



WO WÄCHST FAIRE SCHOKOLADE?

Hallo, ich bin KIKI-KAO!

Tsss - ich bin eine ganz außergewöhnliche Schlange, denn ich liebe Schokolade, vor allem fair gehandelte Schokolade. Die macht nämlich nicht nur mich glücklich, sondern auch die Menschen, die den Kakao und die Schokolade produzieren!

Aufgewachsen bin ich unter Kakaobäumen im Amazonas-Regenwald. Ich wollte wissen, was nach der Ernte aus dem Kakao wird und habe den Kakao auf seinem Weg begleitet. Auf dieser Reise habe ich viel über das Leben der Menschen erfahren, die Kakao in unterschiedlichen Regionen der Welt ernten sowie über die Herstellung von Schokolade und den Fairen Handel.

Der Anbau und die Ernte von Kakao ist harte Arbeit und muss daher auch fair bezahlt werden! Es ist gerecht, für faire Schokolade etwas mehr zu zahlen. Denn nicht die fair gehandelte Schokolade ist zu teuer, sondern die unfair produzierte Schokolade ist zu günstig. Den Preis dafür bezahlen die Produzent*innen und die Umwelt.

Lasst uns gemeinsam etwas dafür tun, dass mehr Schokolade aus fairem Handel gekauft wird!



KAKAO GIBT ES SCHON SEHR LANGE!

Ursprünglich kommt der Kakaobaum aus Mittelamerika. In Mexiko wurde er schon vor rund 3.000 Jahren kultiviert. Die heutige Bezeichnung „Kakao“ lässt sich auf das Wort „kakwa“ in der Sprache der Maya zurückführen, für das es sogar ein eigenes Schriftzeichen (Hieroglyphe) gab. Der heutige Name „Schokolade“ stammt von den Azteken. Sie haben aus geriebenen Kakaobohnen, Wasser und scharfen Gewürzen ein Göttergetränk zubereitet, das sie „cacahuatl“ nannten, das bedeutet „Bitteres Wasser“. Kakaobohnen waren in diesen Kulturen sehr wertvoll und wurden sogar als Zahlungsmittel verwendet. Vor rund 600 Jahren brachten die spanischen Eroberer den Kakao mit ihren Schiffen zu uns nach Europa.



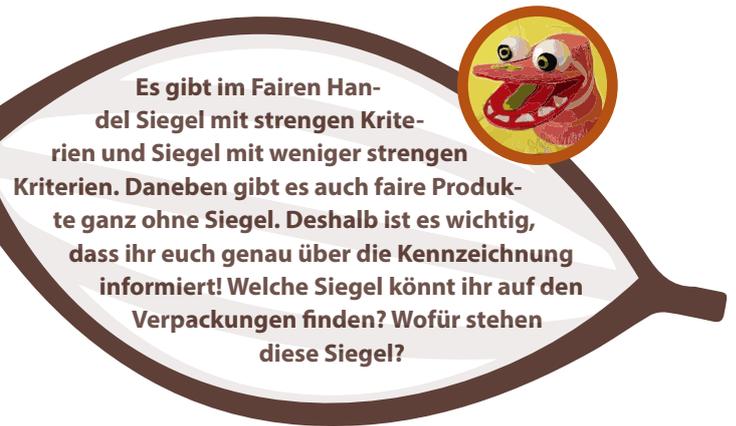
WO GIBT ES PRODUKTE AUS FAIREM HANDEL UND WORAN ERKENNT MAN SIE?

Weltläden sind Fachgeschäfte für den Fairen Handel. Hier gibt es nicht nur Schokolade, sondern eine Vielfalt an fair gehandelten Produkten aus aller Welt. Die Mitarbeiter*innen im Weltladen können spannende Geschichten zu den Produkten und über das Leben der Produzent*innen erzählen. Auch die Produkte selbst stecken voller Geschichten. Im Weltladen erfüllen fast alle Produkte die Kriterien des Fairen Handels. Manche Weltläden bieten auch ausgewählte regionale Produkte an oder Produkte aus Projekten, die ihnen am Herzen liegen.

