

Faire Schokolade macht doppelt glücklich

Leute, die keine Schokolade mögen, muss man suchen. Morgens als Nuss-Nougat-Creme aufs Frühstücksbrötchen, als Kakao-Getränk oder Schokoriegel zwischendurch oder ein Schoko-Pudding als Nachtisch. Deutsche essen durchschnittlich pro Jahr 80 Tafeln Schokolade zu je 100 Gramm!

Die Vorliebe für die braune Süßigkeit ist aber nicht nur weit verbreitet, sie ist auch schon uralt! Bereits um das 4. Jahrhundert nach Christus wurde Kakao angebaut. Die Maya lebten in dem heutigen Gebiet von Guatemala und Honduras, die Azteken im heutigen Mexiko. Sie waren es, die aus den Bohnen des Kakaobaumes erstmals ein nahrhaftes, mit rotem Pfeffer, Vanille und Honig gewürztes Getränk anrührten. Die Azteken nannten es: Xocolatl, Schokolade.

Die spanischen Eroberer brachten im 16. Jahrhundert dieses Luxusgut nach Europa. Übrigens: Als 1875 der Schweizer Daniel Peter die erste Milkschokolade auf den Markt brachte, hatte er dafür ganze acht Jahre Versuchszeit gebraucht!

Kakaobäume können bis zu 15 Meter hoch werden und 30 bis 45 Jahre alt. Die Früchte wachsen direkt am Stamm und werden bis zu 25 Zentimeter groß. Darin befinden sich, in Fruchtfleisch eingebettet, 25 bis 50 mandelähnliche Kerne, die Kakaobohnen. Der Kakaobaum wächst nur bei tropischem Klima. Die Ernte und Verarbeitung von Kakaobohnen bedarf eines umfassenden Wissens und ist sehr zeitaufwändig.

Heute wird in ungefähr 50 tropischen Ländern Kakao produziert, mehr als 80 Prozent der Ernte kommt jedoch aus nur fünf Anbauländern: Elfenbeinküste, Brasilien, Ghana, Indonesien und Malaysia. Der größte Teil der Ernte wird als Rohkakao in die Industrieländer exportiert.

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

Am schlimmsten von diesem Preisverfall betroffen sind die Kleinbauern und Lohnarbeiter: Die Kleinbauern, weil sie für ihren Rohkakao immer weniger Geld bekommen, und die Lohnarbeiter, weil die Plantagenbesitzer immer geringere Löhne zahlen, um ihren Gewinn so wenig wie möglich zu schmälern.

Aber auch hier engagiert sich der Faire Handel. Aus vielen Ländern werden heute zu fairen Bedingungen Kakao und Zucker importiert, aus denen unzählige köstliche Kakao- und Schokoladenprodukte entstehen. Schaut beim Einkaufen nach Schokolade mit dem TransFair-Siegel.

Für alle großen und kleinen „Schokoholiker“ heißt das: Ihr könnt ganz entspannt weiter naschen und euch doppelt freuen. Einmal, weil Schokolade wirklich im Körper Glückshormone freisetzt. Und außerdem, weil es Kakao gibt, dessen gerechte Bezahlung auch im Leben der Plantagenarbeiter für glückliche Momente sorgt.



Aufgaben

Beantworte die Fragen und bereite eine kurze, anschauliche Präsentation des Themas vor: „Macht Schokolade alle glücklich?“.

1. Wie nannten die Azteken das Getränk aus Kakaobohnen, gewürzt mit rotem Pfeffer, Vanille und Honig?

X_ _ _ _ _ .

2. Wann wurde Kakao zum ersten Mal nach Europa gebracht?

Im _ _ . Jahrhundert.

3. Wo wachsen Kakaofrüchte?

Direkt am S_ _ _ _ .

4. Wer leidet unter den ständig sinkenden Kakaopreisen besonders?

Die K_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ und L_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ .

5. Woran erkennst du Schokolade aus Fairem Handel?

Am T_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ .

Was könnt ihr tun, damit mehr Menschen Schokolade aus Fairem Handel kaufen? Überlegt euch eigene Aktionen.