

FaireKITA

Verantwortung von Anfang an!



Bildungsmodul

„Wächst Schokolade auf Bäumen?“

Inhalt & Checkliste

1 Einleitung: Das Bildungsmodul „Wächst Schokolade auf Bäumen?“

2 Hintergrund

- Auf den Spuren der Schokolade –
Wie Kolonialgeschichte den Kakaohandel bis heute prägt
- Die bittere Wahrheit über Schokolade (INKOTA)

3 Fairer Handel – Den Welthandel gerecht gestalten

4 Ablaufvorschlag

5 Einstieg

- 5.1** Schokopuzzle – Wer verdient an einer Tafel Schokolade? (für Kita-Teams)
- 5.2** Philosophieren mit Kindern: Was heißt gerecht?
- 5.3** „Kakao, das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl“ –
Eine Geschichte der indigenen Völker Mittelamerikas über den Ursprung des Kakaos
- 5.4** Die Geschichte des Kakaos spielerisch entdecken mit der Weltkarte

6 Bilderreise

- 6.1** Text „Ghana für Kinder“
- 6.2** Text „Traumreise nach Ghana“
- 6.3** Bildergeschichte „Mit Aku auf Spurensuche nach fairer Schokolade“

7 Anknüpfende pädagogische Ansätze und Spielideen

- 7.1** 1, 2 oder 3 – Quiz zu Fairem Handel, Kakao und Schokolade
- 7.2** Domino-Spiel „Die Reise der Schokolade“
- 7.3** Rezepte mit Schokolade und aus Ghana



Fairtrade Deutschland e.V. · Ilkay Karakurt



Downloadmaterial (zum selbst Ausdrucken)

- Druckvorlage Schokopuzzle (sechs Teile und sechs beschriftete Kärtchen)
- 2 bunte Zeichnungen (zur Geschichte „Kakao, das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl“)
- Flagge von Ghana
- 3 Bilder (Markt, Fufu, Baobab-Baum) zum Text „Ghana für Kinder“
- Bilderreise (21 Bilder zur Geschichte „Mit Aku auf Spurensuche nach fairer Schokolade“)
- Fairtrade-Siegel
- Druckvorlage Domino (14 Dominosteine)

Materialien (von der Kita zu stellen)

- Weltkarte (wenn möglich flächentreue Peters-Projektion), z. B. kostenlos erhältlich bei „Bildung trifft Entwicklung“ (Format: Papier, 137,5 cm x 96,2 cm) oder in verschiedenen Formaten (Plane, Stoff) und Größen käuflich erwerbbar oder ausleihbar über das [EPIZ Reutlingen](#)
- eine getrocknete Kakaoschote, z. B. erhältlich bei „Fairbesser die Welt“
- getrocknete Kakaobohnen, z. B. erhältlich bei „Fairbesser die Welt“
- Fairtrade-Kakaonibs, z. B. erhältlich bei [Koro](#)
- Stoffpuppe mit Zöpfen (Aku) von [El Puente](#)
- Stoffpuppe mit Latzhose (Nicole) von [El Puente](#)
- Fair gehandelte Schokolade (z. B. aus einem Weltladen, Bio- oder Supermarkt)
- Kreppband
- Hütchen
- Musikbox, CD-Spieler o. Ä. für Musik
- Bastelmaterial (Papier, Schere, Filzpapier, etc.)
- Kerze und ggf. weitere Deko, wie Tücher etc.
- Spielzeughaus (z. B. Playmobil, Holz, Duplo ...)
- Koch- und Backutensilien (siehe Rezepte)



1 Einleitung

Das Bildungsmodul „Wächst Schokolade auf Bäumen?“

Egal ob Trinkschokolade, Schokocreme auf dem Brötchen oder ganz klassisch als Tafel – wir alle lieben Schokolade. Pro Person essen wir in Deutschland jährlich rund 9 kg davon. Das sind umgerechnet 90 Tafeln Schokolade à 100g! Gerade bei Kindern ist sie eine der beliebtesten Süßigkeiten.

Wir verbinden Schokolade mit vielen positiven Eigenschaften. Sie macht glücklich und kann uns den Tag versüßen. Gerne verschenken wir sie als kleine Aufmerksamkeit oder als Dankeschön an Freund*innen, Familie oder Kolleg*innen. Und auch an religiösen Festen und Feiertagen ist die Schokolade nicht mehr wegzudenken – ob als Schoko-Nikolaus im Strumpf oder als Schokohase im Osterkörbchen. Doch die süße Nascherei hat eine bittere Geschichte, die eng mit Kolonialismus und kolonialem Sklavenhandel verbunden ist, deren Spuren nachwirken und bis heute den Kakaohandel prägen.

Gemeinsam aktiv werden für faire Schokolade

Diese Bildungseinheit lädt Sie ein, sich mit den vielfältigen Herausforderungen rund um das Thema Schokolade auseinanderzusetzen. Ziel ist es, Sie zu ermutigen, gemeinsam mit Kindern und Eltern im Kita-Alltag ein Bewusstsein für faire Schokolade zu entwickeln und entsprechendes Handeln zu fördern. Begleitende Hintergrundinformationen und Methoden für Kita-Teams und die pädagogische Arbeit mit den Kindern bieten Ihnen dabei praktische Unterstützung. Die Bildungseinheit nimmt zunächst Sie als Erzieher*innen mit auf die über 3000 Jahre zurückreichende Reise des Kakaos – vom Ursprung der Kakaopflanze in Ecuador über die Herstellung des ersten Kakao-Getränks bei den Azteken im heutigen Mexiko bis hin zum Ankommen des Kakaos in Europa durch europäische Kolonialmächte. Dabei erhalten Sie wichtige Hintergrundinformationen darüber, weshalb Schokolade in Europa zunächst als Luxusgut den Adligen vorbehalten war und wie Sklavenhandel und Landraub während der Kolonialzeit dazu beigetragen haben, dass Schokolade zur erschwinglichen Massenware für die meisten Europäer*innen wurde. Darüber hinaus versorgen wir Sie mit wissenswerten Informationen über die Kakaopflanze, die heutigen Hauptanbauggebiete und zu aktuellen Herausforderungen im Kakaosektor. Dazu zählen unfaire Preise für Kakaobohnen, die Marktmacht der Schokoladenindustrie, ausbeuterische Kinderarbeit, der Einsatz von Pestiziden, die Zerstörung von Regenwäldern sowie der Klimawandel. Ergänzend werden Ansätze des Fairen Handels, verschiedene Siegel und Programme vergleichend



Kampus Produktion auf Pexels

vorgestellt und eingeordnet. Für die Arbeit mit Kita-Kindern bietet diese Bildungseinheit verschiedene methodische Ansätze für eine kindgerechte Auseinandersetzung mit den Themen Kakao und Fairer Handel. Gemeinsam mit der fünfjährigen Aku reisen die Kinder in Form einer Bilderreise nach Ghana. Akus Tante Ashanti ist Kakaobäuerin und baut auf ihrer Plantage Kakao für eine ganz besondere Schokolade an. Die faire Schokolade von fairafric bezahlt nicht nur faire Preise an Ashanti und die anderen Kakaobäuer*innen, sondern produziert die Schokolade auch in einer fairen Fabrik in Ghana. Akus ältere Cousine Nicole arbeitet in dieser Fabrik. Gemeinsam mit Aku und Nicole verfolgen die Kinder den Weg der Schokolade von der Bohne bis zur Tafel in Ghana und besuchen dabei Ashantis Kakao-Plantage und die Schokoladenfabrik von fairafric. Ergänzt wird die Bilderreise mit Methoden zum thematischen Einstieg – etwa dem Philosophieren mit Kindern zu „fair“ und „gerecht“, der Arbeit mit der Weltkarte und durch eine Geschichte der indigenen Völker Mittelamerikas über den Ursprung des Kakaos. Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen wie Rezepte, ein Quiz und ein Domino-Spiel unterstützen die Umsetzung im Kita-Alltag. **Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg bei der Umsetzung!**



Verantwortung von Anfang an!

Herausgeber
Projektstelle FaireKITA NRW · Faire Metropole Ruhr e.V.
c/o Fachstelle Eine Welt des Ev. Kirchenkreises Herne
Overwegstraße 31 · 44625 Herne · www.faire-kita.de

Redaktion: Theresa Holzer-Kämper, Tamara Kaschek, Claudia Pempelforth
Autorinnen: Francisca Gallegos Urquiza, Theresa Holzer-Kämper, Tamara Kaschek, Claudia Pempelforth, Karin Wirsberger
Korrektorat: Katrin Schlechtriemen · text tools
Gestaltung: Meike Citrich

GEFÖRDELT DURCH DIE
 **Stiftung Umwelt und Entwicklung Nordrhein-Westfalen**
 **misereor**
GEMEINSAM GLOBAL GERECHT

Gefördert durch:
 **Brot für die Welt** mit Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes

2 Hintergrund

Auf den Spuren der Schokolade Wie Kolonialgeschichte den Kakaohandel bis heute prägt



Fairtrade Deutschland e.V. · Luc Gnago

Der Ursprung des wildwachsenden Kakaos wird in Südamerika vermutet, wobei das Hochland von Ecuador als Ausgangspunkt für den frühen Handel bis an die Pazifikküste und die Verbreitung der Nutzung des Kakaos nach Mexiko gilt. Die Bezeichnungen der Olmeken in Mexiko („kakawa“) und der Maya („kakaw“) in Mittelamerika entwickelten sich über die Zeit zu dem uns bekannten Wort „Kakao“. Bei den Maya wurde die Kakaopflanze als Allheilmittel eingesetzt, unter anderem gegen Durchfall und Geburtsschmerzen. Kakaobutter fand aufgrund ihrer desinfizierenden Eigenschaften bei Entzündungen, Tierbissen und zur generellen Hautpflege Verwendung.

Der heutige Name „**Schokolade**“ stammt von den Azteken, diese lebten im heutigen Mexiko. Sie bereiteten aus geriebenen Kakaobohnen, Wasser und scharfen Gewürzen ein Göttergetränk zu, das sie „Cacáhuatl“, später dann Chocoatl bzw. Xocóatl nannten, was „bitteres Wasser“ bedeutet. Kakaobohnen waren in diesen Kulturen sehr wertvoll und wurden sogar als Zahlungsmittel verwendet.

Erst im 16. Jahrhundert kam Kakao durch die Kolonisierung Lateinamerikas nach Europa. Indigene Völker in europäischen Kolonien Amerikas wurden dafür zur Arbeit auf Plantagen gezwungen. Nachdem viele von ihnen durch aus Europa eingeschleppte Krankheiten starben, etablierten europäische Kolonialmächte zwischen dem 17. und dem 19. Jahrhundert den **transatlantischen Sklaven- bzw. Dreieckshandel**: Sklavenhändler brachten Waren (z.B. Waffen und Alkohol) von Europa an die Küste Westafrikas, von wo Schätzungen zufolge mehr als 10 Millionen Schwarze Menschen gewaltsam nach Amerika verschleppt und als Sklaven



verkauft wurden. Anschließend brachten die Händler Waren wie Kakao und Zucker, die unter Sklavenarbeit erzeugt wurden, nach Europa zurück. Um den steigenden Schokoladenkonsum in Europa zu decken, verbreiteten europäische Kolonialmächte in der späten Phase der Kolonisierung (Ende des 19. Jahrhundert) den **Kakao-Anbau auch in Westafrika**, wo sie Kakaoplantagen errichteten und versklavte Menschen zur Arbeit zwangen. Heute kommt etwa 70% des weltweiten Kakaos aus Westafrika, insbesondere aus Ghana und der Elfenbeinküste.



