



WOHER KOMMT DIE SCHOKOLADE?



EINE REISE IN DIE WELT DES KAKAOS



*Komm mit!
Begleite uns auf eine
spannende Reise in die
Welt des Kakaos!*



**MITMACHHEFT
MIT TOLLEN
STICKERN**





Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Herausgeber

Bundesministerium für wirtschaftliche
Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ)

Redaktion

GIZ / Dorothea Hohengarten

Text

Atelier Hauer + Dörfler GmbH / Juliane Winkler

Illustration

Sophie Becker, munterbunt

Idee, Konzeption und Gestaltung

Atelier Hauer + Dörfler GmbH

Druck

DBM Druckhaus Berlin Mitte GmbH

Dieses Druckerzeugnis wurde mit dem
Blauen Engel ausgezeichnet.

Stand 12/2023

www.bmz.de



WOHER KOMMT DIE SCHOKOLADE?

EINE REISE IN DIE WELT DES KAKAOS

Hallo! *Wir sind Marie und Amadou. Willst du wissen, woher die Schokolade kommt? Wir wohnen in Westafrika, wo ganz viel Kakao wächst. Und aus Kakao wird Schokolade gemacht. Wie das genau geht? Komm mit uns, wir erzählen es dir! Begleite uns auf eine spannende Reise in die Welt des Kakaos!*



ALLES SCHOKOLADE?!

Alle lieben Schokolade! Und die besteht vor allem aus Kakao. Weißt du, wo überall Kakao drin ist? Klebe ein Stickerbild mit einer Kakaobohne an jede Leckerei, die Kakao enthält.



SCHOKOHUNGER

In Deutschland isst jeder Mensch ungefähr zehn Kilogramm Schokolade pro Jahr. In den Ländern, wo der Kakao wächst, essen die Menschen fast keine Schokolade.



SCHON GEWUSST?

Der Name Schokolade kommt aus der Sprache der Azteken. Das ist ein Volk im alten Mexiko. Sie nannten ihre Trinkschokolade „Xocólatl“, das bedeutet „bitteres Wasser“.

REZEPT: SCHOKOLADE ZUM SELBERMACHEN

Zutaten

- 1 EL Kakaobutter
(zur Not kannst du auch Kokosfett nehmen)
- 1 EL reines Kakaopulver
(kein Instantprodukt)
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Speisestärke
- 1 EL Wasser

1

Die Kakaobutter oder das Kokosfett in einem Topf schmelzen.

2

Kakaopulver, Puderzucker, Vanillezucker und die Speisestärke unterrühren. Achtung: Es darf nicht blubbern!

3

Bei geringer Hitze glatt rühren.

4

Auf Backpapier streichen, in Eiswürfelfächer oder in kleine Backförmchen geben. Über Nacht erstarren lassen. Vorsichtig aus den Formen lösen und genießen!

Du kannst die Schokolade auch noch verfeinern – zum Beispiel mit der geraspelten Schale von Biozitrone(n) oder -orange(n), mit getrockneten Früchten oder Nüssen.

WIE WIRD SCHOKOLADE GEMACHT? DAS PASSIERT IN DER SCHOKOLADENFABRIK



SCHON GEWUSST?

Die meiste Schokolade, die wir hier in Deutschland essen, wird auch bei uns hergestellt.



KAKAOBOHNEN

Die Kakaobohnen werden geröstet, zerkleinert und gemahlen. Daraus entsteht die Kakaomasse.



KAKAOMASSE



ZUCKER

Die Kakaomasse wird mit Zucker und Milchpulver vermischt. Alles wird gut durchgeknetet und plattgewalzt.



MILCHPULVER

Danach wird die Masse erhitzt, geschmolzen und so lange gerührt, bis eine zartschmelzende Schokoladenmasse entsteht.



SCHOKOLADENMASSE

Am Ende muss die Schokoladenmasse noch abgekühlt werden, dann kann sie in Tafeln gegossen werden.



