



Zartbitter Bio-Kakao aus Ghana

Dokumentarfilm, ab 14 Jahren

Regie: Angela Spörri

Produktion: Stella Händler, Schweiz | Ghana 2012

Kamera: Séverine Barde

Schnitt: Anja Bombelli

Ton: Balthasar Jucker, Jürg von Allmen

Musik: Simon Grab

Originalsprache: Schweizerdeutsch-Deutsch-Englisch-Twi

Sprachen (teilw. Untertitelt): Deutsch, Französisch, Englisch

Dauer: 52 Minuten

Arbeitshilfe: Peter Meier-Apolloni, 2012

Themen: Fairer Handel, Schokolade, Welthandel, Wirtschaft, Selbsthilfe, Entwicklung, Armutsbekämpfung, Gerechtigkeit, Migration

Inhalt

Kakao aus Ghana wird zu exquisiter Schweizer Schokolade. Doch wie können die verarmten Bauern am Profit des boomenden Kakaogeschäfts beteiligt werden? Der Ghana-Schweizer Yaya Glover hat eine Vision. Für diese ist er in seine Heimat in Westafrika zurückgekehrt. Mit der Produktion von Bio-Kakao will er hier den Kakaobauern zu mehr Unabhängigkeit und besseren Lebensbedingungen verhelfen. Der Film begleitet Yaya beim Aufbau seines Projekts, bei dem er sich mit grossen Herausforderungen konfrontiert sieht: Von der fehlenden Infrastruktur in Ghana über Schwierigkeiten mit der Finanzierung und mit den Behörden bis zur technisch anspruchsvollen Verwertung des Kakaos – für vielfältige Probleme sind pragmatische Lösungen gefragt. Auch grosse persönliche Opfer muss Yaya Glover in Kauf nehmen: Seine langen Aufenthalte in Ghana belasten das Verhältnis zu Frau und Kindern in der Schweiz. Aber trotz aller Schwierigkeiten hält Yaya an seiner Vision fest und kann schliesslich zum ersten Mal seine Kakaobohnen an einen Schweizer Schokoladenhersteller liefern.

Zum Film

Der Film überzeugt durch die positive Geschichte und den starken Protagonisten. Anhand eines konkreten Beispiels wird anschaulich und facettenreich aufgezeigt, wie es gelingt, mit viel Idealismus und Beharrlichkeit eine Vision für mehr Gerechtigkeit umzusetzen. Der Film zeigt Chancen, aber auch Stolpersteine eines Fairtrade-Projektes. Anhand der klassischen «Kolonialware» Kakao lernt man verschiedene Mechanismen des Welthandels und Anforderungen an einen Kleinunternehmer kennen. Zahlen und Fakten zum Fair Trade werden im Film nicht thematisiert und müssen von der Lehrperson anhand des Begleitmaterials ergänzt werden. Die Erfolgsgeschichte von Yaya Glover wird relativiert durch die Entfremdung von seiner Familie und zeigt seine Zerrissenheit

zwischen zwei Welten. Damit ist «Zartbitter» auch ein Film zum Thema Migration und trägt dazu bei, diese differenziert wahrzunehmen.

Hintergrund

Ghana, die Schweiz und der Kakao

Artikel «Frischer Wind im Geschäft mit den braunen Bohnen» vom 29.12.2011 unter www.swissinfo.ch (Kakao Ghana)

Fairer Handel

Laut der Dachorganisation für Fairen Handel FLO (Fairtrade Labelling Organizations International) wurden 2009 weltweit Produkte, die mit dem Fair Trade-Label gekennzeichnet waren, im Wert von ca. 3,4 Mia Euro verkauft, was einer Zunahme von 15% gegenüber dem Vorjahr entspricht. Die stärksten Wachstumsraten sind für Kakao (35%) und Zucker (57%) zu verzeichnen. Die Umsatzzahlen für Fair Trade Gewürze und Kräuter verdoppelten sich.

Der Fair Trade-Umsatz ist stark gestiegen in neuen Märkten wie Osteuropa, Südafrika und weiteren Ländern des Weltsüdens. Das grösste Umsatzwachstum erzielte Grossbritannien mit 14%, gefolgt von den USA mit 7%. Die Schweiz bleibt das Land mit dem höchsten Fairtrade-Pro-Kopf-Konsum. Damit werden im Rahmen des fairen Handels derzeit 827 Produzentenorganisationen in 60 Ländern unterstützt.

