



ORO VERDE
Die Tropenwaldstiftung

REGENWALD-BLATT

Frühjahr 2018



Michael Metz, OroVerde

Hallo,
ich bin Michael und arbeite für OroVerde. Gerade war ich in Guatemala auf Projektreise mit dem Bonner Chokolatier Georg Bernadini.

Der Schokoladenexperte sollte sich den Kakao anschauen, der in unseren Projekten vor Ort angebaut wird und feststellen, ob dieser sich eignet, um gute Schokolade daraus zu machen. Ist der Kakao von guter Qualität, kann er auch in andere Länder verkauft werden. Die Bauern verdienen nämlich in Guatemala viel weniger Geld mit dem Kakao, als wenn sie ihn zum Beispiel als Schokolade in Europa verkaufen würden. Kakaoanbau ist ein Weg, um die Regenwälder zu schützen, zumindest wenn er, wie in unserem Projekt, in Waldgärten angebaut wird (in der Fachsprache nennen wir sie dann „naturnahes Agroforstsystem“). In Waldgärten wachsen die Kakaobäume unter den Regenwaldbäumen, daher müssen hier nur wenige Bäume gefällt werden, um Platz für den Kakao zu schaffen. Wir von OroVerde versuchen Wege zu finden, wie wir den Kakaoanbau in Waldgärten für die Bauern lohnenswert machen können. So wollen wir verhindern, dass noch mehr wertvoller Regenwald für den kurzzeitigen Anbau von Mais gerodet wird und die Bauern gut leben können. Wie ihr seht, dreht sich in dieser Ausgabe alles um Kakao aus Lateinamerika! Wir erzählen euch, wo der Kakao herkommt und wie Schokolade daraus gemacht wird. Außerdem haben wir für euch natürlich wieder eine passende Bastelanleitung und ein leckeres Rezept vorbereitet!

Viel Spaß beim Schmökern und bis zum nächsten Mal! Viele Grüße euer Michael

Lexikon

Der Quetzal

(*Pharomachrus mocinno*)

Der Quetzal ist ein seltener Vogel aus Mittelamerika, der für sein prächtiges buntes Gefieder bekannt ist. Die Weibchen sind smaragdgrün, die Männchen haben zu dem noch einen knallroten Bauch. Ein Quetzal wird etwa 35 Zentimeter groß und ist 200 Gramm schwer. Um die Weibchen zu beeindrucken wachsen dem männlichen Quetzal während der Paarungszeit noch lange Schwanzfedern; sie können fast einen Meter lang werden!

Ein Quetzalpäarchen bekommt meist zwei Junge, um die sich beide Eltern kümmern.

Am liebsten essen alle Quetzal die Früchte des wilden Avocadobaums.

Der Quetzal ist außerdem das Wappentier des Landes Guatemala!



KAKAO-ANBAU IN GUATEMALA

Kakao ist schon lange Teil der guatemaltekischen Kultur. Hauptsächlich wird Kakao hier bei traditionellen Festen als Getränk aus gemahlenden Kakaobohnen, heißem Wasser und Zucker gereicht. Schokolade hingegen ist den meisten Menschen in den abgelegenen Regenwaldregionen fremd. Das liegt auch daran, dass es in Guatemala die meiste Zeit des Jahres sehr heiß ist und die Menschen nur in seltenen Fällen einen Kühlschrank haben. Schokolade könnten sie also gar nicht aufbewahren, ohne dass diese weich wird oder gar schmilzt.

Michael und Herr Bernadini hatten daher den Bauern Schokolade zum Probieren aus Deutschland mitgebracht. Zuerst waren sich die Leute nicht ganz sicher, aber nachdem sie ein paar Stücke probiert hatten, waren sie begeistert. Wer mag nicht gerne Schokolade!



Kleiner Kakaobaum

Kakaoanbau in Guatemala

Die Bauern in den Gemeinden besitzen in den meisten Fällen ein bis zwei Hektar Land. Ungefähr ein halber Hektar davon wird als Waldgarten genutzt. Auf der restlichen Fläche bauen sie hauptsächlich Mais und Bohnen an, um ihre Familien zu ernähren.