SCHOKOLADENTAFEL



GESCHICHTE DER SCHOKOLADE

Die Maya in Mittelamerika waren eines der ersten Völker, die Kakao genutzt 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. Eine Kakaobohne hatte den Wert von einer dicken Tomate. 100 Kakaobohnen konnte man gegen einen Hasen eintauschen.

Im 16. Jahrhundert eroberten Spanier das Gebiet der Maya. Die braunen Bohnen brachten sie dann 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 manchmal nur 39 Cent.



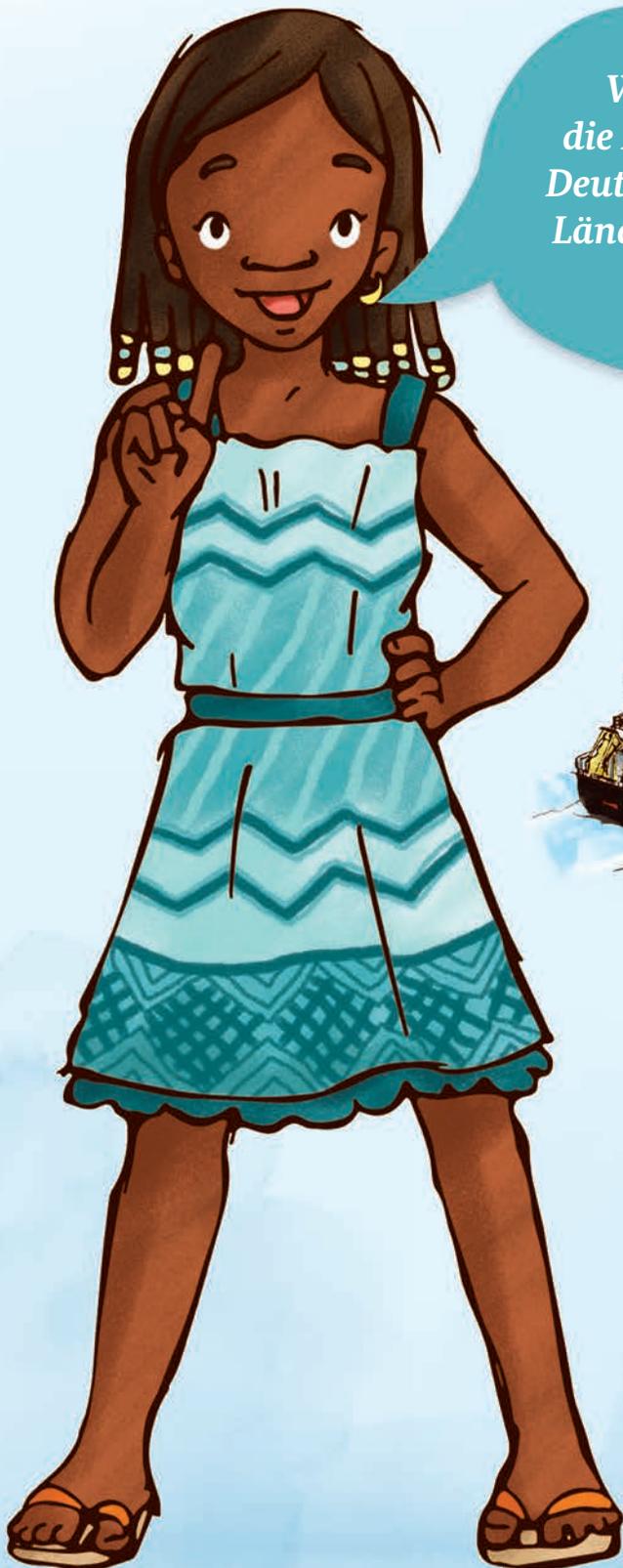
*Komm, wir zeigen dir,
wo der Kakao überall
wächst!*

WO WÄCHST DER KAKAO?