Aus www.interportal.ch/de/themen/dossiers/faierer-handel

Der Umsatz mit Fair Trade Produkten in der Schweiz beträgt 316 Millionen Franken. Die Schweiz war 2009 mit durchschnittlich 35 Franken pro Kopf Weltmeister im Konsum von Produkten aus Fairem Handel. 2010 sind es nach den neusten umfassenden Zahlen von Swiss Fair Trade bereits 40 Franken. Trotz der weltweiten Spitzenposition beim Pro-Kopf-Konsum gibt es noch grosses Steigerungspotential. Vieles ist dem hohen Marktanteil der Bananen im Detailhandel (54%) zu verdanken. Im internationalen Vergleich zeigt sich, dass die Schweiz bei den Bananen, aber auch bei Rohrzucker und Honig deutlich über dem Durchschnitt der anderen Länder liegt. Beim Kaffee hingegen – ein klassisches Produkt des Fairen Handels – liegt die Schweiz weiterhin im Mittelfeld. Die in der Schweiz erhältlichen Produkte aus dem Fairen Handel stammen von rund 400 Produzenten und Produzentengruppen aus 57 Ländern. Sie kommen zu je einem Drittel aus Afrika, Asien und Lateinamerika. 96% der Produkte aus Fairem Handel in der Schweiz tragen das Fairtrade Max Havelaar-Label. 68.1% davon sind Nahrungsmittel. Der Faire Handel ist vielfältig und bietet Produkte für jeden Geschmack. Die Spannweite des Sortiments lässt sich anhand von zwei Produkten exemplarisch zeigen: Kaffee und Schokolade. In der Schweiz sind 117 Kaffeesorten und rund 80 Schokoladesorten aus dem Fairen Handel erhältlich. Fair Trade-Produkte gibt es in 500 Fachgeschäften, 7 Online-Shops und 3000 Supermärkten in der ganzen Schweiz.

Aus www.swissfairtrade.ch/faierer-handel/zahlen-und-fakten/

Grundsätze des Fairen Handels

Handelsbeziehungen

- Im Fairen Handel werden langfristige, stabile und partnerschaftliche Handelsbeziehungen zwischen Importeuren und Produzentinnen und Produzenten gepflegt.
- Die Importeure stehen im direkten Kontakt mit den Produzent/innen bzw. ihren Vereinigungen und beziehen die Produkte möglichst direkt bei ihnen bzw. ihren Exportorganisationen.
- Die Produktion für den Fairen Handel soll die Subsistenzproduktion (Selbstversorgung) nicht gefährden.

Preise

- Den Produzent/innen wird durch kostendeckende Preise eine wirtschaftliche Existenz gesichert.
- Der Entscheid über die Verwendung eines Mehrerlöses durch faire Preise, Prämien oder Aufzählungen ist Sache der Arbeiter/innen bzw. Produzent/innen.
- Auf Anfrage werden den Produzent/innen anteilige Vorfinanzierung der Produktion oder günstige Kredite gewährt.
- Die Preispolitik gegenüber Produzent/innen ist transparent.

Arbeitsbedingungen

- An Unternehmen mit Lohnabhängigen (Fabriken, Plantagen, verarbeitende Betriebe usw.) werden soziale und gesundheitliche Mindestanforderungen gestellt in Übereinstimmung mit den nationalen Gesetzen und ILO-Konventionen (s.a. Link zur ILO): Organisationsfreiheit, Recht auf Kollektivverhandlungen, Lohngleichheit, Verbot der Zwangsarbeit und der missbräuchlichen Kinderarbeit.
- Die Unternehmen müssen den Lohnabhängigen existenzsichernde Löhne bezahlen; es dürfen keine überlangen Arbeitszeiten geleistet werden, und die Arbeitsplätze sollen angemessen und sicher eingerichtet sein (z. B. Schutzkleidung, Schutz vor gesundheitsschädigenden Einflüssen, Lichtverhältnisse, Lüftung usw.).

Produkte

- Die Produkte des Fairen Handels sind möglichst sozial und umweltverträglich hergestellt.
- Die Qualität der Produkte entspricht den Bedürfnissen der Märkte in den Abnehmerländern; die Ausrichtung auf diese Standards vermittelt den Produzent/innen das für ihre Entwicklung notwendige Markt- und Handelswissen.
- Bei den Landwirtschaftsprodukten werden solche aus biologischem Landbau bevorzugt, da der Biolandbau der nachhaltigen Landwirtschaft am nächsten kommt. Gentechnisch veränderte Produkte werden nicht gehandelt.