Manchmal verkaufen sie auch das restliche Gemüse. Auch einen Teil des Kakao verkaufen sie weiter. Sie gehen dafür aber nicht auf einen Markt und bieten ihre Waren an, sondern verkaufen die frisch geernteten Kakaobohnen an Zwischenhändler, die von Dorf zu Dorf fahren und die Ernten der Bauern einsammeln und weiterverkaufen. Für die Bauern ist dies eine der wenigen verfügbaren Einnahmequellen. Alternativ verdienen sie Geld als Tagelöhner auf Ölpalmlantagen.



Waldgarten in Guatemala



Kakaobäume in einem wachsenden Agroforstsystem

Warum der Kakaoanbau für die Bauern lohnenswert sein kann

Für die Arbeit auf den Ölpalmlantagen erhalten die Bauern wenig Geld und auch die Zwischenhändler zahlen für den Kakao niedrige Preise. Kakao aus Waldgärten könnte hingegen eine sichere und dauerhafte Einnahmequelle bieten.

Als Schattenbaum braucht der Kakaobaum nicht viel Sonne und eignet sich gut dafür, in schon bestehendem Wald gepflanzt zu werden. Nach der Pflanzung dauert es etwa drei Jahre bis zur ersten Ernte. Nach weiteren zwei bis drei Jahren erreicht er seine volle Produktionsstärke. Die hält dann fünfundzwanzig Jahre lang an!

Ein wichtiger Schritt um das Einkommen der Bauern aus dem Kakaoanbau zu verbessern wäre, Kakaobohnen vor Ort zu veredeln, damit sie auf dem Weltmarkt einen höheren Preis erzielen können. Zurzeit werden die Bohnen entweder frisch verkauft oder lediglich gewaschen und getrocknet, bevor sie an einen Abnehmer gehen.

Der erste Schritt zur Veredelung ist das Fermentieren der Bohnen. Was das heißt und weshalb man das macht, lest ihr auf Seite 4.

In unserem Projekt haben wir bereits zwei Fermentierungsanlagen für die Bauern gebaut, in denen reger Betrieb herrscht. Jetzt fehlen nur noch Käufer für den Kakao, die faire Preise zahlen.



Fermentierungsanlage

DIE GESCHICHTE DES KAKAOS

Das Geschenk der Götter

Der Kakaobaum ist eine sehr alte Pflanze und schon vor tausenden von Jahren haben die Menschen in Süd- und Mittelamerika Kakao angebaut. Die ältesten Spuren von Kakaokonsum hat man in Honduras in Mittelamerika gefunden. Sie sind schon 3000 Jahre alt! Man glaubt, dass die Menschen damals vor allem das süße Fruchtfleisch gegessen haben und nicht die Bohnen, aus denen wir heute unseren Kakao oder unsere Schokolade herstellen.

Man weiß auch, dass die alten Völker der Azteken und Maya Kakao angebaut haben. Die Azteken glaubten, dass es sich bei Kakao um eine heilige Frucht handelt, die der Gott Quetzalcoatl auf die Erde gebracht hat. Sie bereiteten aus den Bohnen zusammen mit Mais, Wasser, Vanille, Cayennepfeffer und Salz ein Getränk zu, das sie Xocóatl nannten. Es wurde zu feierlichen Anlässen getrunken. Für die Azteken war Kakao sogar so wertvoll, dass die Bohnen wie Geld zum Bezahlen genutzt wurden!

Wie der Kakao nach Europa kam

Lange kannten die Menschen in Europa die Kakaopflanze gar nicht, da sie bei uns nicht wächst. Doch nachdem der Italiener Christoph Kolumbus 1492 bei seinem Versuch einen neuen Seeweg nach Indien zu finden, stattdessen in Amerika landete, fuhren in den folgenden Jahrzehnten immer mehr Abenteurer auf der Suche nach Reichtümern in die bis dahin unerforschte „Neue Welt“. Unter ihnen war auch der Spanier Fernando Cortez, der 1519 mit Soldaten in Mexiko landete, in der Hoffnung reiche Beute zu machen. Der

damalige aztekische König Moctezuma II gab den Fremden wertvolle Willkommensgeschenke aus Gold, die die Gier der Männer entfachten. Cortez und seine Männer griffen die Hauptstadt der Azteken daraufhin an und

nahmen den König gefangen.

