

Fair-führerische Schokolade

Gruppenstunde | Alter: 8-12 | Aufwand: mittel

Ziel

Die Gruppe befasst sich mit dem Unterschied von fairem Handel zum üblichen Handel. Dies geschieht anhand eines konkreten Produktes, der Schokolade. Dabei lernen die Kinder zunächst die Produktionsschritte bei der Schokoladeherstellung kennen und diskutieren dann die Aufteilung des Verkaufspreises unter den an der Herstellung beteiligten Personengruppen.

Material

- Weltball oder Weltkarte (ev. mit Symbol-Kärtchen)
- Schokolade: vier verschiedene Tafeln mit Fairtrade-Siegel (z.B. EZA, Zotter), eine Tafel Schokolade zum aufteilen
- Plakatpapier und Schreibstifte für den Schokotest
- Kärtchen mit den Arbeitsschritten zur Schokoladeherstellung
- Zutaten für Xocoatl-Drink

Aufbau

Wo wächst der Kakao?

Schokoladeverkostung

Schokoladeherstellung: Wer verdient was?

Was macht den Unterschied bei Fairtrade-Schokolade?

Ein Kakaogetränk nach dem Rezept der Azteken

Wo wächst der Kakao?

Auf der Weltkarte oder einem Weltball sucht ihr die Länder, in denen Kakao wächst und Länder, in denen er verarbeitet wird. Wenn ihr einen Ball verwendet, werft ihn euch zu und ruft jeweils ein Land, das es zu suchen gibt. Auf einer Weltkarte könnt ihr die jeweiligen Länder mit Symbolen kennzeichnen, zum Beispiel wird ein Kärtchen mit einer Kakaobohne auf ein Land gelegt, in dem viel Kakao wächst, ein Kärtchen mit einem Schokowürfel auf ein Land, in dem Kakao verarbeitet wird.

Die wichtigsten Anbauländer für Kakao sind: Elfenbeinküste, Ghana, Indonesien, Nigeria, Brasilien, Kamerun, Ecuador, Dominikanische Republik, Mexiko, Papua-Neuguinea, Kolumbien, Malaysia

Die wichtigsten Länder, in denen Roh-Kakao verarbeitet wird: Niederlande, USA, Elfenbeinküste, Deutschland, Brasilien, Frankreich, Großbritannien, Indonesien, Ghana, Kanada, Spanien, Italien

Schokoverkostung

Du hast vier verschiedene Schokoladen zur Verkostung bereitgestellt: Die Schokoladen sind für die Kostprobe in kleinen Stücken auf vier Tellern aufgehäuft. Es ist möglichst nicht erkennbar, um welche Marke es sich handelt. Die vier Probenteller sind nummeriert. Die Kinder können zu Beginn überlegen, was ihnen beim Schokoladeessen wichtig ist, zum Beispiel die Süße, die Schokolade soll nicht am Gaumen kleben, der Milchgeschmack, Weichheit, die Schokolade soll schnell/langsam zerschmelzen, ... Diese "Kriterien" schreibst du für alle sichtbar auf ein Plakat. Die Verkostung kann beginnen. Die Kinder vergeben nach jeder Kostprobe Punkte für jedes Kriterium ab. Danach interessiert natürlich, welche Schokoladen das waren, die hier verkostet wurden. Jetzt gibst du die Verpackung zu den entsprechenden Tellern und Nummern. Kennen wir die Schokoladen? Sie tragen ein Fairtrade-Zeichen, um Fairtrade ein wenig kennen zu lernen, begeben wir uns zunächst auf den Weg einer Kakaobohne:

Von der Kakaobohne zur Schokolade

Die Schokolade, die wir im Supermarkt oder im Weltladen kaufen, hat nicht nur eine weite Reise hinter sich, es waren auch viele verschiedene Produktionsschritte nötig, um sie zu dem zu machen, was sie ist. Auf Zetteln sind die vielen Arbeitsschritte von der Kakaobohne zur Schokolade beschrieben, allerdings sind sie durcheinandergekommen. Die Gruppe versucht, die Ordnung wieder herzustellen:

1.: Ernte

Die Früchte des Kakaobaums sind gelbe bis rotbraune Schoten. Sie sind 15 bis 25 Zentimeter groß und oval. Im Inneren der rauen Schale liegen die Samenkerne, das sind die Kakaobohnen. Zur Erntezeit werden die reifen Schoten vorsichtig vom Stamm und von den Ästen abgeschnitten. Die Früchte werden zum Sammelplatz getragen, wo sie aufgeschlagen und die Bohnen entnommen werden. Diese Erntearbeit ist eine anstrengende Handarbeit.