Der Faire Handel ist wichtig!

Im Fairen Handel organisieren sich Kleinbauern und -bäuerinnen in Genossenschaften (Kooperativen) und verhandeln auf Augenhöhe mit den Abnehmern ihrer Ernte. Zu den wichtigsten Kriterien zählen dabei die transparenten und langfristigen Handelsbeziehungen, sowie ein fairer Preis, der den Produzent*innen ein existenzsicherndes Einkommen einbringt und ganz wichtig: der Faire Handel ist frei von ausbeuterischer Kinderarbeit! So erhalten die Bauernfamilien einen festen, existenzsichernden Erlös, können damit ein selbstbestimmtes Leben führen und ihre Kinder zur Schule schicken. Neben den menschenwürdigen Arbeitsbedingungen wird auch auf einen umweltverträglichen Anbau geachtet. Mit dem Kauf von Produkten (z.B. Schokolade) aus Fairem Handel unterstützen wir also nicht nur die besseren Arbeitsbedingungen von Produzent*innen in den Anbauländern, sondern auch die Umwelt.

Im konventionellen Handel gibt es selten Kooperativen. Der Weltmarkt bestimmt hier den Preis, da mit der Kakaobohne an den globalen Finanzmärkten spekuliert wird. Die Kleinbauern und -bäuerinnen haben kaum Einfluss darauf, wie viel Geld sie für ihre Ernte bekommen. Sie verdienen nicht genug Geld, um mit ihren Familien davon leben zu können. Deshalb arbeiten auch häufig die Kinder mit auf den Plantagen und können keine Schulen besuchen. Viele Kakaobauern und -bäuerinnen leiden zusätzlich unter dem Klimawandel und den dadurch verursachten Ernteausfällen.



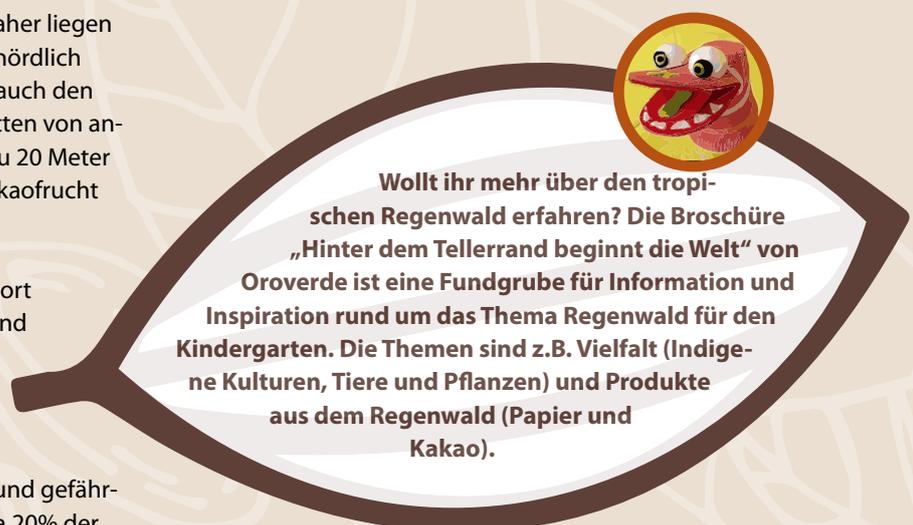
Faire Schokolade und andere Produkte des Fairen Handels findet ihr heute in vielen Geschäften: Bio-Läden bieten eine große Auswahl an fairen Produkten, aber man findet sie auch in kleinen Dorfläden und großen Supermärkten. Hier ist es wichtig auf die Siegel des Fairen Handels zu achten. Für Schokolade sind das z.B.:



Wissenswerts rund um Kakao und Schokolade

Der Kakaobaum mag warmes und feuchtes Klima. Daher liegen die Anbaugelände für Kakao in tropischen Gebieten nördlich und südlich des Äquators - man nennt diese Region auch den „Kakaogürtel“. Der Kakaobaum wächst gern im Schatten von anderen Bäumen z.B. Banane oder Mango. Er wird bis zu 20 Meter hoch und trägt zweimal pro Jahr Früchte. In einer Kakaofrucht stecken bis zu 50 Samen – die „Kakaobohnen“.