Kontrolle und Information

- Im Fairen Handel wird die Einhaltung der Kriterien entlang der Handelskette regelmässig überprüft. Dazu werden interne und/oder externe unabhängige Kontrollen durchgeführt, möglichst in Zusammenarbeit mit Vertreter/innen der Beschäftigten, mit NGO und/oder Gewerkschaften.
- Im Fairen Handel wird eine offene Informationspolitik gepflegt, die über Produzent/innen, Vorlieferanten, Herkunft der Produkte, Produktion, Management, Finanzen und die Ergebnisse aus den Kontrollen gegenüber Produzent/innen und Konsument/innen Auskunft gibt.
- Kontinuierliche Informations- und Bildungsarbeit ist wichtiger Bestandteil zur Unterstützung des Fairen Handels und zur Vertiefung der Konsumverantwortung.

Quelle: www.swissfairtrade.ch

Währung in Ghana

Cedi (heute 1 Cedi = 0.55 CHF), im Juli 2007 Neueinführung des Cedi; vier Nullen vom alten Cedi wurden gestrichen und dieser neue Cedi auf die Basis 1:1 zum US-Dollar gestellt.

Kompetenzen

Systemisches Denken

Die Lernenden erwerben die Fähigkeit ...

- die Komplexität von globalen Wirtschaftsprozessen zu erkennen.
- Zusammenhänge zwischen Entwicklungsländern (Produktion) und Industrieländern (Verarbeitung und Konsum) zu verstehen.
- einen Prozess aus unterschiedlichen Perspektiven zu betrachten.
- das Potential von unternehmerischem Handeln für die Entwicklung eines Landes zu sehen.

Kreativität und Innovation
Handlungsspielräume

- Chancen von Migration und Vermittlung zwischen kulturellen Kontexten zu erkennen.
- die Wirkung des eigenen Handelns zu erklären und Verantwortung zu übernehmen.

Lernziele

Die Lernenden...

- kennen ein konkretes Beispiel von Akteuren aus dem Kakaohandel zwischen Ghana und der Schweiz und erfassen dieses aus einer persönlichen Perspektive.
- erwerben Kenntnisse zum Kakaoanbau (von der Ernte bis zur Verarbeitung).
- erkennen Voraussetzungen und Probleme des fairen Handels.
- lernen ein Beispiel für die Beziehungen zwischen einem Entwicklungsland und einem Industrieland kennen.
- können das Thema Landflucht/Migration in Beziehung setzen zu Fair Trade Produktion.

Fächer**Themen**

Wirtschaft, Staatskunde, Geografie, Gesellschaftskunde

Fairer Handel, Rohstoffe, Armutsbekämpfung, Gerechtigkeit, Eigeninitiative/Selbsthilfe, Migration, Globalisierung

**Übersicht Arbeitsblätter
und Kopiervorlagen**

- Arbeitsblatt 1 – Ghana, Handelspartner der Schweiz
- Arbeitsblatt 2 – Die Kakaoproduktion: Von der Kakaobohne bis zur süssen Schokolade
Arbeitsblatt 2: Lösungen
- Arbeitsblatt 3 – Eine kleine Schokoladendegustation
- Arbeitsblatt 4 – Kakao-Handel: Probleme u. Lösungsansätze
Arbeitsblatt 4: Lösungen
- Kopiervorlage – Zahlen & Fakten zum Kakao

Didaktische Impulse*Vorbemerkung*

Das Thema «Schokolade» kann auf einer grossen Beliebtheit bei den Lernenden aufbauen. Das positive Beispiel, verkörpert durch Yayra Glover, ist Ansporn, sich mit den Hintergründen des Kakaoanbaus und des Handels zu befassen.

Die Arbeitsblätter sind in erster Linie fürs individuelle Lernen gedacht, in den Impulsen finden sich dann Lernformen für die ganze Gruppe. Die folgenden Einstiege und Impulse sind als Module zu verstehen.

Vor dem Film

Den eigenen Bezug zum Kakao, bzw. zur Schokolade thematisieren. Z. B. mir Fragen wie:

- Womit bringen wir diese Produkte in Verbindung?
- Was bedeutet für uns Schokolade?
- Was weiss ich über Schokolade?

Während dem Film

Beobachtungsaufgaben:

Die Lernenden ...

- machen während des Film Notizen zum Beispiel zu den Namen der wichtigsten Akteure, zu den Schauplätzen und zu den wichtigsten Ereignissen.
- notieren sich Fragen zum Film.
- notieren einzelne Zitate von Yayra Glover, die sie beeindruckt haben – diese können später für Impuls 3 wieder aufgenommen werden.

