

Schokolade als Unterrichtsthema

ZYKLUS 2 | 3. bis 6. Klasse

Die Produktionskette von 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

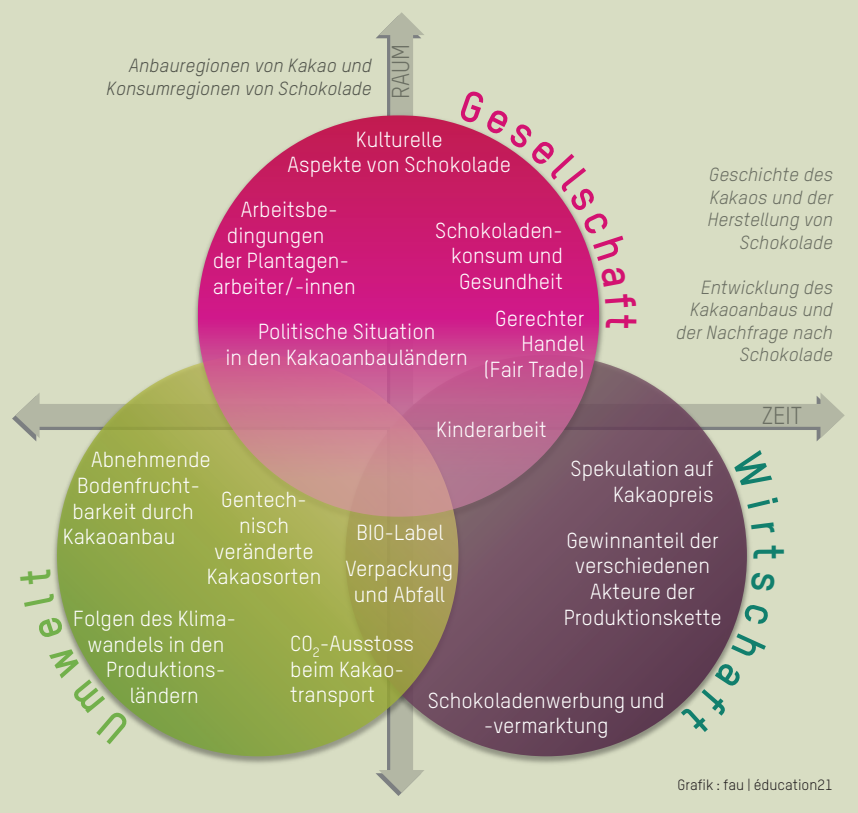


SCHOKOLADE: FACTS & FIGURES

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 Nordeuropa (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 beispielsweise 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: DER WERT VON SCHOKOLADE

Bezüge zum Lehrplan 21 (2. Zyklus)

NMG 6.3	Die Schüler/-innen können die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben (e).
NMG 6.5	Die Schüler/-innen können Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen sowie über die Verwendung von Gütern nachdenken (g,h).
NMG 6.4	Die Schüler/-innen können Tauschbeziehungen untersuchen und einfache wirtschaftliche Regeln erkennen (f,g)
NMG 7.4	Die Schüler/-innen können Zusammenhänge und Abhängigkeiten zwischen Lebensweisen und Lebensräumen von Menschen wahrnehmen, einschätzen und sich als Teil der einen Welt einordnen (e).

Ziele:

- Sich bewusst werden, dass es einen Unterschied gibt zwischen den Regionen, wo Kakao produziert wird, und denjenigen, wo Schokolade konsumiert wird
- Eine kritische Reflexion über den eigenen Schokoladenkonsum und den Wert von Schokolade anstellen

Dauer: 2 Lektionen

Material: Poster «365 BNE-Perspektiven», Weltkarte, grüne und rote Post-it-Zettel

Fürs Schoggi-Spiel: pro 5-6 Kinder: eine Tafel Schokolade (aus fairem Handel), eingepackt in mehrere Schichten Zeitungspapier mit Schnur drum, ein Würfel, eine Mütze, ein Schal, Handschuhe, Messer und Gabel

Einstieg (optional): Schoggispiel

Je 5 bis 6 Kinder sitzen um einen Tisch. In der Mitte liegt eine mit Zeitungspapier umwickelte und verschnürte Tafel Schokolade. Der Reihe nach würfeln die Kinder. Wer eine 6 würfelt, muss Mütze, Schal und Handschuhe anziehen und dann die Schokoladentafel mit Hilfe des Bestecks auspacken. Die anderen würfeln unterdessen weiter. Sobald jemand wieder eine 6 hat, muss er/sie die Requisiten vom anderen Kind übernehmen und mit dem Auspacken weiterfahren – bis der/die nächste eine 6 würfelt. Das Spiel wird so lange weitergeführt, bis ein oder zwei Kinder von der Schokolade essen konnten.

