



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Weißt du eigentlich, wo deine Schokolade herkommt?

Der Weg des Kakaos vom Feld bis in den Supermarkt.

HERAUSGEBER

Bundesministerium für wirtschaftliche
Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ)

VERANTWORTLICH

BMZ, Referat 122 - Landwirtschaft, ländliche Entwicklung

KONZEPTION, ILLUSTRATIONEN & GESTALTUNG

© creative republic & Bukela Campbell, Frankfurt am Main

STAND

November 2023

DIENSTSITZE

→ BMZ Bonn
Dahlmannstraße 4
53113 Bonn
Tel. +49 (0) 228 99 535 - 0
Fax +49 (0) 228 99 535 - 3500

→ BMZ Berlin im Europahaus
Stresemannstraße 94
10963 Berlin
Tel. +49 (0) 30 18 535 - 0
Fax +49 (0) 30 18 535 - 2501

KONTAKT

poststelle@bmz.bund.de
www.bmz.de

Hotline Mitmachzentrale
0800 188 7 188 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr, kostenfrei)



www.kakaoausstellung.de



www.blauer-engel.de/uz195

- ressourcenschonend und umweltfreundlich hergestellt
- emissionsarm gedruckt
- überwiegend aus Altpapier

WK9

Dieses Druckerzeugnis wurde mit dem Blauen Engel ausgezeichnet



bmz.de

Was macht das BMZ?

In vielen Kakaoanbauländern setzt sich das BMZ dafür ein, dass sich die Lebensbedingungen für Kakaobäuerinnen und -bauern und deren Familien verbessern.

- **Faire Einkommen:** Damit die kakaoproduzierenden Familien ein gutes Leben führen können, müssen sie genügend Geld verdienen. Nur dann können sie es sich beispielsweise leisten, ihre Kinder zur Schule zu schicken und in ihre Betriebe zu investieren. Daher unterstützt das BMZ Kakaobauern und -bäuerinnen dabei, für ihren Kakao einen fairen Preis zu erzielen und weitere Nahrungsmittel wie Maniok, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ananas und Bananen anzubauen. So erwirtschaften sie ein zusätzliches Einkommen und können ihre Familien besser ernähren.

- **Keine Kinderarbeit:** Kinderarbeit ist eine Folge von Armut. Neben fairem Einkommen ist Aufklärung und Unterstützung der dörflichen Gemeinschaften wichtig. Das BMZ engagiert sich für das Wohl der Kinder und gegen verbotene Formen von Kinderarbeit in verschiedenen Initiativen weltweit. Schulbesuch und Bildung sind wichtige Bausteine darin.

- **Weiterverarbeitung:** Wertschöpfung schafft Perspektiven. Deshalb ist Weiterverarbeitung von Kakao in den Anbauländern in Afrika wichtig. Menschen verdienen mehr Geld mit der Verarbeitung von Kakao als mit dessen Anbau. Daher unterstützt das BMZ unter anderem den Aufbau von Ausbildungszentren für die Verarbeitung von Kakao.

- **Waldschutz:** Damit für den Kakaoanbau keine tropischen Wälder mehr zerstört werden, unterstützt das BMZ Waldschutzinitiativen und die Wiederaufforstung von Wäldern.

Im Forum Nachhaltiger Kakao haben sich die Bundesregierung, die deutsche Süßwarenindustrie, der deutsche Lebensmittelhandel und die Zivilgesellschaft zusammengeschlossen, um die Lebensbedingungen der Kakaobauern und -bäuerinnen und ihrer Familien zu verbessern.

www.kakaoforum.de

Der Anteil von nach Nachhaltigkeitsstandards zertifiziertem oder unabhängig verifiziertem Kakao bei den in Deutschland verkauften Süßwaren liegt bei 81%.

WIR WOLLEN 100% ERREICHEN – MACHST DU MIT?!