Der Kakaobaum liebt warmes und feuchtes Klima, deshalb wächst er nur in den wärmsten Zonen der Erde. Das sind die Länder, die am Äquator liegen. Wir haben sie auf der Weltkarte für dich eingezeichnet. Zwei Drittel des gesamten Kakao auf der Welt stammen aus Westafrika. Der meiste Kakao für Deutschland kommt aus der Elfenbeinküste.



Woher kommen die Kakaobohnen für Deutschland? Klebe die Länder-Sticker auf der Weltkarte ein.



Aber auch andere Länder in Westafrika, wie Nigeria und Ghana, liefern viel Kakao nach Deutschland, ebenso wie Ecuador und Peru, die in Südamerika liegen. Der Kakao wird in Jutesäcke verpackt und in großen Containerschiffen transportiert. Die Kakaobohnen sind sehr empfindlich, man muss vieles beachten, damit sie unterwegs nicht verderben. Alles sollte sauber und trocken sein, sonst schimmeln sie.

SCHON GEWUSST?
Die Heimat von Marie und Amadou heißt offiziell Côte d'Ivoire (gesprochen „Kot di wuar“). Das Land liegt in Westafrika. Dort spricht man Französisch. Der Name bedeutet Elfenbeinküste.



Zeichne den Weg des Schiffes nach Deutschland auf der Weltkarte ein.

DEUTSCHLAND AUF PLATZ ZWEI
Mehr als 400.000 Tonnen Kakaobohnen werden jedes Jahr nach Deutschland geliefert. Das sind 8.000 große Containerschiffe voller Kakao. Deutschland ist damit nach den Niederlanden der zweitgrößte Käufer von Kakao weltweit.

Wir zeigen dir jetzt die Kakaopflanzung unserer Familie! Komm mit!

WIE WIRD KAKAO ANGEBAUT?

Schau! Das ist unsere Kakaopflanzung. Das ist ein Ort, wo viele Kakaobäume stehen. Alle helfen bei der Ernte. Auch unsere Eltern arbeiten hier. Die Kakaofrüchte wachsen direkt an den Bäumen und werden mit einem langen, scharfen Messer – der Machete – abgeschnitten. Die Arbeit ist richtig anstrengend.



KINDERARBEIT

Offiziell ist Kinderarbeit auch in Afrika verboten. Trotzdem leisten in Ghana und der Elfenbeinküste 1,5 Millionen Kinder gefährliche Kinderarbeit – auch auf Kakaopflanzungen.

Fast alle diese Kinder machen gefährliche Arbeiten. Das heißt: Sie tragen zum Beispiel viel zu schwere Säcke oder sie ernten Kakaofrüchte mit einer Machete und können sich dabei verletzen. Arbeit hält sie auch davon ab, zur Schule zu gehen.



TEAKBAUM

PAPAYABAUM

MANGOBAUM

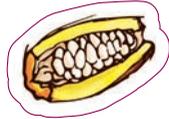
KAKAOBAUM

BANANENSTAUE

STICKER

.....
SEITE ZUM HERAUSTRENNEN

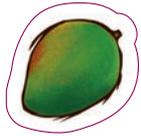




Fairer Handel hilft Bauernfamilien aus der Armut.



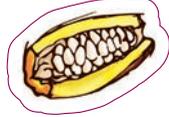
Fairer Handel sorgt dafür, dass Kakao klimafreundlicher wird.



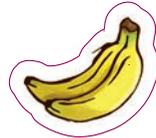
Fairer Handel schafft faire Arbeit für viele Menschen in einer Region.



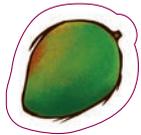
Wenn Bauernfamilien fair bezahlt werden, leiden sie keinen Hunger.



Viele Mädchen haben durch fairen Handel die Möglichkeit, zur Schule zu gehen.



Fairer Handel macht Menschen aus verschiedenen Ländern zu fairen Partnern.