Filmauswertung

Einstieg mit **Arbeitsblatt 1**

- Den Filmtitel «Zartbitter» interpretieren (zart etwa für Schokoladegenuss, bitter etwa für harte Arbeitsbedingungen, tiefe Weltmarktpreise etc.).
- Stichwortartig ein kleines Porträt von Ghana anfertigen lassen (Einwohner/innen, Sprachen, Provinzen, Religion, Klima, Flüsse etc.). Den Weg der Kakaobohnen von der Plantage bis zur Verarbeitung in der Schweiz in der Karte einzeichnen. Das Internet hilft dabei (siehe auch Karte im Film).

Impuls 1

Arbeitsblatt 2 und 3
(+ Lösungsblatt)

Kakao und Schokolade

Mein persönlicher Schokoladegenuss

- Die eigenen Konsumgewohnheiten im Plenum austauschen (Menge, Preis, Marken...).
- Anhand der Verpackung und des Internets mehr über unsere Lieblingsschokolade herausfinden (Hersteller, Zusammensetzung, Herkunft der Rohstoffe etc.).
- Überlegen, was wäre, wenn es keine Schokolade mehr geben würde. Was bedeutet sie für uns, für die Schweiz?

Kakaoproduktion in Ghana **Arbeitsblatt 2** (+Lösungen)

- Den Film nochmals Revue passieren lassen und in 2-er Gruppen versuchen, die sechs Schritte von der Kakaobohne bis zur Schokolade zu rekonstruieren.
- Gemeinsam überlegen, welches für Yayra Glover persönlich die grössten Probleme dabei sind (z.B. Korruption, Klima, Geld, Beziehung zur Familie etc.). Siehe auch Arbeitsblatt 4
- Zusätzliche Informationen zur Kakaoproduktion im Internet recherchieren, z.B unter www.suedwind-institut.de

Schokoladen-Degustation **Arbeitsblatt 3**

- Eine kleine Schokoladen-Degustation im Klassenzimmer durchführen: z.B. 3 verschiedene Schokoladentypen (weiss, hell und dunkel) in kleine Stückchen zerbrechen und verteilen. Jede/r nimmt sich je ein Stückchen Schokolade, kostet es nach dem Schema im Arbeitsblatt und hält seine Eindrücke schriftlich fest. Man kann auch 3 ähnliche Schokoladensorten blind verkosten oder die Zahl ausweiten, unter anderem mit solchen aus fairem Handel).

Siehe auch www.laederach.ch/de/chocologie/wie-degustieren.php

- Auswertung und Diskussion im Plenum: Sinneserfahrungen austauschen.

Impuls 2

Kopiervorlage

Arbeitsblatt 4 (+ Lösungsblatt)

Fairer Handel für mehr Gerechtigkeit und gegen Armut*Hintergrund**Zahlen und Fakten zum Kakao*

- Den zusammenfassenden Text zur Kakaoproduktion in Ghana (**Kopiervorlage**) lesen. Fragen dazu formulieren.
- Im Internet die Rolle des COCOBOD in Ghana recherchieren.
- Anhand der «Kakaoproduktion nach Regionen und Ländern» ein Kuchendiagramm mit den Anteilen der diversen Länder an der Gesamtproduktion erstellen.

Probleme und Lösungsansätze im Kakao-Handel

- Im **Arbeitsblatt 4** die 5 aufgeführten Problemfelder (Handel, Finanzen, Arbeitsbedingungen, Produkte, Kontrolle/Information) kurz erläutern.
- Die Aufgabe in 2-er Gruppen lösen lassen, das heisst die in der Mitte vorgegebenen Handlungsmöglichkeiten den Problemfeldern links in der richtigen Reihenfolge zuordnen.
- Die Ergebnisse im Plenum austauschen und diskutieren, insbesondere auch die Frage 2, wer für die Lösungsansätze verantwortlich sein könnte.
- Gemeinsam Beispiele aus dem Film benennen, welche diese Problemfelder und Lösungsansätze konkret zeigen.

Grundsätze des fairen Handels – Voraussetzungen für erfolgreiche Projekte

- Mit Hilfe der Zusammenstellung im Hintergrund die Grundsätze für einen fairen Handel nochmals im Überblick zusammenfassen. Offene Fragen beantworten.
mehr www.interportal.ch/de/themen/dossiers/faierer-handel
- Gemeinsam Beispiele aus dem Film suchen, wo diese Kriterien im vorliegenden Beispiel der Firma von Yayra Glover erfüllt sind oder zumindest angestrebt werden.
- Im Plenum austauschen, was wir selber vom fairen Handel und dessen Produkten halten.