Diskussion: Was empfindet man, wenn man eine 6 bzw. keine 6 würfelt? Wird die Lust auf Schokolade grösser, wenn sie schwieriger zu bekommen ist? Und wenn es in der Verpackung eine Geldnote oder Karotten hätte? Ist Schokolade etwas Wert-

volles? Haben alle Zugang dazu? Und zur Zeit eurer Grosseltern?

Zum Abschluss der Diskussion dürfen die Kinder die übriggebliebene Schokolade essen.

Teil I: Kakaoproduktion

1. Wie und aus welchen Zutaten wird Schokolade gemacht?
Zu dritt oder viert schreiben die Schüler/-innen alles auf, was sie wissen oder vermuten. Sie können die Bilder des Posters anschauen, die Hinweise dazu enthalten.
2. Besprechung im Plenum. Informationen vervollständigen, besonders zu Kakao (vgl. «Facts & Figures»). Fragen, weshalb Kakao nicht in der Schweiz angebaut wird. Antwort: aus Klimagründen.
3. Die Schüler/-innen kennzeichnen die wichtigsten Anbaubereiche (vgl. «Facts & Figures») auf einer Weltkarte mit den grünen Post-its.

Teil II: Schokoladenkonsum

4. In Dreiergruppen listen die Schüler/-innen alle Produkte auf, die Kakao oder Schokolade enthalten, und tauschen sich anschliessend aus, wie oft und wie viel Schokolade sie essen. Jede Gruppe schätzt ihren durchschnittlichen Jahreskonsum pro Person in kg (eine Tafel = 100 g).
5. Zusammentragen der Resultate und Berechnung des jährlichen Schokoladenkonsum der ganzen Klasse. Anschliessend den durchschnittlichen Jahreskonsum in der Schweiz angeben (ca.12 kg) und die Regionen mit hohem Schokoladenkonsum nennen (vgl. «Facts & Figures»).
6. Die Schüler/-innen kennzeichnen auf der Weltkarte die Länder mit hohem Schokoladenkonsum mit den roten Post-its.
7. Sie schauen sich die Weltkarte und die Verteilung der grünen und roten Post-its an. Was fällt auf?
8. Darauf hinweisen, dass in den Anbauländern von Kakao (z.B. Westafrika) nur sehr wenig Schokolade gegessen wird. Weshalb wohl?

Mögliche Antworten:

- Schokolade ist für viele Leute aus den Anbauregionen viel zu teuer.
- Der meiste Kakao aus Afrika wird exportiert für die Herstellung von Schokolade. Nur ein sehr kleiner Teil der Schokolade gelangt wieder zurück nach Afrika.
- Essgewohnheiten
- Klima (schwierige Aufbewahrung/Haltbarkeit)

- Zusammenfassung: Schokolade besteht aus wertvollen Zutaten, wobei die wichtigste von sehr weit herkommt. Für viele Menschen (heute wie früher) ist (oder war) Schokolade ein seltenes oder gar nicht erhältliches Produkt. Heutzutage ist sie in der Schweiz jederzeit und zu günstigen Preisen erhältlich (Parallele mit dem Schoggispiel: Wir Schweizer/-innen würfeln immer die 6!). Das könnte sich in Zukunft ändern, denn es wird eine Schokoladenknappheit befürchtet (vgl. «Facts & Figures»). Wir haben Glück punkto Schokolade, es ist wichtig, dass wir sie wertschätzen und bewusst essen.

Mögliche Vertiefungen:

- Selber Schokolade herstellen (mit dem Schokoladekoffer von [éducation21](#)).
- Ältere Personen zur Bedeutung von Schokolade in ihrer Kindheit befragen.
- Eine Fantasie-Geschichte zum Thema «Ein Schoko-Schatz» oder «Die letzte Tafel Schokolade» schreiben.
- Schokolade und Gesundheit: Schokolade in der Lebensmittelpyramide verorten und ihren Wert für die Ernährung beschreiben.

IMPULS II: FATOU UND LEO

Ziele:

- Die wichtigsten Schritte der Produktionskette von Schokolade kennenlernen
- Probleme nennen können, die durch das niedrige Einkommen der Kakaobauern/-bäuerinnen verursacht werden
- Den fairen Handel als mögliche Lösung für diese Probleme erkennen

Dauer: 2 bis 3 Lektionen

Material: Poster und Bildkarten «365 BNE-Perspektiven» – insbesondere die 7 unten abgebildeten Karten, Malerabdeckband, ein Blatt mit der Aufschrift «GERECHT» und eines mit «UNGERECHT», Fairtrade-Schokolade für die Degustation, ev. Kakaobohnen, um sie den Kindern zeigen zu können.