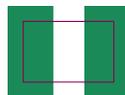


GHANA

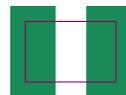


GHANA

Wer fair erzeugte Sachen kauft, schont die Umwelt und unterstützt die Menschen.



NIGERIA



NIGERIA



ELFENBEINKÜSTE



ELFENBEINKÜSTE



DEUTSCHLAND



PERU



PERU



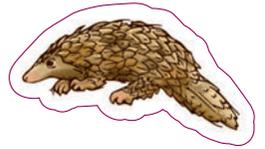
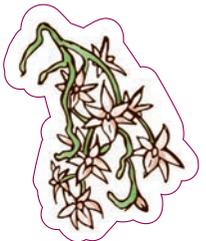
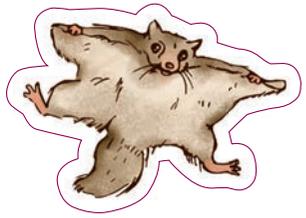
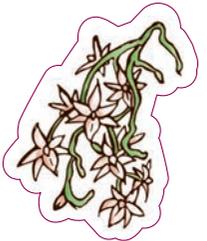
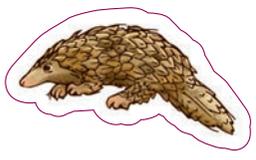
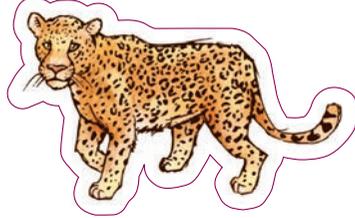
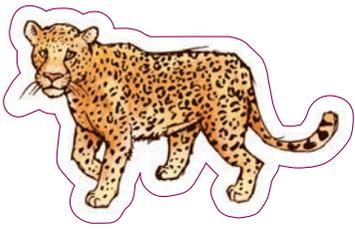
DEUTSCHLAND



ECUADOR



ECUADOR





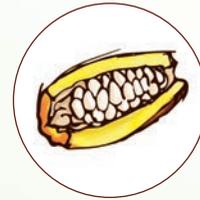
Und man muss gut aufpassen: An den Messern kann man sich schlimm verletzen! Das ist anderen Kindern im Dorf schon passiert. Wir helfen auch bei der Ernte mit. Aber erst am Nachmittag nach der Schule. Früher war das anders. Da mussten wir fast jeden Tag arbeiten. Unsere Eltern hatten damals kein Geld, um Arbeiterinnen und Arbeiter zu bezahlen. Jetzt gehen wir auch zur Schule und lernen lesen und schreiben. Und rechnen natürlich! Damit wir wissen, wie viel Geld unser Kakao wert ist!



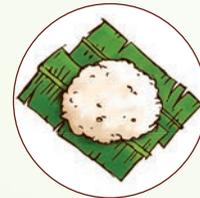
VON DER KAKAOFRUCHT ZUR KAKAOBOHNE



Welche Tiere und Pflanzen gibt es noch? Klebe die passenden Stickerbilder ein und male weiter!



In der Kakaofrucht befinden sich die Kakaobohnen, die von weißem Fruchtfleisch umgeben sind.



Die Kakaobohnen müssen jetzt „gären“. Durch den Zucker und die tropische Hitze zersetzt sich das weiße Fruchtfleisch und verschwindet. Das nennt man Fermentation. Dazu häufen wir die Bohnen traditionell auf Bananenblättern und decken sie auch damit ab.



Für ein paar Tage lassen wir die Kakaobohnen dann noch in der Sonne trocknen. Jetzt sind sie braun und haben die Kakaofarbe, wie du sie kennst.

Und was passiert mit den Kakaobohnen nach der Ernte? Wir zeigen es dir!

ANANASPFLANZE



WARUM SIND KAKAO-BAUERN HÄUFIG ARM?



Kakaobäuerin oder -bauer zu sein ist nicht einfach. Die Kakaopflanzen brauchen viel Pflege und man muss aufpassen, dass keine Pilzkrankheit die Früchte verfaulen lässt. Das ist uns auch schon passiert.