Der größte Anteil des Kakaos für den weltweiten Export stammt aus den westafrikanischen Ländern Ghana und Elfenbeinküste. Hier wird für den Anbau von Kakao leider immer noch wertvoller Regenwald gerodet. In Westafrika leben über 80% der Kakaobauern und -bäuerinnen unterhalb der Armutsgrenze und rund 1,7 Mio. Kinder arbeiten hier unter schwersten und gefährlichen Bedingungen auf den Plantagen mit. Nur etwa 20% der westafrikanischen Produzent*innen sind in Genossenschaften organisiert.





In Deutschland nascht jede Person durchschnittlich rund 10 Kilo Schokolade im Jahr - das entspricht 100 Tafeln Schokolade! Aber in den Ländern, wo der Kakao wächst, essen die Menschen fast keine Schokolade. Habt ihr eine Idee, warum das so ist?

VOM BAUM IN DEN EINKAUFSWAGEN

In einer 100-Gramm-Tafel Schokolade stecken rund 50 Kakaobohnen. Doch der Weg von der Bohne bis zur Tafel Schokolade ist weit:

Blüte

Die Blüte wächst direkt am Stamm eines Kakaobaums. Die Blütezeit ist kurz und es bleibt nicht viel Zeit für die Bestäubung der Blüten, damit daraus Früchte entstehen. Diese Arbeit erledigen entweder winzig kleine Fliegen oder - um den Ertrag zu steigern - die Kakaobauern und -bäuerinnen von Hand mit einem Pinsel.

Frucht

Die Kakaofrucht entwickelt sich aus der Blüte - sie wächst also direkt am Stamm. Sie braucht sechs Monate, bis sie reif ist. Dann wird sie mit einer Machete geerntet.

Vom Samen zur Kakaobohne



Nach der Ernte werden die Kakaoschoten geöffnet, meist auch mit der Machete. Im Inneren der Kakaofrucht sind bis zu 50 Samen in ein weißes, glitschiges, süßlich schmeckendes Fruchtfleisch, die Pulpa, eingebettet.



Beim Fermentieren zwischen Bananenblättern beginnen die feuchten, glitschigen Samen zu gären, die Pulpa wird flüssig und rinnt ab. Nach wenigen Tagen werden die Kakaobohnen zum Trocknen ausgelegt. Das Fermentieren und Trocknen ist anstrengend und langwierig, da die Kakaobohnen oft gewendet werden müssen, um nicht zu verderben. Beim Trocknen bekommen die Kakaobohnen ihre braune Farbe.



Die Kakaobohnen werden in Jutesäcke verpackt und mit Lastwagen zum Hafen transportiert. Von dort aus wird der Großteil der Kakaobohnen tonnenweise auf Containern nach Europa oder Amerika verschifft.

Das Rösten

Die Kakaobohnen werden von den Schokoladenunternehmen z.B. in Deutschland weiterverarbeitet. Der erste Schritt ist das Rösten. Dabei entsteht der spätere Geschmack der Schokolade. Danach werden die Kakaobohnen zu kleinen Nibs aufgebrochen.

Das Mahlen

Beim zweiten Schritt werden die Kakaonibs fein gemahlen. Dabei wird Kakaobutter herausgepresst und ein sogenannter Presskuchen entsteht. Daraus wird in weiteren Verarbeitungsschritten das feine Kakaopulver, die wichtigste Grundzutat für leckere braune Schokoladenprodukte.

Das Feinwalzen, Conchieren und Formen

Zusammen mit allen Zutaten (Kakaobutter, Zucker oder Milchpulver) wird die Schokoladenmasse noch lange gewalzt und stundenlang warm gerührt, bevor sie in eine Form gegossen wird. Zum Schluss bekommt sie eine schicke Verpackung. Das fertige Produkt kann nun in den Verkauf.



