

3.9. Erdnüsse werfen

Material: Korb, Erdnüsse mit Schale

Beschreibung:

Jedes Kind bekommt fünf Erdnüsse. Danach wird jedes Kind seine Erdnüsse in den etwa drei bis vier Meter entfernt stehenden Korb. Wer die meisten Treffer landet, gewinnt. Dies ist ein beliebtes Spiel bei Kindern in Westafrika.

3.10. Fußbälle selber machen

Material: Zeitungen, Plastiktüten, Schere, Packschnur

Beschreibung:

Als erstes werden die Zeitungen zusammengeknüllt. Um das Zeitungsknäuel wird eine Plastiktüte gestülpt (vorher Griffe der Tüte abschneiden). Wichtig ist, darauf zu achten, dass die Oberfläche einigermaßen gleichmäßig ist. Das Knäuel wird anschließend noch mit der Schnur umschnürt.

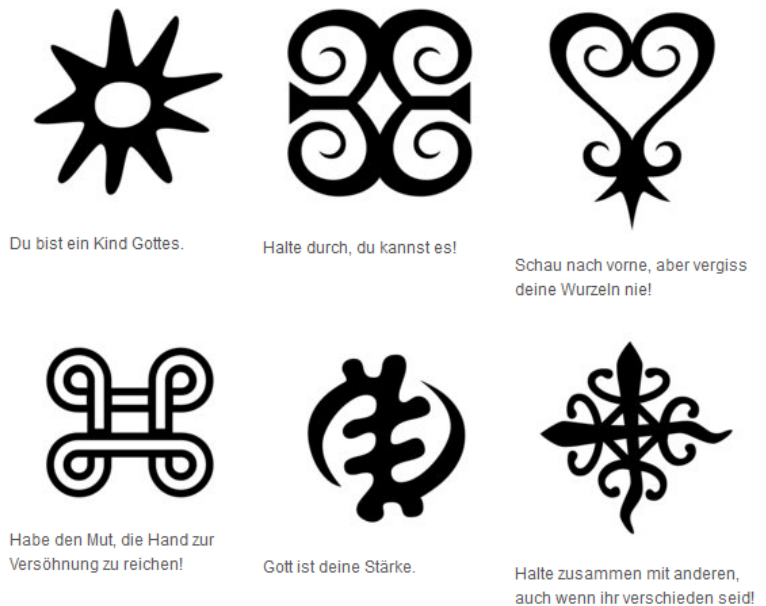
3.11. Adinkra-Symbole

Material: Vorlage der Adinkra-Symbole, Farbe, Stoffe, Moosgummi, Kleber, Schere etc.

Beschreibung:

Adinkras sind Symbole aus Westafrika, die vor allem in Ghana auf Stoffe gedruckt werden. Es gibt viele unterschiedliche Adinkras, die alle eine bestimmte Bedeutung haben (Glück, Mut/Tapferkeit, Kommunikation, Kraft, Einverständnis etc.) Adinkras lassen sich leicht aus Moosgummi herstellen, die können angemalt werden oder als Stempel auf Stoffe gedruckt werden.

Quelle: <http://www.mission-21.org/>



3.12. Wir bauen einen Bauchladen

Material: Obstkiste aus festem Karton, Gurte, wasserfeste Stifte und Farben, Schere, Kleber, Papier und fester Karton zum Unterteilen der Fächer

Beschreibung:

Die Kinder basteln in Kleingruppen einen Bauchladen für eine Verkaufsaktion mit fair gehandelten Produkten. Der Bauchladen ist nicht nur ein praktischer, mobiler Verkaufsstand, sondern macht die Kinder auf die Situation vieler Kinder im Globalen Süden wie z.B. in Ghana aufmerksam.

3.13. Bilder zum Ablauf der Kakaoproduktion

Bilder zur Kakaoproduktion hängen an der Wand. Die Produktionsschritte werden besprochen.

3.14. Puzzle zum Ablauf der Schokoladenproduktion

Puzzlespiel zur Schokoladenproduktion: Die Kinder sortieren die Karten nach ihrer zeitlichen Reihenfolge.

3.15. Weitere Methoden, Ideen und Spiele, um sich in das Leben der Kinder in Ghana einzufühlen

- Bildervortrag „Schulzeit in Ghana“
- Backen etc. (Küche im Haus nebenan vorhanden, Termin und Nutzung absprechen): Schokocrossies, Schokopopcorn, Muffins, Schokoplätzchen. Alle Produkte mit fairer Schokolade (im Weltladen im Hause).

- (Aus-)Malen von Kakao- und Regenwaldmotiven, Afrikakarte etc.
- Spielzeugbau: Autos aus Tetrapack, Draht und Dosen basteln
- Phantasiereise – evtl. mit Musik – zur Entspannung machen ("Ein Tag auf einer Kakaofarm" oder "Eine Reise in den Regenwald")
- Diverse afrikanische Hüpfspiele
- Trommel und Percussion nach Absprache (Instrumente sind vorhanden)
- Rhythmus- und Klatschspiele und Bodypercussion:
 - "Scho-ko-la-de" und "Gum-mi-bär"
 - Schokorap: "Hi, ich heiße Kofi, ich hab 'ne Frau und 4 Kinder und ich arbeite auf 'ner Kakaopflanzung'. Eines Tages kam mein Chef und sagte, Kofi, hast du Zeit, ich sagte ja. Er sagte, dreh diesen Knopf mit der rechten Hand/linken Hand/Kopf/Fuß etc.
 - Sansibar, Sansibar, kommst du mit nach Sansibar? Alles klar? Alles klar! Komm wir reisen los, JA!

3.16. Ideen für den Transfer an die eigene Schule

- ✧ Faire Produkte (Kaffee, Tee) im Lehrerzimmer durchsetzen
- ✧ Fair Trade Produkte beim Schulfest anbieten
- ✧ Faires Frühstück organisieren
- ✧ Fair Trade Produkte im Schulkiosk oder im Warenautomat anbieten
- ✧ Einen Fair Trade Guide für das eigene Dorf/Stadt erarbeiten: Wo gibt es faire Produkte (Essen, Kleidung etc.)?
- ✧ Partnerschule im Globalen Süden suchen. Beratung zu Austausch und Finanzierung bei: ensa-programm@engagement-global.de
- ✧ Fair Trade Aktionstage an der Schule organisieren (zu Weihnachten eine Fair Trade Schokowerkstatt oder zu Valentinstag Fair Trade-Rosen an der Schule verteilen)
- ✧ Themen des Fairen Handels im Unterricht bearbeiten
- ✧ Bälle im Sportunterricht/auf Pausenhof durch Fair Trade-Bälle ersetzen
- ✧ Schreibt Artikel/Berichte/Interviews zum Thema Fairer Handel für eure Schüler_innenzeitung
- ✧ Schüler_innenfirma mit Fair Trade Produkten gründen
- ✧ Fair Trade School werden

3.17. Weitere Anregungen

Filme und Musik sowie weitere Anregungen finden sich in der Medientasche Schoko-Expedition des Welthaus Bielefeld, die wir kostenlos ausleihen.

4. Hintergrundmaterial für Multiplikator_innen

4.1. Vom Kakao zur Schokolade

4.1.1. Der Kakaobaum

Der Kakaobaum ist ein typischer Baum der Tropen. Die Blüten und demzufolge auch die Früchte hängen direkt am Stamm oder an stärkeren Ästen. Die Kakaopflanze ist immergrün. Die Entfaltung des neuen Laubes erfolgt schubweise. Voll entfaltete Blätter fühlen sich papierartig an und werden bis 30 cm lang. Die Äste stehen annähernd waagerecht in mehreren Etagen übereinander. Der Stamm ist auch bei älteren Bäumen relativ kurz und höchstens 25 cm dick. Der Kakaobaum verträgt keine direkte Sonneneinstrahlung und gehört im Regenwald zu den kleineren Bäumen des Unterwuchses, die stets unter dem Schirm der großen wachsen. Er kann bis 15 m hoch werden. In Plantagen hingegen wird er infolge von regelmäßigem Rückschnitt meist nur 4 bis 8 m hoch.

4.1.2. Die Kakaofrucht

Kakaofrüchte hängen direkt am Stamm und an stärkeren Ästen und entwickeln sich nur nach erfolgreicher Befruchtung. Die Reife der Früchte dauert je nach Sorte fünf bis acht Monate. Die Früchte sind 20 bis 30 cm lang, 300 bis 500 g schwer und grünlichgelb bis dunkelrot.

4.1.3. Das Innere der Kakaofrucht

Im Inneren enthält jede Kakaofrucht 30 bis 50 Samen, die von einem weißen, süßlich-säuerlich schmeckenden Fruchtfleisch umgeben sind. Es wird gerne von Kindern gegessen.

4.1.4. Der Kakaosamen

Aus den Kakaobohnen (=Samen) wird Kakao und Schokolade gemacht. Im frischen Zustand sind sie noch ohne typischem Kakaogeruch und -geschmack. Der Same ist im Innern weiß.

4.1.5. Kakaoanbau

Die klimatischen Ansprüche des Kakaobaums sind nur in einem wenige hundert Kilometer breiten Gürtel um den Äquator zu befriedigen. Kakao benötigt ganzjährig feuchtwarmes Klima, eine Jahresdurchschnittstemperatur von mindestens 20°C, eine Luftfeuchtigkeit von über 80% und Jahresniederschläge von mehr als 1500 mm. Da der Kakaobaum keine direkte Sonneneinstrahlung verträgt, werden auf Plantagen häufig Schattenbäume wie Kokospalmen oder Bananen gepflanzt.

Jungpflanzen werden aus Samen oder aus Stecklingen von ausgewählten Mutterpflanzen vorgezogen und später auf die Plantage gepflanzt – etwa 800 Bäume pro Hektar. Bereits im dritten Jahr kann der nun etwa drei Meter hohe Baum blühen und Früchte tragen. Vollen Ertrag erreicht er ab dem zehnten Lebensjahr. Je nach Wachstumsbedingungen und Sorte trägt er bis zu 60 Jahre lang reichliche Früchte und kann bis zu 100 Jahre alt werden. Auf Plantagen werden die Bäume regelmäßig auf etwa sechs Meter Höhe gestutzt, um die Ernte zu erleichtern und die Erträge zu steigern.