Fast die gesamte Ernte war damals schlecht. Wir konnten kaum Kakaobohnen verkaufen und hatten wenig Geld zum Leben. Das war eine harte Zeit.

EINE PLANTAGE ALS GARTEN

Kakao wird nur zweimal im Jahr geerntet. In den anderen Zeiten im Jahr verdienen die Bäuerinnen und Bauern wenig Geld und können somit oft kein Essen kaufen. Um das zu ändern, bauen einige von ihnen zwischen den Kakaobäumen auch noch Gemüse und Obst an. Dann haben sie immer etwas zu essen und können das, was übrig bleibt, auch noch verkaufen. Außerdem wächst der Kakao besser, wenn andere Pflanzen wie Ananas, Bananen, Mangos mit ihm wachsen. Höhere Bäume spenden den Kakaopflanzen dabei Schatten – den mögen sie.



Kannst du das Sudoku lösen? Klebe die richtigen Stickerbilder ein!

So geht das Sudoku: Jede Frucht darf in jeder Zeile und jeder Spalte und jedem dick umrandeten Block nur einmal vorkommen.



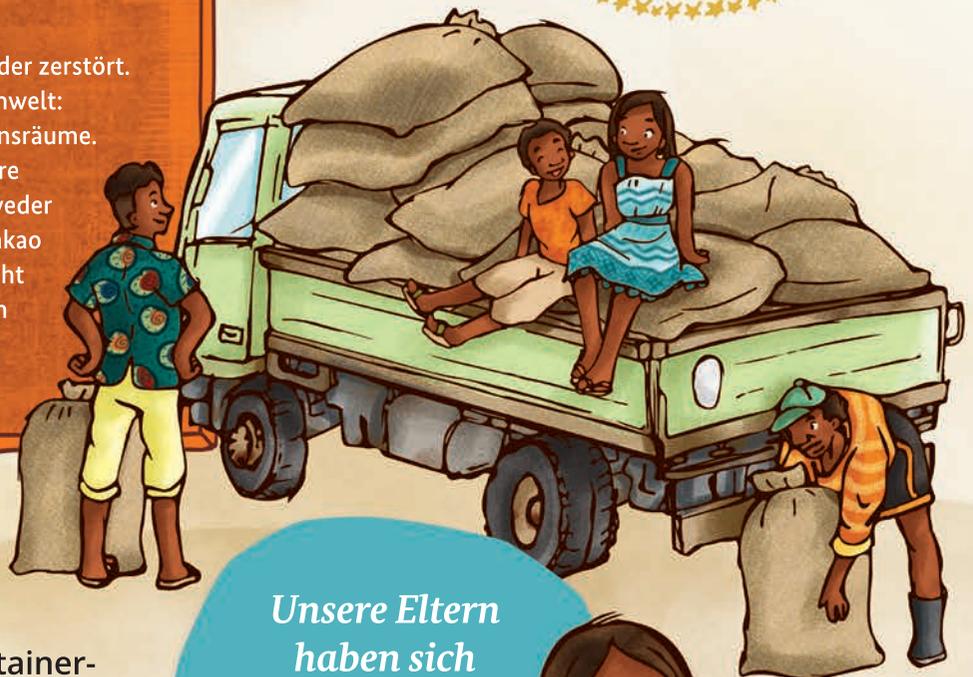


SCHON GEWUSST?

Die meisten Familien verdienen gerade mal 172 Euro pro Monat. Um ihre Kosten zu decken, müssten sie aber mindestens 478 Euro verdienen.

WALDABHOLZUNG

Für den Anbau von Kakao werden Wälder zerstört. Das hat dramatische Folgen für die Umwelt: Tiere und Pflanzen verlieren ihre Lebensräume. Doch die Bauern haben oft keine andere Möglichkeit, als Bäume zu fällen. Entweder haben sie nicht genügend Land, um Kakao anzubauen, oder ihre Plantage gibt nicht so viel Kakao her, wie es eigentlich sein müsste – zum Beispiel weil die Kakao-bäume viel zu alt sind.