FAIRTRADE · Christoph Koestlin

Viele exotische Produkte aus den europäischen Kolonien waren zunächst Luxusgüter und blieben den Adligen vorbehalten. Durch Sklavenarbeit und Landraub¹ wurden exotische Waren und Rohstoffe in Europa für die breite Bevölkerung erschwinglich und in so genannten **Kolonialwarenläden** verkauft, so auch Kakao bzw. Schokolade. Im Namen der Supermarktkette Edeka steckt bis heute ein Hinweis auf die Kolonialgeschichte: Ursprünglich lautete die Bezeichnung „Einkaufsgenossenschaft der Kolonialwarenhändler“, kurz E.d.K. oder ausgeschrieben E-de-ka.

2 Hintergrund

Trotz des Endes der Kolonialherrschaft wirken ungleiche Machtverhältnisse im Handel mit Kakao bis heute fort. Europa ist noch immer größter Konsument, während Afrika und Südamerika überwiegend Rohkakao liefern. Bis heute profitieren vom Kakao vor allem große Schokoladenunternehmen wie Mars oder Nestlé, während die Mehrheit der weltweit rund 5,5 Millionen Kakaobäuer*innen in Armut lebt. Denn der Preis, den sie für ihren Kakao bekommen, ist viel zu niedrig, um davon ein menschenwürdiges Leben führen zu können. Beim Kauf einer durchschnittlichen Tafel Schokolade kommen letztlich nur 8 Cent bei ihnen an. Damit zählen sie zu den klaren „Verlierer*innen“ der Globalisierung. Eine Folge der Armut ist ausbeuterische Kinderarbeit: Gut 1,5 Millionen Kinder arbeiten allein in Ghana und der Elfenbeinküste auf Kakaoplantagen, weil ihre Eltern sich keine bezahlten Arbeitskräfte leisten können. Zudem werden Handelsbedingungen bewusst unfair gestaltet. Die EU erhob beispielsweise lange Zeit höhere Zölle auf verarbeitete Produkte wie Schokolade als auf Rohkakao, wodurch europäische Unternehmen geschützt und der Aufbau verarbeitender Industrien in den Anbauländern erschwert wurden. Durch fehlende finanzielle Mittel und Anreize sind letztere bis heute stark vom Rohstoffexport abhängig, während der Großteil der Verarbeitung des Kakaos in Europa und Nordamerika stattfindet. **Der Faire Handel hat das Ziel, die kolonial geprägten, ungerechten Strukturen zu verändern, indem er selbst eine Alternative bietet.** Ein Beispiel aus dem Schokoladenbereich ist fairafric. Das Unternehmen produziert seine faire Schokolade vollständig in Ghana – von der Bohne bis zur Tafel in einer solarstrombetriebenen Fabrik. So entstehen gut bezahlte Arbeitsplätze vor Ort, die Abhängigkeit von Rohstoffexporten sinkt und koloniale Handelsmuster werden aufgebrochen.

Wollen Sie mehr über den tropischen Regenwald erfahren? Die Broschüre „**Hinter dem Tellerrand beginnt die Welt**“ von OroVerde ist eine Fundgrube für Information und Inspiration rund um das Thema Regenwald für den Kindergarten. Die Themen sind zum Beispiel Vielfalt (Indigene Kulturen, Tiere und Pflanzen) und Produkte aus dem Regenwald (Papier, Kakao).



www.kita-global.de

1 Landraub bezeichnet die unrechtmäßige, großflächige Aneignung von Land durch mächtige Akteur*innen in kolonisierten Regionen, um Rohstoffe und Agrarprodukte für den Export zu produzieren. Hierfür wird häufig die lokale Bevölkerung vertrieben und ihrer Lebensgrundlage beraubt. Als „Land Grabbing“ ist diese Praxis auch heute noch Realität.

Quellen: Bundeszentrale für politische Bildung (2017) „Transatlantischer Sklavenhandel und Dreieckshandel“; Bundeszentrale für politische Bildung Glossar (o.J.) „Land Grabbing“; Deutsche digitale Bibliothek/Theresa Rodewald (2025) „Die Geschichte der Kolonialwarenläden“; Forum Fairer Handel (2024) „Koloniale Kontinuitäten im Fairen Handel überwinden. Ein Einstiegsheft zum aktiv werden“; Forum Fairer Handel (2025) „Aktuelle Entwicklungen im Fairen Handel“; INKOTA (2025) „Infoblatt 1: Die bittere Wahrheit über Schokolade“; International Cocoa Organization (ICCO) (2025) „Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. LI, No. 2, Cocoa year 2024/25“; Kikuna e.V. (2024) „Die Reise in die Weihnachtsduftwelt“; Konzeptwerk Neue Ökonomie e.V. (2024) „Die koloniale Geschichte der Schokolade“ in der Materialsammlung „Endlich Wachstum“; OroVerde – Die Tropenwaldstiftung (2026) „Geschichte der Schokolade. Kakao ist älter als gedacht“; OroVerde – Die Tropenwaldstiftung (2025) „Der Kakaobaum. Die Pflanze hinter der Schokolade“; Planet Wissen (2025) „Kolonialwaren“; Planet Wissen (2026) „Kolonialismus – Europas Kolonien“

Steckbrief Kakaobaum



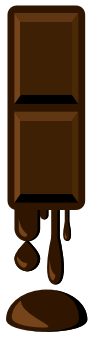
Familie: Malvengewächse

Verbreitung: Der Kakaobaum mag warmes und feuchtes Klima. Ursprünglich stammt er aus dem Amazonasgebiet. Heute liegen die Anbauggebiete für Kakao überall in tropischen Gebieten nördlich und südlich des Äquators – man nennt diese Region auch den „Kakaogürtel“.

Wuchs: Der Kakaobaum ist ein sogenanntes Schatten-gewächs. Das bedeutet, dass er keine direkte Sonneneinstrahlung verträgt und im Schatten stehen muss. Deshalb pflanzen die Menschen auf Kakaofeldern zum Beispiel Bananenstauden oder Palmen zwischen den Kakao. Sie sind größer und spenden dem Kakao Schatten. Auf Plantagen wird er 4 bis 8 Meter, in freier Wildbahn sogar bis zu 15 Meter hoch.

Blüten: Die hellen Blüten wachsen an Stielen und in Büscheln direkt aus dem Stamm und den Ästen des Baumes heraus. Diese Besonderheit wird auch Kauliflorie genannt. Die Blütezeit ist kurz und es bleibt nicht viel Zeit für die Bestäubung der Blüten, damit daraus Früchte entstehen. Diese Arbeit erledigen winzig kleine Fliegen. Ein Kakaobaum kann zwar tausende Blüten haben, aber nur bei 0,5 bis 5 % der Blüten ist die Bestäubung erfolgreich. Von den Früchten, die sich dann entwickeln, verkümmern darüber hinaus bis zu 75 %. Nur wenige Früchte des Kakaobaums werden tatsächlich reif. Um den Ertrag zu steigern, bestäuben daher einige Kakaobauern und -bäuerinnen die Blüten zusätzlich von Hand mit einem Pinsel.

Früchte: Der Kakaobaum trägt zweimal pro Jahr Früchte. Die Früchte des Kakaobaums werden Kakaoschoten genannt. Reife Kakaoschoten sind gelb bis rot, etwa 15 bis 20 Zentimeter lang und bis zu einem halben Kilo schwer. In der Frucht gibt es ein weiches, süßes, gut schmeckendes Fruchtfleisch, das Pulpa genannt wird. Darin befinden sich die Kakaobohnen, also die Samen des Kakaobaums. Sie sind 1,5 bis 2,5 Zentimeter groß. Sie werden in Holzkisten oder zwischen Bananenblättern fermentiert und anschließend gewaschen und getrocknet, bevor sie weiterverarbeitet werden.



Infoblatt 1

Die bittere Wahrheit über Schokolade



Foto: Tereza Hronova



Foto: Martin Müller/pixelio

Schokolade ist eine der beliebtesten Süßigkeiten weltweit. Längst sind Schokoladenprodukte vom Luxus- zum Massenkonsumartikel geworden. Etwa die Hälfte aller Schokoladenprodukte weltweit wird in Europa verzehrt. Nur etwa 2 Prozent des globalen Schokoladenkonsums findet auf dem afrikanischen Kontinent statt. In Deutschland gibt es besonders viele Schokoladenliebhaber*innen. Im Durchschnitt essen Deutsche jährlich etwa neun Kilogramm Schokolade und gehören damit zu den europäischen Spitzenreitern. Der süße Genuss hat jedoch einen bitteren Beigeschmack: Millionen von Kleinbäuerinnen und -bauern produzieren den Kakao für unsere Schokolade unter menschenunwürdigen Lebens- und Arbeitsbedingungen.

Kakao wird aufgrund seiner besonderen Wachstumsvoraussetzungen nur in wenigen Ländern entlang des Äquators angebaut. Mit 70 Prozent stammt der Großteil des weltweit angebauten Kakao aus den vier westafrikanischen Ländern Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria und Kamerun. Dort liegt der Kakaoanbau zu 90 Prozent in den Händen von Familienbetrieben mit 2-5 Hektar Anbaufläche.

Der Kakaoanbau ist sehr arbeitsintensiv und erfolgt zum Großteil in Handarbeit. Die Kakaoschoten reifen nicht alle zur selben Zeit, wodurch eine kontinuierliche Pflege und Ernte notwendig ist. Darüber hinaus sind Kakaobäume sehr anfällig für Krankheiten und Schädlinge, die sich in dichten Baumreihen schnell ausbreiten und massive Ernteaussfälle zur Folge haben können.

Fotos: (v.l.n.r.) Simon Rawles, Frank Eichinger, Südwind Agentur, Tereza Hronová, Divine Chocolate



Reife Schoten werden mit der Hand geerntet und mit Macheten aufgeschlagen, um die Bohnen freizulegen. Danach werden die Bohnen über mehrere Tage fermentiert (vergoren), wodurch der Kakao sein typisches Aroma erhält. Anschließend erfolgt die Trocknung der Kakaobohnen. Über Zwischenhändler gelangt der Kakao zu den Exporteuren, welche die Ware zur Weiterverarbeitung in den globalen Norden bringen. Große Konzerne rösten, pressen und vermahlen den Kakao zu Kakaopulver und -butter, aus denen schließlich Schokolade und andere kakaohaltige Produkte hergestellt werden.