4.1.6. Ernte der Früchte

In den Tropen gibt es keine klimatischen Jahreszeiten, so dass es beim Kakaobaum auch keine ausgeprägten Erntezeiten gibt. Blüten und reife Früchte sind über das gesamte Jahr am Baum zu finden. Sobald die Früchte reif sind, werden sie mit einer Machete vorsichtig vom Stamm abgetrennt. Geerntet werden nur Früchte im optimalen Reifezustand. Unreife Früchte enthalten zu wenig Zucker für die spätere Fermentation, überreife Früchte sind ungeeignet, da sie bereits zu sehr ausgetrocknet sind. Die Ernte ist aufwändig, da die Bäume wegen des unterschiedlichen Reifegrades der Früchte laufend kontrolliert und geerntet werden müssen. Die Arbeit ist deshalb bis heute weitgehend Handarbeit. Mit der Aufarbeitung der Früchte wird möglichst noch am Tag der Ernte begonnen. Die Frucht wird geöffnet und das Innere, die Pulpa, mit den darin eingebetteten Samen per Hand oder mit einem Holzlöffel herausgeschält und aufgehäuft. Die Schalen der Kakaofrüchte verwendet man in manchen Ländern als Dünger auf den Feldern oder als Futtermittel.

4.1.7. Fermentation

Die Fermentation oder Gärung verleiht der Kakaobohne die braune Farbe und trägt zur Bildung des Aromas bei. Die frischen, feuchten Kakaobohnen werden zusammen mit dem Fruchtmus, der Pulpa, fermentiert. Im Laufe der Fermentation werden die Kakaobohnen mehrfach umgeschichtet, um eine gute Sauerstoffzufuhr zu gewährleisten.

Die Fermentation geschieht wie folgt: Bei tropischen Temperaturen beginnt das Fruchtmus rasch zu gären. Je nach Sorte dauert der Fermentationsprozess zwei bis zehn Tage. Durch den gärungsbedingten Temperaturanstieg auf 45 bis 50°C verlieren die Kakaobohnen ihre Keimfähigkeit, verflüssigt sich die Pulpa und löst sich von den Samen. Der ursprünglich bitterherbe Geschmack der Bohnen schwächt sich ab und diese werden schokoladenbraun.

4.1.8. Trocknen

Nach der Fermentation müssen die Kakaobohnen getrocknet werden, um sie haltbar und lagerungsfähig zu machen. Zum Trocknen nützt man die Sonne: die fermentierten Kakaobohnen werden auf Matten, Tischen, Rosten oder auf dem Boden ausgelegt. Bei Regen und am Abend sammelt man die Bohnen ein oder deckt sie ab, damit sie nicht feucht werden. Der Trocknungsprozess dauert ein bis zwei Wochen. Während der ganzen Zeit müssen die Bohnen stets gemischt werden. Am Ende der Trocknung liegt der fertige Rohkakao vor. In Säcke verpackt, gelangt er meist über Zwischenhändler zum Hafen, wo man die Qualität ermittelt, die Bohnen nach Größe sortiert und in riesigen Hallen lagert. Nun ist der Rohkakao bereit für die Verschiffung – zum Beispiel nach Europa.

In der Ausstellung gibt es eine Geruchspröbe des getrockneten Kakaos. Im Föhl-säckchen lässt sich die Kakaobohne von weißen Bohnen, Kichererbsen und Linsen leicht unterscheiden. Die Kinder tragen Kakaosäcke (10 kg statt 65 kg) und stapeln sie in der Halle.

4.1.9. Fertig zum Verschiffen

Rohkakao wird in Säcken aus Jute mit etwa 60 bis 65 kg Bruttogewicht exportiert.

4.1.10. Rösten

Die Verarbeitung bei uns beginnt mit dem Rösten. Dabei entwickelt sich das typische Kakaoaroma. Geröstet wird in großen rotierenden Trommeln.

4.1.11. Brechen

Mittels starker Walzen werden die Bohnen zerbrochen und die leichten Schalenteile durch einen starken Luftstrom weggeblasen. Übrig bleibt der sogenannte Kakao-kernbruch.

4.1.12. Mahlen

Der Kernbruch wird in Kakaomühlen zermahlen. Durch die dabei entstehende Reibungswärme schmilzt die Kakaobutter, tritt aus den Zellen aus und umhüllt die Kakaobruchstücke: Es entsteht die glänzende, aber noch grobe Kakaomasse.

4.1.13. Weiterverarbeitung

Die Weiterverarbeitung der Kakaomasse trennt sich nun in zwei Wege, je nachdem ob Kakaopulver oder Schokolade hergestellt wird.



4.1.14. Kakaobutter

Kakaobohnen enthalten bis zu 56% Fett. Diese sogenannte Kakaobutter zählt zu den wertvollsten Fetten überhaupt. Da ihr Schmelzpunkt mit etwa 36°C sehr niedrig und nahe der menschlichen Körpertemperatur liegt, ist Kakaobutter ein wichtiger Rohstoff für kosmetische und pharmazeutische Produkte (Salben, Cremes und Zäpfchen). Vor allem aber braucht man sie zur Schokoladenherstellung.

Heute entsteht die Kakaobutter bei der Herstellung des Kakaopulvers, indem der Kakaomasse das Fett entzogen wird. Dazu wird die Kakaomasse auf 80 – 90°C erwärmt, in hydraulische Pressen gefüllt und mit hohem Druck gepresst.

4.1.15. Kakaopulver

Die übrige Kakaomasse wird zu Kakaopresskuchen, üblicherweise etwa 5 cm dick und 45 cm im Durchmesser, verarbeitet. Zur Herstellung von Kakaopulver werden sie maschinell in Haselnuss große Stücke gebrochen und in Stift- oder Hammermühlen pulverisiert. Dem Pulver für Kakaokaltgetränke wird zur besseren Löslichkeit in der Regel noch Lecithin zugefügt.

4.1.16. Der Weg zur Schokolade

Schokolade ist eine Mischung aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker sowie je nach Sorte aus Milchpulver und verschiedenen Geschmacksstoffen. In einem ersten Schritt werden die Bestandteile der Schokoladenmasse gut miteinander vermengt. Bei gleichzeitiger Erwärmung verbinden sich die Zutaten zu einer relativ feinkörnigen, plastischen Masse. Durch den Vorgang des Walzens wird diese grobe Masse sehr fein und weich. Wenn die Kakaomasse die letzte Walze passiert hat, ist sie nur noch wenige tausendstel Millimeter dick. Die Schokoladenrohmasse wird nun als trockenes, flockiges Pulver von der Walze abgestreift und in speziellen Rührwerken geknetet. Zum Schluss wird die Schokolade in Tafelform gegossen oder zum Umhüllen von Pralinen oder Schokoriegeln verschiedensten Arten verwendet.

4.1.17. Macht Schokolade glücklich?

Kakao und Schokolade werden seit jeher eine anregende und stimmungsaufhellende Wirkung nachgesagt. Kakao enthält wie Kaffee das Alkaloid Koffein, aber nur in sehr geringen Mengen. Hauptalkaloid im Kakao ist das Theobromin, es soll für die „Schokoladensucht“ verantwortlich sein. Es wirkt mild anregend und stimmungsaufhellend, wodurch Kakao seinen Ruf als „Nervennahrung“ erhielt.

Quelle: Texte nach „Kakao und Schokolade“

4.2. Die koloniale Geschichte des Kakaos

600: Auf ihrer Völkerwanderung gelangen die Maya bis weit in den Norden Südamerikas; in Yucatan pflanzen sie die ersten Kakaoplantagen.

1200: Die Azteken unterwerfen die Maya und die Chimimeken und festigen ihre Vorherrschaft. Diese müssen den Azteken u.a. Kakaobohnen als Tribut abliefern.

1502: Am 30. Juli 1502 landet Kolumbus auf seiner vierten Reise nach Amerika in Nicaragua und entdeckt dabei als erster Europäer Kakaobohnen, die den Einheimischen als Zahlungsmittel und zur Zubereitung eines Getränks dienen.

1519: Hernando Cortez, der 1519 einen Teil Mexicos erobert, lässt für die Spanier eine Kakaoplantage anlegen, auf der fortan Geld (Kakaobohnen als Zahlungsmittel) gezüchtet wird. 1528 bringt er den ersten Kakao nach Europa.

1615: Die spanische Prinzessin Anna von Österreich heiratet Ludwig XIII. und führt nebst einigen anderen Hofsitten auch den Genuss von Schokolade am französischen Hof ein.

1674: "At the Coffee Mill and Tobacco Roll" heißt ein berühmtes Londoner Kaffeehaus, in dem bereits 1674 Schokolade in Kuchen und Rollen "nach spanischer Art" verzehrt werden konnte.

1677: Aufgrund eines königlichen Dekrets entstehen im Bundesstaat Para in Brasilien die ersten Kakaoplantagen.

1711: Kaiser Karl V. übersiedelt seinen Hofstaat von Madrid nach Wien. Mit dem Hofstaat hält auch die Schokolade an der Donau Einzug.

1720: In den Kaffeehäusern in Florenz und Venedig wird bereits Schokolade ausgeschenkt. Die italienischen Cioccolatieri genießen in ganz Europa einen guten Ruf.

1780: In Barcelona wird zum ersten Mal Schokolade maschinell hergestellt.

1810: Venezuela baut seine Vormachtstellung im Kakaoanbau aus und produziert rund die Hälfte des Weltbedarfs. Ein Drittel der auf der Welt hergestellten Schokolade wird von den Spaniern verzehrt.

1819: In einer ehemaligen Mühle bei Vevey am Genfer See (CH) entsteht die erste Schweizer Schokoladenfabrik. Ihr Begründer Francois-Louis Cailler hat sich in Italien in die Geheimnisse der Schokoladenherstellung einweihen lassen.

1828: der Niederländer C.J. van Houten meldet 1828 ein Patent an, nachdem er das Öl aus der Kakaomasse der gemahlten Bohnen entfernen konnte und 1815 das Kakaopulver „erfunden“ hatte.

1875: nach acht Jahre währenden versuchen bringt der Schweizer Daniel Peter die erste Milkschokolade auf den Markt; er mischt als erster dem Produkt Trockenmilch hinzu.

1879: Erfindung der Schmelzschokolade durch Rudolf Lindt, der das "Conchieren" (Warmbewegungsbehandlung der Schokoladenmasse) einführte.

1900: Spanien wird als klassisches Schokoladenland abgelöst von Deutschland, USA, Frankreich und Großbritannien, wo der Pro-Kopf-Verbrauch um einiges höher liegt.

Quelle: Schulstelle Arbeitsgemeinschaft der Hilfswerke, Schokolade, Ein nicht immer süßes Stück Weltgeschichte, Bern

4.2.1. Ausbeutung strukturell verankert

Die Kleinbauern sind durch ihre einseitige Abhängigkeit vom Kakao den Unwägbarkeiten des schwankenden Weltmarktpreises ausgeliefert. Über lange Phasen hinweg ermöglicht er ihnen kein menschenwürdiges Leben.