Impuls 3**Migration, Leben zwischen zwei Welten***Yayra Glover – ein Leben zwischen zwei Welten*

- Ein kleines Porträt von Yayra erstellen; seine persönliche Situation, insbesondere in Bezug auf seine Familie und seine Zerrissenheit zwischen Wahlheimat und Heimat hinterfragen. Eindrücke austauschen.
- Die folgenden 6 Zitate von Yayra Glover auf einzelne Zettel schreiben, allenfalls ergänzen durch Zitate, die die Schüler/innen notiert haben, laut vorlesen lassen und an einer Tafel festmachen:

*«Die Bauern (in Ghana) brauchen keine Almosen, sie brauchen eine Chance.»**«Wir müssen Geschäfte mit moralischen Standards machen.»**«Ihr (in der Schweiz) habt einen Sättigungsgrad erreicht – man braucht mich hier nicht.»**«Ich habe die Möglichkeit, etwas zu ändern.»**«Schokolade ist für Europa und besonders für die Schweizer/innen sehr wichtig.»**«Schweizer werden immer Schokolade essen, das heisst du (in Ghana) wirst immer diese Arbeit haben.»*

Folgende Fragen dazu diskutieren: Können wir den Aussagen zustimmen, haben wir Vorbehalte oder lehnen wir sie gar ab? Inwiefern fühlen wir uns selber angesprochen oder betroffen? Wie kommt Yayra zu diesen Aussagen?

- Yayra tritt als Mittler zwischen Afrika und Europa, zwischen Entwicklungs- und Industrieland auf. Zusammentragen, was sein Projekt so erfolgreich macht, wie zum Beispiel sein Kommunikationsstil, seine Kenntnisse beider Welten, die Sprache, seine Ausbildung, seine Offenheit gegenüber andern Kulturen, sein starker Wille, die Unterstützung durch seine Familie und seine Geschäftspartner in Ghana und der Schweiz etc.

Migration, Landflucht

- Die drei im Film angesprochenen Ebenen der Migration festhalten: Migration vom Land in die Stadt in Ghana, vom Nachbarland Elfenbeinküste nach Ghana, von Ghana in die Schweiz. Die Gründe für diese Fluchtbewegungen diskutieren (Arbeitslosigkeit, politische Verhältnisse, mangelnde Lebensperspektiven...).
- Gemeinsam die Voraussetzungen erarbeiten, die notwendig wären, um die Migration einzuschränken oder dort zu ermöglichen, wo sie sinnvoll scheint; wie zum Beispiel stabile politische Verhältnisse, eine solide Ausbildung, genügend Arbeitsplätze insbesondere für junge Menschen, Verdienstmöglichkeiten im Land selber, Motivation der Jugendlichen, Mitsprache in neuen Projekten etc.
- Das Beispiel von Yayra Glover zeigt, dass er als Migrant seinerseits wieder dafür sorgen kann, dass die Menschen in ihrem Land Ghana bleiben können und wollen. Migration kann also durchaus positive Seiten haben. Welche?

Lebensmodelle

- Im Film werden die Berufsziele von Jugendlichen in Ghana kurz erwähnt (Bürojob, gut verdienen, keine schmutzigen Hände...). Einen Vergleich mit Berufsvorstellungen in der Schweiz anstellen.
- Unsere eigenen Vorstellungen vom Leben austauschen. Was wollen wir mal erreichen? Welche Art von Wohlstand schwebt uns vor? Könnten wir uns ein Engagement wie dasjenige von Yayra Glover vorstellen?

Weitere Anregungen

Ghana – ein bekanntes Land?

- Austauschen, was wir selber über das Land Ghana bereits wissen (zum Beispiel Gold, Tropenwald, Fussball, Märchen...).
- Die Lebensbedingungen in Ghana anhand des Internets untersuchen.

Konsum von fairen Handelsprodukten

- Weitere Beispiele für Produkte aus dem fairen Handel sammeln (Havelaar-Bananen, Schokolade, Fruchtsäfte etc.), die wir selber schon gekauft und konsumiert haben. Die Beispiele kurz kommentieren bezüglich Bezugsquellen, Preisen, Angebot, Design, Werbung, Qualität, Verfügbarkeit etc.
- Eine kleine Umfrage in andern Klassen oder bei Verwandten und Bekannten machen und herausfinden, wie verbreitet der Konsum von Produkten aus fairem Handel ist und was Konsument/innen daran hindert, solche vermehrt zu kaufen.