Marktmacht der Schokoladenindustrie

Vier Großkonzerne (Barry Callebaut, Cargill, Olam, Ecom) dominieren die Vermahlung und den Handel mit Kakao. Zusammen kontrollieren sie rund die Hälfte des weltweiten Kakaomarktes. Auch in der Schokoladenproduktion beherrschen sieben Unternehmen den Großteil des Weltmarktes. Der globale Nettoumsatz der Schokoladenindustrie liegt bei über 110 Milliarden US-Dollar im Jahr.

Demgegenüber stehen 5,5 Millionen Bäuerinnen und Bauern, die Kakao anbauen. Insgesamt sind weltweit 40-50 Millionen Menschen vom Kakaoanbau abhängig. Jedoch ist der Anbau von Kakao kein rentables Geschäft. Die Mehrheit

der Kakaobauernfamilien lebt deutlich unterhalb der Armutsgrenze. Schon vor der Corona-Pandemie hätte sich das Einkommen einer typischen Kakaobauernfamilie in Ghana etwa verdoppeln, in der Côte d'Ivoire fast verdreifachen müssen, um existenzsichernd zu sein.

Aktuelle Preissteigerungen durch klimabedingte Ernteausfälle, oder als globale Folge des Krieges in der Ukraine verschärfen die Situation zusätzlich. Immer mehr Kakaobäuerinnen und -bauern sind in ihrer Existenz bedroht.

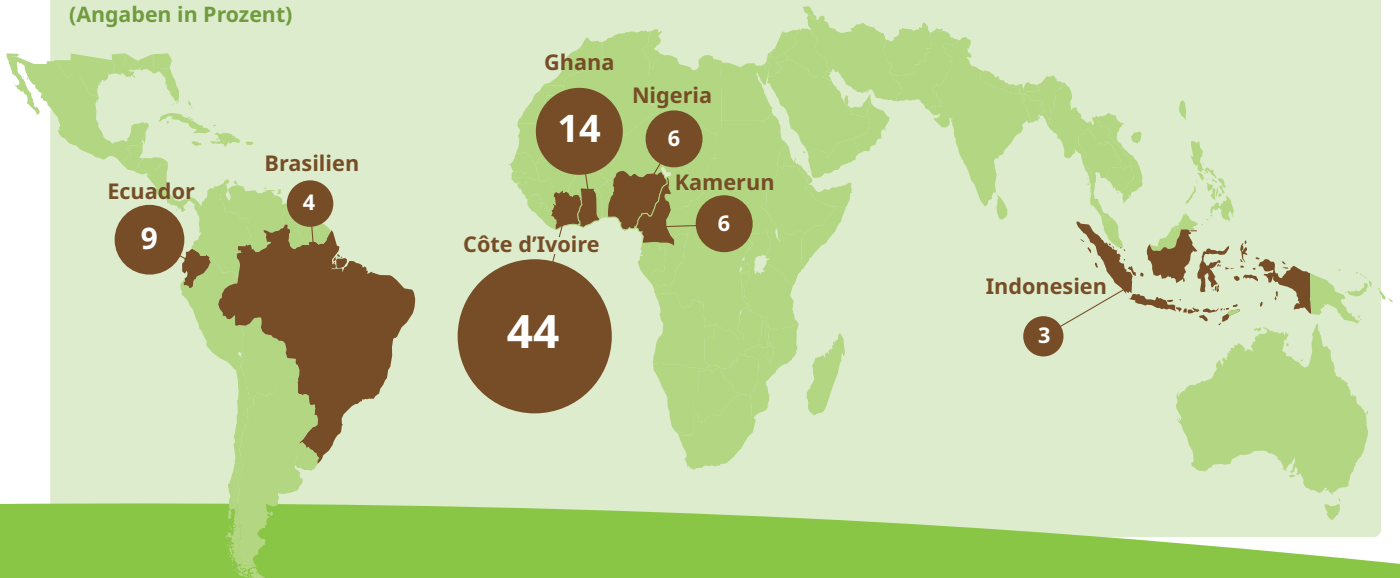
Unfaire Preise für Kakaobohnen

Kakao wird hauptsächlich an den Rohstoffbörsen in London und New York gehandelt. Der Kakaopreis unterliegt immer wieder starken und abrupten Schwankungen. Die Gründe dafür können zum Beispiel Ernteeinbußen (durch ungünstige Wetterbedingungen oder Schädlinge), politische Unruhen, die Preisspekulation an den Rohstoffbörsen oder ein Überangebot an Kakao sein.

In den beiden wichtigsten Anbauländern, Côte d'Ivoire und Ghana, wird der Preis an die Bauern und Bäuerinnen jeweils für eine Saison staatlich festgelegt. Dabei orientieren sich die Regierungen der beiden Länder am Weltmarktpreis.

Hauptanbaugebiete für Kakao im Jahr 2022/2023

(Angaben in Prozent)



Nettoumsatz der größten Schokoladenhersteller 2021

(Angaben in Mrd. US-Dollar)



Anfang 2025 war der Weltmarktpreis mit über 10.700 US-Dollar pro Tonne so hoch wie nie zuvor. Ernteausfälle durch starken Regen und Schädlingsbefall der empfindlichen Kakaobäume sorgten für massive Ernteausfälle. Die staatlich garantierten Kakaopreise an die Bauern und Bäuerinnen in Ghana und der Côte d'Ivoire wurden für die Saison 2024/2025 zwar angehoben. Doch wer weniger erntet, kann weniger Kakao verkaufen und somit bleiben die Menschen in den Kakaoanbauregionen weiter arm. Verschärft wird ihre Situation zudem durch steigende Kosten für Düngemittel und Transport. In Ghana lag die Inflationsrate 2024 bei rund 20 Prozent. Auch in der Côte d'Ivoire haben sich innerhalb von einem Jahr die Kosten für Düngemittel verdreifacht.

Die niedrigen Einkommen führen dazu, dass Kakaobäuerinnen und -bauern ihre Produktions- und Lebenshaltungskosten kaum decken können. Wichtige Investitionen in die Plantagen – wie z.B. Maßnahmen

zum Pflanzenschutz und der Ersatz kranker und alter Bäume – bleiben dadurch aus. Dies lässt die Erträge weiter sinken. Auch die Gefahr der Kinderarbeit nimmt durch die geringen Einkommen zu.

Ungerechte Gewinnverteilung

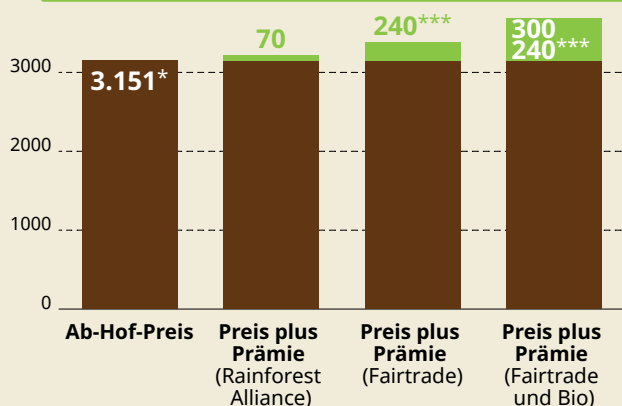
Durchschnittliche Wert- und Gewinnverteilung einer Tafel Schokolade*



Trotz Zertifizierung kein fairer Preis!

Ab-Hof-Preise in Côte d'Ivoire in US\$/t

3.983 Referenzpreis für existenzsichernde Einkommen**



*gemäß Umrechnungskurs am 1.10.2024

**nach der Schweizer Plattform für Nachhaltigen Kakao

***Fairtrade-Prämie erhält Kooperative, ein Teil davon die Farmer*innen

*Referenzwert: 100g-Tafel zu durchschnittlich 0,86€. Gewinne der Zutaten wurden aufgrund des Fokus auf Kakao nicht berechnet. Die Differenz zur Gesamtsumme ergibt sich durch Rundung.
Quelle: BASIC (2022). German Cocoa and Chocolate Value Chains.
© INKOTA-netzwerk

Nur acht Cent kommen vom Preis einer durchschnittlichen Tafel Schokolade bei den Kakaobäuer*innen an. Damit können sie ihre Produktions- und Lebenshaltungskosten nicht decken und machen als einzige in der Lieferkette keinen Gewinn. Beim Einzelhandel kommen vom Verkaufspreis 36 Cent an. Abzüglich aller Kosten ist die Gewinnmarge mit zehn Prozent beim Einzelhandel am größten.



„Fairness ist, wenn die Bäuerinnen und Bauern für ihre harte Arbeit ein existenzsicherndes Einkommen erhalten. Erst dann können wir sagen, dass Schokolade wirklich fair ist“

Nana Kwesi Barning Ackah, SEND-Ghana

Ausbeuterische Kinderarbeit

Wegen ihrer niedrigen Einkommen können es sich viele Kakaobäuerinnen und -bauern nicht leisten, bezahlte Erntehelfer*innen einzustellen. Sie greifen deshalb häufig auf die eigenen Kinder als unbezahlte Arbeitskräfte zurück. In der Côte d'Ivoire und in Ghana arbeiten etwa 1,5 Millionen Kinder unter ausbeuterischen Bedingungen auf Kakaoplantagen. Das sind rund 45 Prozent der Kinder in landwirtschaftlichen Haushalten in den Kakaoanbaugebieten. Diese Kinder sind durch starke körperliche Belastungen sowie den Umgang mit gefährlichen Werkzeugen und Chemikalien massiven Gesundheitsrisiken ausgesetzt. Zwar ist der Anteil von Kindern, die in die Schule gehen, in den vergangenen Jahren gestiegen. Doch die Kinderarbeit hat in den letzten zehn Jahren auch zugenommen – obwohl Schokoladenunternehmen wie Mars und Nestlé bereits 2001 versprochen hatten, „die schlimmsten Formen der Kinderarbeit in Ghana und der Côte d'Ivoire zu eliminieren“ (Harkin-Engel-Protokoll).

In extremen Fällen kommt es in Ghana und der Côte d'Ivoire auch zu Kindersklaverei. Kinder werden zum Beispiel aus den Nachbarländern Mali und Burkina Faso verschleppt und für wenig Geld von Händlern gekauft, um sie als billige Arbeitskräfte auszubeuten. Schätzungsweise 10.000 bis 20.000 Kinder sind davon betroffen.

Pestizide, zerstörte Regenwälder und Klimawandel

Im Kakaoanbau kommt es in vielen Regionen zu einer starken und unsachgemäßen Verwendung von Pestiziden und chemischen Düngemitteln. In der Côte d'Ivoire und Ghana setzen schätzungsweise 77 Prozent der Kakaobauernfamilien Pestizide ein – ein Anstieg von über 20 Prozent zwischen 2014 und 2019. Dadurch werden Böden ausgelaugt und Trinkwasser in den Regionen verunreinigt. Es entstehen zudem unmittelbare gesundheitliche Risiken, da Pestizide und Düngemittel häufig ohne Schutzkleidung versprüht werden. Insgesamt hat sich der Anteil der Kinder, die Pestiziden im Kakaoanbau ausgesetzt sind, zwischen 2013 und 2018 nahezu verdreifacht.