Dann entscheide dich für Schokolade mit nachhaltig zertifiziertem Kakao. Die bekanntesten Siegel sind Fairtrade und Rainforest Alliance Certified. Sie decken gemeinsam aber bisher nur ca. 30% des Weltmarktes ab.



Es gibt noch weitere Siegel und auch Markenzeichen, die für ökologische oder soziale Schwerpunkte stehen, zum Beispiel:



Um dir einen Überblick zu verschaffen, schau dir diese Website an: www.siegelklarheit.de. Zertifizierung wirkt allerdings nur begrenzt. Zusätzlich sind verpflichtende Standards oder gesetzliche Regelungen notwendig, um umfassende Verbesserungen zu erreichen.

Noch mehr über nachhaltigen Kakaoanbau erfährst du auf dieser Website: www.kakaoausstellung.de

GESCHICHTE DER SCHOKOLADE

Bislang galten die Maya in Mittelamerika als eines der ersten Völker, die Kakao genutzt haben. Heute weiß man, dass bereits 1.500 Jahre zuvor die Menschen im oberen Teil des Amazonasbeckens, dem heutigen Ecuador, Kakao geerntet und konsumiert haben. Sie zerrieben die Kakaobohnen und mischten sie mit Wasser und Gewürzen. Manchmal kam sogar Honig dazu – die erste süße Trinkschokolade! Die Kakaobohnen waren sehr kostbar und wurden wie Geld als Tauschmittel genutzt, auch später bei den Azteken.

100 Kakaobohnen konnte man gegen einen Hasen eintauschen. Als im 16. Jahrhundert die Spanier das Reich der Azteken eroberten, brachten sie die braunen Bohnen mit nach Europa. Allerdings war Kakao damals sehr teuer, nur die reichen Europäer konnten sich Schokolade leisten. Heute ist Schokolade viel billiger – bei uns im Supermarkt kostet eine Tafel oft unter 1 EURO.

Theobroma cacao ist der botanische Name für den Kakaobaum. Er bedeutet »Speise der Götter«.

Neue Globale Ziele für eine bessere Welt

Mit der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung drückt die internationale Staatengemeinschaft ihre Überzeugung aus, dass sich die globalen Herausforderungen nur gemeinsam lösen lassen. Sie wurde im September 2015 auf einem Gipfel der Vereinten Nationen verabschiedet und gilt für alle Staaten dieser Welt. Entwicklungsländer, Schwellenländer und Industriestaaten – alle müssen ihren Beitrag leisten.

Das Kernstück der Agenda bildet ein ehrgeiziger Katalog mit 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung, die alle Länder der Welt gemeinsam bis 2030 erreichen wollen. Die Ziele berücksichtigen erstmals alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit – Soziales, Umwelt, Wirtschaft – gleichermaßen. Wer sich für fairen Handel einsetzt, hilft mit, die Ziele für nachhaltige Entwicklung zu erreichen.

17 ZIELE DIE UNSERE WELT VERÄNDERN:



Die markierten Ziele sind besonders wichtig für den nachhaltigen Kakaoanbau.

Verhältnis der deutschen Bevölkerung zu weltweit an Hunger leidenden Menschen.

LEBEN OHNE HUNGER IST MÖGLICH!

Ganz besonders wichtig ist dem BMZ der Kampf gegen den Hunger. Mehr als 735 Millionen Menschen weltweit haben nicht genug zu essen – etwa 10% der weltweiten Bevölkerung. Das wollen wir ändern, zusammen mit vielen Menschen in den Partnerländern des BMZ.

