

Woher kommt Kakao?

Wie wächst Kakao?

**Wie sehen
Kakaoschoten aus?**

**Wie sieht der Inhalt einer
frisch geöffneten
Kakaoschote aus?**

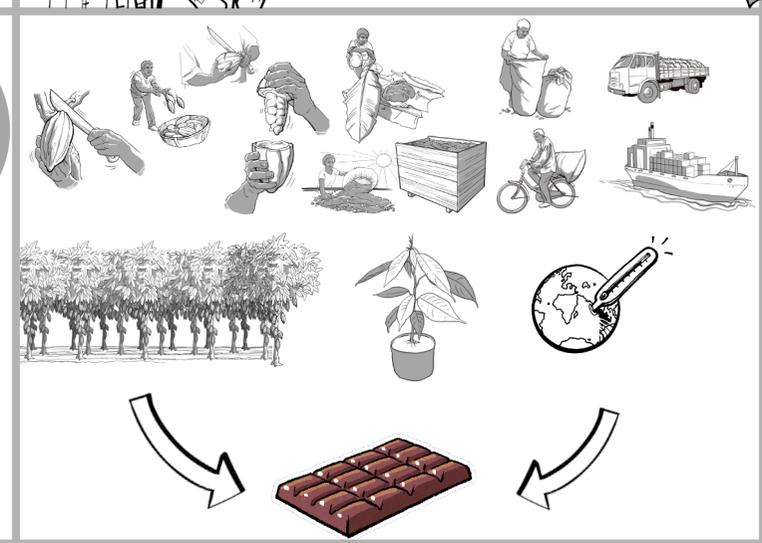
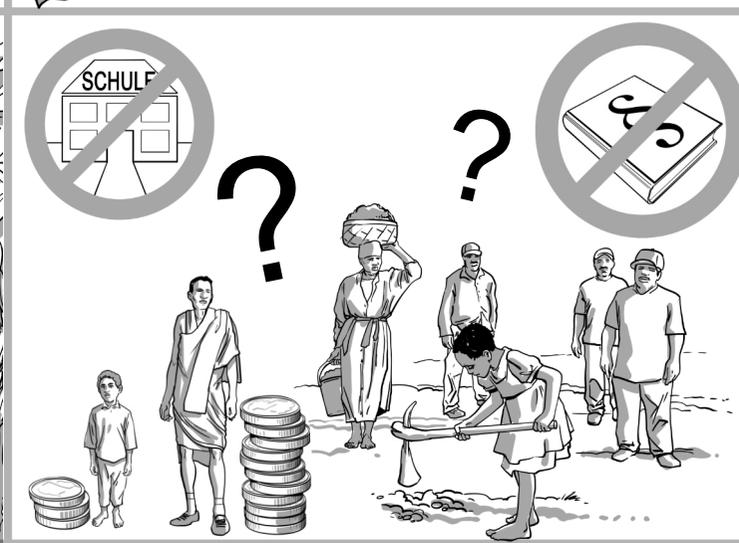
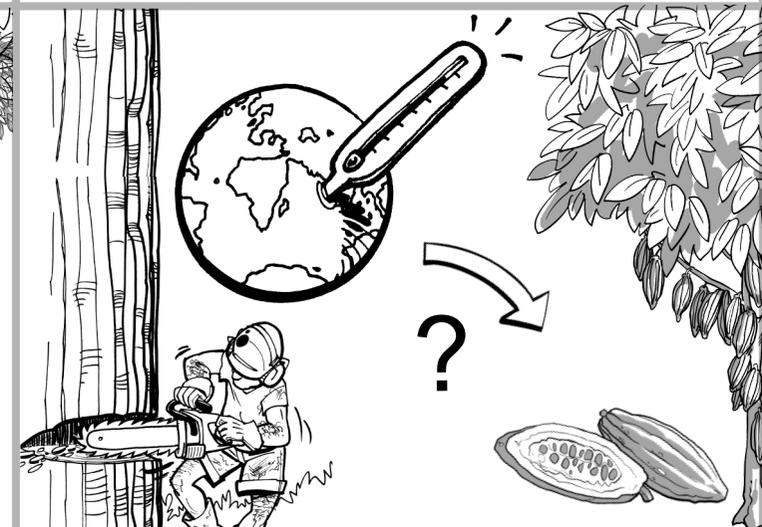
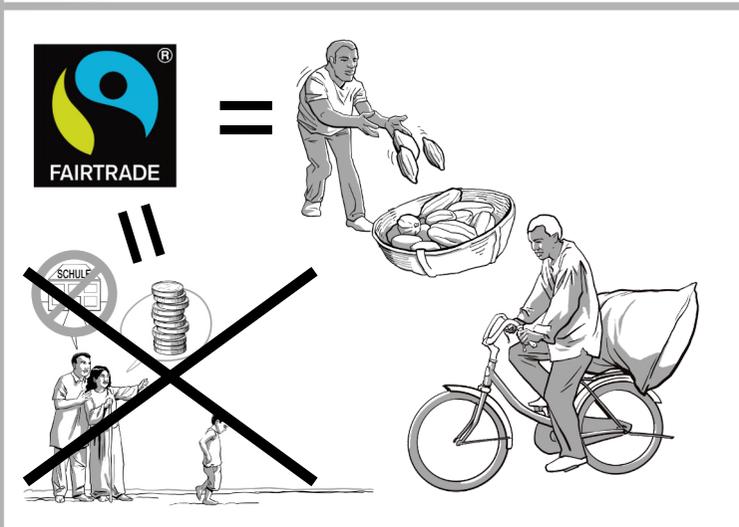
**Was ist eine
Monokultur?**