Niedrige Kakaopreise und sinkende Erträge zwingen Kakaobäuerinnen und -bauern außerdem dazu, ihre Anbauflächen auszuweiten, was die Verdrängung anderer Kulturen und Waldrodungen zur Folge hat. In Ghana und der Côte d'Ivoire ist der Kakaoanbau maßgeblich für die Zerstörung des Regenwalds mitverantwortlich. Die Côte d'Ivoire hat in den letzten Jahrzehnten rund 80 Prozent ihres Regenwalds verloren. Schuld daran sind einerseits die staatlichen Behörden, die bestehende Gesetze zum Schutz der Umwelt nicht umsetzen. Andererseits haben auch die großen Schokoladenhersteller jahrelang weggeschaut und Kakao aus entwaldeten Gebieten in ihren Lieferketten toleriert.



Auch der Klimawandel gefährdet zunehmend den Kakaoanbau. Dessen Auswirkungen, wie zum Beispiel steigende Temperaturen, zunehmende Trockenheit und unberechenbare Niederschläge, sind in den Kakaoanbaugebieten schon heute spürbar und werden sich in den kommenden Jahren noch verstärken.

Schokoladenunternehmen in der Verantwortung

Laut den UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte sind Unternehmen dafür verantwortlich, Menschenrechte zu achten, mögliche negative Auswirkungen ihrer Geschäftstätigkeit zu beenden und wiedergutmachen. Schokoladenunternehmen müssen deshalb die Einhaltung der Menschenrechte entlang der gesamten Kakaolieferkette gewährleisten und zur Beseitigung der gegenwärtigen sozialen und ökologischen Probleme beitragen. Eine Voraussetzung dafür ist, dass Unternehmen genau wissen, woher der Kakao in der Schokolade kommt. Auch Verbraucher*innen wollen wissen, unter welchen Bedingungen die Menschen am anderen Ende der Lieferkette leben. Niemand möchte Schokolade essen, für die in anderen Ländern Kinder arbeiten mussten oder Regenwald zerstört wurde.

Die menschenunwürdigen Bedingungen im Kakaoanbau lassen sich nur beenden, wenn sich die Einkommenssituation von Kakaobäuerinnen und -bauern signifikant verbessert. Arbeitsbedingungen und ausbeuterische Kinderarbeit sind direkte Folgen von Armut. Doch trotz vieler Nachhaltigkeitsinitiativen der Schokoladenindustrie sind die Einkommen der Kakaobauernfamilien bislang kaum gestiegen. INKOTA fordert deshalb von Schokoladenherstellern und Zertifizierungsorganisationen, den Kakaobäuerinnen und -bauern existenzsichernde Preise zu garantieren.

„Jeder, der arbeitet, hat das Recht auf gerechte und befriedigende Entlohnung, die ihm und seiner Familie eine der menschlichen Würde entsprechende Existenz sichert.“

Allgemeine Erklärung der Menschenrechte (Art. 23 (3))



Kakaobauer aus der Côte d'Ivoire sammelt Kakaoschoten bei der Ernte ein.

Foto: Eric St-Pierre



„Verbaucher*innen in Deutschland müssen Druck auf die Schokoladenindustrie ausüben, damit diese sich stärker für faire Schokolade engagiert. Nur gemeinsam können wir erreichen, dass Schokolade endlich fair wird.“

Pauline Zéi, INADES Formation Côte d'Ivoire



Aktiv werden für faire Schokolade!

Ihr wollt Armut und ausbeuterische Kinderarbeit in Eurer Lieblingsschokolade nicht länger akzeptieren? Dann werdet mit uns aktiv! Egal ob ihr Euch im Alltag für faire Schokolade engagieren wollt, oder darüber hinaus selbst eine Aktion organisieren oder eine Veranstaltung planen wollt – Wir unterstützen Euch! Viele spannende Vorschläge und Mitmachaktionen findet ihr auf unserer Webseite:



www.makechocolatefair.org

Schreibt uns gerne eine Email an makechocolatefair@inkota.de

Weitere Informationen:

INKOTA Infoblatt 3: **Schokolade mit Siegel**

INKOTA Infoblatt 5: **Kinderarbeit im Kakaoanbau**

INKOTA Infoblatt 7: **Pestizide im Kakaoanbau**



Bestellen Sie Infomaterialien
in unserem Webshop!

Was fordert INKOTA?



Schokoladenunternehmen müssen:

- ! Kakaobäuerinnen und -bauern faire Preise zahlen, die ein existenzsicherndes Einkommen ermöglichen;
- ! den Einsatz ausbeuterischer Kinderarbeit in ihren Lieferketten beenden;
- ! den Einsatz von Pestiziden, die in der EU aufgrund ihrer gefährlichen Wirkung verboten sind, in ihren Lieferketten bis 2025 beenden;
- ! ihre Lieferkette bis zur Plantage transparent rückverfolgbar machen, um sicherzustellen, dass ihr Kakao nicht aus geschützten Wäldern kommt.

Die Bundesregierung muss:

- ! das Preisdumping durch Schokoladenunternehmen und Supermärkte entlang der gesamten Lieferkette beenden, in dem der Kauf von Agrarrohstoffen unterhalb von Produktionskosten verboten wird;
- ! den Export von in der EU nicht genehmigten, hochgefährlichen Pestiziden und ihren Wirkstoffen stoppen.

Impressum:

INKOTA-netzwerk e.V., Chrysanthemenstraße 1-3, 10407 Berlin,
Tel. +49 30 420 8202-0, info@inkota.de, www.inkota.de
Vorsitzende: Dr. Magdalena Freudenschuss
Erscheinungsdatum: **April 2025**

Wir haben es satt, dass andere hungern! Deshalb engagieren sich bei INKOTA seit 50 Jahren Menschen aktiv für eine gerechtere Welt. Wir wollen weltweit den Hunger besiegen, die Armut bekämpfen und Globalisierung gerecht gestalten! Mit der Kampagne *Make Chocolate Fair!* setzt sich INKOTA für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für Kakaobauernfamilien sowie für eine nachhaltige und diversifizierte Landwirtschaft ein und fordert das Ende ausbeuterischer Kinderarbeit. Mehr als 120.000 Menschen aus ganz Europa unterstützen die Forderungen der Kampagne. www.makechocolatefair.org

Layout: Bertram Sturm

Auf Recycling-Papier mit mineralölfreien Druckfarben gedruckt.

INKOTA

**Make
Chocolate
Fair**

Gefördert durch Brot für die Welt aus Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes, die Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit des Landes Berlin, die Deutsche Postcode Lotterie sowie Engagement Global im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ). Für den Inhalt dieser Publikation ist allein das INKOTA-netzwerk verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt der Zuwendungsgeber wieder.

**Brot
für die Welt**



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Landesstelle für
Entwicklungszusammenarbeit

Senatsverwaltung
für Wirtschaft, Energie
und Betriebe

BERLIN



3 Fairer Handel

Den Welthandel gerecht gestalten

Der Faire Handel setzt sich seit über 50 Jahren für mehr Gerechtigkeit im Welthandel ein. Er sieht sich als eine Alternative zu einem globalen Handelssystem, das oft von Profitstreben und Strukturen geprägt ist, die aus kolonialer Ausbeutung entstanden sind und bis heute fortwirken. Seit seiner Entstehung blickt er auf viele Erfolge zurück und hat sich als wirksamer Ansatz eines fairen Wirtschaftens etabliert. Der Faire Handel steht seither für gerechte Löhne, menschenwürdige Arbeitsbedingungen und umweltschonenden Anbau und Produktion.

Gleichzeitig arbeitet der Faire Handel vor allem mit ehemaligen Kolonialwaren – also mit Produkten aus Ländern des Globalen Südens, die historisch unabdingbar mit Kolonialismus, gewaltsamer Landnahme von Gebieten, Sklavenarbeit und Sklavenhandel verbunden sind. Es sind Produkte, die nach wie vor zum großen Teil unter prekären, ausbeuterischen Bedingungen und zu schlechten Löhnen bzw. Preisen angebaut bzw. gehandelt werden. Dazu gehören etwa Kaffee, Kakao, Baumwolle, Zucker oder Nüsse.

Trotz fairer Bedingungen bleibt ein Ungleichgewicht bestehen: Der Globale Süden ist weiterhin stark vom Export unverarbeiteter Rohstoffe abhängig. Darum ist es ein weiteres Ziel des Fairen Handels, durch Bildungs- und politische Arbeit strukturelle Veränderungen im Welthandel und in unserer Gesellschaft zu fördern. Außerdem sollen fortbestehende koloniale Machtverhältnisse, Denkweisen und Strukturen kritisch hinterfragt, abgebaut und überwunden werden. Immer mehr Fair-Handels-Unternehmen und kleine Firmen setzen darauf, verarbeitete Produkte wie Röstkaffee oder Schokolade direkt von ihren Partner*innen im Globalen Süden zu importieren. So werden Gewinne entlang der Lieferkette gerechter verteilt.

Es geht dem Fairen Handel ausdrücklich nicht um einen karitativen Zweck. Ziel ist es vielmehr, aus der Vergangenheit zu lernen, Verantwortung zu übernehmen und durch Handelspartnerschaften auf Augenhöhe bestehende Ungleichheiten sowie Machtstrukturen aufzuheben. Dafür müssen bisherige Regeln und Vorstellungen des internationalen Handels grundlegend hinterfragt und neu gestaltet werden.



Fairtrade Deutschland e.V. Ilkay Karakurt

Nähere Informationen zum Fairen Handel finden Sie unter anderem auf den Seiten forum-fairer-handel.de und wfto.com.



www.forum-fairer-handel.de

Die Seiten Siegelklarheit.de und Labelchecker.de bieten Ihnen im Siegel-Labyrinth transparente Informationen über diverse Gütesiegel in Bezug auf deren Glaubwürdigkeit und Wirksamkeit in den Bereichen Umwelt und Soziales.