Den Lohnarbeitern auf den Plantagen geht es nicht besser: Die Arbeitslosigkeit liegt bei über 50%. Unterdrückung, Kinderarbeit und erbärmliche Lebens- und Arbeitsverhältnisse prägen ihren Alltag. Viele hausen in Holzhütten ohne Strom in den Trabantstädten. Arbeiter mit festem Vertrag wohnen gewöhnlich auf der Plantage selbst.

Quelle: Transfair e.V. Köln, Schokolade - Materialien zu Kakao und Zucker aus Fairem Handel

24 Stückchen hat eine Tafel Schokolade. Dem Kakaobauern bleibt als Verdienst kaum mehr als einem Stückchen. Den Rest "schlucken" der Handel, die Schokoladenfirma, die Verpackungsmaterialien und die übrigen Rohstoffe.

Quelle: Transfair e.V.

4.2.2. Schokolade mit bitterem Beigeschmack

Über 90% der weltweit produzierten Schokolade wird in den Industrieländern konsumiert; rund 75% davon allein in der EU und in den USA.

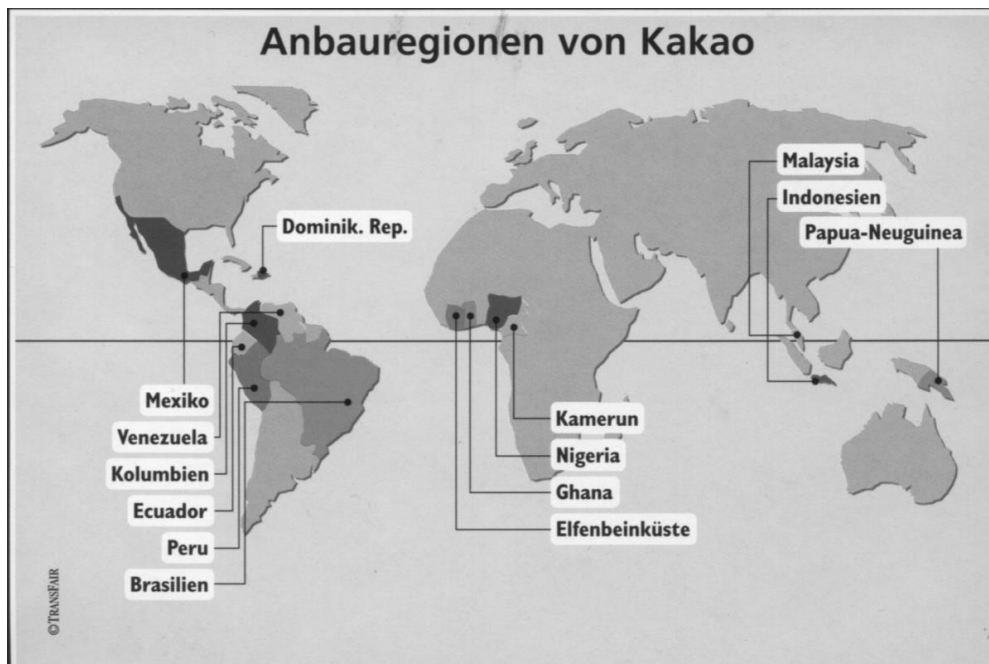
Kaum ein Kakaobauer in Afrika, Lateinamerika oder Asien, der jahrein, jahraus seine Kakaobäume pflegt und von den geringen Einnahmen aus dem Verkauf der Kakaobohne lebt, hat je Schokolade gesehen oder gegessen. Viele wissen nicht einmal, dass ihr typisches Produkt des Südens in den industrialisierten Nationen zu einem typischen Produkt des Nordens weiterverarbeitet wird. Hingegen wissen sie, dass ihr Produkt ständig den Launen des Weltmarktes ausgeliefert ist, und dass sie immer weniger Ertrag dafür erhalten.

Quelle: Max-Havelaar-Stiftung

4.2.3. Woher kommt der Kakao?

Die Kakaoregion erstreckt sich über einen Gürtel nördlich und südlich des Äquators. Das Klima muss heiß und feucht sein. Kakaobäume brauchen, um wachsen zu können, eine Verbindung von Sonne und Schatten.

Mehr als 50% der Weltproduktion kommt aus Westafrika. Aber auch in Lateinamerika und Asien wird Kakao angebaut. Zu den wichtigsten kakaoproduzierenden Ländern der Welt gehören die Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria, Brasilien, Indonesien und Malaysia. Kakao ist aber nicht nur, wie viele meinen, ein reines Plantagenprodukt. Kakao stammt - besonders in Westafrika - aus kleinbäuerlichem Anbau.



4.2.4. Kakao aus Ghana

Kakao ist das wichtigste Exportprodukt für verschiedene Länder in Westafrika. Der größte Exporteur der Region ist die Elfenbeinküste, gefolgt von Ghana, Nigeria und Kamerun.

Ghana ist ein Beispiel eines westafrikanischen Landes, das stark vom Kakao abhängt: ein Viertel der berufstätigen Bevölkerung arbeitet in diesem Sektor und 70% des Exporteinkommens wird durch Kakao erbracht. Die Kakaobohnen aus Ghana gelten als die besten der Welt.

Die größte Menge des ghanaischen Kakaos wird von Kleinbauern produziert, die oft nur einen halben Hektar Land haben.

4.2.5. "Kuapa Kokoo" - guter Kakao aus Ghana

"Kuapa Kokoo" ist Twi - eine der Sprachen Ghanas - und bedeutet "Guter Kakao". Die Organisation dieses Namens ist ein Zusammenschluss zahlreicher Dorfvereinigungen der Regionen Ashanti, Brong-Ahafo und Western; ihre Mitglieder sind Kleinbauern.

Bis 1993 lag alles, was Kakao betraf, ausschließlich in den Händen von Regierungsstellen. Im Dorf kaufte die staatliche Einkaufsgesellschaft (PBC Produce Buying Company) zum festgesetzten Preis von den Bauern, kontrollierte die Qualität und schickte den Kakao zum Export an die Vermarktungsgesellschaft (CMC Cocoa Marketing Company) weiter.

Die Kakaobauern hatten zwar auf der einen Seite eine Abnahme- und Preisgarantie, aber sie waren einer schwerfälligen und unehrlichen Bürokratie ausgeliefert. Die Erlöse sanken ständig. Dazu trugen nicht allein die sinkenden Kakaopreise bei, sondern auch andere Benachteiligungen. Keiner der Bauern besaß eine Waage, um zu kontrollieren, wie viel Kakao er wirklich ablieferte. Die von den Regierungsbeamten ermittelten Gewichte waren oft zu niedrig, aber sie mussten akzeptiert werden, genauso wie weitere, nicht immer gerechtfertigte Abzüge.

Erste Erfolge lassen sich in Zahlen ausdrücken. Von den 1.500 Tonnen Kakao, die Kuapa Kokoo seinen Mitgliedern 1993/94 abkaufte, gelangten 50 Tonnen in den Fairen Handel; 1995/96 waren es bereits 792 Tonnen von 4.329. Für die Zukunft hat Kuapa Kokoo sich weitere Ziele gesetzt. Hierzu gehören der Erfahrungsaustausch mit Produzentenorganisationen aus anderen Ländern, die Ausweitung des Fairen Handels und Schulungen im Bereich des ökologischen Anbaus.

Quelle: Max-Havelaar-Stiftung, Niederlande

4.2.6. Arbeiten im Süden - Verarbeiten im Norden

Die kakaoproduzierenden Länder exportieren fast ausschließlich Kakaobohnen; verarbeitet werden sie zum größten Teil in den Importländern. Ein Grund für diese Arbeitsteilung liegt in den Zöllen, die die Europäische Union (EU) auf verarbeitete Kakaoprodukte wie beispielsweise Kakaobutter erhebt. Um sich gegen den Import von Kakaobutter, Kakaopulver oder Kakaopaste zu schützen, gilt wie bei Kaffee oder anderen Rohstoffen das Prinzip: Je höher der Grad der Weiterverarbeitung, desto höher der Zollsatz. Während die EU auf Kakaobohnen einen Zollsatz von nur drei Prozent erhebt, beläuft er sich bei Kakaobutter bereits auf 12% und bei Kakaopulver gar auf 16%.

Quelle: Gemeinschaftswerk der Evangelischen Publizistik (Hg.), Bittere Schokolade, Über Multis, Macht und Märkte

4.2.7. Die Weltmarktpreise schwanken

Der Kakaomarkt ist einer der instabilsten Märkte der Welt und extremen Preisschwankungen unterworfen. Seit Ende der 70er Jahre sind die Preise immer weiter gefallen. Dies hat für die Exportländer" verheerende Folgen. Eine davon ist, dass sie vom Erlös aus ihren Rohstoffen immer weniger kaufen können. 1985 mussten sie für einen Lastwagen 7,6 t Kakao aufbringen, 1992 waren es bereits 36,7 t. Für Länder wie Deutschland oder die Schweiz heißt dies wiederum, dass sie weniger für die eingekauften Rohstoffe zahlen müssen, aber mehr für exportierte Waren erhalten. Für die südlichen Länder haben sich so die Austauschverhältnisse ("terms of trade") massiv verschlechtert.

Quelle: V. Hadorn u.a., Schokolade - Eine Aktivmappe

4.2.8. Welche Gründe haben diese Preisschwankungen und der Preisverfall?

Rohstoffspekulation: Die Spekulation an den Börsen kann zu Schwankungen führen, denen die Anbauländer ausgeliefert sind.

Konzentrierte Macht: Wenige, international tätige Unternehmen kontrollieren einen großen Teil des Welthandels mit Kakao. Wenn 50 - 90% der weltweiten Exporte vieler Produkte von jeweils drei bis sechs Unternehmen vermarktet werden, kann die Konkurrenz nicht mehr mitbieten.

Quelle: V. Hadorn u.a., Schokolade - Eine Aktivmappe

4.2.9. Verarbeitungsindustrie (Vermahlung)

Ganz wenige Unternehmen beherrschen die Kakaovermahlung:

- Grace/Berisford, 198.000 Tonnen im Jahr, Fabriken in den USA, Deutschland, den Niederlanden, Singapur, der Elfenbeinküste (Brasilien geplant)
- Cargill, 90.000 Tonnen im Jahr, Fabriken in den Niederlanden und Brasilien, dehnt sich mit großer Geschwindigkeit aus

- Cacao Barry (Sucre et Denrées), 130.000 Tonnen im Jahr, Fabriken in Frankreich, den Niederlanden, der Elfenbeinküste, Kamerun, den USA und Brasilien
- Kraft Jacobs Suchard (Tobler / jetzt Philip Morris), 90.000 Tonnen im Jahr, Fabriken in Deutschland und Belgien, hauptsächlich Schokoladenproduktion, aber seit 1986 auch wichtiger Verarbeiter

Als Teil des Konkurrenzkampfes haben die großen vier in Westeuropa und in letzter Zeit verstärkt auch in den Kakaoländern Fabriken aufgebaut mit der Absicht, näher an die Rohstofflieferanten heranzukommen. Die Kakaoländer benutzen zwar die gleichen Verarbeitungstechniken wie der Westen, aber die Arbeits- und Lohnbedingungen sind viel schlechter."