Schokolade selber herstellen

- Mit Hilfe des «Schokolade-Koffers» der Stiftung Bildung und Entwicklung in Bern selber Schokolade herstellen
- Den Fabrikationsprozess der Schokolade nachvollziehen, vom Extrahieren der Kakaobutter bis zum Conchieren und Verpacken.

Ergänzende Links

<http://yayraglover.com> (engl.) Firma Yayra Glover Limited
www.cocobod.gh (engl.) Ghana Cocoa Board (Förderung u. Kontrolle des Produkts Kakao
www.pakka.ch/index.php (deutsch/franz.) Handelsgesellschaft CH, Partner von Glover
www.felchlin.com (deutsch/franz.) Schokoladefabrik in Schwyz
www.uno-fluechtlingshilfe.de/?page=977 (deutsch) Flüchtlinge in Ghana
www.freihaendler.ch/ueberuns_kontakt.php (deutsch) Filmagentur
www.interportal.ch/de/themen/dossiers/fairer-handel (dt./franz.) Infos zum fairen Handel
www.suedwind-institut.de (deutsch) pdf «Vom bitteren Kakao zur süssen Schokolade»

Literatur

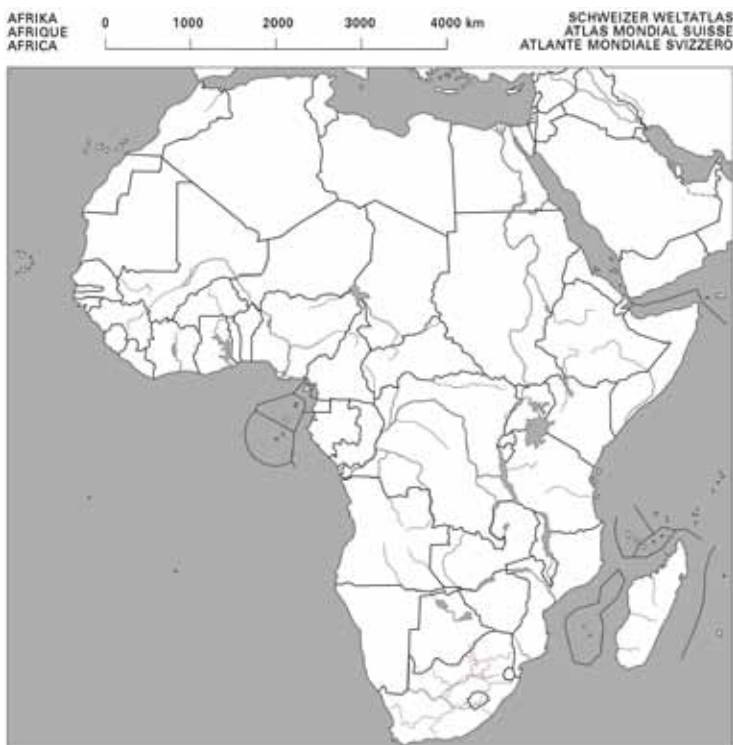
- *GhanAfrika*; Bildungsbag – Globales Lernen im Taschenformat, Welthaus Bielefeld e.V. 2009, Tasche mit Ghana-Karten aus Stoff, 50 Fotokarten, Karten für verschiedene Spiele und Aktivitäten, Broschüre, CD-ROM www.welthaus.de
- *GhanAfrika – Praxisbausteine*; Welthaus Bielefeld e.V. 2009, 58 Seiten, CD-ROM mit Begleitmaterial
- *World Fair Trade Poker*; Spiel zum Welthandel, Brot für alle/Fastenopfer 2010, Spielanleitung mit Kartensets, Würfel, Länderkärtchen, Informationen etc., Fr. 29.-
- *Armut halbieren – fair handeln*; Milleniumsziele erreichen 2015, Brot für die Welt 2007, 22 Seiten, Fr. 9.- auch als Download
- *Die Zukunft des fairen Handels*; Carole Schaber, Geert van Dok, Caritas 2008, 182 Seiten, Fr. 25.-
- *Internationaler Handel – frei, fair und offen?*; Patrick Love, Ralph Lattimore; OECD 2009, 202 Seiten, Fr. 22.-

Ghana, Handelspartner der Schweiz

Aufgabe

1. Mach eine kleine Recherche zum Land Ghana und fertige stichwortartig ein kleines Porträt von Ghana an (Einwohner/innen, Sprachen, Provinzen, Religion, Klima, Flüsse etc.).
2. Zeichne auf den unten stehenden Karten mit groben Pfeilen den Weg der Kakaobohnen ein, von der Plantage bis zur Verarbeitung in der Schweiz.

