

Ernährung - Fit, fair und frisch

DIAVORTRAG SCHOKOLADE

Anmerkung:

Gute Dias zum Thema Kakao und Schokolade können Sie bei TransFair e.V. beziehen, die eine Diaserie Schokolade zusammengestellt haben (siehe „Literatur&Medien“). Bewährt haben sich auch Fotos oder Bilder aus Büchern, die auf Overhead-Folie kopiert und an die Wand projiziert werden.

ANBAU, ERNTE UND VERARBEITUNG VON KAKAO

Kakao ist neben Zucker der Hauptbestandteil von Schokolade. Die folgenden Bilder zeigen, wie Kakao angebaut, geerntet und verarbeitet wird.

Falls eine Kakaobohne vorhanden ist (evtl. in Botanischen Gärten erhältlich), wird diese den Kindern und Jugendlichen gezeigt.

Bildvorschlag: Weltkarte mit den Kakaoanbauländern (TransFair-Dia Nr.1):

Damit die Kakaopflanze gut wachsen kann, braucht sie Temperaturen zwischen 25 und 30 Grad Celsius und eine Niederschlagsmenge von 1500 bis 2000 mm pro Jahr. Daher befinden sich alle Kakaoanbauländer in der Nähe des Äquators. In Afrika, Südamerika und Asien wird der Kakao auf riesigen Plantagen angebaut. Dort arbeiten das ganze Jahr hindurch Männer, Frauen und auch viele Kinder.

Bildvorschlag: Kakaofrucht am Stamm (TransFair-Dia Nr.3):

Ein Kakaobaum kann bis zu 15 m hoch werden. Um die Früchte besser ernten zu können, wird der Baum von den Plantagenarbeitern auf eine Höhe von 3 bis 6 m zugeschnitten.

Das Besondere an der Kakaofrucht ist, dass sie nicht wie viele andere Früchte an Ästen hängt, sondern direkt am Stamm herauswächst. Die Frucht des Kakaobaumes ähnelt in ihrer Form einem Rugbyball. Sie wird bis zu 25 cm lang und hat eine feste Schale. Im Inneren befinden sich bis zu 50 Kakaobohnen, die von weißem Fruchtfleisch umhüllt sind.

Die Kinder in den Kakaoanbauländern lutschen gerne das süße Fruchtfleisch, die Kakaobohnen spucken sie aus, denn die sind bitter!

Bildvorschlag: Plantagenarbeiter beim Spritzen von giftigen Chemikalien (TransFair-Dia Nr.4):

Die Kakaoplantagen sind sehr anfällig für Schädlingsbefall und Krankheiten. Daher spritzen die Plantagenarbeiter Schädlingsbekämpfungsmittel und andere giftige Chemikalien. Da die PlantagenarbeiterInnen von ihren Chefs nicht genügend über die Gifte informiert werden, spritzen sie diese häufig ohne Schutzkleidung und meist in viel zu hohen Dosen. Durch die Gifte werden immer wieder ArbeiterInnen krank. Viele von ihnen haben Hautausschläge oder Probleme mit der Atmung, einige erkranken sogar an Krebs. Die medizinische Versorgung der PlantagenarbeiterInnen ist sehr schlecht: Meist gibt es keinen Arzt und wenn es einen gibt, kostet die Arztgebühr mehr als einen ganzen Monatslohn - und das können sich viele nicht leisten.

Bildvorschlag: ArbeiterInnen bei der Kakaoernte (TransFair-Dia Nr.5):

Selbst auf großen Plantagen erfolgt die Kakaoernte in Handarbeit. Daher werden zur Erntezeit sehr viele ArbeiterInnen benötigt. Da diese nur einen Hungerlohn bekommen, reicht den Familien das Geld meist nicht zum Leben aus und die Kinder müssen mitarbeiten.

Die Ernte beginnt, wenn sich die Kakaofrucht am Baumstamm rot, gelb oder braun färbt - dann ist die Kakaofrucht reif. Mit speziellen Messern werden die Früchte vorsichtig vom Baum abgeschnitten...

Ernährung - Fit, fair und frisch

Bildvorschlag: Kakaosammelstelle (TransFair-Dia Nr.6)

...und zur Sammelstelle getragen. Dort werden sie aufgeschlagen und die Arbeiter schaben die Kakaobohnen und das Fruchtfleisch heraus. Sie trennen die Bohnen vom Fruchtfleisch und schütten sie zu riesigen Haufen auf. Anschließend decken sie die Bohnen mit Bananenblättern zu. Unter den Bananenblättern wird es in den darauf folgenden Tagen sehr heiß und aus den bitteren farblosen Kakaobohnen werden braune Bohnen, die richtig nach Kakao schmecken und nicht mehr bitter sind.

Bildvorschlag: Gestapelte Kakaosäcke am Hafen (TransFair-Dia Nr.31):

Anschließend trocknen die Kakaobohnen ein bis zwei Wochen in der Sonne. Die Arbeiter füllen sie in Säcke und transportieren sie zum Hafen, von dem aus sie beispielsweise nach Deutschland verschifft werden.

Bildvorschlag: Schokoladentafel (TransFair-Dia Nr.32):

Dort werden die Kakaobohnen weiterverarbeitet.

Soll aus ihnen Schokolade hergestellt werden, werden die Kakaobohnen geröstet, zermahlen und mit Zucker, Milch und Sahne vermischt.

Den größten Gewinn an der Herstellung der Schokolade erzielt die Schokoladenfirma: An sie geht fast die Hälfte des Schokoladenpreises. Alle PlantagenarbeiterInnen müssen sich dagegen nur ein Stückchen der Schokolade teilen! Den Rest kassieren die Plantagenbesitzer, die Transportunternehmen und der Handel.

Bildvorschlag: Kind bei der Ernte (TransFair-Dia Nr.30):

Weil den PlantagenarbeiterInnen so wenig Lohn gezahlt wird, müssen die Kinder oft mitarbeiten. Nur so kann sich die Familie ernähren. Geld für Schule und einen Arzt haben die Familien meist nicht. Weil die Kinder nicht in die Schule gehen, haben sie kaum die Möglichkeit, einen richtigen Beruf zu erlernen. Auch ihre Kinder werden später auf der Kakaoplantage mitarbeiten müssen.

Bildvorschlag: TransFair-Zeichen bzw. Schokolade mit TransFair-Zeichen (TransFair-Dia Nr.36):

Wir in Deutschland haben aber eine Möglichkeit den Kindern zu helfen, indem wir Produkte kaufen, auf denen dieses TransFair-Zeichen abgebildet ist.

Dieses Zeichen bedeutet, dass das Produkt aus Fairem Handel kommt. Fairer Handel bedeutet gerechter Handel und „gerecht“ heißt, dass die ArbeiterInnen für ihre Arbeit auf der Plantage so viel Geld bekommen, dass sie ihre Familie ernähren können. Kinder dürfen auf diesen Plantagen nicht arbeiten, sie gehen in die Schule, um Lesen und Schreiben zu lernen.