(Quelle: V. Hadorn u.a., Schokolade - Eine Aktivmappe)

Unternehmerische Zugewinne können, so zeigt das Beispiel Mars, nur durch neue Produkte im nicht traditionellen Bereich erzielt werden. Mars, das z.B. den deutschen Markt seit 1962 bedient, konnte ganz erheblich expandieren. Mars verdankt seinen überdurchschnittlichen Erfolg vor allem seinen Produkten für "Zwischenmahlzeiten". So konnte Mars 1971 immerhin 75% des expandierenden Riegelmarkts in Deutschland kontrollieren. Aber auch hier hat sich die Konkurrenz mittlerweile verschärft: Zu 50% wird der Markt von Mars und seinen Marken beherrscht, zu knapp 30% von Ferrero-Riegeln.

4.2.10. Kakao in Weltläden

Ghana ist der drittgrößte Kakaoproduzent der Welt und erzielt 25% seiner Deviseneinnahmen aus dem Kakaoexport. Die Kakaobäume belegen über die Hälfte der Ackerfläche und werden überwiegend von Kleinbauern angebaut. Sie können innerhalb einer Erntesaison nur wenige Kakaobohnen ernten, müssen dadurch aber ihr Einkommen sichern.

Der Preis für Kakao auf dem Weltmarkt gilt als einer der instabilsten Rohstoffpreise überhaupt. Für die Kleinbauern bedeutet das vor allem große Schwankungen in ihrem Einkommen, fehlende Planungssicherheit und Verschuldung.

Anders ist das beim fair gehandelten Kakao in Weltläden: Die Kleinbauerngenossenschaft Kuapa Kokoo Union beispielsweise umfasst über 40 Bauernvereinigungen. Die Vermarktung läuft über die Produzenten selbst. KKKU gewährleistet faire Handelspraktiken, transparente Arbeitsweisen, Mitbestimmung und die Gewinnbeteiligung ihrer Mitglieder. Durch feste Abnahmeverträge mit den Handelsorganisationen El Puente und GEPA sowie Vorauszahlungen auf die Ernten können die Kleinbauern und Kooperativen vorausschauend investieren, sei es in Kakaoanbau oder soziale Einrichtungen für ihre Dorfgemeinschaft.

Da der Anteil des Fairen Handels nur 2% der Gesamtproduktion von Kuapa Kokoo ausmacht, ist die Finanzierung von Gemeinschaftsaufgaben hier besonders wichtig.

4.2.11. TransFair-Preisregelung für Kakao

Gezahlt wird ein Mindestpreis von US\$ 1.725,- pro Tonne. Unabhängig von Preisschwankungen auf dem Weltmarkt zahlt TransFair ihren Partnern einen festen Mindestpreis nach verbindlichen Vereinbarungen. Dieser Preis wird gezahlt, wenn der Weltmarktpreis unter oder bei US\$ 1.500,- pro Tonne liegt. Steigt der Weltmarktpreis über US\$ 1.500,- pro Tonne, wird ein Zuschlag von maximal 15% des Weltmarktpreises gezahlt.

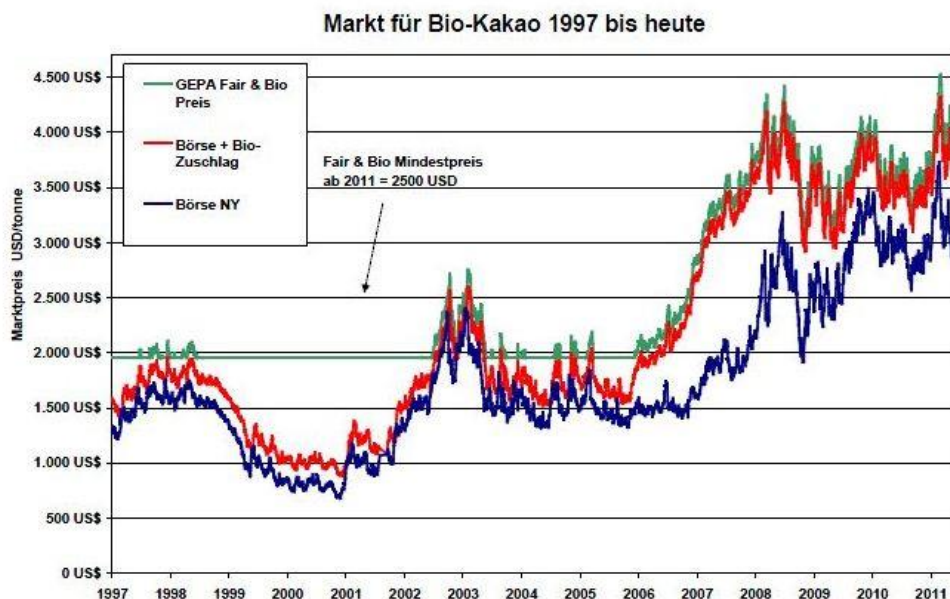
ses gezahlt. Dieser Zuschlag nimmt prozentual mit steigendem Weltmarktpreis ab. Ist ein Weltmarktpreis von US\$ 2.550,- pro Tonne erreicht oder überschritten, deckt sich der TransFair-Preis mit dem Weltmarktpreis. Pro Tonne Kakao zahlt TransFair zusätzlich noch eine Fair Trade Prämie von 150 \$. Für Kakao aus kontrolliert biologischem Anbau wird generell ein zusätzlicher Aufschlag von US\$ 200,- pro Tonne gezahlt.

Quelle: TransFair e.V. Köln, Schokolade - Materialien zu Kakao und Zucker aus Fairem Handel

4.2.12. Die Ziele von TransFair

Übergeordnetes Ziel des Fairen Handels ist, benachteiligte Produzentenfamilien in Afrika, Asien und Lateinamerika auf ihrem Weg zu einer nachhaltigen Entwicklung zu unterstützen, sie zu fördern und ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen zu verbessern. Insgesamt schließt der Faire Handel mit dem Siegel annähernd 300 Bauernkooperativen und Plantagen in 35 Ländern ein; darin sind rund eine halbe Million Bauern- und Arbeiterfamilien vertreten. Auf diese Weise können die Produzenten und Produzent_innen aus eigener Kraft ihr Einkommen steigern und verdienen Geld für eine verbesserte Umwelt, Bildung und medizinische Versorgung. Dies ermöglicht auch den Kindern eine bessere Zukunft.

Quelle: TransFair e.V.



Quelle: gepa-jetzt-faire-milch.de/fileadmin/redaktion/dokumente/FAQ/Kakao-Preis_2011-07-05.jpg

4.3. Fairer Handel – Akteure, Entwicklungen und Perspektiven

4.3.1. Fairer Handel

Der Faire Handel entstand in den 70er Jahren aus der Erkenntnis, dass die Produzent_innen in Ländern des Südens auf dem Weltmarkt systematisch benachteiligt werden. Bis vor wenigen Jahren wurden fair gehandelte Produkte ausschließlich über alternative Handelswege wie Weltläden verkauft. In den 80er Jahren wurden in vielen europäischen Ländern Fair-Handels-Organisationen (in Deutschland TransFair) gegründet, die sich zur Aufgabe gemacht haben, fair gehandelte Produkte in die Supermärkte zu bringen. Durch die Einführung eines Gütesiegels für fair gehandelte Produkte konnte eine größere Käufer_innenschicht erreicht werden. So sind einige fair gehandelte Produkte nun auch in vielen Supermärkten erhältlich. Das komplette Sortiment des Fairen Handels gibt es bundesweit in rund 800 Weltläden.

Was bedeutet nun genau Fairer Handel? Im Juni 2002 wurde von der IFAT (heute WFTO), dem weltweiten Netzwerk von Fair Trade Organisationen, eine Definition für den Fairen Handel verabschiedet. Demnach sei Fairer Handel:

„Eine Partnerschaft, die auf Dialog und Respekt aufbaut und auf mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel abzielt. Er trägt zu einer nachhaltigen Entwicklung bei, indem er bessere Handelskonditionen bietet und die Rechte benachteiligter Produzenten sichert. Fair Trade Handelsorganisationen unterstützen Produzenten aktiv, tragen zur Bewusstseinsbildung bei und engagieren sich in Kampagnen mit dem Ziel, die Regeln und Praktiken des konventionellen Handels zu verändern.“

Im Fairen Handel geht es um einen fairen Preis für die Arbeit der Kleinbauern_bäuerinnen und Produzent_innen – und um viel mehr: Er bemüht sich um gerechte Handelsstrukturen ohne Ausbeutung von Menschen und Natur. Fairer Handel baut auf verlässliche Partnerschaften und schafft Vertrauen. Er bietet

- faire Preise für die Produzent_innen in den Ländern des Südens,
- langfristige und verlässliche Beziehungen zwischen den Handelspartner_innen,
- menschenwürdige Arbeitsbedingungen und gerechte Entlohnung auch für Frauen,
- mehr Bildungschancen für Kinder,
- Beratung bei Anbau und Vermarktung sowie Hilfe bei der Finanzierung
- soziale Absicherung für die Produzent_innen
- Fairer Handel unterstützt einen schonenden Umgang mit den natürlichen Lebensgrundlagen.

4.3.2. Fairer Handel: Wer ist das?

Die faire Handelskette umfasst neben den Produzent_innen und ihren Organisationen in den Ländern des Südens die sog. *Alternativen Handelsorganisationen* (ATOs) in den Ländern des Nordens, die hauptsächlich über die Weltläden die Produkte zu den Kund_innen bringen. Und schließlich gehört die Fair Trade Label Organisationen (TransFair) dazu.

4.3.3. Produzent_innen

Die europäischen Fair Trade Organisationen arbeiten derzeit mit über 700 Produzent_innenorganisationen in über 40 Ländern zusammen. Insgesamt werden hierüber rund 5 Mio. Menschen erreicht. Es handelt sich um Produzent_innen im Lebensmittelbereich und in Handwerksprojekten.

4.3.4. Importorganisationen

Die Produzent_innen bzw. deren Organisationen liefern ihre Produkte an ATOs in Europa. In Deutschland ist die GEPA die größte Handelsorganisation. Weitere sind bsw. dwp, El Puente und BanaFair. Auf europäischer Ebene haben sich die größten Handelsorganisationen zur European Fair Trade Association EFTA zusammengeschlossen.

4.3.5. Weltläden

In Europa gibt es ca. 3500 Weltläden, 800 davon in Deutschland. Sie machen einen geschätzten Jahresumsatz von rund 92 Millionen Euro im Jahr.

