

Die dunkle Seite der Schokolade



BNE-Kit – Didaktische Impulse
zu Bildung für Nachhaltige Entwicklung

Impressum

Autorin: Marie-Françoise Pitteloud

Redaktion: Dorothee Lanz, Pierre Gigon, Urs Fankhauser

Übersetzung: Dorothee Lanz

Bildnachweis: Titelbild: CC0 Public Domain | Mini-Bilder 1-7: CC-BY: Irene Scott, AusAID;
CC-BY-SA_ICCFO; CC-BY-SA_Fletcher6; CC-BY_Falk Lademann; CC-BY-SA_Sanjay Acharya;
CC-BY-SA_Adiel lo; CC-BY_Richard Faulder.
CC-BY-NC-ND éducation21, Oktober 2016

éducation21 | Monbijoustrasse 31 | 3001 Bern

Tel. 031 321 00 22 | info@education21.ch | www.education21.ch

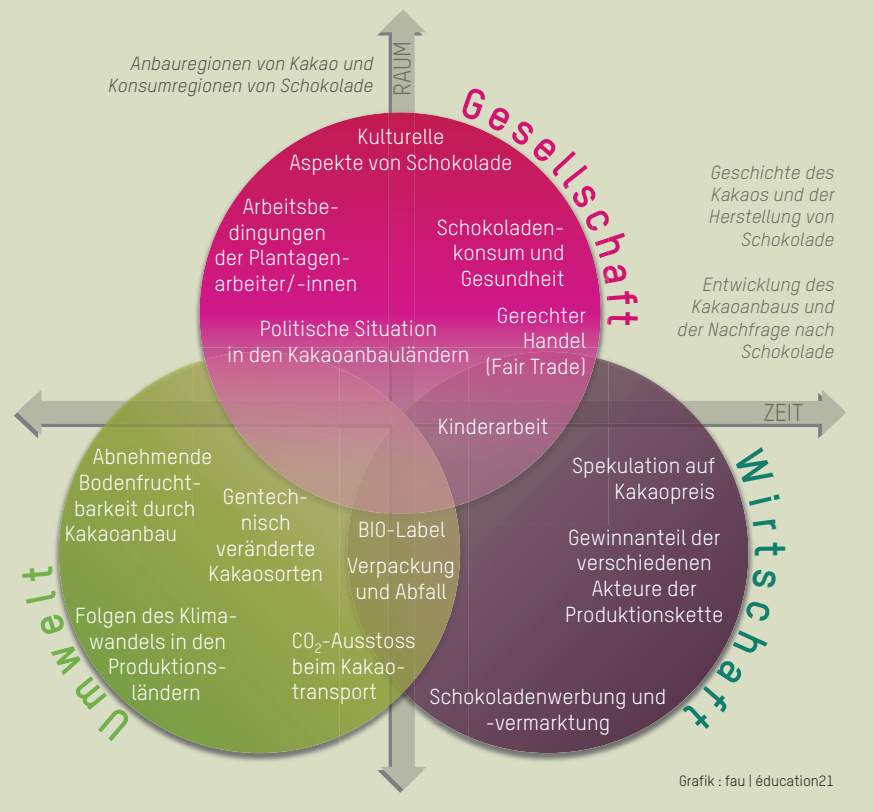


SCHOKOLADE: FACTS & FIGURES

Kakao, Schokolade und BNE

Schokolade schmeckt ja so gut! Aber wer ist an ihrer Herstellung beteiligt? Woher kommt Kakao? Unter welchen Bedingungen wird er angebaut?

Schokolade bietet einen idealen Zugang zu BNE: Das Thema ist interdisziplinär und nahe an der Lebensrealität der Schüler/-innen. Die vorgeschlagenen Aktivitäten regen dazu an, unbekannte Aspekte rund ums Thema Schokolade zu beleuchten, kritisch zu hinterfragen und letztlich dieses Produkt, das bei uns so beliebt ist, bewusster zu geniessen.