2.: Fermentieren und trocknen

Die Bohnen werden in Körben, Kästen oder auf dem Boden aufgehäuft und mit Bananenblättern abgedeckt. So werden sie gegoren (fermentiert). Dabei entsteht Wärme und das Fruchtmus wird abgebaut. Die Kakaobohne erhält jetzt ihre typische kakaobraune Färbung. Dieser Prozess wird sehr sorgfältig kontrolliert, denn von seinem Gelingen hängt die Qualität des Kakaos ab. Danach werden die Bohnen an der Sonne oder in Trockenhäusern getrocknet. So entsteht der Rohkakao.

3.: Zwischenhandel, Exporthandel

Wenn man die Kakaobohnen in der Hand zerdrückt und sie knacken, dann sind sie ausreichend getrocknet. Die Bohnen werden nun an Zwischenhändler*innen verkauft und zur Schokoladefabrikation verschickt.

4.: Transport

Mit großen Containerschiffen, Bahn und Lastwagen wird der Rohkakao nun zu den Schokoladefabriken verfrachtet.

5.: Reinigen, rösten, brechen, mahlen

Der Rohkakao ist in einem der Kakao verarbeitenden Länder gelandet. Große Mengen Kakao werden in gut temperierten Hallen gelagert. Der Kakao wird gründlich gereinigt, dann geröstet, zerkleinert, die leichten Schalen werden von einem Luftstrom davon geblasen. Dann werden die Kakaostücke gemahlen. So entsteht die Kakaomasse, sie ist der Ausgangspunkt für jede Schokolade. Diese Arbeit erfolgt meist mit Maschinen und technischen Mitteln.

6.: Mischen, feinwalzen

Schokolade ist eine Mischung aus Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und Milch. Diese Zutaten werden verrührt und durch mehrere Walzen so fein wie möglich gemahlen.

7.: Conchieren, verfeinern

Ganz wichtig ist der nächste Schritt, das "Conchieren". Dabei wird die Schokoladenmasse bei erhöhter Temperatur gerührt. Für schokoladigen Glanz und zarten Schmelz muss besonders langsam und stundenlang gerührt werden. Mit modernen Maschinen dauert dieser Vorgang 12 bis 48 Stunden. Rosinen, Haselnüsse, Mandeln oder andere Zutaten werden je nach gewünschter Geschmacksrichtung beigemischt.

8.: Gießen, formen, füllen; Verpackung

Um die Schokoladetafeln herzustellen wird die Masse in Formen abgefüllt. Nach dem Abkühlen wird sie hart. Die Tafeln werden aus der Form gelöst und maschinell verpackt.

9.: Verkauf der Schokolade

Verpackt landet die Schokolade schließlich im Regal des Supermarktes oder in der Süßwarenhandlung. Hier holen die Naschkatzen ihren Nachschub.

Wer bekommt was?

Ist die Reihenfolge hergestellt, dann können wir überlegen, wer etwas am Verkauf einer Tafel Schokolade verdient. Die Gruppe fasst dafür noch die Arbeitsschritte zusammen (wer macht was). Kärtchen mit folgenden handelnden Personen werden zu den Arbeitsschritten gelegt:

Kakaobauer, -bäuerin (1, 2), Einkäufer*in (3), Transportunternehmen (4), Schokoladenfirma (5, 6, 7, 8), Schokoladenverkäufer*in (9)

Mit einer Tafel Schokolade überlegt ihr, wer wie viele Teile des Preises (also wer wieviele Schokostückchen) für seine Arbeit bekommt. Auf welches Ergebnis kommt die Gruppe und wie argumentiert ihr, warum wem wie viel zusteht?

