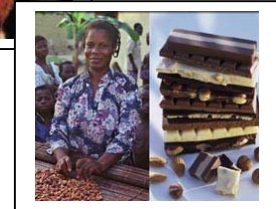


PRODUKTINFORMATION: SCHOKOCREME

Wie wird das Produkt hergestellt (Anbau, Produktion)?



© www.transfair.org

Anbau

- Schokocreme und Schokolade enthalten neben anderen Zutaten Kakao und Kakaobutter.
- Diese erhält man aus der Kakaofrucht, die an Bäumen, die bis zu 15 m hoch werden können, direkt aus dem Stamm wächst. Kakaopflanzen wachsen in Gegenden am Äquator, sie benötigen sehr heißes, feuchtes Klima.
- Die Kakaofrucht ist ca. 25 cm lang und besitzt die Form eines Rugbyballs. Sie besteht aus weißem Fruchtfleisch und ca. 50 Kakaobohnen. Das Fruchtfleisch schmeckt süß und wird von Kindern gern als Süßigkeit verzehrt.
- Die Kakaobohnen sind in unbehandeltem Zustand jedoch bitter. Sie müssen erst in einem Gärungsprozess unter Bananenblättern in der Sonne liegen, bevor sie ihre bräunliche Farbe erhalten und süßlich nach Kakao schmecken und duften.
- Kakaopflanzen werden auf riesigen Plantagen angebaut.

Sorten

- Aus der Kakaobohne wird unter anderem der Kakao und die Kakaobutter weiter verarbeitet.
- Die Bohnen werden zerstampft und geröstet.
- Es gibt vielfältige Produkte, in denen Kakao enthalten ist. Die bekanntesten sind Schokolade, Schokocremes, Trinkschokolade. Daneben wird Kakao aber auch zur Herstellung von Kosmetika genutzt.
- Je höher der Kakaoanteil in der Schokolade ist, desto besser ist ihre Qualität.

Produktion

- Während des Wachstums werden die Kakaopflanzen meist mit Schädlingsbekämpfungsmitteln behandelt, da sie sehr anfällig für den Befall durch Schädlinge sind.
- Die reifen Kakaofrüchte werden von den PlantagenarbeiterInnen mit langen Macheten von den Bäumen geschlagen und auf einem Haufen gesammelt.
- Die Frucht wird aufgeschlagen und die Kakaobohnen werden vom Fruchtfleisch getrennt.
- Die Bohnen werden für den Fermentationsvorgang für einige Tage in die pralle Sonne unter Bananenblättern gelagert.
- Haben sie die gewünschte Farbe und Aroma erlangt, können sie abtransportiert werden.
- Erst im Import-Land werden die Bohnen dann weiter verarbeitet. In Deutschland gelangen sie vor allem in die Schokoladen-Fabriken, wo sie gemahlen, geröstet und mit den weiteren Zutaten zu Schokolade oder Schokocreme verarbeitet werden.

Wer ist an der Produktion beteiligt (soziale Aspekte, Arbeitsbedingungen, Fairer Handel)?

- Die Arbeit auf der Kakaoplantage ist Schwerstarbeit und mit erheblichen gesundheitlichen Risiken verbunden. Die Arbeiter sind feuchten und heißen Temperaturen, vor allem aber ohne Warnung und Schutzmöglichkeiten den Schädlingsbekämpfungsmitteln ausgesetzt. Nicht selten kommt es zu Kopfschmerzen, Ausschlägen oder auch zu Krebserkrankungen.
- Doch um einen Arzt zu bezahlen verdienen die ArbeiterInnen viel zu wenig Geld. Zudem beziehen sie bei Arbeitsausfall keinen Lohn und das können sie sich nicht leisten.
- Oftmals können die Eltern die Familie nicht ernähren und so müssen die Kinder bei der Arbeit mithelfen. Sie erhalten eine schlechte Schulbildung und haben kaum bessere Chancen als ihre Eltern.

- Der Hauptanteil des Schokoladenpreises, den man hier im Supermarkt zahlt, geht an die deutschen Produzenten, an die Transportfirmen und die Plantagenbesitzer.
- Gegen die ausbeuterischen Bedingungen wehren sich Vereinigungen, die eine gerechtere und fairere Produktion fordern. Die Produkte des fairen Handels sind mit Siegeln von TransFair oder der GEPA gekennzeichnet.

Wie/wohin wird das Produkt transportiert (Transportmittel und Verpackung)?

- Die Kakaobohnen werden auf der Plantage in Säcke verpackt. Da sie in den meisten Fällen für die Verarbeitung in Europa oder den USA bestimmt sind, werden sie zum Hafen transportiert.
- Auf großen Frachtschiffen gelangen sie nach Europa und von dort zur Verarbeitung in die Schokoladenfabrik.
- Hier werden sie zu diversen Produkten verarbeitet, verpackt und in die Geschäfte transportiert.

Welche Auswirkung hat die Produktion auf die Umwelt (ökologischer Anbau, regionaler Bezug)?

- Auf Kakaoplantagen werden starke und giftige Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt, die der Umwelt und den ArbeiterInnen schaden.
- Gifte bauen sich im Boden und in der Pflanze sehr langsam ab. Auf lange Sicht werden die Schädlinge resistent gegen die Gifte.

Welche Nährstoffe hat das Produkt (Aspekt der Gesundheit)?

- Informationen hierzu finden Sie unter www.agendakids.muc.kobis.deT (klicken Sie auf den Link „Ernährung“, der sich hinter der Weltkugel und den zwei Händen versteckt; dann auf „Infos“ und „Was kommt auf den Frühstückstisch?“).