Weltläden bieten ein breites Sortiment an fair gehandelten Lebensmitteln, Textilien und Handwerksprodukten aus Asien, Afrika und Lateinamerika an. Weiterhin erfahren die Konsument_innen Hintergründe über Produkte und Produzent_innen. Sie können sich an europaweiten Kampagnen beteiligen und gemeinsam Druck auf die politischen Entscheidungsträger für einen gerechteren Welthandel ausüben.

Weltläden werden von haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeiter_innen geführt. In Deutschland haben sich die Weltläden im Weltladen-Dachverband zusammengeschlossen. Die europäischen Dachverbände sind wiederum im Network of European Worldshops NEWS! zusammengeschlossen.

4.3.6. Fair Trade-Siegel

Immer häufiger lassen sich Fair Trade Produkte auch in Supermärkten antreffen, derzeit in mehr als 42.000 Supermärkten in ganz Europa. Die Produkte sind mit dem Fair Trade Gütesiegel (in Deutschland TransFair) ausgezeichnet. Dieses Siegel darf jeder Importeur auf seinem Produkt verwenden, wenn er dieses Produkt von anerkannten Produzentenorganisationen zu den anerkannten Fair Trade Bedingungen eingeführt hat.

Die Einhaltung der Kriterien wird von der Dachorganisation der Siegelorganisationen FLO (Fair Trade Labelling Organization) kontrolliert.

4.3.7. Fairer Handel: Was bringt das?

Der Faire Handel verfolgt mehrere Ziele:

- Verbesserung der Lebensbedingungen der Produzent_innen
- Veränderung des Konsumverhaltens im Norden
- politische Einflussnahme für veränderte Regeln im Welthandel

4.3.8. Vorteile für die Produzent_innen

Der Faire Handel bietet für die Produzent_innen zahlreiche und vielfältige Vorteile. Der erste und wichtigste ist der direkte Marktzugang, den sie sonst so nicht haben würden.

Die Produzent_innen bekommen einen fairen Preis garantiert und entscheiden selbst über die Verwendung des vom fairen Handel gezahlten Mehrpreises im Interesse ihrer Gemeinschaft. Viele investieren in die Verbesserung der Produktqualität, der finanziellen, technischen oder Managementkapazität ihrer Organisation oder der Höfe und Gebäude. Andere setzen auf Bildung, Gesundheitsfürsorge, Unterkunft, Sozialleistungen usw. Manchmal, wenn die Marktlage besonders ungünstig ist, entscheidet der Mehrpreis darüber, ob eine Produzent_innenfamilie hungern muss oder ob sie vom Land in die Stadt abwandert.

Die meisten Produzent_innen verkaufen nur einen kleinen Teil ihrer Gesamtproduktion an den fairen Markt. Der Rest geht zu den üblichen Bedingungen an den kommerziellen Markt. Aber der faire Preis für nur einen geringen Teil der Produktion hat oft einen Schneeballeffekt auf die Preise, die für den Rest der Produktion gezahlt werden. Die Alternativen Handelsorganisationen kaufen einen Teil der Produktion zu einem höheren Preis auf, wodurch sich die verfügbaren Mengen für die Zwischenhändler verringern, die sich nun ihrerseits gezwungen sehen, höhere Preise zu bieten, um ausreichende Mengen zu bekommen.

Es mag verwundern, dass der faire Preis selbst für viele Produzent_innen nicht das Wichtigste in einer fairen Handelsbeziehung ist. Faire Handelsorganisationen zahlen bei Bedarf auch einen Teil des Preises im Voraus. Für Kleinproduzent_innen ist dies äußerst wichtig, denn so können sie Produktionsmittel kaufen und die Saison überstehen, ohne zu Geldverleihern gehen zu müssen - ein Schritt, der normalerweise eine nie endende Spirale verheerender Verschuldung nach sich zieht. Von ebenso großer Bedeutung ist die Zahlungsgarantie, ob im Voraus oder pünktlich bei Lieferung. Viele Kleinproduzent_innen haben erlebt, dass Zwischenhändler Aufträge gaben und das fertige Produkt nie abnahmen oder den vereinbarten Preis verweigerten. Die Regelmäßigkeit der Produktion und somit des Einkommens sowie die Sicherheit einer langfristigen Partnerschaft sind für die Produzent_innen ein großer Vorteil und ermöglichen ihnen, Vorkehrungen für die Zukunft zu treffen. (...)

Faire Handelsbeziehungen bringen noch weitere Vorteile. So bieten viele Alternative Handelsorganisationen (ATOs) den Produzent_innen Unterstützung an z.B.

- technische Unterstützung in Form von Modeberatung, um mit den Trends in Europa mithalten zu können
- Weiterbildung in Produktionsmethoden und Forschung, um organische Lebensmittel oder umweltfreundliche Textilien und Handwerksprodukte herzustellen
- Beratung in Finanz- und Verwaltungsangelegenheiten

Einer der Hauptvorteile des partnerschaftlichen Ansatzes des Fairen Handels ist, dass die Produzent_innen Vertrauen bekommen, sich einem Handelssystem zu nähern, das als zu kompliziert und entfernt empfunden wird, als es zu verstehen. John Kanjagaile von der Kagera Coffee Co-operative Union in Tansania bemerkt, es sei "nicht ungewöhnlich in Kagera, nach dem Londoner Markt gefragt zu werden, wenn man in den Dörfern ist. Früher war den Bauern die Sprache des New Yorker und des Londoner Marktes nicht vertraut ..." Dieses Beispiel zeigt, wie die Bauern und Bäuerinnen in den Dörfern nun von den internationalen Kaffeepreisen und der Londoner Warenbörse sprechen, und zwar mit echtem Verständnis für die Auswirkung auf ihr Leben und Auskommen. John Kanjagaile erklärt ebenso, wie groß das Selbstvertrauen der Kooperative heute ist, um an den Kaffeeauktionen teilzunehmen und ge-

gen die übermächtigen transnationalen Konzerne zu bieten. Vor der Zusammenarbeit mit der Fair-Handels-Bewegung war daran nicht zu denken.

4.3.9. Veränderung im Norden

Von Beginn an ist mit dem Fairen Handel auch der Anspruch verbunden gewesen, im Norden Veränderungen zu erzielen. Zum einen geht es darum, Verbraucher_innen als Kund_innen zu gewinnen, zum anderen darum, entwicklungspolitische Zusammenhänge begreifbar zu machen und politisch Einfluss auszuüben.

4.3.10. Umsatzentwicklung

Weltweit setzt die Fair Trade Bewegung heute geschätzte 350 Mio. Euro um, davon 200 - 250 Mio. Euro in der Europäischen Union und von diesen 65 Mio. Euro in Deutschland. Mit diesem Jahresumsatz erreicht der Faire Handel in Deutschland gemessen am Umsatz des Lebensmitteleinzelhandels einen Anteil von nicht einmal 0,1 Prozent.

4.3.11. Trends und Perspektiven

Die Umsatzzahlen des Fairen Handels zeigen deutlich, dass sich der Faire Handel trotz steigender Tendenz noch in einer Nische befindet. Aber es werden viele Versuche unternommen, aus der Nische auszubrechen.

4.3.12. Weltläden auf dem Weg zu Fachgeschäften für Fairen Handel

Bei den Weltläden hat sich einiges geändert. Sie sind nun oft in belebten Geschäftsstraßen zu finden statt an abgelegenen Ecken. Immer mehr Weltläden beschäftigen hauptamtliche Kräfte und können so ihre Öffnungszeiten verlängern und ihre Verwaltung verbessern. Immer mehr Weltläden in Deutschland zeichnen sich aus durch ein klares und einheitliches Selbstverständnis, wie es in der Konvention der Weltläden formuliert ist. Sie sind attraktive, professionell gestaltete und geführte Fachgeschäfte für Fairen Handel und als Mitglied einer starken Bewegung erkennbar, die gemeinsam öffentlichkeitswirksame Kampagnen und Aktionen durchführen.

4.4. Kinderarbeit

Im Rahmen der Auseinandersetzung mit dem Thema Kakaoproduktion ist es fast unerlässlich sich auch mit dem Thema Kinderarbeit zu beschäftigen.

Die wesentliche Ursache von ausbeuterischer Kinderarbeit ist Armut. Perspektivlosigkeit und fehlende Einkommensmöglichkeiten bringen Eltern dazu, ihre Kinder arbeiten zu lassen, damit diese etwas zum Familieneinkommen beitragen können. In dieser Situation sind Eltern auch anfälliger für Angebote von Schleppern und Vermittlern. Die Grenzen zum Kinderhandel sind hier daher fließend.

Laut ILO (International Labour Office) arbeiten weltweit rund 180 Mio. Kinder und Jugendliche unter unerträglichen Bedingungen. Unerträglich heißt in diesem Fall, dass die Arbeit unzulässig und/oder gefährlich ist. Die ILO, eine Sondergruppe der Vereinten Nationen, hat im Übereinkommen 138 eine Definition von ausbeuterischer Kinderarbeit festgelegt. Für Kinder unter 12 Jahren ist schwereres Arbeiten nicht erlaubt. Für 12- bis 14-Jährige ist nur leichte Arbeit erlaubt, wenn diese einen regelmäßigen Schulbesuch nicht behindert. Für Vollbeschäftigung ist ein Mindestalter von 15 Jahren (in manchen Ländern 14 Jahre) festgeschrieben. Als die vier schlimmsten Formen der Kinderarbeit verbietet die ILO: Sklaverei und Zwangsarbeit (einschließ-

lich Einsatz in bewaffneten Konflikten), Kinderprostitution, Einsatz im Bereich des organisierten Verbrechens (z.B. Drogenhandel) und Arbeiten, die voraussichtlich schädlich für Gesundheit und Sicherheit sind.

Doch ausbeuterische Kinderarbeit befindet sich nicht nur im "kriminellen" Milieu, sondern auch in normalen Arbeitssektoren wie der Landwirtschaft. Da in der Landwirtschaft Kinder traditionell schon immer bei der Arbeit mitgeholfen haben, ist es in diesem Bereich besonders schwierig zu überprüfen, ob die Arbeit dem Alter angemessen ist, oder ob ausbeuterische Kinderarbeit ausgeführt wird. Zusätzlich sind die Arbeiten in der Landwirtschaft für Kinder häufig mit Gefahren verbunden: Umgang mit gefährlichen Geräten wie Macheten und Messern, das Tragen von schweren Lasten, Arbeit mit Giften und Pestiziden ohne Schutzkleidung (Folgen: Ekzeme und Hautausschläge). Zudem müssen die Kinder häufig zehn bis zwölf Stunden arbeiten, bekommen kaum Wasser und Nahrung und sind nicht selten Sonne und extremer Hitze ausgesetzt. Auch auf Kakaoplantagen arbeiten Kinder unter diesen Bedingungen und sind damit großen Gefahren ausgesetzt. Auf Kakaoplantagen allein in der Elfenbeinküste wurden 12.000 Kinder registriert, die ohne Verwandte dort lebten. Die Annahme liegt nahe, dass sie als Sklaven dorthin verschleppt wurden.