Kurzporträt von Ghana



© EDK 2004



© EDK

Die Kakaoproduktion: Von der Kakaobohne bis zur süßen Schokolade

Schau dir die Fotos aus dem Film genau an und gib jedem Bild einen Titel. Schreibe anschliessend zu jedem Bild einen Kommentar mit ein bis zwei Sätzen.













Lösungsblatt – Die Kakaoproduktion: Von der Kakaobohne bis zur süssen Schokolade



PFLANZEN UND PFLEGEN

Die Kakaosamen aus der staatlichen Pflanzschule werden horizontal in kleine mit Erde gefüllte Minicontainer eingesetzt und gegossen.



ERNTEN

Mit langen Holzstangen (mit einer Klinge an der Spitze) werden die gelblichen Kakaoschoten abgeschnitten, dann geöffnet und die noch schleimigen Bohnen herausgeschält.



TROCKNEN

Die geernteten Bohnen werden dann auf grossen Holzrosten ausgelegt, an der Sonne getrocknet und dabei regelmässig gewendet.



LAGERUNG

Die getrockneten Bohnen werden in Säcke gefüllt, per Lastwagen zu den staatlichen Lagerhallen transportiert, eingelagert und kontrolliert (Feuchtigkeitsgehalt etc.).



TRANSPORT

Die Säcke mit den Kakaobohnen werden per Schiff von Accra (Ghana) nach Amsterdam transportiert, in Amsterdam auf Rheinschiffe umgeladen und per Camion nach Schwyz zur Schokoladenfabrik Felchlin gebracht.



VERARBEITUNG ZU SCHOKOLADE

Die Kakaobohnen werden zuerst kontrolliert, eventuell nachbehandelt und dann maschinell zu den verschiedenen Schokoladenprodukten verarbeitet.

Eine kleine Schokoladendegustation

Du hast drei Muster von Schokoladen vor dir. Teste sie nach dem Schema unten, beurteile sie und schreibe deine Feststellungen stichwortartig auf. Deine Rangliste?

	MUSTER 1	MUSTER 2	MUSTER 3
SEHEN Gesamteindruck (Form, Farbe, Glanz)			
TASTEN Oberfläche, Härte (glatte Kante beim Brechen?)			
HÖREN Schokolade ans Ohr halten und brechen (Knackgeräusch?)			
RIECHEN Schokolade mit Nase riechen (Aromen?)			
SCHMECKEN Schokolade auf der Zunge zergehen lassen (Eindruck?)			

Tipps für richtiges Degustieren:

- Neutralisiere deinen Gaumen vor dem Degustieren (Mineralwasser oder Weissbrot genügt).
- Beginne mit weisser Schokolade, dann Milkschokolade und am Schluss die dunkle.
- Schokolade schmeckt bei Raumtemperatur am besten.

Kakao-Handel: Probleme und Lösungsansätze

Aufgabe

- In den Kästchen unten siehst du drei Spalten: Die erste benennt Problemfelder, die zweite Handlungsmöglichkeiten und die dritte schliesslich die Personen und Organisationen, die diese Handlungsmöglichkeiten umsetzen können.
- Verbinde mit Pfeilen in einem ersten Schritt die Problemfelder mit den entsprechenden Handlungsmöglichkeiten.
- Überlege dann, wer für die Lösungsansätze verantwortlich sein könnte und setze Stichworte in der rechten Spalte «Verantwortliche Personen/Organisationen» ein, z.B. Produzenten in Ghana, Behörden, ...

Problemfelder	Handlungsmöglichkeiten	Verantwortliche Personen/Organisationen
Handel Viele Zwischenhändler Kurzfristige Gewinne	Kostendeckende Preise, Vorfinanzierungen und Kredite, Transparente Preispolitik, ...	
Finanzen Fehlende Geldmittel, Weltmarktpreise Spekulation	Sozial und umweltverträgliche Produktion, angepasst an Bedürfnisse in den Abnehmerlän- dern, nachhaltige Landwirtschaft (Biolandbau),...	
Arbeitsbedingungen Tiefe Löhne, Gesundheit, Kinderarbeit	Langfristige Handelsbeziehungen, Partnerschaft, Direkte Kontakte zwischen Produzenten (Ghana) und Importeuren (Schweiz), ...	
Produkte Umweltbelastende Produktion, fehlende Technik, Lagerprobleme	Regelmässige Überprüfung der Kriterien für fairen Handel, Transparenz, kontinuierliche Informations- und Bildungs- arbeit,...	
Kontrolle/Information Korruption, fehlende Information	Mindestanforderungen erfüllt (Soziales, Gesundheit, Rechte), existenzsichernde Löhne, keine Kinderarbeit, ...	