**Was ist eine
Mischplantage?**

**Wie wird die
Kakaobohne geerntet?**

**Was passiert
mit der Kakaoschote
nach der Ernte?**

**Welchen Weg geht
eine getrocknete
Kakaobohne?**



**Zu was werden
Kakaobohnen
verarbeitet?**

**Wie wird aus
den Kakaobohnen
Schokoladen?**

**Wie viel verdienen
die Kakaobauern und
Kakaobäuerinnen?**

**Wofür stehen
die verschiedenen Siegel
auf Produkten mit Kakao?**

**Wer arbeitet auf
den Kakao-Plantagen?**

**Wie wirkt sich der
Klimawandel auf den
Anbau von Kakao aus?**

**Was ist ein
großes Problem
der Siegel?**

**Warum gibt es
Kinderarbeit in den
Gebieten, in denen
Kakao angebaut wird?**

**Warum ist
der Anbau von
Kakao schwierig?**

Die Bäume kommen ursprünglich aus weit entfernten Regionen Lateinamerikas und wachsen ausschließlich in tropischem Klima. Heutzutage wird der meiste Kakao von der Elfenbeinküste in Westafrika, Ecuador und Indonesien angebaut.



Im Schatten großer Regenwaldbäume fühlt sich der Kakaobaum am wohlsten. Der Baum wächst das ganze Jahr über und wirft seine glänzenden Blätter nie ab. Die Früchte, also die Kakaoschoten, wachsen direkt am Stamm des Baumes.



Kakaoschoten können mit einem Football verglichen werden. Sie sind etwa 10 bis 20 cm groß. Die Farbe ist unterschiedlich, von gelb über grün bis rotbraun.



Innen hat die Schote 30 bis 50 weiße oder violette Samen, die Bohnen ähneln. Sie sind etwas größer als Mandeln.



Der Anbau einer einzigen Pflanzenart nennt man Monokultur. Diese Art von Plantage bringt viel Ertrag, beansprucht den Boden und benötigt sehr viele Ressourcen, vor allem Wasser und Dünger. Weil auf ihr nur eine Pflanzenart angebaut wird, kommt es häufig zu Ausbrüchen von Krankheiten.



In dieser Art von Plantage wachsen gleichzeitig mehrere Nutzpflanzenarten auf einer Fläche. Sie wird Mischplantage genannt. Sie erbringen bezogen auf die einzelne Sorte weniger Ertrag als eine Monokultur. Dafür sind sie naturfreundlicher und bringen vielfältigere Ernte für die Anbauenden.