Eines der Ziele des Fairen Handels ist es, ausbeuterische Kinderarbeit zu verhindern. Auch hier geht es nicht darum, die Arbeit von Kindern pauschal zu verurteilen. Anders als in Deutschland ist es in Ländern des Globalen Südens üblicher, dass Kinder bei bestimmten Tätigkeiten helfen z.B. bei der Kakaoernte, beim Kochen oder Kinderhüten, ohne dass es sich direkt um ausbeuterische Kinderarbeit handelt. Es muss trotz Mitarbeit zu Hause möglich sein, dass die Kinder die Schule regelmäßig zu besuchen. Zudem darf ihre Gesundheit (körperlich und geistig) durch die Mitarbeit nicht geschädigt werden.

Ein Verbot von ausbeuterischer Kinderarbeit ist leider nicht die Lösung des Problems. Nur wenn es den Eltern gelingt, genug für den Lebensunterhalt zu verdienen, wird Armut verhindert und damit die Ursache von Kinderarbeit. Den Familien müssen finanzielle Alternativen geboten werden. Nur wenn den Eltern für ihre Arbeit ein fairer und angemessener Lohn gezahlt wird, sind die Kinder nicht mehr zur Mitarbeit gezwungen und können die Schule besuchen. Hier setzt der Faire Handel an. Neben der Zahlung fairer Preise, werden im Rahmen von Bewusstseinsbildungsmaßnahmen Eltern auch über die für Strukturen und Formen vom Kinderhandel informiert, damit diese entsprechend handeln können.

Quelle: "Alles Schokolade oder was? Praxisbuch zum Globalen Lernen mit Kindern am Beispiel des Fairen Handels." von Fair Trade e.V., S. 33 ff.

5. Informationen über Ghana

Republic of Ghana, Republik Ghana; Ghanaer

Zeitzone: MEZ 1 h

Hauptstadt: Accra (1,66 Mio. Einwohner)

Fläche: 238 537 km², mit dem Herzstück Ghanas dem Hochland der Ashanti.

Im Osten liegt der 8480 km² große Volta-Stausee, der größte der Welt. Dicht besiedelte, 539 km lange Küste

Bevölkerung: 25,7 Mio. Einwohner, (zusätzlich etwa 2 Mio. im Ausland)

Landessprachen: Englisch (Amtssprache), daneben etwa 75 Sprachen, darunter Twi (Akan), Ewe, Gã, Haussa (Alphabetisierungsrate: 66,4% Männer, 49,8% Frauen)

Religionen: 71% Christen, 17% Muslime, 5% traditionelle Religionen

Politisches System: seit dem 6. März 1957 unabhängig von UK. Präsidentialrepublik

Säuglingssterblichkeit: 68/1000 Geburten

Lebenserwartung: Männer 56 Jahre, Frauen 58 Jahre

HIV-Infektionsrate: 2%

Armutsrate: 28,7%

Arbeitslosenquote: 11%

Währung: Cedi (GHS): 1 C = 0,25 € (Stand November 2015)

BSP: 14,679 Mrd. €, **Wachstumsrate des BIP:** 4,7 %, **Inflationsrate** 19,6%

Anteile am BIP: Landwirtschaft 37%, Dienstleistungen 37%, Industrie 25%

Handelsvolumen Deutschland - Ghana: 291 Mio. € Importe aus Ghana, 192,9 Mio. € Exporte nach Ghana

Aktuelle Entwicklungen

1982 unterschrieb Ghana eine Vereinbarung mit dem Internationalen Währungsfonds (IWF) und der Weltbank. Als Gegenleistung für die Kredite vereinbarte die ghanaische Regierung, mehr Insektizide, Kunstdünger und Maschinen anzuwenden, um so die Kakaoproduktion zu erhöhen. Dies führte zu Entlassungen und zu Steigerungen der Lebenshaltungskosten. Um die IWF-Kredite zurückzahlen zu können, muss die Regierung so viel wie möglich exportieren. Deshalb wird den westafrikanischen Bauern_Bäuerinnen auch nicht nahegelegt, zusätzliche Produkte anzubauen. Also wird weiter Kakao produziert, obwohl die Preise hierdurch noch schneller fallen.

Der exportierte Kakao wird versteuert, der Ertrag aus dieser Steuer wird jedoch von der Regierung eher in den Städten investiert, anstatt ihn zum Nutzen der Kakaogebiete einzusetzen.

Unter großem Druck des IWF, der Weltbank und der Kreditgeberländer hat Ghana damit begonnen, die staatlichen Kakaorganisationen zu privatisieren. Auch die regionalen Cocoa Boards wurden einschneidend reorganisiert und teilweise an Privatbetriebe verkauft. In Ghana sind zwischen 50.000 und 100.000 Arbeitsplätze verschwunden.

Die Lage der kleinen Kakaobauern_bäuerinnen in Westafrika insgesamt wird ernsthaft bedroht durch die Aktivitäten von Zwischenhändlern, die Kakao nur unmittelbar von den Bauern_Bäuerinnen zu niedrigen freien Marktpreisen abkaufen.

Quelle: u.a. Wikipedia

6. Der Schokodialog – Eine andere Welt ist möglich

6.1. Kurze Zusammenfassung der Dialoge

Die Geschichte kann mit verteilten Rollen gelesen werden. Sie wird auch als Hörspiel aufgenommen und kann dann abgespielt werden.

Wo der Kakao wächst: Nicki und Abena unterhalten sich darüber, wie Kakao produziert wird. Dabei geht es um Monokultur, Chemie und Konzerne.

Auf dem Markt: Abena erzählt Nicki, warum die Bauern den Kakao nicht als Schokolade verkaufen.

An der Börse: In New York und London wird der Kakao gehandelt und ein ganzes Land wie Ghana ist abhängig davon. Abena und Nicki reden über Weltwirtschaft.

Im Supermarkt: Abena und Nicki diskutieren darüber, dass Qualität auch seinen Preis hat.

Solidarität und Durchblick: Jeder kann was tun und aktiv werden. Nicki und Abena reden über Weltläden und Solidarität.

-ab hier wird der Text gesprochen-

6.2. Vorab:

Hi, na, schon mal darüber nachgedacht wo all die Sachen herkommen die Du so gerne magst? Wir erzählen dir hier nicht das Rezept von Coca Cola, aber wenn Du wissen willst, wo der Kakao herkommt, den Du trinkst, dann kannst Du hier Antworten finden. Für Mars, Snickers und wie die Riegel alle heißen braucht man Schokolade. Hier erfährst Du, wer die Schokolade herstellt und welche Menschen damit verbunden sind. Wir erzählen Dir etwas über die Hintergründe der Produkte, ihre Produktion und über die Menschen, die sie anbauen und natürlich über Deine Rolle im Welthandel. Zwei Jugendliche, die miteinander im Gespräch sind, wollen Dir vor allem eins zeigen: Eine andere Welt ist möglich - DU gestaltest sie mit!

Nicki

Hi, ich bin Nicki, 16 Jahre alt, und steh total auf Schokolade. Muss zwar ich ein bisschen aufpassen, dass ich nicht zu dick werde, aber hey, ich mag das Zeugs einfach viel zu gerne. Letztens in der Schule haben wir darüber geredet wie der bittere Kakao von Bolivien als Schokolade zu uns in den Supermarkt kommt. Ist `n verdammt langer Weg! Naja, aber eigentlich ist es mir völlig egal wo die Sachen herkommen, Hauptsache sie schmecken und sind billig. Nur jetzt hatten wir letztens Abena bei uns. Die kommt aus Ghana, sie war mit einem Schulaustauschprojekt hier. Sie ist so alt wie ich und hat vor der Klasse was über ihr Land und vom Kakao erzählt, wie abhängig die dort drüben sind und so. Hab mich nach dem Unterricht noch mit ihr unterhalten, voll krass, wir haben echt extrem viel gemeinsam, obwohl sie so ganz anders lebt als ich! Aber wenn man mal so über die Kakaogeschichte nachdenkt, da fällt einem erst auf, wie heftig die Wirtschaft diese Leute eigentlich kaputt macht.

Abena

Ich bin Abena, bin 16 Jahre alt und komme aus Tepa bei Kumasi in Ghana. Das liegt in Westafrika, ziemlich weit weg von Deutschland. Aber letztens war ich in Deutschland. Das erste Mal, war spannend. Es war alles fremd und anders und dann habe ich aber gesehen, dass die Jugendlichen hier zwar andere Klamotten tragen, aber schon ganz ähnlich denken wie wir. Was ich nicht wusste war, dass Schokolade in Deutschland zu Ostern in Form von Osterhasen und zu Weihnachten in Form von Weihnachtsmännern verkauft wird. Und dabei weiß ich ziemlich viel über Kakao. Ich weiß, wie er wächst und dass er an der Rohstoffbörse in New York gehandelt wird. Meine Eltern sind Kleinbauern_bäuerinnen und ich weiß, dass sie nicht viel an den Kakaobohnen verdienen. Ich will später mal studieren und nicht mehr in der Produktion von Kakao mithelfen, sondern in der Vermarktung, damit ich unseren eigenen Kakao zu einem guten Preis verkaufen kann. Dazu muss ich aber was von Zahlen und Wirtschaft verstehen. Das interessiert mich sehr und ich hoffe, dass das Geld bei uns ausreicht für ein Studium. Ich bin das einzige Mädchen, meine zwei Brüder wollen Bauern werden, wie mein Vater. Bei uns ist es nicht so üblich, dass ein Mädchen studiert, aber ich bin echt gut in der Schule und vielleicht klappt es ja. In Deutschland war ich bei einem Schulaustausch. Sonst hätte ich mir diese Reise nie leisten können. Wir waren an einem Vormittag in einer Schulklasse und da haben wir viel über Schokolade, Kakao und den Weltmarkt geredet. Das Ganze erscheint nicht mehr so weit weg, wenn man die Menschen sieht, die die Schokolade essen, die wir produzieren.