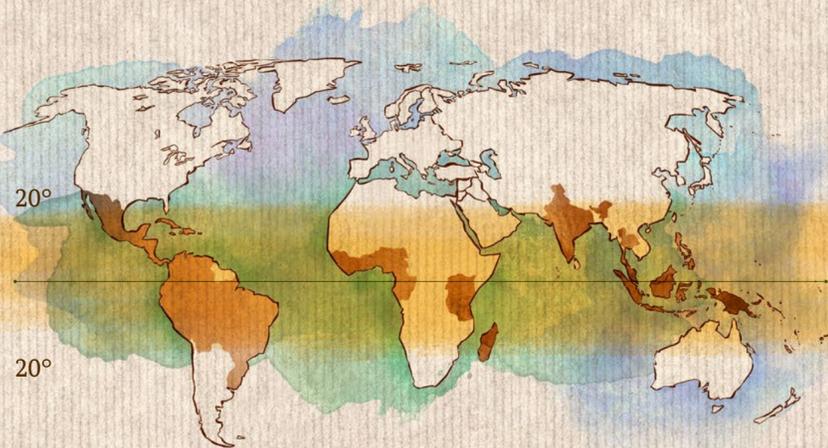
Denn eine Welt ohne Hunger ist möglich – machst du mit?

<https://www.bmz.de/de/mitmachen/angebote-fuer-schuelerinnen-und-schueler-16480>



Der Weg des Kakao vom Feld bis in den Supermarkt.

Weißt du, dass Kakao eine ganz besondere Frucht ist? Von seinem Ursprungsland bis zur Verarbeitung für deine Lieblingsschokolade legt Kakao einen weiten Weg zurück. Und der hat es in sich. Schauen wir uns an, wie der Kakao vom Feld in den Supermarkt gelangt.



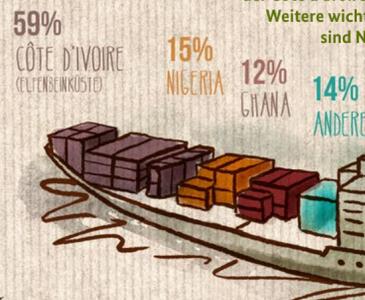
Die Anbaugelände für Kakao liegen als schmaler Gürtel 20° nördlich und südlich des Äquators.

63% des weltweit produzierten Kakao kommt aus den beiden westafrikanischen Ländern Côte d'Ivoire und Ghana. Weitere wichtige Anbauländer sind Ecuador (7%), Kamerun (6%), Nigeria (6%), Brasilien (4%) und Indonesien (3%).

Weltweit gibt es rund 5 Mio. Kakaobäuerinnen und Kakaobauern. Mehr als 40 Mio. Menschen leben weltweit vom Kakaoanbau.



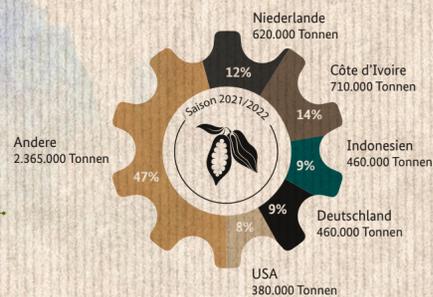
Deutschland bezieht den Kakao hauptsächlich aus der Côte d'Ivoire (Elfenbeinküste). Weitere wichtige Importländer sind Nigeria und Ghana.



Importanteile und Herkunftsländer, aus denen Deutschland seinen Kakao bezieht.

Hauptvermahlungsländer weltweit

Die Côte d'Ivoire und die Niederlande sind die beiden größten Vermahler von Kakaobohnen weltweit. Deutschland liegt gemeinsam mit Indonesien auf Platz 3 vor den USA. Global: 4,995 Mio. Tonnen.



Durch die Vermahlung von Kakao im eigenen Land kann ein Anbauland weiteren Gewinn erzielen und seinen Anteil an der Wertschöpfung steigern.

Was hat das Bundesentwicklungsministerium (BMZ) damit zu tun?

Das BMZ unterstützt mit Projekten die Kakaobauern und -bäuerinnen. Mehr darüber erfährst du auf der Rückseite.

Du möchtest noch mehr erfahren? Besuche unsere Website www.kakaoausstellung.de



bmz.de



Kakao macht schön: Kakaobutter wird von der Parfüm- und Kosmetikindustrie in hochwertigen Kosmetikprodukten eingesetzt.