Ein anderes Problem ist der Transport. Unser Dorf liegt weit weg von der Küste, wo die Häfen mit den großen Containerschiffen sind. Wir haben kein Auto, um unsere Kakaobohnen dorthin zu bringen. Früher holte immer ein Händler die Ernte bei uns ab. Unsere Eltern mussten ihn dafür aber extra bezahlen. Jetzt bringt ein Lastwagen, den viele Bauern zusammen gekauft haben, unsere Ernte direkt zum Hafen. Das ist viel einfacher und wir bekommen mehr Geld für unseren Kakao!

Unsere Eltern haben sich mit anderen zusammengesprochen. Komm mit, wir zeigen dir, wie das funktioniert!

WAS MACHEN KAKAOHÄNDLER?

Die Bäuerin oder der Bauer verkaufen ihre Kakaobohnen an einen Händler. Der verkauft sie wieder an einen anderen Händler. Alle Händler müssen bezahlt werden. Das ist teuer. Deswegen ist es klüger, wenn viele Bäuerinnen und Bauern mit einem gemeinsamen Lastwagen ihre Ernte sammeln und alles zusammen verkaufen. So bleibt mehr Geld für alle übrig.



WIE FUNKTIONIERT EINE GENOSSENSCHAFT?

Wir sind total froh, dass unsere Eltern heute in der Genossenschaft sind. Die haben sie zusammen mit anderen Bauern und Kakaohändlern im Dorf gegründet. Alle kümmern sich gemeinsam um Ernte und Verkauf. Das hat viele Vorteile. Außerdem sind sie Partner im fairen Handel.

WAS IST EINE GENOSSENSCHAFT?

Die Kakaobäuerinnen und -bauern arbeiten nicht mehr alleine, sondern schließen sich zu einer Gruppe – einer Genossenschaft – zusammen. Sie arbeiten und planen jetzt gemeinsam. Das hat viele Vorteile. Zum Beispiel können sich in der Genossenschaft alle zusammen Dinge leisten, die für eine Bauernfamilie alleine viel zu teuer wären.