Erkennen kann man fair gehandelte Produkte unter anderem an folgenden Siegeln und Marken:



Quellen: Aktionsbündnis Fairer Handel Berlin (2024) „Im Blick: Koloniale Kontinuitäten. Perspektiven auf den Fairen Handel“; Forum Fairer Handel (2024) „Koloniale Kontinuitäten im Fairen Handel überwinden. Ein Einstiegsheft zum aktiv werden“

4 Ablaufvorschlag

Bildungsmodul „Wächst Schokolade auf Bäumen?“

Bausteine	Kurzbeschreibung	Materialien
Inhaltlicher Einstieg für Teamtage, Elternabende etc.	Hintergrundtexte „Auf den Spuren der Schokolade – Wie Kolonialgeschichte den Kakaohandel bis heute prägt“ „Die bittere Wahrheit über Schokolade“ (INKOTA) „Fairer Handel – Den Welthandel gerecht gestalten“	Hintergrundtexte
Schokopuzzle – Wer verdient an einer Tafel Schokolade?	Mit dem Schokopuzzle können sich Kita-Teams mit der Gewinnverteilung einer Tafel Schokolade auseinandersetzen. Anhand einer Schokoladentafel, die sich wie ein Puzzle zusammensetzen lässt, erarbeiten Sie gemeinsam, wer an einer Tafel Schokolade, die im Laden durchschnittlich 0,88 € kostet, am meisten und am wenigsten verdient.	Spielanleitung, Schokopuzzle mit 6 Teilen und 6 beschrifteten Kärtchen
1, 2 oder 3 – Quiz zu Fairem Handel, Kakao und Schokolade	Mit dem 1, 2 oder 3 – Quiz können Sie als Team die Bewegungsmethode schon einmal durchspielen, bevor Sie sie mit den Kindern durchführen, und dabei selbst ihr Wissen testen und sich in Bewegung bringen. Ergänzen Sie das beiliegende Quiz gerne um Fragen für Erwachsene.	Spielanleitung, Quizfragen, Krepband, 6 Hütchen, Musikbox
Inhaltlicher Einstieg für Kinder	Philosophieren mit Kindern: Was heißt gerecht?	Anleitungsdokument, eine Tafel Schokolade (fair gehandelt)
Kakao, das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl – Eine Geschichte der indigenen Völker Mittelamerikas über den Ursprung des Kakaos	Die Geschichte „Kakao – das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl“ ist eine kindgerechte Erzählung einer Legende der indigenen Völker Mittelamerikas über den Ursprung des Kakaos. Die Geschichte spielt im heutigen Mexiko und erzählt von Quetzalcóatl, einem Gott in der Gestalt einer bunten, gefiederten Schlange, der den anderen Göttern die Kakaosamen stahl, um sie den Menschen zu schenken und ihnen damit Glück zu bringen.	Geschichte „Kakao – das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl“, Kakao-schote, Kakaobohnen, Bastelmaterialien, Kerzen, Tücher, sonstige Deko, zwei bunte Zeichnungen
Die Geschichte des Kakaos spielerisch entdecken mit der Weltkarte	Die Kinder reisen mit Papierschiffchen auf einer Weltkarte um die Welt und lernen dabei spielerisch, wo Kakao ursprünglich herkommt und wie er in andere Teile der Welt gelangt ist. Sie bekommen einen ersten Eindruck über die Arbeitsbedingungen auf Kakaoplantagen.	Anleitungsdokument, Weltkarte, Kakaoschote, Kakaobohnen, Bastelpapier, Spielzeughaus

4 Ablaufvorschlag

Bildungsmodul „Wächst Schokolade auf Bäumen?“

Bausteine	Kurzbeschreibung	Materialien
Hauptteil: Bilderreise	Bildergeschichte „Mit Aku auf Spurensuche nach fairer Schokolade“	Text „Ghana für Kinder“ , 3 Bilder, Weltkarte, Flagge von Ghana, Kakaoschote, Text „Traumreise nach Ghana“ 21 Bilder , 1 Siegelkarte, Begleittext „Mit Aku auf Spurensuche nach fairer Schokolade“, Weltkarte, Flagge von Ghana, Kakaoschote, Kakaobohnen, Riechdose mit Kakaonibs
	Texte „Ghana für Kinder“ und „Traumreise nach Ghana“	Mit den Texten „Ghana für Kinder“ und „Traumreise nach Ghana“ erfahren die Kinder zunächst einiges über das Land und reisen gemeinsam nach Ghana, wo sie schon von Aku erwartet werden. Dafür können Sie auch die beigelegte Weltkarte und die Flagge nutzen. In Ghana lernen die Kinder die fünfjährige Aku und ihre Familie kennen. Ihre Tante Ashanti besitzt eine Kakaoplantage, auf der fairer Kakao angebaut wird. Ihre Cousine Nicole arbeitet in einer ganz besonderen Schokoladenfabrik, die den Kakao direkt vor Ort zu Schokolade weiterverarbeitet und dadurch in Ghana wichtige Jobs schafft. Die Geschichte besteht aus 21 Bildern, einer Siegelkarte und dem Begleittext „Mit Aku auf Spurensuche nach fairer Schokolade“ . Der Begleittext ist dabei in zwei Teile geteilt: „Auf Tante Ashantis Kakaoplantage“ und „In der fairen Schokoladenfabrik mit Cousine Nicole“, die bei Bedarf auf zwei oder mehrere Tage aufgeteilt werden können.
Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen	1, 2 oder 3 – Quiz zu Fairem Handel, Kakao und Schokolade Domino-Spiel „Die Reise der Schokolade“ Rezepte mit Schokolade und aus Ghana	Spielführung , Quizfragen, Kreppband, 6 Hütchen, Musikbox Spielführung , 14 Dominosteine 5 Rezepte , Koch- und Backutensilien

5 Einstieg

5.1 Schokopuzzle – Wer verdient an einer Tafel Schokolade? (für Kita-Teams)

Bis Schokolade in unseren Händen landet, hat sie bereits eine weite Reise und viele Produktionsschritte hinter sich – von der Bohne über die Verarbeitung zur Kakaomasse bis zur fertigen Tafel.

Doch wer verdient am Ende eigentlich wie viel daran und ist die Gewinnaufteilung für alle Beteiligten gerecht?

Anhand eines Puzzles erarbeiten Sie gemeinsam, wer an einer Tafel Schokolade, die im Laden durchschnittlich 0,86 € kostet, am meisten und am wenigsten verdient.

Materialien

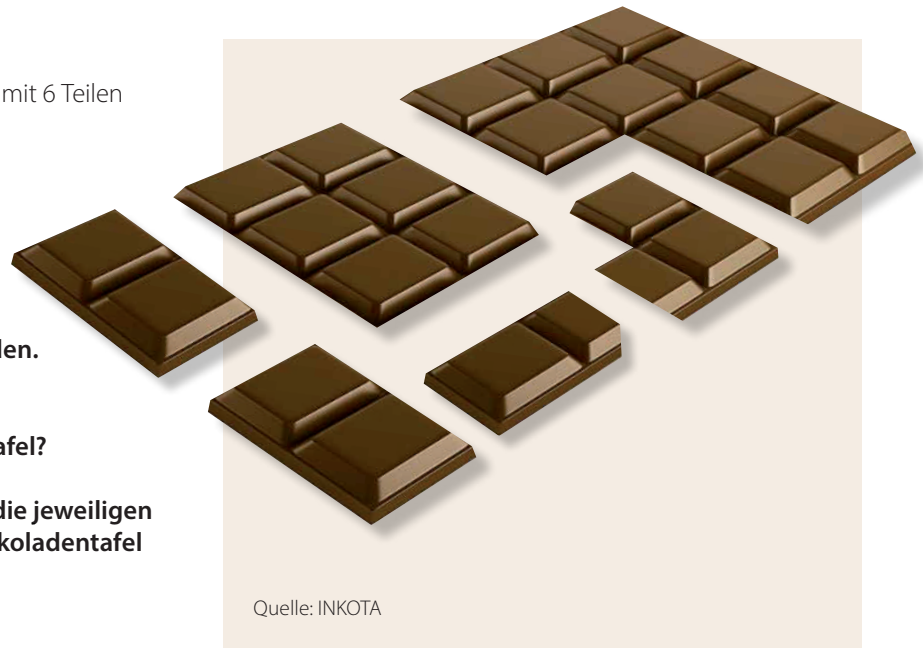
- Druckvorlage Puzzle „Schokoladentafel“ mit 6 Teilen (siehe Downloadmaterial)
- Druckvorlage 6 beschriftete Kärtchen (siehe Downloadmaterial)

Anleitung

Stellen Sie sich vor, Sie kaufen eine Tafel Schokolade für 0,86 € im Laden.

Was glauben Sie, wer verdient wie viel am Verkauf der Tafel?

Sortieren Sie nach Ihrer Einschätzung die jeweiligen Kärtchen zu den Puzzleteilen der Schokoladentafel und schätzen die Höhe der Anteile:



- € erhält der **Einzelhandel**.
- € erhält der **Schokoladenhersteller**.
- € erhält der **Vermahler**,
der den Kakao zunächst zu Kakaobutter weiterverarbeitet und diese an die Schokoladenhersteller weiterverkauft.
- € bleiben beim **Zwischenhandel** und im **Export**.
- € sind **Kosten für weitere Zutaten**
wie Zucker, Milch oder Haselnüsse.
- € gehen an die **Kakaobäuerinnen und -bauern**.



Fairtrade Deutschland e.V. Christoph Koestlin

Die Lösung finden Sie auf der Rückseite.



5 Einstieg

Auflösung

Vom Verkauf einer Tafel Schokolade für durchschnittlich 0,86 €* gehen:

0,36 € (mehr als ein Drittel) an den Einzelhandel, sprich: an die Handelskette, den Supermarkt oder das Geschäft. Abzüglich aller Kosten wie Ladenmiete, Verkaufspersonal, Verwaltungskosten sowie Steuern ist die Gewinnmarge mit 10% beim Einzelhandel am größten.

0,23 € an den Schokoladenhersteller. Zu den größten Herstellern weltweit zählen unter anderem Mars, Ferrero, Mondelez (Milka), Nestlé und Lindt. Nach Abzug von Kosten für Marketing, Personal, Transport etc. macht der Schokoladenhersteller noch 6% Gewinn.

0,05 € an den Vermahler. Vier Großkonzerne aus der Schweiz, den USA und Singapur kontrollieren rund die Hälfte des weltweiten Kakaomarktes. Abzüglich aller Kosten macht der Vermahler einen Gewinn von 3%.

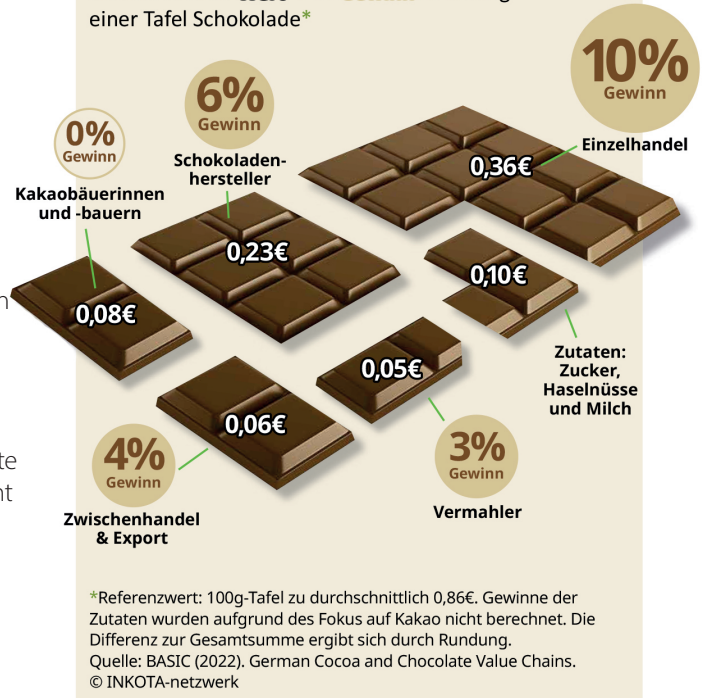
0,06 € an Zwischenhandel und Export. Zwischenhändler machen 4% Gewinn.