Die Spanier nahmen alles Wertvolle aus der Schatzkammer mit. Dazu gehörten neben Gold und Edelsteinen auch Kakaobohnen, die Cortez nach seiner Rückkehr nach Spanien am Königshof präsentierte. Zuerst wusste man mit dem Kakao nichts anzufangen, denn die Bohnen sind von Natur aus recht bitter. Aber man fand schon bald heraus, dass sich aus ihnen mit Honig oder Zucker ein köstliches Getränk herstellen ließ.

Kakao war damals noch sehr selten in Europa. Doch als immer mehr Adelige und reiche Kaufleute auf den Geschmack kamen, begann die Produktion in Lateinamerika. Die ersten großen Kakaoplantagen entstanden damals in Ecuador und Venezuela. Aber schon bald auch in anderen europäischen Kolonien in Lateinamerika.

Die Erfindung der Schokolade

Lange Zeit machte man aus den Bohnen nur Kakao als Getränk, denn Schokolade stellt man aus Kakaobutter her, die aus den gemahlenden Bohnen herausgepresst wird. Das gelang als erstes dem Holländer Konrad J. van Houten im Jahr 1815 in seiner Fabrik in Amsterdam. Erst 1847, mehr als dreißig Jahre später, brachte die englische Kakaofirma „J.S. Fry & Sons“ die erste Eßschokolade auf den Markt.

Und noch einmal rund 30 Jahre später, 1875 erschuf der Schweizer Daniel Peter die allererste Milkschokolade, indem er die Kakaobutter mit Milchpulver mischte. Seitdem ist viel Zeit vergangen und immer wieder haben Menschen neue Wege gefunden, Schokolade noch leckerer zu machen und zu verfeinern. So sind die vielen Arten und Sorten entstanden, die wir heute kennen.



So sehen Kakaoschoten aus, die gerade geerntet wurden. Die kleinen Bohnen im Inneren sind die, aus denen unsere Schokolade hergestellt wird.



Maya-Zeichen auf einem alten Stein.



Die Azteken glaubten, dass der Kakaobaum ein Geschenk von Quetzalcoatl, einem ihrer wichtigsten Götter war. Sicher ist euch aufgefallen, dass er fast genauso heißt wie der Quetzal-Vogel auf der ersten Seite. Das ist kein Zufall, denn der Quetzal galt als Inkarnation dieses Gottes und war bei den Azteken ein heiliger Vogel!



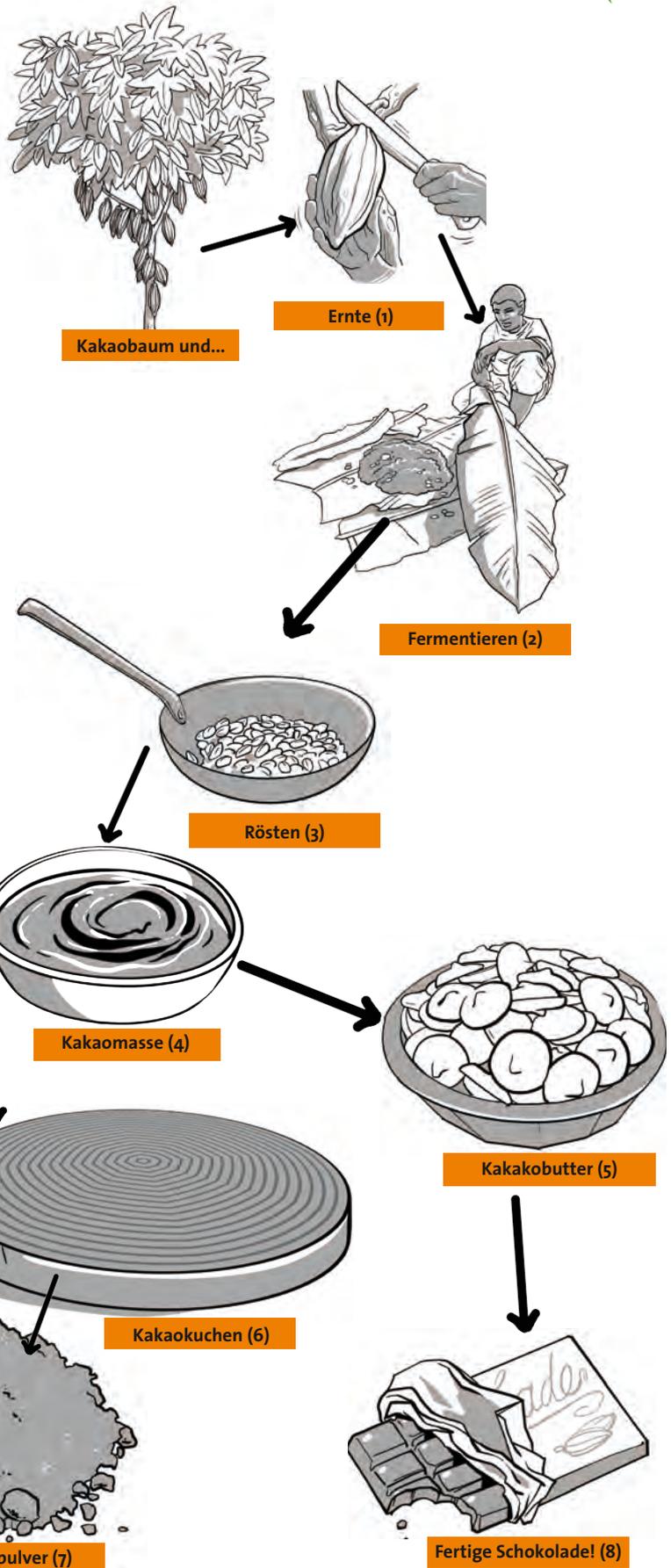
WIE WIRD AUS KAKAO SCHOKOLADE?