Lösungsblatt – Kakao-Handel: Probleme und Lösungsansätze

Problemfelder	Handlungsmöglichkeiten	Verantwortliche Personen/Organisationen
Handel Viele Zwischenhändler Kurzfristige Gewinne	Kostendeckende Preise, Vorfinanzierungen und Kredite, Transparente Preispolitik, ...	z.B. Importeure CH, Handelsgesellschaften, Produzenten Ghana, ...
Finanzen Fehlende Geldmittel, Weltmarktpreise Spekulation	Sozial und umweltverträgliche Produktion, angepasst an Bedürfnisse in den Abnehmerlän- dern, nachhaltige Landwirtschaft (Biolandbau),...	z.B. Importeure u. Hersteller CH, KonsumentInnen, ...
Arbeitsbedingungen Tiefe Löhne, Gesundheit, Kinderarbeit	Langfristige Handelsbeziehungen, Partnerschaft, Direkte Kontakte zwischen Produzenten (Ghana) und Importeuren (Schweiz), ...	z.B. Arbeitgeber in Ghana, ationale und internationale Kontrollstellen
Produkte Umweltbelastende Produktion, fehlende Technik, Lagerprobleme	Regelmässige Überprüfung der Kriterien für fairen Handel, Transparenz, kontinuierliche Informations- und Bildungs- arbeit,...	z.B. Regierungen, enossenschaften u. Firmen in Ghana, Partner CH, NGO's ...
Kontrolle/Information Korruption, fehlende Information	Mindestanforderungen erfüllt (Soziales, Gesundheit, Rechte), existenzsichernde Löhne, keine Kinderarbeit, ...	z.B. Regierungen, Handelspartner CH, nationale u. internationale Organisationen (NGO)...

Zahlen & Fakten zum Kakao

Ghana: Vom bitteren Kakao zur süssen Schokolade

Ghana ist weltweit der zweitgrösste Produzent von Kakaobohnen und für die gute Qualität seiner Ernte bekannt. Da bis zu einer Million Kleinbauern Kakao anbauen, haben die Entwicklungen auf dem Kakaomarkt eine grosse Bedeutung für die ländliche Bevölkerung Ghanas. Für die ghanaische Regierung ist der Kakaoexport zudem eine wichtige Quelle von Deviseneinnahmen und Steuern.

Doch die Kakaobauern litten in den vergangenen Jahrzehnten unter stark schwankenden Weltmarktpreisen, politischen Krisen, von Schädlingen dezimierten Ernten, verheerenden Feuer etc. Erst in den letzten Jahren ging es wieder aufwärts im

Kakao Sektor. Es gibt jedoch weiterhin grosse soziale Probleme in den Anbaugebieten, viele Bauern leben unter der Armutsgrenze und Kinderarbeit ist weit verbreitet.

Die ghanaische Regierung möchte die Situation der Bauern verbessern. Eine wichtige Rolle dabei spielt das COCOBOD, eine staatliche Einrichtung, die den gesamten heimischen Kakao Markt kontrolliert. Diese Kontrolle beschränkt sich allerdings auf den heimischen Markt des Rohstoffes Kakao. Auf den Weltmarkt hat Ghana keinen Einfluss. Daher kommt beim Versuch, Missstände in Ghanas Kakao Sektor zu beenden, Unternehmen, Gewerkschaften und Nichtregierungsorganisationen in den Importländern von Kakao eine Schlüsselrolle zu.

Die Kakaoindustrie in Ghana



Kakaoproduktion nach Regionen und Ländern in 1000 Tonnen

	2002/03	2007/08	2008/09	2009/10
Afrika	2.231	2.445	2.518	2.458
Wichtigste Produzenten:				
Elfenbeinküste	1.352	1.382	1.222	1.242
Ghana	497	729	662	632
Nigeria	173	220	250	240
Kamerun	160	185	227	190
Südamerika	428	451	488	522
Wichtigste Produzenten:				
Brasilien	163	171	157	161
Ecuador	86	113	134	160
Asien/Ozeanien	510	602	599	633
Wichtigste Produzenten:				
Indonesien	410	495	490	535
Welt gesamt	3.169	3.422	3.605	3.613