6.3. Wo der Kakao wächst

Nicki: *Ich dachte immer, dass Menschen in tropischen Gegenden den Kakao einfach von wilden Kakaobäumen abpflücken.*

Abena: *Nein, Kakao wird bei uns hauptsächlich von Kleinbauern_bäuerinnen angebaut, die haben meist wenige Hektar. Die Kakaoschote wächst an einem Baum und da drin befinden sich die Kakaobohnen. Wer mehr Land hat, baut den Kakao auf Plantagen mit mehr als 20 Hektar an. Der Kakao auf den Plantagen wird für den Export produziert. Das sind oft Monokulturen, d.h. hier wird nur Kakao angepflanzt, die entziehen dem Boden Nährstoffe und machen ihn krank. Aber durch die Menge die produziert wird, bekommt der Bauer eben mehr Geld – die Menge machts!*

Nicki: *Man, du weißt ja echt Bescheid. Und wenn der Kakao auf so großen Flächen angebaut wird, dann ist das ja wie bei uns in der Landwirtschaft mit den riesigen Weizen- und Maisfeldern. Aber wächst der da denn gut? Warum macht man nicht kleinere Flächen und pflanzt einen verschiedene Produkte zusammen? Das machen nämlich manche Biobauern_bäuerinnen bei uns.*

Abena: *Tja, gute Idee, aber auf den großen Plantagen ist es nun mal die Masse, die das Geld bringt, da ist es wichtig, dass der Kakao gut wächst. Dazu wird er ordentlich gedüngt und mit Pestiziden behandelt, es ist nicht wichtig dass er biologisch produziert wird. Mein Vater z.B. ist ein Kleinbauer und hat nur einen halben Hektar mit Kakaopflanzen. Er produziert biologischen Kakao, das heißt, keine Chemie und Kunstdünger, alles natürlich. Aber das ist schon auch hart, die Produktion ist viel intensiver und wir müssen alle mithelfen. Die Konkurrenz der großen Plantagen ist riesig, oftmals gehören sie weltweiten Konzernen, die können nicht nur billiger produzieren, sondern auch verarbeiten und vermarkten.*

6.4. Auf dem Markt in Ghana

Nicki: Verkauft ihr die Bohnen auf dem Markt oder gleich die fertige Schokolade?

Abena: Schön wär's, wenn wir gleich Schokolade verkaufen könnten! Schokolade wird erst in Europa gemacht, wir verkaufen nur die Kakaobohnen. Die weitere Produktion findet nicht bei uns im Land statt und das ist echt schade, weil der eigentliche Gewinn nicht mit den Kakaobohnen gemacht wird, dem Rohstoff, sondern mit der verarbeiteten Ware, also der Schokolade. Die Zölle, die wir auf fertige Schokolade zahlen müssen, sind zu hoch, daher können wir sie nicht weiter verarbeiten. Hinzu kommt, dass die Überproduktion auf die Preise drückt. Die großen Plantagen produzieren so viel, dass wir froh sein müssen, unserer Ernte überhaupt noch verkaufen zu können.

Nicki: Das habe ich noch nicht verstanden. Kakao ist also ein Rohstoff wie Öl und wird an der Börse gehandelt?

Abena: Ja, Kakao wird als Rohstoff gehandelt in großen Einheiten. Mein Vater verkauft seinen Kakao eigenständig, mit anderen Kleinbauern_bäuerinnen zusammen, an Kuapa Koko, an die Genossenschaft. Das macht vieles leichter, und dennoch können wir uns kaum was erlauben. Über das Einkommen entscheiden wir dann auch gemeinsam. Ein Teil von dem Geld wird für gemeinsame Aktionen im Dorf genutzt.

6.5. An der Börse

Nicki: Und wo wird Kakao gehandelt: in New York oder Rotterdam?

Abena: Kakao wird in London und New York gehandelt. Es ist eine der wichtigsten Waren auf dem Weltmarkt, aber der Kakaomarkt ist auch einer der instabilsten, es gibt enorm viele Preisschwankungen. Vor allem deshalb, weil mit Kakao spekuliert wird.

Nicki: Uff, sind für mich alles neue Themen, ich habe mich bisher nie besonders dafür interessiert wo die Sachen herkommen. Aber Du weißt ja echt total Bescheid!

Abena: Ich will später mal Wirtschaftspolitik studieren. Wenn ich das hinkriege. Mein Vater als Kleinbauer verkauft seinen Kakao eigenständig, aber auch er ist abhängig vom Weltmarktpreis. Und ich weiß, was das heißt, abhängig sein: nicht genügend Geld zu haben für Kleidung, Schule und alltägliche Dinge. Und ich will nicht mehr nur abhängig sein, ich will die Mechanismen verstehen und sehen ob und wo ich was ändern kann. Die Gründe für die Preisschwankungen auf dem Weltmarkt sind z.B. die Überproduktion, es wird mehr Kakao produziert als nachgefragt wird, dadurch sinkt der Preis. Mein Land, Ghana, hängt zu 40% vom Kakao ab, das heißt, wenn der Preis runtergeht, hat das für alle fatale Folgen. Außerdem kommen immer mehr künstliche Ersatzstoffe auf den Markt und verstärken die Konkurrenz.

Nicki: Wie, Du meinst, dass in Schokolade gar nicht mehr Kakao drin ist, sondern synthetische Stoffe? Das kann ich mir nicht vorstellen, wo es doch hier so viele Qualitätskontrollen gibt.

Abena: Die Gefahr ist da, aber im Moment ist es wie Du sagst, es gibt noch zu klare Richtlinien. Aber das ist eben die Frage, ob das so bleibt. Wenn die Leute, die produzieren und die die Produkte einkaufen, sich mit einmischen und mitreden und nicht

alles den Politikern und den großen Konzernen überlassen, dann produzieren wir auch noch in Zukunft Kakao und ihr esst Schokolade mit Kakao drin.

Nicki: Hey, jetzt weiß ich wieder: letzstens hat auf der Straße eine Gruppe für Unterschriften geworben, gegen den Einsatz von Gentechnologie und Kakaoersatzstoffe. OK, das nächste Mal werde ich auch unterschreiben!

6.6. Im Supermarkt

Abena: Wonach entscheidest Du denn, was Du kaufst, woher weißt Du was gut ist?

Nicki: Also, die große Vielfalt ist schon überwältigend. Klar, Du kriegst hier alles was das Herz begehrt, in allen Formen. Aber bei Schokolade macht mir keiner was vor. Es gibt echt welche, die schmeckt überhaupt nicht, und andere, die ist einfach ein Traum. Und wenn ich ehrlich bin, ich schaue sonst immer auf den Preis, wenn ich was kaufe, aber bei Schokolade nicht. Die muss einfach gut sein!

Abena: Na, dann isst Du bestimmt immer unsere Schokolade, die ist nämlich echt gut.

Nicki: Keine Ahnung, weil das ja nicht so einfach rauszufinden ist, wo die Schokolade herkommt. Wie Du ja schon gesagt hast wird Schokolade in Europa verarbeitet und da weiß man nicht wo die Kakaobohnen herkommen, wenn man die Schokolade kauft. Und eine Vielfalt gibt es allemal: Von no-name bis TransFair-Siegel Schokolade, die habe ich letzstens auch im Supermarkt gesehen.

Abena: Ja, das ist irre bei euch, es gibt Schokolade ja in allen Formen. Kennen die Leute denn auch die „faire“ Schokolade und kaufen sie im Supermarkt?

Nicki: Ich glaube, viele kennen sie nicht oder haben sie einfach noch nicht probiert, ich ehrlich gesagt auch noch nicht. In unserer Werbung kommt sie nicht vor. Da dominieren die großen Marken und Namen. Weder no-name noch faire Schokolade wird da beworben. Doch manchmal habe ich schon eine Werbung gesehen, in der Straßenbahn oder so, oder auf Plakatflächen. Manchmal kannst Du echt total billige Schokolade im Supermarkt kaufen, das liegt dann wohl an der Überproduktion, aber das mache ich auch nicht. Die Qualität ist schlecht und jetzt habe ich verstanden, dass Transparenz, also z.B. darüber zu informieren, wo der Kakao in der Schokolade her kommt, im Handel wichtig ist. Ich werde auf jeden Fall eine fair gehandelte Schokolade kaufen und testen, wie sie schmeckt.

6.7. Solidarität und Durchblick

Nicki: OK, jetzt habe ich viele Dinge verstanden. Ich weiß jetzt: die Konzerne und ihre großen Plantagen dominieren den Markt, die Produktion findet im Süden statt, die Verarbeitung und der Konsum im Norden, die Milch ist nur eine Sache und die bittere Kakaobohne eine andere. In unserer Werbung taucht ihr Produzenten überhaupt nicht auf – jetzt weiß ich zwar mehr als vorher, aber was mache ich jetzt mit meinem Wissen, was kann ich alleine verändern?

Abena: Also, was wir in Ghana tun können ist uns zusammenschließen und nach weiteren, fairen Absatzwegen suchen, d.h. möglichst unseren Anbau diversifizieren, also mehr unterschiedliche Produkte anbauen, möglichst nachhaltig und biologisch, damit wir auch die Natur erhalten und nicht mehr so abhängig sind vom Weltmarkt. Aber das ist nur die eine Seite, was wir brauchen ist auch mehr Geld für unsere Pro-

dukte und damit seid ihr dran, als Konsument_innen. Also gut wäre es, wenn ihr mehr faire Schokolade essen würdet!

Nicki: Du meinst, wenn viel mehr Menschen faire Schokolade kaufen würden, dann wüssten sie mehr und wären auch glücklicher, weil sie mehr verändern können?

Abena: Nein, mal im Ernst, ich denke schon, es wäre gut, wenn die Menschen erkennen, dass sie als Käufer_innen auch eine Möglichkeit haben mit zu gestalten und nicht nur eine Nummer im Welthandel zu sein.

Nicki: Ja, da hast Du recht, ich will auch keine Nummer in der Welt sein, und jetzt wo ich über Schokolade mal ein wenig mehr erfahren habe und Dich kennengelernt habe, vielleicht sollte ich mich insgesamt mal mehr fragen, wo das so alles herkommt, was ich tägliche esse und nutze und wie es produziert wird. Wenn man mitgestalten will, muss man auch mehr wissen. Mensch Abena, ich glaube ich hab echt Bock aktiv zu werden. Ich geh jetzt echt mal in so einen Weltladen und da kann ich mein neues Wissen austauschen und mehr über andere faire Produkte und vor allem über die Menschen erfahren.