Die Kakaobohne

Am Kakaobaum wachsen längliche Früchte (Schoten), die die Samen bzw. Kakaobohnen enthalten. Zur Erntezeit werden die Früchte gepflückt und die Bohnen herausgelöst. Anschliessend werden sie fermentiert und getrocknet, bevor man sie abfüllen und transportieren kann. In Fabriken werden die Kakaobohnen gereinigt und geröstet und anschliessend zu einer Kakaorohmasse gepresst. Aus dieser Masse gewinnt man Kakaobutter und Kakaopulver, welche die Basis für die Herstellung von Schokolade bilden.

Woher kommt der Kakao?

Der Kakaobaum wächst nur bei tropischem Klima in feucht-warmen Gebieten in der Nähe des Äquators. So befinden sich die Haupt-Anbauggebiete von Kakao in Westafrika (Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria), Südostasien (Indonesien) und Lateinamerika (Brasilien, Ecuador). Der grösste Kakao-produzent der Welt ist die Elfenbeinküste mit einem Anteil von 37% an der globalen Gesamtproduktion.

Probleme der Kakaobauern/-bäuerinnen

Der globale Markt für Kakaoverarbeitung und Schokoladenproduktion wird von einigen wenigen Unternehmen dominiert und der Kakaopreis unterliegt den Regeln des Welt Handels. Die Kakaobauern/-bäuerinnen erhalten nur einen extrem kleinen Anteil des Verkaufspreises (ca. 6%) von Schokolade. Um die Produktionskosten zu senken, werden häufig Kinder eingesetzt: In Westafrika arbeiten mehr als 1.5 Millionen Kinder in Kakaoplantagen; ein Drittel davon unter Bedingungen, die ihre Gesundheit und ihre Entwicklung gefährden. Im Teufelskreis der Armut gefangen, stehen die Kakaobauern/-bäuerinnen vor enormen Schwierigkeiten: Es fehlen ihnen die nötigen Mittel, um in die Infrastruktur in den Plantagen zu investieren, was wiederum die Erträge sinken lässt. In der Folge geben viele ihre Arbeit auf oder wandern ab. So ist die Kakaoproduktion weltweit rückgängig. Zugleich nimmt die Nachfrage stark zu, so dass für die nächsten Jahre eine Kakao- und Schokoladenknappheit befürchtet wird.

Wer konsumiert die Schokolade?

Die Schweizer/-innen essen weltweit am meisten Schokolade, durchschnittlich 12 kg pro Person und Jahr (wobei ein Teil auf den Tourismus zurückzuführen ist). Die anderen Länder mit hohem Schokoladenproduktion liegen in Nord-europa (Deutschland, England, Irland, Skandinavien) und in Nordamerika (USA und Kanada): Dort werden pro Person und Jahr im Schnitt mehr als 5 kg verzehrt. Die Kakaoanbauländer Afrikas finden sich ganz am Schluss der Liste; dort wird im Schnitt weniger als eine Tafel pro Person und Jahr gegessen. Schokolade wird weltweit aber immer beliebter, in Schwellenländern wie China oder Indien beispielweise nimmt die Nachfrage stark zu.

Die Grundprinzipien des fairen Handels

- Stabile, auf Langfristigkeit ausgerichtete Handelsbeziehungen mit den Produzenten in Ländern des Südens.
- Gerechte und transparente Preise sowie angemessene Löhne für die Arbeiter/-innen.
- Gesundheitsverträgliche Arbeitsbedingungen und Verbot von Kinderarbeit.
- Umweltschonende Anbaumethoden.
- Regelmässige Überprüfung der Fairtrade-Standards in der ganzen Produktionskette.

