

# Posten 4 Kakao

Arbeitsunterlagen



Posten 4: Ihr erfährt Wissenswertes über die Geschichte von Kakao / Schokolade – von der Plantage bis zur fertigen Schokolade.

Lest die Texte und füllt danach den Fragebogen aus. Die Gruppe, die am besten abgeschnitten hat beim Fragebogen, erhält eine Fairtrade-zertifizierte Schokolade.

## Der Markt

Auf dem Weltmarkt ist Kakao nach Erdöl und Kaffee der meistgehandelte Rohstoff. Die kostbare Kakaobohne stammt ursprünglich aus Lateinamerika, doch wird heute über 70% des Kakaos in Westafrika angebaut. In Westafrika leben Millionen von Familien vom Kakaoanbau. Der handelsübliche Preis wird an den Börsen in London und New York festgesetzt. Dieser Preis unterliegt grossen Schwankungen und fällt teilweise unter die Produktionskosten der Bauern.

Die Schweizer sind Weltmeister im Schokoladenkonsum. Im Durchschnitt isst jeder Schweizer ca. 11 Kg Schokolade im Jahr, d. h. das alle Schweizer zusammen 91'000 Tonnen Schokolade pro Jahr konsumieren. 37 Prozent der verkauften Schokolade in der Schweiz ist importiert. Die restlichen 63 Prozent werden hier hergestellt.



## Fairtrade-zertifizierter Kakao

Beim Verkauf von Fairtrade Kakaobohnen erhalten die Bauern einen garantierten Mindestpreis und eine Fairtrade-Prämie. Wie viel eine Tafel Schokolade schliesslich im Supermarkt kostet, entscheidet der Supermarkt, also der Lizenznehmer, selbst.

Der Kakao aus dem fairen Handel gelangt hauptsächlich in die Schokoladenherstellung. In der Schweiz gibt es mehr als 140 Fairtrade-zertifizierte Produkte aus Kakao, wie zum Beispiel Tafelschokoladen, Pralinen, Brotaufstriche, Riegel Kakao- und Schokoladenpulver, Schokoladedrinks, Glacé, Joghurt oder Backwaren. Der Anteil von Fairtrade auf dem Schweizer Schokoladenmarkt nimmt stetig zu. Die wichtigsten Verkaufsläden führen heute Fairtrade Schokolade und auch immer mehr Restaurants haben Fairtrade Produkte in ihrem Sortiment. Rund 6% des im Schweizer Detailhandel verkauften Kakaos oder 3 174 t Kakaobohnen wurden 2016 fair gehandelt. Die Länder Dominikanische Republik, Ghana, Elfenbeinküste, Peru und Ecuador exportieren am meisten Fairtrade-Kakao.

## Die Marktteilnehmer im Fairtrade System

- die Genossenschaften und Produzentenorganisationen im Süden
- die Importeure, Schokoladenhersteller und –Händler im Norden
- Fairtrade Produzenten und Organisationen, die ihre Partner im Süden und Norden zusammenführt
- die Konsumentinnen und Konsumenten



# Posten 4 Kakao

## Arbeitsunterlagen



### **Von der Plantage bis zur Schokoladentafel – der Kakaoanbau**

Der Kakao wird auch heute noch zumeist für Schokolade verwendet. Die Bewirtschaftung der Bäume erfordert grosse Sorgfalt. Die Pflanzen wachsen am besten bei einer hohen Luftfeuchtigkeit von über 90 Prozent. Zweimal jährlich gehen bei den Haupternten rund 25 bis 100 Kakaofrüchte pro Baum hervor. Die Kakaofrucht, auch Kakaoschote genannt, hat eine Länge von 10 bis 25 cm und wiegt etwa 300 bis 500 Gramm.

Jede Frucht enthält ca. 50 Kakaobohnen. Nach der Ernte werden die Bohnen fermentiert und getrocknet. Bei der Fermentierung beginnt der Zucker, welcher durch den Rest der Kakaofrucht an der Bohne hängt, zu gären. Somit entsteht Alkohol, welcher sich im Verlauf des dreitägigen Fermentierungsprozesses zu Essigsäure umwandelt. Diese Säure sorgt für die Produktion hochwertiger Aromastoffe.