0,10 € an weitere Zutaten wie Zucker, Milch oder Haselnüsse. (Gewinne der Zutaten wurden aufgrund des Fokus auf Kakao nicht berechnet.)

lediglich 0,08 € an die Kakaobauern und -bäuerinnen. Damit können sie ihre Produktions- und Lebenshaltungskosten nicht decken und machen als einzige in der Lieferkette keinen Gewinn.

Ungerechte Gewinnverteilung

Durchschnittliche Wert- und Gewinnverteilung einer Tafel Schokolade*



Quelle: INKOTA

* Die Differenz zur Gesamtsumme ergibt sich durch Rundung.

Vorschläge für Fragen zur Diskussion:

- > Wer profitiert am meisten?
- > Finden Sie die Aufteilung gerecht?
- > Warum verdienen die Menschen im Kakaoanbau nur so wenig?
- > Welche Aufteilung wäre gerecht und wie ließe sich das erreichen? Machen Sie eventuell eine Zeichnung.
- > Was wären die Folgen, wenn die Aufteilung geändert wird?
- > Warum ist diese Aufteilung nicht die Regel?

Bei einer vergleichbaren fair und umweltfreundlich produzierten Schokolade verschiebt sich die Aufteilung in etwa so:

Der Anteil am **Verkaufspreis der Schokolade für Kakaobauern und -bäuerinnen steigt**.

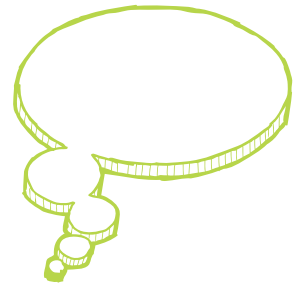
Pro Tonne Kakao erhalten sie einen **festgelegten Mindestpreis** sowie eine zusätzliche so genannte **Fairtrade-Prämie**, ein Preisaufschlag, der den Kooperativen in seiner Verwendung frei zur Verfügung steht, um Projekte für die Gemeinde umzusetzen (bspw. Anschaffung von landwirtschaftlichen Geräten oder Investition in Bildung).

Dafür reduziert sich der Gewinnanteil bei Schokoladenherstellern und dem Einzelhandel.

Hinzu kommen die Kosten für die Zertifizierung. Diese machen jedoch nur einen kleinen Teil aus und **werden größtenteils von den Schokoladenherstellern getragen**, die eine Lizenzgebühr bezahlen.

Auch die Kooperativen zahlen eine Gebühr für die Zertifizierung. Der Betrag ist jedoch niedriger als die Lizenzgebühren, um die Bauern und Bäuerinnen finanziell nicht zu benachteiligen.

5 Einstieg



5.2 Philosophieren mit Kindern: Was heisst gerecht?

Gerechtigkeit ist eine Empfindung, die Kinder schon im Kindergartenalter spüren. Sie merken sehr schnell, wenn etwas „nicht gerecht“ oder „unfair“ zugeht oder sie sich „ungerecht behandelt“ fühlen.

Beleuchten Sie dieses Thema gemeinsam mit den Kindern. Fragen Sie die Kinder, was genau sie unter „Das ist aber ungerecht!“ verstehen. Vielleicht haben sie sogar einen Vorschlag, wie es gerechter sein könnte.

Praktische Übung,

z. B. als Einstieg ins Thema im Morgenkreis



Freepik

Materialien

· eine Tafel fair gehandelte Schokolade

Diese Methode wurde gemeinsam mit den Bildungsreferentinnen **Birgit Becker** vom Institut Philosophieren mit Kindern „**Paidosophos**“ und **Karin Wirnsberger** von der Projektstelle Faire-KITA Baden-Württemberg entwickelt.

Anleitung

Teilen Sie eine Tafel Schokolade in größere und kleinere Stücke und verteilen Sie diese unter den Kindern. Manche Kinder bekommen gar kein Stück. Sehr schnell werden die Kinder mit ihrem Sinn für Gerechtigkeit reagieren.

Kommen Sie mit den Kindern ins Gespräch:

- > Hättet ihr die Tafel anders verteilt?
- > Ist gerechtes Teilen immer möglich?
- > Kann man alles gerecht teilen?
- > Wie fühlt es sich an, wenn etwas nicht gerecht ist?
- > Wo kannst du das spüren?
- > Wurdet ihr schon einmal ungerecht behandelt?
- > Wie kann man sich für Gerechtigkeit einsetzen?
- > Bedeutet „gerecht“ oder „fair“, dass immer alle das Gleiche bekommen? Oder gibt es auch andere Ideen – z. B. dass jemand so viel bekommt, wie er/sie gerade braucht?

Eine weitere Option wäre, per Los zu entscheiden, wer sich wann ein Stück der ungleich gebrochenen Schokolade nehmen darf.

Jede*r kann am Anfang sein
und jede*r kann am Ende sein.

- > Ist das gerecht?

Anschlussfragen zur Überleitung für weitere Methoden:

- > Wie oft gibt es bei dir zu Hause Schokolade?
- > Welche Schokolade magst du am liebsten?
- > Wer war schon einmal in einem Land, in dem die Kakaoschote wächst, und möchte davon berichten?
- > In welchen Produkten steckt noch Kakao drin?

5 Einstieg

5.3 „Kakao, das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl“ – Eine Geschichte der indigenen Völker Mittelamerikas über den Ursprung des Kakaos

Einleitung

Kinder leben an einem Ort, an dem alles möglich ist, an dem Magie und Realität miteinander verschmelzen. Sie sind offen für und gespannt auf Geschichten. Im Folgenden finden Sie eine Geschichte über den Ursprung des Kakaos, die von Mund zu Mund, von Gebiet zu Gebiet, von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Wie jede mündlich überlieferte Geschichte veränderte sie sich über die Zeit und nahm verschiedene Formen an, wobei das Wesentliche jedoch erhalten blieb. Die Geschichte geht dabei zurück auf eine von vielen Mythen und Legenden der indigenen Völker Mittelamerikas über den Ursprung des Kakaos.

Dieser Mythos unterstreicht den Stellenwert des Kakaos für die alten Kulturen, die das mexikanische Territorium bewohnten. Sie hat eine symbolisch-spirituelle Bedeutung, die viele Völker noch heute aufrechterhalten. Heute gibt es in vielen indigenen Gemeinschaften Mittelamerikas Großväter und Großmütter, die für ihre Gemeinschaften als Weise gelten und sich darum bemühen, die spirituelle Verbindung und die Tradition des Kakaos weiter mit Leben zu füllen.

Die folgende Geschichte ist eine kindgerechte Erzählung dieses Mythos. Mit großem Respekt für die alten Kulturen wurde sie von der Autorin in eine gekürzte und magische Version für Kindergartenkinder umgewandelt und verschriftlicht.

Zur Vorbereitung

Sie können mit den Kindern einen besonderen Raum vorbereiten, um eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen, in der die Kinder sich eingeladen fühlen, sich zurückzulehnen und nachzudenken. Sie können sich in einen Kreis setzen, eine Kerze in die Mitte stellen, die die Aufmerksamkeit auf sich zieht und signalisiert, dass dies ein besonderer Moment ist. Ein Raum, der zu Frieden und Ruhe einlädt.

Ergänzende didaktische Impulse

Um die Geschichte lebendiger zu gestalten, können Sie mit den Kindern gemeinsam die gefiederte, bunte Schlange Quetzalcóatl aus einer alten bunten Socke und bunten Federn basteln. Um alle Sinne anzusprechen, können Sie den Kindern, während die Geschichte vorgelesen wird, Kakaobohnen zum Anfassen und Kakaonibs zum Riechen reichen.



EPIZ Reutlingen Rocío Rueda Ortiz

Außerdem können Sie mit den Kindern Trinkkakao angelehnt an das Rezept indigener Völker Mittelamerikas zubereiten und verkosten. Ein entsprechendes Rezept finden Sie in dieser Bildungseinheit. Den Kakao können die Kinder zum Beispiel verkosten, während oder auch nachdem Sie ihnen die Geschichte erzählen bzw. erzählt haben.

Begleitend kann die Geschichte mit einer Weltkarte untermauert werden, auf der sie den Kindern veranschaulichen können, wo die Geschichte spielt – im heutigen Mexiko sowie in Guatemala.

Wir laden Sie herzlich ein, die Geschichte zu Ihrer eigenen zu machen. Mythen wie die Erzählung von Quetzalcóatl leben davon, immer wieder neu und auf ganz individuelle Weise erzählt zu werden. Spielen Sie mit Worten, Stimmen und Ideen – und lassen Sie den Kakao-Mythos in Ihrer Einrichtung lebendig werden.

Materialien

- zwei bunte Zeichnungen (siehe Downloadmaterial)
- eine alte, bunte Socke
- bunte Federn
- Bastelaugen
- Filz zum Basteln
- Kerze
- Kakaobohnen und Kakaonibs
- ggf. Trinkkakao (siehe Rezepte)



Diese Methode wurde gemeinsam mit der Bildungsreferentin **Francisca Gallegos Urquiza** von der Projektstelle Faire-KITA Baden-Württemberg entwickelt.

5 Einstieg

Geschichte „Kakao, das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl“

Autorin: Francisca Gallegos Urquiza

Es war einmal, vor langer, langer Zeit, bevor unsere Mütter und Großmütter in dieser Welt lebten, an einem fernen Ort, der heute Mexiko heißt und in Mittelamerika liegt. Dort lebten die Menschen zusammen mit Göttern und Naturkräften: dem Donnergott Tlaloc (gesprochen Tla-lok), dem Gott der Stürme Chicomecoatl (gesprochen Tschiko-me-ko-atl) und Tonanzin, der Göttin Mutter Erde, und vielen anderen.

Einer von ihnen und einer der wichtigsten Götter war **Quetzalcóatl** (gesprochen Ket-sal-ko-atl), ein Gott in der Gestalt einer wunderschönen Schlange mit Federn in den schönsten Farben. Er war der Herr der Weisheit, der Heilung, der Medizin und des Windes. Er kannte und pflegte die Heilkräuter und lehrte die Menschen, wie man sie benutzt und damit heilt. Aber er war auch der Herr der schönen Dinge, der Kunst und der Hoffnung.

Er sorgte dafür, dass es allen Menschen, Tieren und Pflanzen gut ging, dass sie hatten, was sie brauchten, um in Harmonie zu leben. Deshalb brachte er den Menschen immer Geschenke mit, damit es ihnen gut ging, sie glücklich waren und gutes Essen hatten, wie zum Beispiel Mais, aus dem viele Gerichte wie köstliche Maistortillas gekocht wurden.