Weiterführende Links

Dossier «Schokolade» der EvB / Public Eye, Hintergründe zu Kakaoanbau, Schokoladeproduktion und Problemen des globalen Kakaohandels: www.publiceye.ch/de/themen-hintergruende/konsum/schokolade/

Europäische Kampagne für faire Schokolade:
<https://de.makechocolatefair.org/>

World Cocoa Foundation: www.worldcocoafoundation.org

International Cocoa Initiative (ICI): www.cocoainitiative.org (englisch)

Allgemeine Informationen zu Schokolade:
www.chococlic.com (französisch)

Swiss Fair Trade, Dachverband der Fair Trade-Organisationen in der Schweiz: www.swissfairtrade.ch/de

Max Havelaar, vergibt das Fairtrade-Label in der Schweiz:
www.maxhavelaar.ch

Online-Ratgeber des WWF zu Lebensmittellabels: www.wwf.ch/de/aktiv/besser_leben/ratgeber/lebensmittellabels/

Behind the Brands: Eine Seite von OXFAM mit Informationen zu den Praktiken grosser Nahrungsmittelkonzerne und der Möglichkeit, die Firmen online zu verantwortungsvollerem Handeln aufzurufen: www.behindthebrands.org/en (englisch)

Gewinnanteil der Akteure der Produktionskette:
<https://de.makechocolatefair.org/themen/kakaopreise-und-einkommen-der-kakaobauern-und-baeuerinnen> (vgl. Schemata)

Die Links wurden am 12. Oktober 2016 abgerufen.



IMPULS I: BILDER VON SCHOKOLADE

Bezüge zum Lehrplan 21 (3. Zyklus)

RZG 3.2	Die Schüler/-innen können wirtschaftliche Prozesse und die Globalisierung untersuchen (c,e).
WAH 1.3	Die Schüler/-innen können die Produktion von Gütern und Dienstleistungen vergleichen und beurteilen (a,b).
WAH 2.2	Die Schüler/-innen können die Bedeutung des Handels für die Verfügbarkeit von Gütern erklären (b).
WAH 3.2	Die Schüler/-innen können Folgen des Konsums analysieren (b,d).
WAH 3.3	Die Schüler/-innen können kriterien- und situationsorientierte Konsumententscheidungen finden (a,c).

Ziele:

- Reflexion über die eigenen Bilder und Assoziationen zu Schokolade
- Kritische Analyse der Bilder, die im Alltag im Zusammenhang mit Schokolade häufig zu sehen sind (Werbung, Verpackung, usw.)

Dauer: 2 Lektionen (+ Bildrecherche als Hausaufgabe)

Material: Poster und Karten des Kits «365 BNE-Perspektiven» – insbesondere die 6 unten abgebildeten -, Handys und Tablets der Schüler/-innen, Internetzugang

1. Individuelles Brainstorming:
Ohne das Thema der Lektion im Voraus zu kennen, schreiben die Schüler/-innen still für sich alle Wörter auf, die ihnen zu «Schokolade» in den Sinn kommen. Die Lehrperson informiert, dass niemand gegen seinen Willen den andern seine Wörterliste zeigen muss.
2. Zusammentragen der Resultate: Freiwillige lesen ihre Wörterliste vor. Die Wörter, die am häufigsten vorkommen, werden an der Tafel festgehalten und nach Möglichkeit zu Gruppen zusammengefasst.
3. Die Schüler/-innen fragen, woher diese Assoziationen wohl kommen könnten.
Mögliche Antworten: Werbung, Verpackungen, Erfahrungen, Wissen, ...
4. Dreier- oder Vierergruppen bilden. Jede Gruppe erhält eine der unten abgebildeten Karten. Die Schüler/-innen tauschen aus, was sie auf der Karte sehen, und notieren in einigen Sätzen, was dieses Bild für sie im Zusammenhang mit Schokolade bedeutet.