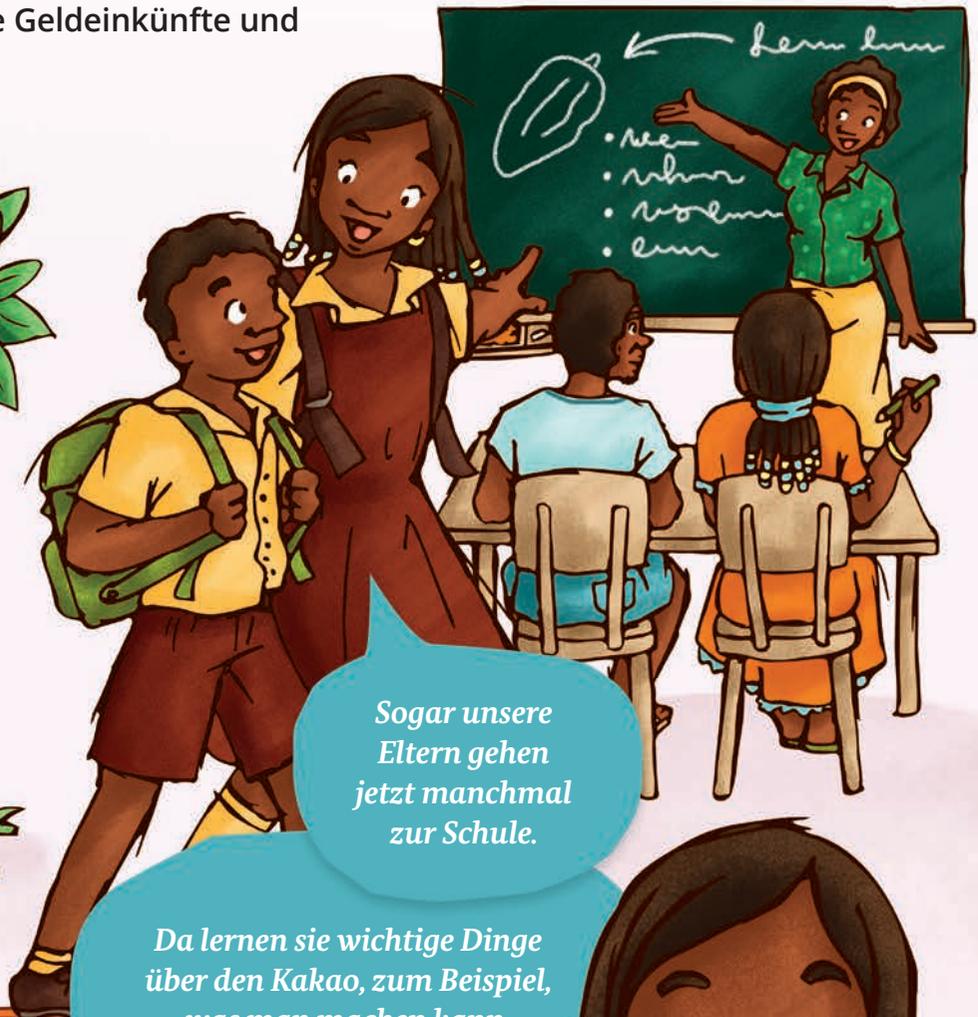
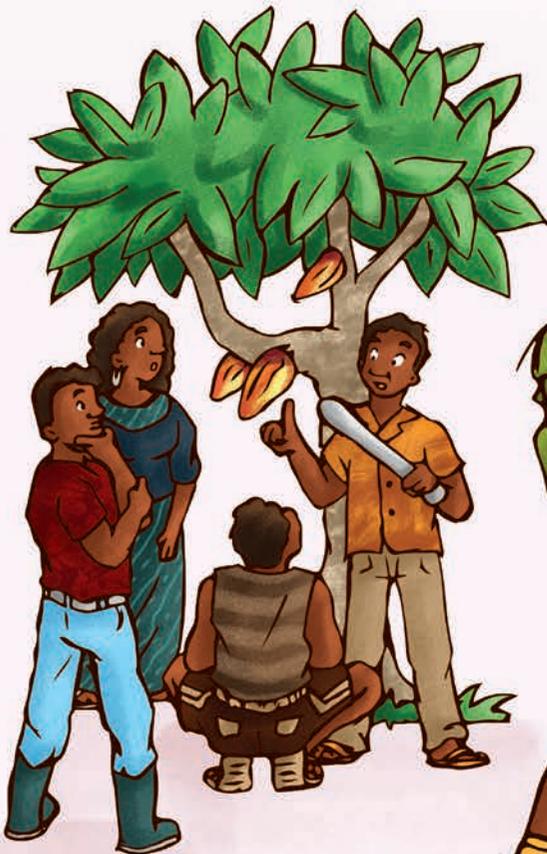


SCHON GEWUSST?
Was Kakaogenossenschaften häufig anschaffen:
ein gemeinsames Büro,
einen Lastwagen, eine Trocknungsstation für die Kakaobohnen,
ein großes, trockenes Lager,
neue Kakaobäume und guten Dünger.



WAS IST FAIRER HANDEL?

Oft bekommen die Kakaobauern nur wenig Geld für ihre Bohnen. Es ist auch nicht immer sicher, dass sie ihre ganze Ernte verkaufen können. Wenn es zu viele Kakaobohnen gibt, will kein Händler sie haben. Im fairen Handel wird den Bauern die ganze Ernte zu einem festen Preis abgekauft. Dadurch haben die Bauernfamilien regelmäßige Geldeinkünfte und können besser planen.



Sogar unsere Eltern gehen jetzt manchmal zur Schule.