Teil I: Die Produktionskette von Schokolade

- [diesen Schritt überspringen, wenn bereits Impuls 1 durchgeführt wurde.]
Wie und aus welchen Zutaten wird Schokolade hergestellt?
Zu dritt oder viert schreiben die Schüler/-innen alles

auf, was sie wissen oder vermuten. Sie können die Bilder des Posters anschauen, die Hinweise dazu enthalten. Zusammentragen der Ergebnisse.

- Die Ergebnisse überprüfen und vervollständigen, indem sich die Schüler/-innen in die Rolle der Personen versetzen, die am Herstellungsprozess von Schokolade beteiligt sind. Die beiden Personen a und b (s.unten) kurz vorstellen, die passenden Karten dazu zeigen und sie dann einer Schülerin/einem Schüler übergeben.

- Fatou ist Kakaobäuerin in der Elfenbeinküste (grösste Kakaoproduktion der Welt). Sie besitzt ein kleines Feld mit Kakaopflanzen und hat vier Kinder.



- Leo lebt in der Schweiz (grösster Schokoladenkonsum der Welt). Er liebt Schokolade und isst jeden Tag ein bisschen. Am liebsten mag er weisse Schokolade. Die beiden Kinder stellen sich mit den Karten nebeneinander vor die Klasse.



Im weiteren Verlauf stellen sie Fatou und Leo dar.

- Erklären: *Fatou hat den Kakao angebaut, aus dem die Schokolade hergestellt wurde, die Leo heute gegessen hat. Die beiden befinden sich an den beiden Enden einer langen Kette, die man «Produktionskette» nennt. Zahlreiche weitere Personen aus verschiedenen Ländern sind ebenfalls an dieser Produktionskette beteiligt.*
- Die anderen Personen vorstellen. Für jede neue Person wird die entsprechende Karte einem Kind übergeben, das sich zwischen Fatou und Leo aufstellt. Der Rest der Klasse sagt dem Kind, wo in der Kette es sich hinstellen soll, damit eine korrekte Abfolge der Produktionsschritte entsteht.

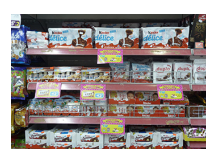
- Alma arbeitet in einer Schweizer Schokoladenfabrik. Die Fabrik kauft Kakaobutter und -pulver in Holland, um daraus Schokolade herzustellen. Alma arbeitet in der Abteilung, wo die Schokolade conchiert wird, d.h. die Kakaomasse wird während mehrerer Stunden von einer speziellen Maschine («Conche») geknetet, bis sie cremig und zartschmelzend wird.



- Alex lebt in der Elfenbeinküste (auf dem Bild mit Hemd). Er kauft Fatou und anderen Kakaobauern/-bäuerinnen ihre Bohnen ab und organisiert den Transport nach Europa, wo er sie zu einem höheren Preis weiterverkauft.



- Arthur arbeitet an der Kasse im Supermarkt, wo Leo regelmässig seine Lieblingsschokolade kauft. Jeden Tag geht bei ihm kiloweise Schokolade über den Ladentisch.





- f) Magda arbeitet in Holland in einer Fabrik, wo Kakaobohnen verarbeitet werden. Sie werden geröstet, gebrochen und zu Kakaomasse gewalzt. Aus dieser Masse gewinnt man dann Kakaobutter und Kakaopulver.
- g) Frank ist Steuermann eines grossen Frachtschiffs, das die Kakaobohnen von Afrika nach Holland bringt. Auf dem Schiff hat es auch viele andere Produkte wie z.B. Bananen oder Kaffee.
- Wenn sich die Schüler/-innen in der richtigen Reihenfolge aufgestellt haben (a – d – g – f – c – e – b), weist die Lehrperson darauf hin, alle Akteure der Kette miteinander verbunden sind. Ergänzen, dass alle für ihre Arbeit Geld verdienen müssen. Die Schüler/-innen kehren anschliessend an ihren Platz zurück.
 - Die 7 Karten an der Wand aufhängen und die Produktionsschritte nochmals zusammenfassen (*Anbau der Bohnen, Zwischenhandel, Transport, Verarbeitung zur Kakaorohmasse, Herstellung der Schokolade, Detailhandel, Konsum*). Anfügen, dass weitere Schritte und Akteure der Schokoladenkette nicht genannt wurden, insbesondere die Zucker- und Milchproduzent/-innen.