5. Zusammentragen der Resultate.
6. Ausgehend von den Resultaten der Schüler/-innen erklärt die Lehrperson kurz den Kakaoanbau und nennt die wichtigsten Anbauregionen (vgl. «Facts & Figures»).
7. Sie fragt die Schüler/-innen, ob beim Brainstorming (Pt. 1.) häufig Wörter im Zusammenhang mit Kakao und den Anbauländern genannt wurden, und was wohl Gründe dafür sein könnten.
Mögliche Gründe, falls die Wörter nur selten genannt wurden: Auf den Verpackungen und in der Werbung sind nur selten Kakao oder Anbauländer zu sehen. Schokolade wird in der Regel als «typisches Schweizer Produkt» verkauft.
8. Vertiefung zu Bildern und Assoziationen zu Schokolade:
 1. Schritt: die Schüler/-innen suchen auf dem Poster alle Bilder, welche (direkt oder indirekt) mit dem Thema zusammenhängen.
 2. Schritt: sie führen ausserhalb der Schule eine Untersuchung durch und fotografieren mit Handy und Tablet alle Bilder, die sie im Zusammenhang mit Schokolade antreffen (Werbung in Zeitschriften, Plakate in den Strassen, Verpackungen in den Läden, usw.). Parallel dazu suchen sie im Internet alte Schokoladenwerbung im «kolonialen» Stil.
9. Die Bilder werden in der Klasse zusammengetragen und analysiert.

Fragen für die Analyse: Womit wird Schokolade assoziiert? (Genuss, Freude, Kindheit, usw.) An wen richten sich die Bilder? Sieht man auch einzelne Zutaten von Schokolade auf den Bildern? Wenn ja, welche? Gibt es Hinweise auf bestimmte Länder oder Regionen (Alpen, Herkunftsländer von Kakao, ...)?



IMPULS II: DIE DUNKLE SEITE DER SCHOKOLADE

Ziele:

- Die wichtigsten Schritte der Produktionskette von Schokolade kennenlernen
- Die Probleme beschreiben können, mit denen Kakao-bauern/-bäuerinnen konfrontiert sind
- Erkennen, inwiefern der faire Handel eine mögliche Lösung für diese Probleme sein kann
- Überlegen, welchen Handlungsspielraum man selber als Schokoladekonsument/-in hat

Dauer: 2-3 Lektionen

Material: Poster und Karten des Kits « 365 BNE-Perspektiven», Internetzugang
[Nach Möglichkeit in einer Schokoladenfabrik Kakao-bohnen besorgen, um sie den Schüler/-innen zu zeigen]

Teil I: die Produktionskette

1. Die Schüler/-innen nach ihren Gewohnheiten und Vorlieben beim Schokoladenkonsum fragen (Produkte, Menge, Häufigkeit, Marken, Auswahlkriterien, usw.).
2. Das Vorwissen über die Herstellung von Schokolade abfragen: Zutaten, Akteure, involvierte Regionen. Zu zweit oder zu dritt notieren die Schüler/-innen ihr Wissen bzw. ihre Vermutungen. Zur Unterstützung können sie das Poster beiziehen, dessen Bilder einzelne Hinweise enthalten.
3. Die Resultate werden zusammengetragen. Die Lehrperson kündigt an, dass im Folgenden die einzelnen Schritte der Schokoladenproduktion angeschaut werden und so die zusammengetragenen Informationen überprüft und ergänzt werden können.
4. Zuerst den Anfangs- und Endpunkt der Produktionskette präsentieren und die entsprechenden Karten an den beiden Enden der Wandtafel aufhängen.

ANBAU UND ERNTE DER KAKAOBOHNEN:

Der Kakaobaum wächst nur bei tropischem Klima in feuchtwarmen Gebieten in der Nähe des Äquators: Westafrika (Elfenbeinküste = grösster Produzent der Welt, Ghana, Nigeria), Südostasien (Indonesien) und Lateinamerika (Brasilien, Ecuador). Am Kakaobaum wachsen längliche Früchte, die die Samen bzw. Kakaobohnen enthalten. Zur Erntezeit werden die Früchte gepflückt und die Bohnen herausgelöst. Anschliessend werden sie fermentiert und getrocknet, bevor man sie abfüllen und transportieren kann.