Da lernen sie wichtige Dinge über den Kakao, zum Beispiel, was man machen kann, damit die Kakaopflanzen gesund bleiben. Das finden wir super!

WAS TUT DEUTSCHLAND?

In vielen Ländern, in denen Kakao angebaut wird, hat Deutschland Projekte ins Leben gerufen. Sie unterstützen Kakaobauern und ihre Familien, sie helfen Wälder zu schützen und Menschenrechte zu wahren. In der Elfenbeinküste zum Beispiel hilft Deutschland Kakaobäuerinnen und bauern ein besseres Leben zu führen. Sie lernen, ihren Kakao so anzubauen, dass sie mehr Geld verdienen können. Experten zeigen ihnen, wie sie die Kakaobäume schneiden müssen, wie sie Kompost zum Düngen der Bäume herstellen können oder wie sie den Kakao am besten ernten und weiterverarbeiten. Außerdem hilft Deutschland ihnen auch andere Pflanzen, wie beispielsweise Bananen oder Gemüse anzubauen, damit die ganze Familie immer genug zu essen hat.

Fairer Handel – auch du kannst mitmachen!

WAS KANNST DU TUN?

Aus unserem nachhaltig erzeugten Kakao wird nachhaltig erzeugte Schokolade gemacht, die du in Deutschland kaufen kannst.

Wie du herausfinden kannst, ob deine Schokolade die richtige ist?

Achte beim Einkaufen zum Beispiel auf diese Zeichen:



Du kannst auch auf den Websites der Hersteller herausfinden, wie der Kakao in deiner Lieblingsschokolade hergestellt wurde. Rufe sie an oder schicke eine Mail an sie, wenn du dir nicht sicher bist.



WAS IST „NACHHALTIG ERZEUGTER KAKAO?“

Wenn Kakao nachhaltig erzeugt wird, dann heißt das: Er wird so angebaut und verkauft, dass es gut für die Bauernfamilien ist. Sie können ohne Not davon leben und die Kinder müssen nicht schwer arbeiten und gehen zur Schule. Nachhaltig erzeugt heißt auch, dass der Kakao umweltfreundlich gewonnen wird – ohne dass Wälder, Flüsse und Lebensräume für Tiere zerstört werden. Außerdem bedeutet nachhaltig erzeugt: Das Ganze soll lange, also auch für die Kinder und deren Kinder und deren Kinder, gut funktionieren.

NEUE GLOBALE ZIELE FÜR EINE BESSERE WELT

Wer sich für fairen Handel einsetzt, hilft mit, die nachhaltigen Entwicklungsziele zu erreichen, die alle Länder der Welt gemeinsam bis 2030 erreichen wollen. Hier sind die Ziele eingekringelt, für die das besonders gilt. Kannst du diesen Zielen die richtige Erklärung zuordnen? Klebe die passenden Text-Sticker auf!



WAS MACHT DAS BMZ?

Immer noch sehr viele Kinder auf dieser Welt sterben an Krankheiten, gegen die es eigentlich Mittel gibt, die ihre Eltern aber nicht bezahlen können. Viele, häufig Mädchen, dürfen nicht zur Schule gehen und finden später daher keine gute Arbeit. Auch sehr viele Kinder müssen arbeiten und die Familie unterstützen. Immer noch viel zu viele haben kein sauberes Trinkwasser.

Das Leben von Kindern (und auch Erwachsenen) in den armen Ländern dieser Welt immer weiter zu verbessern – das ist das Ziel des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ).

LEBEN OHNE HUNGER IST MÖGLICH!

Ganz besonders wichtig ist dem BMZ der Kampf gegen den Hunger. Wusstest du, dass weltweit mehr als 700 Millionen Menschen nicht genug zu essen haben – fast zehnmals so viele, wie es Einwohner in Deutschland gibt? Das wollen wir ändern, zusammen mit vielen anderen Menschen und Ländern. Denn EINEWELT ohne Hunger ist möglich – machst du mit?

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