Wenn die Menschen glücklich waren, war auch Quetzalcóatl glücklich. Deshalb bemühten sich die Menschen in den verschiedenen Dörfern, ihm Opfergaben zu bringen: die besten Maiskolben oder schmackhafte Früchte und Gemüse. Sie legten sie als Zeichen der Dankbarkeit auf seinen Altar.



EPZ Reutlingen Rocío Rueda Ortiz

Quetzalcóatl wusste, dass es im Haus der Götter von Tlaloc einen Baum gab, der für die Götter sehr wertvoll war: der Kakaobaum Cacáhuatl (gesprochen Kakau-atl) mit seinen wunderschönen farbigen Früchten, die am Stamm emporwuchsen und aus den winzigen, wunderschönen weißen Blüten hervorgingen. Im Innern der Frucht

befanden sich viele schön geformte Samen, die, wenn sie in der Sonne getrocknet und im Feuer geröstet wurden, ein wunderbares Aroma verströmten. Wenn sie mit einem Mörser zu Pulver zerstoßen wurden, konnten sie als köstliches Getränk mit vielen fast magischen Eigenschaften genossen werden. Zu dieser Zeit war Kakao eine richtige Köstlichkeit, die nur die Götter genießen konnten.

Doch Quetzalcóatl spürte in seinem Herzen, dass auch die Menschen den Kakao kennen sollten, dass der Kakao ihnen Kraft und Weisheit geben würde, dass die Menschen ihn anbauen, pflegen, ernten und seine Heilkräfte nutzen sollten. Denn Kakao hat eine direkte Verbindung zum Herzen. Er hilft, es zu heilen, sich glücklich und ruhig zu fühlen, er hilft, auf die eigenen Gefühle zu hören und stärkt die Lebensenergie. Aus all diesen Gründen wollte Quetzalcóatl den Kakao den Menschen schenken.

Einige Götter waren jedoch nicht damit einverstanden, dass Quetzalcóatl den Kakao mit den Menschen teilte. Sie waren neidisch auf Quetzalcóatl, weil er ein sehr beliebter Gott bei den Menschen war. Außerdem war der Kakao die Nahrung der Götter. Er verlieh ihnen Kraft und Weisheit. Sie wollten ihn den Menschen nicht geben, weil sie nicht wollten, dass die Menschen ihre Weisheit und ihr Wissen besaßen. Es heißt, Quetzalcóatl habe diese wertvolle Frucht aus Tlalocan (gesprochen Tla-lo-kan), dem Wohnsitz der aztekischen Götter, gestohlen. Und dafür wurde er bestraft, indem er sein Zuhause verlassen musste. Er nahm alle Kakaosamen und verstreute sie über das fruchtbare Land der Menschen, auf dem dadurch Kakaobäume in Hülle und Fülle wuchsen. Xochi-quetzal (gesprochen So-schi-ke-tzal), die Göttin der Liebe und Schönheit, half Quetzalcóatl heimlich dabei.

Quetzalcóatl zeigte den Menschen, wie man Kakao anbaut, erntet, trocknet, röstet und mahlt und wie man daraus ein köstliches Getränk zubereitet. Dieses Getränk kann als Medizin für das Herz dienen, wenn Traurigkeit herrscht, wenn sich die Menschen schwach fühlen, und auch, um Dankbarkeit auszudrücken. So wurde Kakao zum Symbol für Quetzalcóatls Liebe zu den Menschen und erhielt eine heilige Bedeutung.

Seitdem widmeten sich die Menschen seiner Pflege und dem Anbau, um das Kakao-Getränk der Götter „Cacáhuatl“ zuzubereiten, das Energie und Klarheit im Herzen schenkte. Kakao wurde als Medizin verwendet und seine Bohnen wurden aufgrund ihres hohen Wertes als Zahlungsmittel und als Zeichen der Dankbarkeit gegenüber den Naturkräften verwendet. Deshalb schenken noch heute viele Menschen

5 Einstieg

Schokolade, wenn sie jemandem für etwas danken möchten. Zu Ehren des Gottes Quetzalcóatl bauten die Menschen einen großen Tempel in der Stadt Teotihuacán (gesprochen Teo-tiu-akan), im heutigen Mexiko. Er ist mit sehr vielen Figuren verziert, die den Kopf der gefiederten Schlange darstellen, weshalb der Tempel auch „Tempel der Gefiederten Schlange“ genannt wird. Dieser Tempel war und ist für die Menschen ein heiliger Ort. Viele Touristen reisen an diesen besonderen Ort, um sich den heiligen Tempel von Quetzalcóatl anzuschauen.



EPiZ Reutlingen Rocío Rueda Ortiz

Über die Autorin: Francisca Gallegos Urquiza ist Lehrerin für Geschichte und Geografie und hat einen Master in Pädagogik. Seit 20 Jahren beschäftigt sie sich mit Lernmethoden der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und des Globalen Lernens sowohl in Chile als auch in Deutschland. Momentan ist sie Bildungsreferentin für Globales Lernen und BNE und Teil des Teams von FaireKITA Baden-Württemberg.

Lexikon

Náhuatl ist eine indigene Sprache, die unter anderem von Azteken, aber auch verwandten Nahua-Völkern im Tal von Mexiko (auch Anahuac-Tal) gesprochen wurde. Heutzutage wird Náhuatl noch immer in Teilen Mexikos gesprochen.

Quetzalcóatl (Náhuatl für „Quetzalschlange“ bzw. „leuchtende Schwanzfederschlange“) ist eine Gottheit mehrerer mesoamerikanischer Kulturen, darunter der Tolteken, der Azteken und der Maya. Ausgesprochen wird er Ket-sal-ko-atl.

Cacáhuatl bedeutet Kakao in der Nahua-Sprache Náhuatl. Ausgesprochen wird es Ka-kau-atl. Die Azteken haben aus geriebenen Kakaobohnen, Wasser und scharfen Gewürzen ein Göttergetränk zubereitet, das sie „Cacáhuatl“, später dann chocoatl bzw. xocoatl nannten, was „Bitteres Wasser“ bedeutet. Daraus leitet sich das heutige Wort „Schokolade“ ab.

Tlalocan (Náhuatl für „Ort der Erde und des Nektars“ bzw. „Ort des Tlaloc“) ist der Name eines jenseitigen Paradieses erfüllt mit Überfluss und Freude bei den Nahua-Völkern. Es galt auch als das Reich des Gottes Tlaloc, dem Donner-, Regen- oder Wettergott, einem der wichtigsten Götter für die Nahua-Völker. Ausgesprochen werden die Begriffe Tla-lok bzw. Tla-lo-kan.

Teotihuacán ist eine der bedeutendsten prähistorischen Ruinenmetropolen Amerikas im zentralen Hochland von Mexiko, die heute zum UNESCO Weltkulturerbe gehört. Neben der großen Sonnenpyramide befindet sich dort auch der Tempel des Quetzalcóatl, auch „Tempel der gefiederten Schlange“ genannt.

5 Einstieg

5.4 Die Geschichte des Kakaos spielerisch mit der Weltkarte entdecken



Diese Methode bietet die Möglichkeit, für Kinder spielerisch erlebbar zu machen, woher der Kakao ursprünglich stammt und wie er in andere Teile der Welt gelangt ist.

Ausgehend von der Erzählung über seinen heiligen Ursprung als Heilmittel in Mittelamerika erfahren die Kinder, wie er nach Europa und Afrika kam und wie der gestiegene Konsum heute Probleme für Mensch und Umwelt verursacht.

Am Ende der Geschichte können Sie zum Hauptteil der Bildungseinheit überleiten.

Materialien

- Weltkarte oder große Bodenkarte
- Kakaoschote und Kakaobohnen
- Spielzeughaus (z. B. Playmobil, Holz, Duplo ...)
- Gebastelte Papierschiffchen

Vorbereitung

Kinder haben ein sehr klares und definiertes lokales Denken. Der Blick in die Welt kann daher sehr abstrakt wirken. Bevor Sie mit den Kindern „in die Welt“ reisen, schauen Sie sich mit den Kindern zunächst ihre lokale Umgebung genauer an.

- > **Geografisch verorten:** Straße, Stadt, Dorf, Land
- > **Merkmale des Ortes**, an dem ich lebe:
Welche Berge, welche Flüsse, welche Jahreszeiten gibt es?
- > **Welche Verbindungen** haben die Kinder zu ihrer Umgebung?
- > **Wie ist das Gebiet Teil des Lebens der Kinder?**
Wächst zum Beispiel ihre Nahrung an diesem Ort?
- > **Kenne ich Wasserquellen** in meiner Umgebung?
- > **Welche Verbindungen** hat der Kindergarten zu seiner Umgebung?
- > **Welche Wildtiere** sind in dieser Gegend heimisch?



Freepik (Company S.L.)

Sobald einige oder alle dieser Kriterien gemeinsam mit den Kindern betrachtet wurden, können Sie sich dem „Globalen“ zuwenden. Um beispielsweise zu verstehen, weshalb Kakao bei uns nicht wächst, kann es helfen, sich mit den Kindern vorher über das lokale Klima und die Jahreszeiten auszutauschen.

Optional können Sie mit den Kindern eine Kiste füllen, in der Sie regionale Besonderheiten sammeln.

Gehen Sie gemeinsam über das Gelände und durch die Einrichtung. Sammeln Sie zum Beispiel Blätter oder Zapfen von Bäumen.

- > **Wovon** würden wir Kindern in anderen Teilen der Welt erzählen?
- > **Was** haben wir nur hier?
- > **Wie** würden wir unsere Umgebung beschreiben?
- > **Welche** Bäume und Pflanzen wachsen hier?

5 Einstieg

Anleitung

1. Der Ursprung des Kakaos

Legen Sie eine Kakaoschote auf Mittelamerika, um den Ursprung des Kakaos zu veranschaulichen. Stellen Sie ein Spielzeughaus auf Deutschland, um zu symbolisieren, wo wir leben.

Erinnern Sie die Kinder an die Geschichte „Das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl“. Daraus wissen die Kinder bereits, dass der Kakao seinen Ursprung bei den indigenen Völkern im heutigen Mexiko hat.