Schokolade wird hauptsächlich in Europa und in den USA hergestellt. Das geht auch anders! Es gibt Schokolade, die dort produziert wird, wo der Kakao wächst! Durch das Herstellen der eigenen Schokolade entstehen in den Anbauländern neue Produktionsstätten, Arbeitsplätze und Know-How. Fragt z.B. im Weltladen mal nach solcher Schokolade!

KINDERARBEIT IN DER SCHOKOLADENHERSTELLUNG

Das Thema Kinderarbeit ist eng mit dem Thema Schokolade verknüpft. In einem großen Teil der Schokolade, die es bei uns zu kaufen gibt, steckt ausbeuterische Kinderarbeit. Das heißt: Viele Kinder arbeiten nicht nur auf den Plantagen mit, um z.B. ihre Eltern zu unterstützen, sondern werden dort illegal als Kinderklaven ausgebeutet. Die Kinder sind bei der Arbeit auf den Kakaoplantagen großen Gefahren ausgesetzt, z.B. hantieren sie mit scharfen Werkzeugen wie Macheten, tragen schwere Lasten und leiden unter den eingesetzten Pestiziden.

Wie können wir in der frühkindlichen Bildung das Thema Kinderarbeit ansprechen? Ausbeuterische Arbeitsbedingungen und illegale Kinderarbeit sind Themen, die oft auch für Erwachsene und umso mehr für Kinder nur sehr schwer zu erfassen sind. Für die frühkindliche Bildung bietet es sich an, nicht so sehr das Thema „Kinderarbeit“ in den Vordergrund zu stellen, sondern z.B. über positive Aspekte eines guten Lebens für alle Kinder nachzudenken. Wie können wir uns gemeinsam für eine gute und gerechte Welt engagieren? Das Erzählen von Geschichten von Kindern aus aller Welt kann die Bildungsarbeit unterstützen.

Thematische Anknüpfungspunkte können sein:



Was brauche ich (als Kind), um gut leben zu können? Was brauchen meine Freund*innen? Was brauchen Kinder in anderen Teilen der Welt?



Kinderrechte



Positive Effekte des Fairen Handels auf Mensch und Umwelt



So, und jetzt seid ihr dran! Viel Spaß auf Eurer Entdeckungsreise vom Kakao zur Schokolade!

Zum Mitmachen

KREATIV-IDEE „KIKI-KAO“ ALS SOCKEN-HANDPUPPE

Gestaltet selbst eine „KIKI-KAO“ für eure KITA! Dazu braucht ihr eine Socke oder einen Kniestrumpf, ein Stück Pappe, Papier, Woll-, Stoff- und Filzreste, Kleber, Schere und weitere Materialien je nach Bedarf (z.B. eine Brille oder eine Kappe mit Zeichen vom Fairen Handel, besondere Augen, eine coole Frisur aus Schokopapierstreifen). Bastelanleitungen für Sockenpuppen findet ihr im Internet.

SCHOKOQUIZ: 1, 2 ODER 3?

Wo wächst die Kakaoschote?

- 1 an den Ästen wie Tannenzapfen
- 2 direkt am Stamm
- 3 unter der Erde



Wie werden die reifen Kakaofrüchte geerntet?

- 1 sie werden aus dem Boden gegraben
- 2 sie werden einzeln mit der Machete abgeschlagen
- 3 sie werden vom Baum geschüttelt

Was hat man früher (vor ca. 500 Jahren in Mittelamerika) mit Kakaobohnen gemacht?

- 1 man hat mit ihnen bezahlt wie mit Geld
- 2 man hat sie in Kissenhüllen getan und darauf geschlafen
- 3 man hat sie statt Kreide zum Schreiben benutzt

Wie viele Kakaoschoten werden für eine Tafel Schokolade gebraucht?

- 1 mehr als 10 Schoten
- 2 weniger als eine halbe Schote
- 3 ein bis zwei Schoten



In welchen Ländern wachsen Kakaofrüchte?

- 1 in Ghana, Ecuador und Indonesien
- 2 in Deutschland, Österreich und in der Schweiz
- 3 in England, Schweden und Island

Wie kommen die Kakaobohnen zu uns nach Deutschland?