Teil II: Gerecht oder ungerecht?

- Positionenspiel:
Mit Klebeband eine Linie auf den Boden kleben und die beiden Blätter «GERECHT» und «UNGERECHT» an den beiden Enden hinlegen. Ankünden, dass es im Folgenden um verschiedene Probleme im Zusammenhang mit der Schokoladenproduktion gehen wird. Die Sätze A-D vorlesen und die Schüler/-innen auffordern, sich auf der Linie zu positionieren, je nachdem, ob sie die Situation als gerecht oder ungerecht empfinden (in der Mitte: neutral). Klarstellen, dass es nicht gute und schlechte Antworten gibt, sondern lediglich Meinungen. Wenn sich die Schüler/-innen auf der Linie aufgestellt haben, ergänzt die Lehrperson die Informationen mithilfe des kursiven Textes (s.u.). Die Schüler/-innen dürfen anschliessend ihre Position anpassen. Nach jeder Positionierung tauschen sie sich über die Gründe für ihre Position aus.
 - «Wenn Leo eine Tafel Schokolade für 1.80 Fr. kauft, erhält Fatou davon 10 Rp.»
Die Kakaobauern/-bäuerinnen erhalten ca. 6% des Verkaufspreises von Schokolade. Der Rest geht an die anderen Akteur/-innen der Produktionskette: an die Unternehmen der Kakaoverarbeitung und Schokoladenherstellung wie auch an die Supermärkte, die den grössten Anteil erhalten (80%). Viele Kakaobauern/-bäuerinnen erhalten einen zu tiefen Lohn, der nicht für die Ernährung der Familie ausreicht.
 - «Im Land von Fatou arbeiten viele Kinder in den Kakaoplantagen.»

In Westafrika arbeiten mehr als 1,5 Millionen Kinder in den Kakaoplantagen (= Anzahl Jugendliche zwischen 0 und 18 Jahren in der Schweiz). Nicht alle dieser Kinder werden ausgebeutet, aber ein Drittel von ihnen arbeitet unter Bedingungen, die ihre Gesundheit und ihre Entwicklung gefährden. Viele können keine Schule besuchen.

- «Schokolade ist zu einem Luxusprodukt geworden und Leo kann nur noch an seinem Geburtstag davon essen.»
Es besteht tatsächlich die Befürchtung, dass Schokolade in einigen Jahren ein Luxusprodukt werden könnte. Viele Kakaobauern/-bäuerinnen geben ihre Arbeit auf: einige bauen andere Produkte an, andere verlassen das Land. So nimmt der Kakaoanbau ab, während die Nachfrage nach Schokolade weltweit zunimmt.
- «Die Kinder von Fatou haben noch nie in ihrem Leben Schokolade gegessen.»
Der in Westafrika angebaute Kakao wird nach Europa verschifft und dort zu Schokolade verarbeitet. Nur ein sehr kleiner Teil dieser Schokolade gelangt nach Afrika zurück. Zudem können sich die Familien der Kakaobauern/-bäuerinnen Schokolade meist nicht leisten. D.h. die Länder, die am meisten Schokolade konsumieren, sind nicht dieselben, die den Kakao produzieren (vgl. Impuls 1).

- Fragen, was die Schüler/-innen bei dieser Aufgabe empfunden haben. Anschliessend fragen, ob sich die Schüler/-innen Lösungsvorschläge für diese Problematik vorstellen können.

Teil III: Der faire Handel

- Falls der faire Handel von den Schüler/-innen unter Punkt 8. nicht genannt worden ist, stellt ihn die Lehrperson als mögliche Lösung vor, um sich in Richtung «GERECHT» zu bewegen (vgl. «Facts & Figures»). Ein Label kann man auf dem Poster sehen (Bild Q-17).
- Eine Degustation von Fairtrade-Schokolade aus Kakao aus verschiedenen Anbauregionen organisieren. [Den Schüler/-innen nach Möglichkeit richtige Kakaobohnen zeigen, die sie in die Hand nehmen und daran riechen können.]

Vertiefungsmöglichkeiten:

- Recherche zu den verschiedenen Fairtrade-Labels.
- Ein anderes verarbeitetes Produkt auswählen und dessen Produktionskette analysieren.
- Recherche zur Problematik der Kinderarbeit in den Kakaoplantagen (vgl. «Facts & Figures»). Bezug zu den Kinderrechten aufzeigen.