Aber wie macht man denn jetzt aus der Kakao-
frucht die Schokolade, die wir in unseren Läden
kaufen können?

Alles fängt mit dem Ernten der Früchte von den Bäu-
men im Regenwald an (1). Die Früchte werden von den
Bäumen geholt und aufgebrochen, denn man will die
Bohnen aus dem Inneren. Diese werden ein paar Tage
zwischen Bananenblättern heiß gelagert, um die Aro-
men reifen zu lassen, dass nennt man fermentieren(2).
Der nächste Schritt ist das Rösten (3), die Bohnen wer-
den dafür zu Fabriken transportiert.

Die gerösteten Bohnen werden anschließend gemahlen,
wobei die sogenannte Kakaomasse entsteht (4). Aus die-
ser presst man die Kakaobutter (5) heraus. Übrig bleibt
der trockene Kakaokuchen (6). Aus dem Kakaokuchen
wird das Kakaopulver für heißen Trinkkakao hergestellt
(7).

Die Kakaobutter wird mit anderen Zutaten, wie etwa
der ursprünglichen Kakaomasse, Zucker und Milch zur
Rohmasse für Schokolade vermischt. Diese Masse muss
jetzt nur noch „conchiert“ werden. Das heißt, dass man
die flüssige Schokolade bei geringer Hitze ein oder zwei
Tage lang umrührt. Nur so wird sie schön zart und
cremig. Die noch flüssige Schokolade wird dann in For-
men gegossen, kühlt ab und ist fertig!(8)



Kakaofrüchte sitzen
direkt am Stamm.

FAIR-TRADE

Ein Problem der Kleinbauern in vielen Ländern ist, dass große Firmen dieselben Produkte oft viel günstiger herstellen. Zum Beispiel, weil sie durch Arbeitsteilung effizienter arbeiten als ein Bauer, der alles selbst oder mit seiner Familie bewerkstelligen muss. Was Firmen günstig herstellen können, verkaufen sie auch billig. Deshalb ist der Preis dieser Produkte manchmal so niedrig, dass der einzelnen Bauern nicht einmal die eigenen Kosten mit dem Erlös decken kann. Ein Ansatz zur Lösung dieses Problems ist der Faire Handel, meist „fair trade“ genannt.

Mindestkriterien für einen fairen Handel

- Zahlung eines garantierten Mindestpreises für das Produkt. Einen sogenannten Mindest-Weltmarktpreis.
- Zahlung einer Prämie, die lokal investiert werden soll (etwa in eine Schule oder Krankenstation).
- Einhaltung der internationalen Arbeitsrechte und Standards, festgelegt durch die internationale Arbeitsorganisation.
- Direkter Handel mit dem Produzent.
- Teilweise Vorfinanzierung der Ernte.
- Langfristige Handelsbeziehungen aufbauen.