SCHOKOLADENKONSUM:

Die Schweiz gehört zu den Ländern, in denen weltweit am meisten Schokolade gegessen wird, durchschnittlich fast 12 kg pro Person und Jahr (wobei ein Teil auch auf den

Tourismus zurückzuführen ist). Die anderen Länder mit grossem Schokoladenkonsum liegen in Europa (Deutschland, England, Irland, Skandinavien) und in Nordamerika (USA und Kanada). Die Kakaoproduzenten in Afrika finden sich ganz am Schluss der Liste und essen im Schnitt nur eine einzige Tafel pro Person und Jahr.

5. Zu zweit oder dritt recherchieren die Schüler/-innen die Zwischenschritte der Produktionskette und schreiben ihre Ergebnisse stichwortartig auf.
6. Die Ergebnisse der Schüler/-innen werden zusammengetragen und ergänzt, bis die Produktionskette vollständig ist. Zu jedem Schritt wird die entsprechende Karte an der Tafel aufgehängt und der Titel dazugeschrieben:

A) ANBAU UND ERNTE DER KAKAOBOHNEN

B) ZWISCHENHANDEL UND EXPORT:
Die Kakaoproduzenten, meist Kleinbauern, kümmern sich nicht selber um den Export der Kakaobohnen. Sie verkaufen ihre Ernte in der Regel an lokale Grossisten oder Kooperativen, die sie ihrerseits weiterverkaufen, oder direkt an international tätige Zwischenhändler. Diese organisieren den Transport zum Hafen und den Export.

C) TRANSPORT: Die Bohnen werden von den Anbauländern zu den Verarbeitungs-orten (meist in Europa/Nordamerika) transportiert. Mit Lastwagen, Schiffen und Zug werden sie über Tausende Kilometer verfrachtet (z.B. 7'000 km von Westafrika nach Europa).

D) VERARBEITUNG DES ROHKAKAOS: Die Kakaobohnen werden in Fabriken gereinigt, geröstet, zerkleinert und gemahlen, bis daraus Kakaorohmasse entsteht. Durch Pressen gewinnt man daraus Kakaobutter und Kakaopulver.

E) HERSTELLUNG VON SCHOKOLADE: Schokoladenfabriken kaufen Kakaobutter und -pulver sowie weitere Zutaten wie Zucker, Milch, Nüsse usw. Ein wichtiger Schritt für die Schokoladenherstellung ist das Conchieren (auf dem Bild sichtbar): die Kakaomasse wird erwärmt und während mehrerer Stunden von einer Maschine («Conche») geknetet, bis sie weich und cremig wird. Einige der weltgrössten Schokoladenunternehmen haben ihren Sitz in der Schweiz.



F) **DETAILHANDEL:** Die Schokolade wird in Supermärkten oder anderen Verkaufsstellen (Kioske, Snackautomaten, Confiserien, usw.) an die Konsument/-innen verkauft.

G) **SCHOKOLADENGENUSS**

Darauf hinweisen, dass alle Akteure der Kette, von den Bauern bis zu den Konsument/-innen, miteinander verbunden sind. Erwähnen, dass es auch für die anderen Zutaten (Zucker, Milch, Nüsse, usw.) jeweils eine Produktionskette mit zahlreichen Akteur/-innen gibt.

Teil II: Untersuchung zur dunklen Seite der Schokolade

7. Ankünden, dass eine Untersuchung zur «dunklen Seite» der Schokolade, speziell zu Problemen der Kakaobauern/-bäuerinnen, gemacht werden soll.

8. In Dreiergruppen recherchieren die Schüler/-innen im Internet zu einem der folgenden Themen (ev. auch als Hausaufgabe):

- Kinderarbeit in den Kakaopflanzungen
- Niedrige Einkommen der Kakaobauern/-bäuerinnen
- Gesundheitsschädliche Arbeitsbedingungen für die Kakaobauern/-bäuerinnen
- Ökologische Probleme im Zusammenhang mit dem Kakaoanbau

Auftrag für die Gruppen (Grundlage für die Recherche: Internetseiten aus «Facts & Figures», insbesondere das Dossier der EvB/Public Eye.)