- 1 mit dem Schiff
- 2 im Flugzeug
- 3 mit dem Zug

Wie können wir den Fairen Handel unterstützen?

- 1 da können wir leider gar nichts tun
- 2 indem wir sehr viel Schokolade essen
- 3 indem wir Schokolade aus Fairem Handel essen



KREATIV-IDEE „KAKAOBAUM GANZ GROSS“

Lasst in der KITA einen großen Kakaobaum aus Papier „wachsen“. Gestaltet gemeinsam mit den Kindern ein übergroßes Wand- oder Fensterbild mit Kakaoblüten und Schoten in Originalgröße, die direkt am Stamm wachsen. Ergänzt das Wandbild gerne mit Informationen rund um faire Schokolade und den Fairen Handel für Eltern und Besucher*innen.

Rezept für Fairen Schokoladenaufstrich:

5 EL weiche Butter und 5 EL Puderzucker*
miteinander verrühren
5 EL Kakaopulver* und 10 EL lauwarme Sahne oder Sojacreme dazugeben und erneut verrühren.
Der Aufstrich sollte im Kühlschrank auskühlen, bevor ihr ihn genießt.

*diese Zutaten bekommt ihr fair gehandelt



Wie oft gibt es bei dir zuhause Schokolade? Welche Schokolade magst du am liebsten? Wer war schon einmal in einem tropischen Land, in dem die Kakaoschote wächst und möchte davon berichten? In welchen Produkten steckt noch Kakao drin? T

PHILOSOPHIEREN MIT KINDERN: WAS HEISST GERECHT?

Gerechtigkeit ist eine Empfindung, die Kinder schon im Kindergartenalter spüren. Sie merken somit sehr schnell, wenn etwas „nicht gerecht“ oder „unfair“ zugeht oder sie sich „ungerecht behandelt“ fühlen. Beleuchtet dieses Thema gemeinsam mit den Kindern. Fragt die Kinder, was genau sie unter „Das ist aber ungerecht!“ verstehen. Vielleicht haben sie sogar einen Vorschlag wie es gerechter sein könnte.

Praktische Übung:

Teilt eine Tafel Schokolade in größere und kleinere Stücke und verteilt diese unter den Kindern. Manche Kinder bekommen gar kein Stück. Sehr schnell werden die Kinder mit ihrem Sinn für Gerechtigkeit reagieren.

Kommt mit den Kindern ins Gespräch: Hättet ihr die Tafel anders verteilt? Ist gerechtes Teilen immer möglich? Kann man alles gerecht teilen? Wie fühlt es sich an, wenn etwas nicht gerecht ist, wo kannst du das spüren? Wurdet ihr schon mal ungerecht behandelt? Wie kann man sich für Gerechtigkeit einsetzen?

Bedeutet „gerecht“ oder „fair“, dass immer alle das Gleiche bekommen? Oder gibt es auch andere Ideen – z.B. dass jemand so viel bekommt, wie er/sie gerade braucht?

Antworten in der Reihenfolge von oben nach unten: 2,2,1,3,1,1,3



Knüpft an dem an, was den Kindern und euch Spaß macht, was die Kinder interessiert und was leicht von der Hand geht.

-  Selber machen: Habt ihr schon mal Schokolade selbst hergestellt? Mit ein wenig Vorbereitung ist das ganz einfach und macht viel Spaß! Was ihr braucht findet ihr in der Rezepte-Box.
-  Einkaufserlebnis gestalten: Geht mit den Kindern in den Supermarkt und kauft die Zutaten für eure selbst-gemachte Schokolade gemeinsam ein. Wo gibt es bei euch in der Nähe fair gehandelte Produkte? Im Weltladen? Im Bioladen? Im Dorfladen? Im Supermarkt?
-  Impulse setzen: Wenn ihr keine faire Schokolade findet, überlegt gemeinsam mit den Kindern, was sie tun könnten um das zu ändern (z.B. Im Geschäft einfach nachfragen, eine Verkostung anbieten, Briefe oder Plakate zeichnen).
-  Kakao zum Anfassen: Besucht einen Botanischen Garten. Dort kann man echte Kakaobäume und Kakaoschoten sehen und anfassen.
-  Ins Gespräch kommen: Philosophiert mit den Kindern über Fairness und Gerechtigkeit. Es ist spannend, was Kinder dazu zu sagen haben...
-  Kooperationspartner einladen: Im Weltladen, im Globalen Klassenzimmer, bei regionalen Bildungseinrichtungen und im EPIZ findet ihr Bildungsreferent*innen, die auch mit Bildungsangeboten unterstützen (vom Kakao über den Fairen Handel bis hin zum Globalen Lernen)