Die Früchte werden von Hand mit einem großen Messer direkt am Baum abgeschnitten und erstmal gesammelt. Oft wird 2-mal im Jahr geerntet, das kommt jedoch auf die Art des Anbaus an, denn am Baum sind ständig reife Früchte.



Die Schote wird aufgeschnitten und die Kakaobohnen mit der Hand herausgenommen. Danach wird die Schote entsorgt. Die Kakaobohnen werden vom Fruchtfleisch getrennt, in Bananenblättern gewickelt und fermentiert. So entsteht der typische Geschmack. Zuletzt werden die Bohnen in der Sonne auf großen Gittern getrocknet.



Die Kakaobohnen werden in große Säcke gefüllt und in Häfen gebracht. Dort werden sie dann in andere Länder gebracht. Ghana hat weltweit den größten Anteil an Kakaoproduktion. Dagegen ist Deutschland weltweit eines der Länder, die am meisten Rohkakao kaufen und im eigenen Land verarbeiten.



Sie werden zu Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver weiterverarbeitet und in vielen verschiedenen Produkten verwendet.



Die Bohnen werden gesäubert, geschält und in kleine Stückchen „Kakaonibs“ gebrochen. Wichtig für die Entfaltung des Aromas ist das anschließende Rösten. Dann werden die Kakaonibs zu Kakaomasse gemahlen, die je nach Rezept für die Schokoladensorte mit Milchpulver, Zucker oder Kakaobutter gemischt wird. Als letztes muss die Masse fein gewalzt und lange gerührt werden, sodass eine glatte Schokomasse entsteht - das nennt man konchieren.



Die Mehrheit der Familien im Westen von Afrika, die Kakao anbauen, leben unter der Armutsgrenze von 1,25 US-Dollar (das sind ungefähr 1,20 €) pro Person am Tag. Vom Ertrag der Ernte müssen sie sich selbst, ihre Familien und ihre Farm bis zur nächsten Ernte finanzieren.



Siegel werden nur ausgegeben, wenn bestimmte Kriterien erfüllt werden. Sie dienen der Kennzeichnung und Erkennung von Produkten, die unter besseren Bedingungen produziert wurden. Siegel für fairen Handel bemühen sich um einen Ausgleich der ungleichen Gewinnverteilung bei Kakao und eine generelle Verbesserung der Handelsbedingungen.



Die Bauernfamilien arbeiten auf ihren eigenen Plantagen. Zusätzlich werden zur Erntezeit oft Personen zur Unterstützung eingestellt. Wenn die Preise für Kakao und Schokolade sehr niedrig sind, dann ist Kinderarbeit in den Kakaoanbaugebieten sehr häufig, denn Kinder erhalten weniger Lohn als Erwachsene.



Klimaextreme wie Trockenheit, Starkregen und Überflutungen sowie auftretende Pflanzenkrankheiten zerstören die Ernten. Die Produktion von Kakao kann auch einbrechen, weil für den Kakaoanbau genutzte Flächen unbrauchbar werden oder schon sind.



Das Wort „fair“ ist kein rechtlich geschützter Begriff und kann somit unterschiedlich ausgelegt werden. Nicht jedes Siegel hält daher auch, was es verspricht. So gibt es viele verschiedene Siegel mit unterschiedlichen Richtlinien - während manche weniger genau sind, sind andere strenger.



Kinder erhalten weniger Lohn als Erwachsene. Zusätzlich erwachsene Arbeitskräfte einzustellen, zu versorgen und zu bezahlen, ist oft nicht möglich. Obwohl Kinderarbeit auf der ganzen Welt illegal ist, kommt es in der Kakaoernte noch sehr häufig vor.



Kakao ist eine durstige und anspruchsvolle Pflanze. Sie benötigt viel Wasser und sehr viele Nährstoffe im Boden. Die Bäume brauchen auch viel Schatten und wachsen eigentlich unter anderen größeren Bäumen. Zudem können die empfindlichen Pflanzen nicht mit Temperaturschwankungen, Wetterextremen oder Trockenheit umgehen. Es ist also gar nicht so einfach!