Hier ist die Aufteilung bei gewöhnlicher Schokolade (also ohne Fairtrade Siegel):

Wenn die Tafel Schokolade 24 Stücke hat, dann gehen

- 1 Stück an die Kakaobauernfamilien
- 6 Stück an die Einkäufer*innen
- 5 Stück sind für Transport und Zoll notwendig
- 7 Stück bekommt die Fabrik
- 5 Stück bleiben bei den Verkäufer*innen (Süßwarenhandlung, Supermarkt, ...)

Der kleine-große Unterschied:

Bei fair gehandelter Schokolade ist diese Verteilung etwas anders. Ein direkter Vergleich ist nicht möglich, da der Preis für eine Fairtrade-Schokolade etwas höher ist, als für "normale" und auch sonst sind Handel und Vertrieb nicht ganz vergleichbar. Aber für wen sich bei fair gehandelter Schokolade viel verändert sind die Kakaobauern und Bäuerinnen: sie bekommen einen fairen Preis für ihren Kakao. Statt einem, würden sie ca. 3 Schokostücke bekommen. So klein diese Veränderung beim Gesamtpreis zu sein scheint, für die Bauernfamilien ändert sich dadurch doch vieles. Du kannst den Kindern von einem Kakaobauern/einer Kakaobäuerin aus Bolivien erzählen, was sich aus seiner*ihrer Sicht verbessert hat:

*Früher hatten wir gar keine Ahnung vom Weltmarktpreis, wir mussten das Geld nehmen, das uns die Händler*innen anboten. Dabei war der Kakao auf dem Markt sehr viel mehr wert. Heute gibt es beim fairen Handel einen garantierten Mindestpreis. Andere Bauernfamilien bekommen unterschiedlich viel Geld, je nach Erntemenge und Weltmarktpreis. Unser Mindestpreis ist höher als der Weltmarktpreis. Wir können auch sicher sein, dass uns unser Kakao abgekauft wird. Andere Bauernfamilien bleiben mitunter auf einem Teil ihrer Ernte sitzen. Früher konnten unsere Kinder nicht zur Schule gehen, weil wir uns das nicht leisten konnten. Heute besuchen unsere Kinder die höheren Schulen in der Stadt. Wir müssen keine Angst mehr haben, dass jemand von uns krank wird und wir uns die Medikamente nicht leisten können, auch das bekommen wir bezahlt. Wichtig ist, dass wir nicht mehr nur Kakaobauern und Kakaobäuerinnen sind. Wir ließen uns beraten, was wir noch anbauen können oder was wir herstellen können. Wir haben begonnen, Orangen und Bananen anzubauen. Alles wird biologisch angebaut. Die Bananen verkaufen wir getrocknet nach Europa. Auch beim Kakao hat sich viel geändert. So haben wir gelernt, selbst Schokolade herzustellen, die wir hier bei uns verkaufen. Konnten wir früher nur den Rohkakao verkaufen, so liefern wir jetzt auch fertiges Kakaopulver nach Europa.*

Xocoatl - Kakaotrunk

Zum Abschluss gibt es ein Kakaogebränk nach sehr altem Rezept - natürlich mit Kakaopulver aus fairem Handel. Die Azteken mischten einen Trunk, den sie Xocoatl (Schokoatl) nannten. Das bedeutet so viel wie saures, herbes, würziges (xococ) Wasser (atl).

Zutaten für 2 Personen: 2 - 3TL Kakaopulver, 50 ml Wasser, Zimt, Muskat, geriebene Ingwerknolle, 250 ml Milch, Honig.

Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen, die Ingwerknolle schälen. Kakaopulver in einen Kochtopf schütten, mit dem heißen Wasser übergießen und verrühren. Topf auf den Herd stellen und erhitzen. Die Milch hinzufügen und unter ständigem Rühren heiß werden lassen. Sobald die Milchkakaomischung zu kochen beginnt, Topf von der Herdplatte nehmen. Zimt- und Muskatpulver hinzugeben, Ingwer hinein reiben. Mit Honig abschmecken, gut umrühren und in den Trinkbecher füllen. Beim Kakaogespräch kannst du den Kindern erzählen, wo du die fairen Produkte gekauft hast.

Auto*in: Alfons Drexler und Tina Gsertz, überarbeitet von Clara Handler