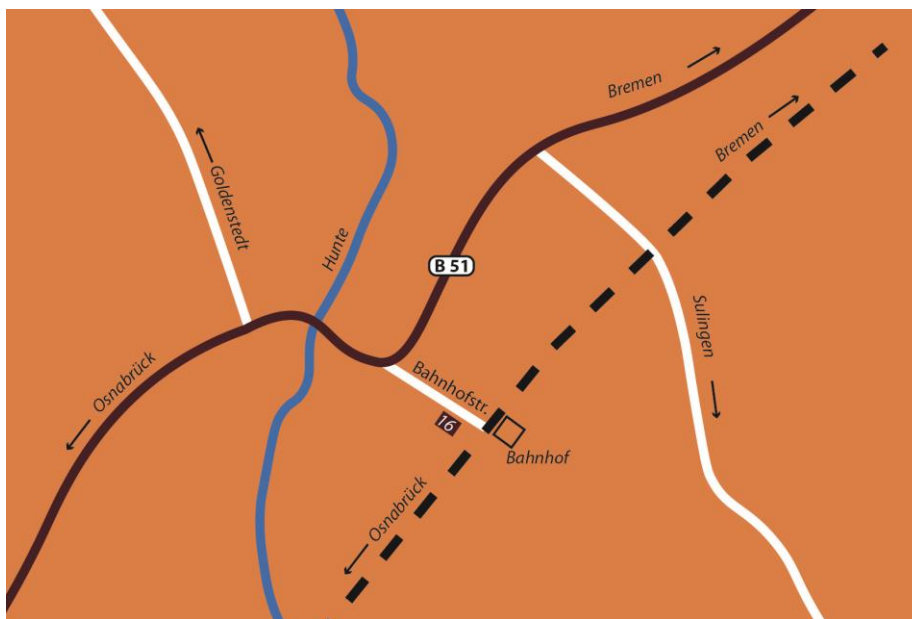
Abena: Ja, deshalb will ich auch studieren und in die Wirtschaft gehen, ich will wissen wie das alles funktioniert und ich will mitentscheiden! Und vielleicht sehen wir uns ja mal in einem Weltladen wieder?

7. Anreise zur Ausstellung im Welthaus Barnstorf

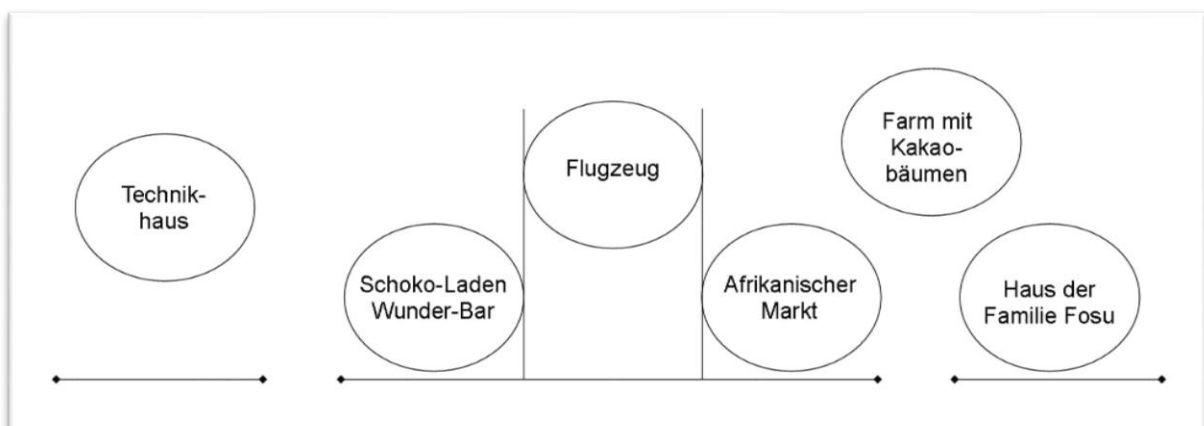
Adresse: Bahnhofstr. 16, 49406 Barnstorf

Die Anreise mit dem Zug ist sehr gut möglich, er hält 200 Meter vor dem Haus. Die Züge fahren im Stundentakt. Die Anreise mit dem Bus ist über die B 51 etc. möglich.

Beispiel		
alle Züge im Stundentakt	Osnabrück	Bremen
	8:34	8:07
	.	.
	Barnstorf	Barnstorf
	9:12	8:40
	.	.
alle Züge im Stundentakt	Bremen	Osnabrück
	9:50	9:21



8. Der Plan der Ausstellung



9. Vertrag

Vereinbarung über den Besuch der **Kakaowelten** -Ausstellung in Barnstorf

Zwischen

und dem

Nr. _____



Kakaowelten – Abt. des VGB e.V.

Bahnhofstr. 16, 49406 Barnstorf

Tel. Nr. 05442/8045-24 oder -25 oder 991037

Fax-Nr. 05442/8045-55

E-Mail: post@welthaus-barnstorf.de

Verantwortliche Kontaktperson

Telefon privat/dienstlich

Mobil

e-mail

Die Ausstellung wird besucht am: _____ Gewünschte Uhrzeit: _____
von-bis

Angaben zur Besucher_innengruppe:

Anzahl der Besucher_innen: _____ Alter der Besucher_innen: _____

Klasse: _____ Ort: _____

Die Anreise erfolgt mit: 0 Bahn 0 Bus 0 sonstiges: _____

Folgende **Infomaterialien** werden vorab benötigt (Anzahl bitte eintragen; Material kostenlos): _____ Falter _____ Begleitreader _____ Schokobag (Vorbereitungsmat.)

Der Besuch der Ausstellung ist kostenlos. Jede Person zahlt 1 € für den Verzehr.

Ausstellungsbeschreibung

Die Ausstellung ist eine stationäre multimediale Inszenierung, angeleitet durch ein bis zwei Referenten. Eine Reise von Deutschland nach Ghana und zurück wird durchlebt, ein großes Afrikapuzzle zeigt den Weg. Je nach Besuchslänge wird angeboten: Schokoladenverkostung, Spiele lernen, Puzzle-Spiel zur Produktion von Kakao, Fairer Handel etc.

Ein Besuch sollte zwischen 3 und 6 Unterrichtsstunden dauern. Der genaue Ablauf wird von der Gruppengröße, Klassenstufe, dem Alter und anderen Rahmenbedingungen des Lernens abhängig gemacht.

Die Bedingungen werden anerkannt.

Barnstorf, den _____

Für den Ausleiher

Für den VGB e.V.

Wir machen einige wenige Fotos, die wir Ihnen zur Verfügung stellen und für unsere Informationsarbeit nutzen. Ihre Zustimmung setzen wir voraus.

10. Rückmeldebogen zum „Kakaowelten“-Besuch (LuL)

Bitte nach Besuch zurück an VGB e.V.
Bahnhofstr. 16, 49406 Barnstorf
post@welthaus-barnstorf.de / Fax 05442-804555



Der VGB e.V. arbeitet ständig daran, sein Angebot zu verbessern.
Wir bitten Sie herzlich, den Fragebogen für jeden Besuch einmal auszufüllen. Ihre Angaben bleiben anonym.

Wie sind Sie auf die Ausstellung aufmerksam geworden? _____

Was sollte bezüglich der Vorbereitung verbessert werden? _____

Wie zufrieden waren Sie mit der **Ausstellung**?



Wie zufrieden waren Sie mit dem **Aktionstag**?



Wie zufrieden waren Sie mit dem **Service**?



Welche Ideen haben Sie, wie das Projekt „Kakaowelten“ insgesamt verbessert werden könnte?

Vielen Dank!

11. Die Kakaoampel

Auch von den Kindern wünschen wir uns eine Rückmeldung auf die Frage: „Hat dir der Tag zum Thema Kakao gefallen?“

Jedes Kind hat farbige Kakaoschoten zur Auswahl und kann die Frage beantworten, in dem es eine Farbe:

Grün – ja 100%

Gelb – ziemlich gut

Rot – eher nicht

auswählt und an den Kakaobaum am Ausgang heftet.

12. Filme und Bilder

Linktipps:

www.welthaus-barnstorf.de/kakaowelten

www.fair4you.de

www.fair-feels-good.de

www.gepa.org

www.icco.org

www.infozentrum-schoko.de

www.schokoladenmuseum.de

www.theobroma-cacao.de

Material DVD

„Speise der Götter“, GEPA

„Schmutzige Schokolade“, ARD

„Bittere Schokolade“, Südwind

„Zu Naki nach Ghana“, Welthaus Bielefeld

13. Stand der fachdidaktischen Diskussion

In der Entwicklung und im Betrieb stützen wir uns auf die aktuelle fachdidaktische Diskussion und verwenden Medien aus erprobten Unterrichtsmaterialien. Besonders zu nennen sind:

FairTrade e.V., Alles Schokolade? Praxisbuch zum Globalen Lernen mit Kindern am Beispiel des Fairen Handels, Wuppertal, o.J.

GEPA, Kakao & Schokolade. Verführerische Vielfalt aus fairem Handel, o.J.

Infozentrum Schokolade, Schokoladenseiten, o.J.

INKOTA; Make Chocolate Fair! Aktionszeitung, 2014.

LIDL, Woran erkennt man eigentlich gute Schokolade? Neckarsulm, 2015.

Niedersächsisches Kultusministerium, Schulen gestalten Globalisierung in Niedersachsen. Umsetzungsprojekte für den Orientierungsrahmen Globale Entwicklung. Hannover, 2015

Niedersächsisches Kultusministerium, Unser Schulwesen in Niedersachsen, Hannover, 2013

KMK und BMZ, Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung, darin besonders:

S.82: Themenbereich 4: Waren aus aller Welt Produktion, Handel und Konsum.
Themenbereich 5: Landwirtschaft und Ernährung

S. 92: Wie Kinder in anderen Ländern leben, spielen, lernen, wohnen.
Worunter Kinder leiden und was ihnen fehlt
Wie Menschen in anderen Ländern leben und arbeiten

S. 98: Beispielthemen Kakao und Schokolade

S. 94 und S. 120 Teilkompetenzen zum Themenfeld

ÖBG, Kakao und Schokolade, Bayreuth 2006.

Ravensburger Taschenbuch, Wo die Schokolade wächst, Ravensburg 1985.

Südwind; Kakao und Schokolade: Ansätze für die Bildungsarbeit, Dortmund 2011.

Stephan Sigg, Emmas Schokoladen, Aachen 2013.

TransFair u.a., Die süße Chance – Fairer Handel am Beispiel Kakao, o.J.

Welthaus Bielefeld, ...zu Naki nach Ghana. Materialien zu einer handlungsorientierten Kakaoreise: Schoko-Expedition (aktualisierte Broschüre mit DVD über 15 Module), Bielefeld 2014.

www.mk-niedersachsen.de: zum Thema „inklusive Schule“

www.bildungs-bags.de/index.php?id=768

www.forum-fairer-handel.de

www.fair4you-online.de

www.welthaus.de/publikationen-shop.

www.gepa.de

www.el-puente.de

www.dwp.de

www.fairtrade.de

www.infozentrum-schoko.de

www.icco.org

www.transfair.org

www.inkota.de

www.dekade.org

www.globaleslernen.de

www.eine-welt-unterrichtsmaterialien.de

www.transfer-21.de

www.welthaus.de

www.weltinderschule.uni-bremen.de

Die umfangreiche „Schokobag“ des Welthaus Bielefeld kann kostenlos ausgeliehen werden.