- Die Problematik in einem kurzen Text zusammenfassen und mit ein bis zwei konkreten Beispielen illustrieren. Wichtig: Quellen angeben!
- Eine mögliche Lösung für die Problematik überlegen und beschreiben.

9. Zusammenfassung der Ergebnisse im Plenum. Jedes Thema wird nur einmal präsentiert. Gruppen mit demselben Thema können ergänzen. Die vorgeschlagenen Lösungen werden an der Tafel aufgeschrieben.

10. Die Grundsätze des fairen Handels (vgl. «Facts & Figures») als eine mögliche Lösung vorstellen und ein entsprechendes Label zeigen (z.B. auf dem Poster Bild Q-17). Möglichst viele Bezüge zu den Lösungsvorschlägen der Schüler/-innen herstellen.

11. Positionenspiel:

Die Schüler/-innen begeben sich in die Mitte des Klassenzimmers und stellen sich die folgende Situation vor: *«Ich sehe im Internet ein Video, in dem es heisst, dass der Produzent meiner Lieblingsschokolade Kakao verwendet, der von Kindern unter sklavenartigen Bedingungen angebaut wird.»*

Die Lehrperson liest die vier möglichen Reaktionen vor (s. unten). Die Schüler/-innen stellen sich je nach der für sie zutreffenden Reaktion in eine der vier Ecken des Zimmers. Wenn sie eine andere, 5. Reaktion bevorzugen,

bleiben sie in der Mitte und teilen sie den anderen mit. Betonen, dass es nicht «gute» und «schlechte» Reaktionen gibt und dass es wichtig ist, die Wahl der anderen nicht zu verurteilen.

- a. Ich boykottiere ab sofort diese Schokolade und kaufe nur noch solche aus fairem Handel.
- b. Ich bin skeptisch und recherchiere im Internet, um die Informationen zu überprüfen. Bevor ich nicht einen Beweis habe, esse ich meine Lieblingsschokolade weiterhin.
- c. Ich teile das Video mit meinen Freunden, um eine Diskussion anzuregen und ihre Meinung zu erfahren.
- d. Ich ändere nichts an meinen Gewohnheiten bezüglich Schokolade: Ich kann die Situation eh nicht verändern und man kann nicht die Schuld an allem auf sich nehmen.

Sobald sich die Schüler/-innen positioniert haben, tauschen sie sich in ihrer Gruppe über die Gründe für ihre Wahl aus und bestimmen dann eine Person, die dem Rest der Klasse eine Zusammenfassung präsentiert. Die Lehrperson unterstützt die Schüler/-innen dabei, die unterschiedlichen Werthaltungen hinter den Reaktionen zu erkennen (ohne zu werten).

12. **Schlussdiskussion:** Haben auch andere Produkte eine «dunkle Seite»? Wie können wir generell der «dunklen Seite» unserer Konsumgüter Rechnung tragen? Welche Handlungsmöglichkeiten haben wir auf individueller, kollektiver oder institutioneller Ebene?

Vertiefungsmöglichkeiten:

- Degustation von Fairtrade-Schokolade aus Kakao von verschiedenen Anbauregionen.
- Eine Sensibilisierungskampagne für Schokoladenkonsument/-innen durchführen, um sie auf Probleme im Zusammenhang mit dem Kakao-Welthandel aufmerksam zu machen (entweder durch Verfremdung bestehender Schokoladenwerbung oder aber von Grund auf neu).
- Recherche zur «dunklen Seite» einer Schokoladenmarke mit Hilfe der Website www.behindthebrands.org (engl. oder franz.). Das verantwortliche Unternehmen kontaktieren.
- Recherche zu einem Lebensmittel-Label; herausfinden, was es genau bedeutet (vgl. «Facts & Figures»).
- Rollenspiel: Diskussion von zwei Freunden vor dem Schokoladenregal im Supermarkt. Der eine will die billigere Tafel kaufen, der andere die leicht teurere aus fairem Handel.
- Schokolade und Gesundheit: Schokolade in der Schweizer Lebensmittelpyramide verorten und ihren Wert für die Ernährung beschreiben.