



Posten 3

Kakao

Informationen

Gesammelte Kakao-Facts

Bei den Mayas waren Kakaobohnen ein Zahlungsmittel.

Weisse Schokolade ist streng genommen keine Schokolade, da sie kein Kakaopulver enthält.

70 % des Kakaos weltweit wird in Westafrika angebaut. Ursprünglich stammt die Kakaobohne jedoch aus Lateinamerika.

Kakao ist nach Erdöl und Kaffee der meistgehandelte Rohstoff der Welt.

63 % der Schokolade, welche in der Schweiz verkauft wird, wurde auch hier hergestellt.



Ein wichtiger Schritt bei der Herstellung von Schokolade ist das sog. «Conchieren»: Durch gleichmässiges Rühren verliert die Schokoladenmasse ihren bitteren Geschmack und wird geschmeidig.

Kakaobäume wachsen am besten bei einer Luftfeuchtigkeit von über 90 %.

Die Schweizer sind Weltmeister im Schokoladenkonsum. Pro Kopf werden jedes Jahr ca. 12 Kilogramm gegessen. Das ergibt total 91`000 Tonnen pro Jahr!

Der Preis von Kakao kann stark schwanken. Er wird an den Börsen von London und New York festgelegt. Teilweise fällt der Preis so tief, dass er unter den Produktionskosten der Bauern liegt.

Die allererste Tafel Schokolade wurde 1847 in Bristol (England) 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 über 700 Fairtrade-zertifizierte Produkte aus Kakao, wie zum Beispiel Tafelschokoladen, Pralinen, Brotaufstriche, Riegel Kakao- und Schokoladenpulver, Schokoladedrinks, Glace, 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 14% des im Schweizer Detailhandel verkauften Kakaos oder 6`578 Tonnen Kakaobohnen wurden 2020 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



Schaut euch die Filme «Mein Fairtrade Abenteuer» (Episoden 1 bis 3) an, um mehr über die Kakao-Ernte und die Zusammenarbeit mit der Fairtrade-Organisation zu erfahren.

www.maxhavelaar.ch/meinfairtradeabenteuer

Die Inhalte der Filme helfen auch bei der Bearbeitung der Aufträge zu diesem Posten.



Posten 3

Kakao

Aufträge



Recherchiert online zu den folgenden Fragen und Aufgaben und haltet eure Ergebnisse fest (Stichworte genügen).

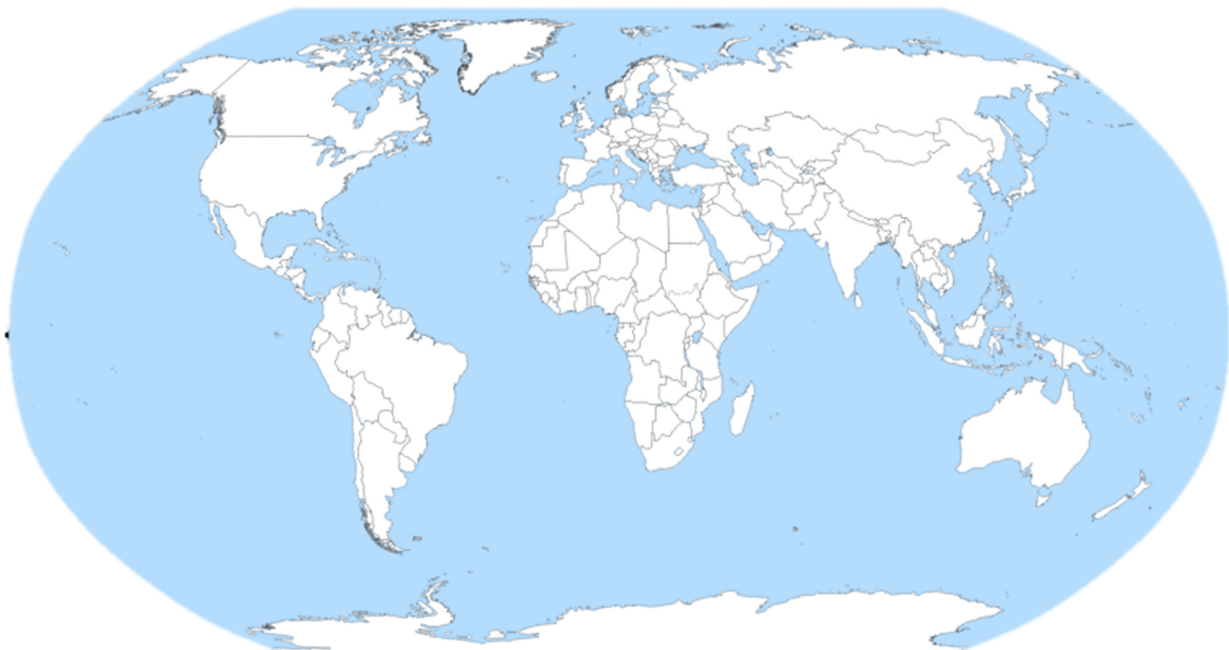
Aus Kakao kann neben Schokolade auch noch weitere Produkte hergestellt werden. Finde mindestens vier weitere und schreibe sie auf.

.....

.....

.....

Zeichne in der untenstehenden Weltkarte die fünf Länder ein ...
... welche den meisten Kakao anbauen.
... welche den meistens Kakao konsumieren.



Fällt euch etwas auf?

.....

.....



Wie viele Personen leben weltweit vom Anbau von Kakao?

.....

Findet heraus, welche Geschäfte in eurer Umgebung Schokolade aus fairem Handel verkaufen.

.....

.....

Der Marktanteil von Fairtrade-Schokolade in der Schweiz beträgt ca. 14 %.

Wie könnte dieser Anteil erhöht werden? Überlegt euch verschiedene Vorschläge und notiert diese.

.....

.....

.....

Entwerft einen Flyer, welcher Personen auf die Vorzüge von Fairtrade-Schokolade hinweist. Zeichnet einen Entwurf in das untenstehende Feld.

--	--

Vorderseite

Rückseite