REZEPT: Faire Schokolade selbst herstellen

100 g Kakao*
100 g Kakaobutter*
80 g Milchpulver
115 g Puderzucker*
ggf. Haselnüsse*, Mandeln* und Rosinen*
(* diese Zutaten bekommt ihr fair gehandelt)
1 größeren, 1 kleineren Topf, 1 kleine Schüssel,
1 Rührlöffel, 1 Backblech oder kleine (Pralinen-)
Förmchen

Bringt in einem großen Topf etwas Wasser zum Kochen und stellt den kleineren Topf mit der Kakaobutter hinein bis sie flüssig wird. Vermischt in der kleinen Schüssel den Puderzucker mit dem Kakao und rührt alles unter die flüssige Kakaobutter. Rührt weiter und fügt das Milchpulver hinzu. Nehmt die Mischung aus dem Wasserbad heraus und rührt kräftig weiter, bis sie auf etwa 50 °C abkühlt.

Streicht die Schokoladenmasse etwa fingerdick auf ein gefettetes Backblech oder füllt sie in kleine Pralinenförmchen oder verwendet das Innere eines alten Schokoladenadventskalenders als Gießform. Je nach Geschmack könnt ihr noch gehackte Haselnüsse, Mandeln oder Rosinen hineindrücken.

Lasst eure Schokolade nun an der Luft oder im Kühlschrank fest werden. Anschließend könnt ihr sie dann fair untereinander verteilen. Viel Spaß beim Genießen eurer eigenen Schokolade!

FaireKITA Baden-Württemberg

In einer Fairen KITA gehören Globales Lernen, Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und der Faire Handel zum Alltag der Kinder. Kinder lernen hier Vielfalt und einen achtsamen Umgang mit Mensch und Natur kennen und schätzen. Eine Faire KITA öffnet Lernräume für Selbstwirksamkeit und Kreativität. Kinder lernen die Welt im Kleinen und im Großen mitzugestalten – auf spielerische, altersgerechte und kreative Weise. Macht mit!

www.faireKITA-bw.de

Quellenangaben und Tipps für weiterführende Materialien

www.faireKITA-BW.de
www.kita-weltbewusst-2030.de
www.bne-kompass.de
www.epiz.de
www.forum-fairer-handel.de
www.globaleslernen.de
www.kita-global.de
www.sternsinger.de/bildungsmaterial/fuer-schulen/unterrichtsmaterial/fairer-handel/
<https://de.makechocolatefair.org/> (Inkota-Material zur Kinderarbeit)
www.faire-kita-nrw.de

Filme

„Eine Reise in die Welt des Kakaos“ unter:
www.youtube.com/watch?v=i1SBXqW25-A
 „Der Faire Handel für Kinder erklärt“ unter:
www.youtube.com/watch?v=ta9fXWPkvjM
 Köstlicher Kakao! www.youtube.com/watch?v=ycTORVcwhG0

Impressum

Entwicklungspädagogisches Informationszentrum EpiZ Reutlingen, Dezember 2021
 Redaktion: Melanie Haub, Karin Wirnsberger, Gundula Büker
 Illustrationen: Rocío Rueda Ortiz



Gefördert von:



KIKI-KAOs Kakao-Domino ist eine Beilage zum Kakao-Flyer von FaireKITA Baden-Württemberg, Reutlingen 2021

www.fairekita-bw.de/de/kakao/

Illustrationen: Rocío Rueda Ortiz