Und was macht Fairtrade aus?

Der Grundgedanke ist einfach: Die Bauern sollen gerechte Preise für ihre Erzeugnisse erhalten, die ihrem Aufwand entsprechen und ihnen ein gutes Leben ermöglichen- faire Preise eben. Diese muss aber jemand zahlen! Deshalb arbeiten Fair-Handels-Gruppen auch daran, den Menschen die Situation der Bauern zu erklären. Man geht davon aus, dass vielen Leuten nicht egal ist, wie es den Menschen geht, die ihre Lebensmittel herstellen und sie darum auch bereit sind, sie fair zu bezahlen.

Welche Produkte fair gehandelt sind, lässt sich hier in Deutschland leicht erkennen, denn die Marken drucken ihre Fair-Trade-Siegel auf den Produkten ab. So kann man sie im Supermarkt leicht von nicht fair gehandelten Produkten unterscheiden!

GEPA®



EIN SIEGEL-DSCHUNGEL

Rechts seht ihr ein paar der Fairtradesiegel, denen man beim Einkauf so begegnet. Da stellt sich doch die Frage: Wo ist der Unterschied?

Hauptsächlich besteht er darin, ob ein Siegel sich wirklich für alle oben genannten Punkte der Mindestkriterien einsetzt, oder vielleicht nur für ein paar.

Zum Beispiel gibt es Logos, die für einzelne faire Rohstoffe vergeben werden. So kann es passieren, dass ein Logo für fairen Kakao auf einem Produkt abgedruckt wird, dass nur 15% Kakao enthält, obwohl alle anderen Zutaten nicht fair gehandelt wurden. Bei den Logos hier könnt ihr aber beruhigt sein: Sie stehen für 100% fair gehandelte Produkte und sind vertrauenswürdig!



RÄTSEL-SPASS REGENWALD



Dieser Azteke hat leider vergessen, was er unbedingt zum Fest heute Abend mitbringen wollte. Kannst du ihm helfen? Löse das Rätsel und finde das Lösungswort, dann fällt es ihm bestimmt wieder ein!

- 1: Bunte Vögel, wie der Quetzal sehen ganz schön ... aus.
- 2: Wie hieß der Mann, der als erstes Kakaobutter herstellte?
- 3: Mit welchem scharfen Gewürz verarbeiteten die Azteken ihren Kakao?
- 4: Was für Preise haben sich die Bauern überall auf der Welt verdient?
- 5: Bauern in Guatemala arbeiten auch schon mal auf
- 6: Wir alle essen gerne ...



2.

5.

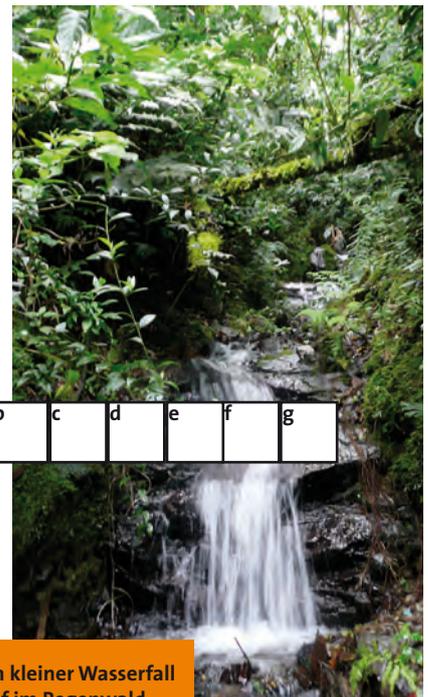
3.

4.

1.

6.

LÖSUNG: a b c d e f g



Ein kleiner Wasserfall tief im Regenwald.

UNSERE WETTBEWERBE

Auch dieses Jahr veranstalten wir wieder unseren **Plakat Wettbewerb: „Schüler schützen Regenwald“!**

In den letzten Jahren haben wir von Schülern aus ganz Deutschland tolle Ideen für Plakate und Postkarten zugesandt bekommen- zu vielen verschiedenen Themen, wie Arten-, Tropen- und Klimaschutz.