6 | RÖSTUNG UND VERMAHLUNG

Um Kakaomasse herzustellen, müssen die Kakaobohnen geröstet, zerkleinert und vermahlen werden. Durch Reibungswärme entsteht eine flüssige Masse. Aus ihr wird die klare Kakaobutter gepresst. Übrig bleibt der Kakao-Presskuchen.

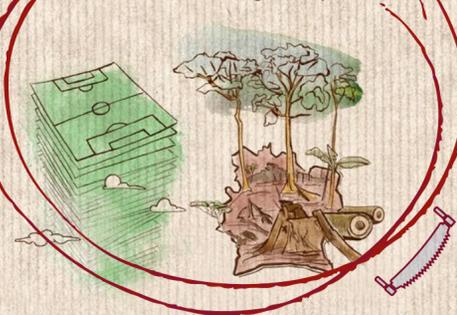
5 | VERKAUF

Wenn Bäuerinnen und Bauern ihre Ernten einzeln verkaufen, bekommen sie nur wenig Geld dafür. Wenn sie sich in Genossenschaften zusammenschließen, können sie bessere Preise erzielen. Bislang sind nur etwa 20-30% der Kakaobauern und -bäuerinnen in der Côte d'Ivoire in Genossenschaften organisiert.

4 | TROCKNUNG

Nach dem Fermentieren trocknen die Kakaobohnen in der Sonne.

210.000 Fußballfelder = 150.000 Hektar Regenwald pro Jahr



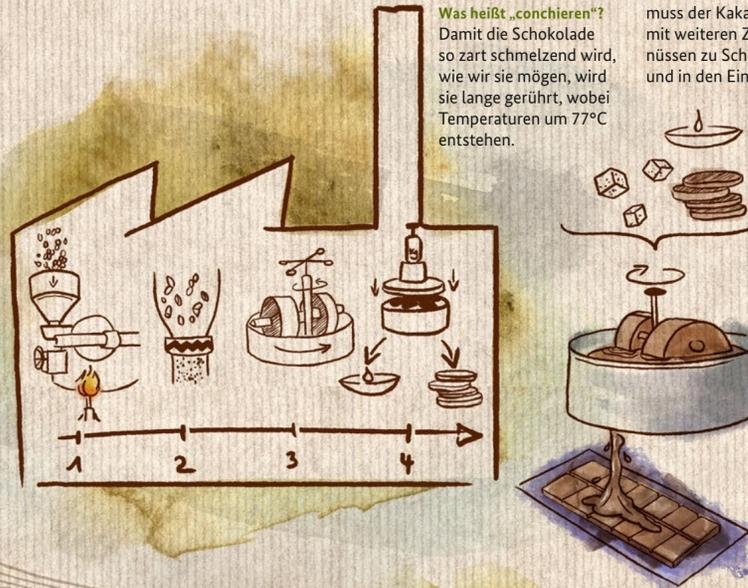
Um mehr Einkommen zu erzielen, versuchen die Bäuerinnen und Bauern ihre Anbauflächen zu erweitern: Mehr als 150.000 Hektar Regenwald wurden jährlich zwischen 1990 und 2015 in der Côte d'Ivoire zerstört; ein großer Teil davon durch den Kakaoanbau.

1 Fußballfeld = 105 m x 68 m = 0,714 Hektar

7 | HERSTELLUNG VON SCHOKOLADE

Presskuchen, Kakaobutter, Zucker und andere Zutaten werden conchiert und dann in Form gegossen.

Was heißt „conchieren“? Damit die Schokolade so zart schmelzend wird, wie wir sie mögen, wird sie lange gerührt, wobei Temperaturen um 77°C entstehen.