Die getrockneten Bohnen werden in Schokoladenfabriken geliefert. Die Schweiz ist ja bekannt für die Herstellung von guter Schokolade. Nach dem Entfernen der Schale werden die Bohnen in grossen Mühlen zu einem dickflüssigen Brei, der Kakaomasse, zermahlen. Durch enorme Pressanlagen wird aus der Masse das Kakao-Öl gewonnen. Aus diesem Öl wird nach der Erhärtung die für die Schokoladenproduktion unentbehrliche Kakaobutter. Was nach der Pressanlage noch übrig bleibt, wird später zu Kakaopulver zermahlen.

Aus der Kakaobutter wird schliesslich Schokolade gemacht. Sie wird mit etwas Kakaopulver und Zucker vermischt und danach gewalzt. Nun gibt man die gewünschten Zutaten hinzu, wie zum Beispiel Sahne und Milch für die klassische Milkschokolade. Ganz wichtig ist der nächste Schritt, das «Conchieren». Durch das gleichmäßige Rühren der Schokoladenmasse verliert diese ihren noch eher bitteren Geschmack und wird geschmeidig. Für schokoladenen Glanz und zarten Schmelz muss besonders langsam, stundenlang und bei niedrigen Temperaturen gerührt werden. Danach wird die Masse in Formen gefüllt, abgekühlt und als fertige Schokoladentafel aus der Form gelöst.

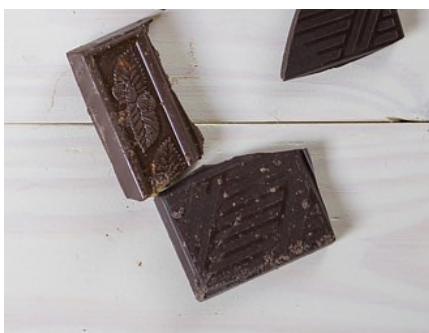
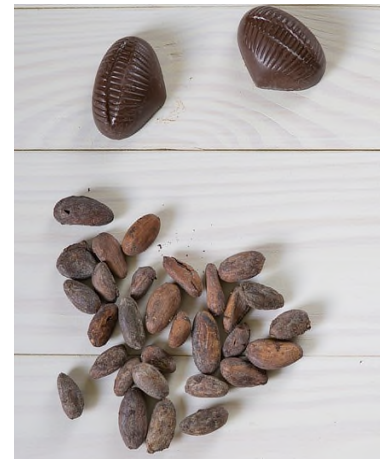
# Posten 4 Kakao

## Arbeitsunterlagen



Versucht nun, die Fragen zu beantworten.

1. Welche drei Rohstoffe sind die meistgehandelten im Weltmarkt?
2. Woher kommt ursprünglich die Kakaobohne?
3. Und wo wird Kakao heute über 70 % produziert?
4. Bei welchem Produkt wird der Kakao hauptsächlich verwendet?
5. Nenne 3 verschiedene Produkte mit Kakao?
6. Nenne 2 Marktpartner, die am Fairtrade-zertifizierten Kakao beteiligt sind?
7. Aus welchen Ländern stammt der Fairtrade-zertifizierte Kakao hauptsächlich? Nenne mindestens drei Länder.
8. Wie viel Prozent macht der Fairtrade-Kakao in der Schweiz aus?
9. Wie viel verschieden Fairtrade-zertifizierte Produkte mit Kakao kann man in der Schweiz kaufen?
10. Wo wird der Kakaopreis festgelegt?
11. Wie viele Tonnen Schokolade werden in der Schweiz pro Jahr konsumiert?
12. Wie viele Kilo pro Schweizer Einwohner sind das (Tipp: die Schweiz hat ca. 8,5 Mio. Einwohner)?



# Posten 4 Kakao

Lösung



1. Erdöl, Kaffee, Kakao
2. Lateinamerika
3. Westafrika
4. Schokolade
5. Brotaufstriche, Tafelschokolade, Riegel, Pulverschokolade, Joghurt
6. Die Genossenschaften und Produzentenorganisationen im Süden, die Importeure, Schokoladenhersteller und –Händler im Norden, die Konsumentinnen und Konsumenten, der Supermarktbetreiber selbst (der Lizenznehmer)
7. Die Länder Dominikanische Republik, Ghana, Elfenbeinküste, Peru und Ecuador exportieren am meisten Fairtrade-Kakao.
8. Rund 6%
9. In der Schweiz gibt es über 140 Fairtrade-zertifizierte Produkte mit Kakao.
10. Der Weltmarktpreis wird an den Börsen in London und New York festgelegt. Beim Verkauf von Fairtrade-zertifiziertem Kakao erhalten die Produzenten aber einen garantierten Mindestpreis pro Tonne.
11. 91 000 Tonnen / Jahr
12. ca. 11,1 Kilo