Wir küren jedes Jahr die Gewinner und verschicken tolle Preise rund um das Thema Regenwald!



Jetzt bist Du gefragt! Mach mit!

Überlege auch du mit welchem Slogan sich Werbung für mehr Regenwaldschutz machen lässt oder welches ausdrucksstarke Bild zum Thema Regenwald andere Menschen motiviert. Du kannst deine Idee alleine, mit Freunden oder deiner Klasse umsetzen.

Schicke uns dein Projekt bis zum **31. Juli** zu und gewinne tolle Preise!

Alle Infos rund um den Wettbewerb gibt's hier:
www.regenwald-schuetzen.org/wettbewerb

Spannend ist auch unser **Aktionswettbewerb**. Mehr infos unter:

<https://www.regenwald-schuetzen.org/kids/aktionen/wettbewerbe.html>

WIEBLINGS-REZEPTE

Zutaten

1 Bund Radieschen
1 großer Becher Joghurt
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Schälchen Kresse
1/2 Zitrone
Salz und Pfeffer

Der Frühling klopft an die Tür und passend dazu haben wir einen **Radieschen-Joghurt-Dip** für euch, der besonders gut zu Pellkartoffeln passt!

- 1.** Zunächst schneidet ihr die Radieschen in feine Scheiben, streut ein bisschen Salz und Pfeffer drüber und stellt sie zur Seite.
- 2.** Schnittlauch und Kresse fein hacken.
- 3.** Gebt den Joghurt in eine Schale und mengt die Radieschen und die Kräuter unter. Presst die Zitrone aus und gebt den Saft dazu. Alles gut vermischen und kühl eine Viertel-Stunde ziehen lassen. Fertig und guten Appetit!





BASTEL-ECKE



In dieser Ausgabe des Regenwaldblattes zeigen wir euch, wie ihr eine aztekische Maske bastelt. Zu wichtigen Festen trugen diese mittelamerikanischen Ureinwohner nämlich oft Masken oder Kostüme, die sie aussehen ließen wie Regenwaldtiere. Um deine eigene Maske zu bauen brauchst du:

- 1 Schuhkarton
- Kleber
- Acrylfarben
- Gummiband oder Hutschnur
- Federn, buntes Papier, Perlen usw. zum Dekorieren

Als erstes solltest du dir überlegen, welches Tier deine Maske darstellen soll. Vielleicht hast du ein Lieblingstier, das im Regenwald lebt?

Wenn du dich entschieden hast, nimm einen Pappkarton der so groß ist, dass dein Kopf problemlos hineinpasst. Dann schneide an einer Seite ein „Maul“ in den Karton. Lass dir von einem Erwachsenen dabei helfen.

Jetzt malst du den Karton von außen in der Grundfarbe deines Tiers an und lässt die Farbe trocknen. Es kann sein, dass du eine zweite Schicht Farbe über die erste malen musst, da auf manchen Kartons die Farbe nicht so gut deckt (besonders bei bedruckten Kartons).

Wenn die Grundierung fertig ist, kannst du dich daran machen Details aufzumalen. Dein Tier braucht natürlich Augen, eine Nase und Ohren. Vielleicht hat es auch ein gemustertes Fell? Nun sind Verzierungen und Details dran, die nicht aufgemalt werden. Zum Beispiel, kannst du Zähne aus Papier ausschneiden und sie auf der Innenseite des Mauls festkleben.

Die Azteken schmückten ihre Masken auch gerne mit bunten Federn, egal ob das Tier auch wirklich welche hatte. Du könntest die Federn auf Papier aufmalen und dann ankleben. Oder echte Federn benutzen.

Zum Schluss nimmst du das Gummiband oder die Hutschnur und klebst oder tackerst sie innen an die Decke deiner Maske, sodass du sie aufsetzen kannst, ohne dass sie dir vom Kopf rutscht. Lass dir hier auch am besten von einem Erwachsenen helfen, damit die Kopfbedeckung am Ende gut passt.

Wichtig: Beim verzieren deiner Maske sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt, denn alles ist erlaubt. Es zählt allein, dass sie dir gefällt!



Wir von OroVerde haben uns eine furchterregende Jaguar-Maske gebaut!