8 | HANDEL

Weißt du, was eine Tafel Schokolade kostet? Für durchschnittlich 0,86 € konnten Verbraucherinnen und Verbraucher im Jahr 2020 eine Tafel Schokolade im deutschen Einzelhandel kaufen. Doch bis die Schokoladentafel im Regal liegt, muss der Kakao angebaut, geerntet, verschifft und mit weiteren Zutaten wie Zucker, Milch und Haselnüssen zu Schokolade verarbeitet, dann verpackt und in den Einzelhandel transportiert werden.



All das kostet und die Kosten verteilen sich auf die unterschiedlichen Akteure – von den Kakaobäuerinnen und -bauern bis zum Einzelhandel. Zudem fallen Steuern an. Übrig bleibt der Gewinn. Allerdings nicht für alle Akteure: Die Kakaobäuerinnen und -bauern erhalten für den Verkauf ihres Kakao für eine Tafel Schokolade gerade einmal 8 Cent. Das sind etwa 9% des Preises einer Tafel Schokolade. Nach Abzug der Produktionskosten und in den Ausgaben, die den Kakaobauernfamilien einen angemessenen Lebensstandard sichern würden, erzielen die Bäuerinnen und Bauern im Durchschnitt keine Gewinne. Die meisten Kakaobäuerinnen und -bauern erzielen aus dem Kakaoanbau kein existenzsicherndes Einkommen.

9 | KONSUM

Und wer isst am meisten Schokolade? Die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland essen durchschnittlich 9 Kilogramm Schokolade pro Jahr und liegen damit weltweit auf dem zweiten Platz. Platz 1 belegt die Schweiz mit 10 Kilogramm im Schnitt pro Jahr.

Wir alle können etwas tun, damit die Kakaobauern besser leben. Wie das geht? Kaufe Schokolade aus nachhaltigem, zertifiziertem Kakao.

Durchschnittliche Anteile der Akteure am Wert (in €) und dem Gewinn (in Prozent) einer Tafel Schokolade, die in Deutschland verkauft wird (2020 | 100g = 0,86€)*



START

1 | ANBAU

3 Jahre dauert es vom Pflanzen bis zur ersten Ernte. Kakaobäume lieben hohe Temperaturen, Feuchtigkeit und Schatten. Sie werden oft zusammen mit anderen Nutzpflanzen wie Maniok, Banane, Papaya oder Mangobäumen angebaut.

478 Euro im Monat benötigt eine Kleinbauernfamilie in Côte d'Ivoire zum Leben. 172 Euro ist das tatsächliche Einkommen.



172 € = 36% des existenzsichernden Einkommens

2 | ERNTE

2x jährlich tragen Kakaobäume Früchte. Die Früchte wachsen direkt am Stamm. Die Bauern und Bäuerinnen schneiden die Kakaofrüchte einzeln von den Bäumen. Dann schlagen sie die Kakaofrüchte auf. In ihrem Innern befinden sich 20-50 Kakaobohnen.

3 | FERMENTATION

Eingepackt in Bananenblätter, in Fermentationskisten oder in Säcken, fermentieren die Kakaobohnen mehrere Tage.



In der Côte d'Ivoire und in Ghana verrichten rund 1,56 Mio. Kinder gefährliche Arbeit im Kakaoanbau. Wenn die Bauernfamilien ausreichend Einkommen erzielen, könnten sie Hilfskräfte bezahlen – mehr Kinder könnten zur Schule gehen.

95% des Kakao wird von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern mit wenig Anbaufläche (2-5ha) produziert. Das Monatseinkommen eines typischen kakaoproduzierenden Haushalts mit 7 Personen in Côte d'Ivoire beträgt nur 172 Euro. Das ist kaum mehr als ein Drittel (36%) eines existenzsichernden Einkommens.

* Die Daten basieren auf einem für den deutschen Markt repräsentativen modellbasierten Ansatz. Quelle: basierend auf BASIC (2022, S. 41-42); Referenzwert: 100g Schokolade zu 0,86€