Zeigen Sie den Kindern auf der Karte:

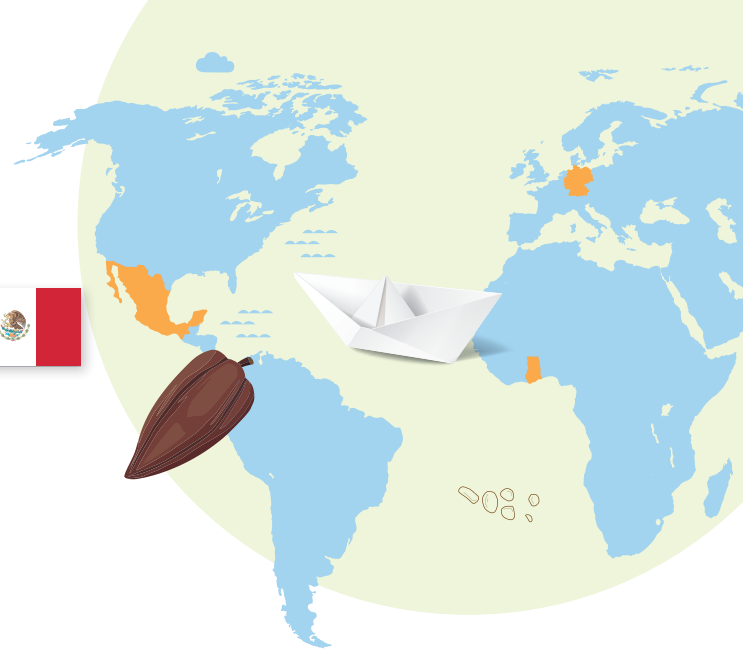
- > wo Deutschland liegt bzw. wo wir leben anhand des Spielzeughauses auf der Karte
- > wo Mexiko liegt anhand der Kakaoschote auf der Karte

Erzähltext:

„Der Kakao kommt ursprünglich aus Mittelamerika. Dort lebten schon vor sehr langer Zeit Menschen, die Kakao kannten und ihn sehr wertvoll fanden. Sie lebten gemeinsam in einem Volk, das sich Azteken nannte. Der amerikanische Kontinent wird von vielen indigenen Völkern Abya Yala genannt. Auch in weiteren Teilen Abya Yalas, zum Beispiel in Südamerika, wächst Kakao.“

Zeigen Sie den Kindern auf der Karte:

- > **wo in Mittel- und Südamerika** noch Kakao wächst, in dem Sie noch mehr Kakaoschoten oder -bohnen auf die Länder legen:
 - Zentralamerika und Karibik (Nicaragua, Dominikanische Republik, Jamaica, Trinidad und Tobago)
 - Ecuador
 - Venezuela
 - Peru
 - Kolumbien
 - Brasilien



2. Reise über das Meer

Basteln Sie mit den Kindern kleine Papierboote.

Zeigen Sie den Kindern auf der Karte:

wie Menschen auf Schiffen von Europa nach Mittelamerika kamen, indem Sie die Boote auf der Karte symbolisch von Europa nach Mexiko über den Ozean fahren lassen

Erzähltext:

„Vor langer Zeit kamen Menschen aus Europa mit großen Schiffen nach Mexiko. Dort lernten sie zum ersten Mal Kakao kennen. Als sie ihn probierten, fanden sie ihn sehr besonders.“

3. Warum Kakao nicht in Europa wächst

Zeigen Sie auf der Karte:

- > wie Menschen auf Schiffen den Kakaobaum von Mexiko nach Europa brachten, indem Sie die Boote beladen mit Kakaobohnen auf der Karte symbolisch von Mexiko nach Europa über den Ozean fahren lassen.

Erzähltext:

„Die Menschen aus Europa wollten Kakao gerne auch bei sich anbauen. Deshalb brachten Sie die Kakaosamen mit ihren Schiffen nach Europa. Aber der Kakaobaum braucht viel Wärme und wächst nur in Gebieten, in denen es immer warm ist. In Europa ist es dem Kakaobaum zu kalt.“

Hier können Sie ggf. mit den Kindern kurz über diese Themen sprechen:

- > Jahreszeiten in Deutschland
- > warmes Klima in den Tropen



5 Einstieg

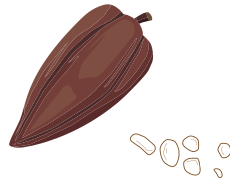


4. Kakao kommt nach Afrika

Zeigen Sie den Kindern auf der Karte:

- > **wie die Menschen den Kakao auf Schiffen** von Europa nach Westafrika brachten. Lassen Sie die Papierboote beladen mit Kakaobohnen auf der Weltkarte weiterfahren – diesmal nach Westafrika. Zeigen Sie Länder wie:

- Elfenbeinküste
- Ghana
- Nigeria
- Kamerun



Legen Sie dort weitere Kakaoschoten oder -bohnen auf die Karte als Symbol für den Anbau in der Region.

Erzähltext:

„Die Menschen aus Europa bereisten mit Schiffen weiter die Welt und stießen so nach und nach auf andere Kontinente und Länder, andere Menschen, anderes Klima, andere Lebensweisen, andere Nahrungsmittel und stellten fest, dass der Kakaobaum auch in anderen warmen Regionen wachsen kann. Deshalb brachten sie ihn nach Westafrika, wo heute sehr viel Kakao wächst. Früher wurden die Menschen, die in Westafrika lebten, dazu gezwungen auf den Kakaoplantagen zu arbeiten, auch wenn sie das gar nicht wollten. Sie bekamen dafür kein Geld und wurden sehr unfair behandelt.“

5. Von Kakao zu Schokolade

Erzähltext:

„Mit der Zeit entdeckten die Menschen in Europa, dass Kakao mit Milch und Zucker gemischt werden kann. Und so entstand das, was wir heute als Schokolade kennen. Sie war sehr lecker, verlor aber ihre medizinische Wirkung.“

Fragen Sie die Kinder, ob Sie sich noch an die Wirkung des Kakaos, die das Herz heilen kann, aus der Geschichte „Das Geschenk des Gottes Quetzalcóatl“ erinnern können.

„Weil Schokolade bei Erwachsenen und Kindern immer beliebter wurde, musste immer mehr und mehr Kakao angebaut werden.“

6. Arbeitsbedingungen im Kakaoanbau und Fairer Handel

Erzähltext:

„Heutzutage essen wir sehr, sehr viel Schokolade. Das bedeutet, dass sehr, sehr viele Bäume gepflanzt werden müssen, damit genug Kakao wachsen und geerntet werden kann, aus dem die Schokolade gemacht wird. Auf vielen Kakaoplantagen arbeiten Menschen sehr hart. Obwohl die Arbeit sehr anstrengend ist, bekommen sie dafür oft nur wenig Geld. Deshalb können viele Familien davon nicht gut leben. Aber es gibt etwas, das wir tun können. Gemeinsam können wir uns Gedanken machen, wie es für uns wieder zu etwas Besonderem werden kann, Schokolade zu essen.“

Fragen Sie die Kinder:

- > **Welche besonderen** Anlässe kennt ihr, zu denen ihr Schokolade esst oder verschenkt?
- > **Gibt es eine** besondere Person, die euch sehr wichtig ist, mit der ihr gerne Schokolade teilen und essen würdet?
- > **Was können wir noch tun**, um Schokolade richtig zu genießen? (z. B. beim Essen die Augen schließen, um sich nur auf den Geschmack der Schokolade zu konzentrieren. Probieren Sie es mit den Kindern aus!)
- > **Wir können versuchen** selbst Schokolade herzustellen, ganz ohne oder mit nur sehr wenig Zucker, damit wir die heilenden Eigenschaften des Kakaos spüren können.

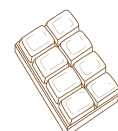
„Wir haben auch die Möglichkeit, fair gehandelte Schokolade zu kaufen und zu essen.“

Fragen Sie die Kinder:

- > **ob jemand bereits weiß**, was Fairer Handel bedeutet, oder wer sich etwas darunter vorstellen kann?
- > **was „fair“ bzw. „gerecht“** bedeutet. Erinnern Sie sie dabei an das Philosophieren anhand der Verteilung der Stücke der Schokoladentafel.

Leiten Sie dann über zur Reise nach Ghana anhand des Textes „Ghana für Kinder“ und der anschließenden Traumreise.

Diese Methode wurde gemeinsam mit der Bildungsreferentin **Francisca Gallegos Urquiza** der Projektstelle FaireKITA Baden-Württemberg entwickelt.



6 Bilderreise

6.1 Ghana für Kinder

Materialien

- Weltkarte
- Flagge Ghana (siehe Downloadmaterial)
- 3 Fotos: Markt, Fufu, Baobab-Baum (siehe Downloadmaterial)
- Geräusche tropischer Regenwald (z. B. YouTube)
- Kakaoschote



Freepik



Tamara Kaschek



iStock pierlvb

Heute nehmen wir euch mit auf eine Reise nach Ghana. Ghana liegt im Westen Afrikas an einem sehr großen Meer, dem Atlantik. Ghana ist etwas kleiner als Deutschland. Die Hauptstadt heißt Accra. Dort leben viele Menschen und es gibt trubelige, bunte Märkte. (Foto Markt)

In Ghana gibt es über 100 verschiedene Volksgruppen. Das sind ganz schön viele! Jede dieser Gruppen hat ihre eigene Kultur und Sprache. Solche Gruppen nennt man Ethnien. Die größte Gruppe sind die Akan. Weitere Volksgruppen in Ghana sind zum Beispiel die Ewe und die Ga-Adangme.

Die offizielle Sprache in Ghana ist Englisch. Kinder lernen meistens zuerst die Sprache ihrer Volksgruppe, zum Beispiel eine Akan-Sprache. Englisch lernen sie dann in der Schule. Weil es so viele Sprachen im Land gibt, sprechen die meisten Menschen dort mehrere Sprachen.

Viele Menschen in Ghana sind Christen. Es gibt aber auch Muslime und Menschen, die anderen Religionen angehören (z. B. der traditionellen Religion der Akan). Wichtige Feiertage in Ghana sind Ostern und Weihnachten für die Christen oder das Ende des Ramadans für die Muslime. Groß gefeiert wird jedes Jahr das Yams-Fest, das Adaye heißt. Dabei danken die Menschen ihren Vorfahren.

In Ghana essen viele Menschen gerne Reis, Mais oder Bohnen. Daraus werden Gerichte wie Banku, Jollof oder Eintopf gemacht. Das Nationalgericht in Ghana heißt Fufu, ein fester Brei aus Yam (eine Wurzel) und Kochbanane. Dazu gibt es oft Gemüse, Fisch, Fleisch oder Ei und eine würzige Soße. Meistens wird mit den Händen gegessen. **(Foto Fufu)**

Ghana liegt in den Tropen. Dort ist es das ganze Jahr über warm. Es gibt eine Regen- und eine Trockenzeit. In der Regenzeit fällt für mehrere Monate sehr viel Wasser, sodass alles grün wird und Flüsse sich füllen. In der Trockenzeit scheint die Sonne stark und es regnet so gut wie gar nicht. Der Boden und viele Pflanzen vertrocknen. Tiere müssen dann häufig nach Futter suchen.

Die Natur in Ghana ist sehr unterschiedlich. Es gibt tropischen Regenwald mit sehr hohen Bäumen, in denen Papageien und viele Affen leben. In der trockenen Savanne wohnen Antilopen, Elefanten und Nilpferde. Ein ganz besonderer Baum dort heißt Baobab oder Afrikanischer Affenbrotbaum. Er sieht mit seinem dicken Stamm richtig lustig aus. **(Foto Baobab-Baum)**

Außerdem gibt es den Volta-See. Er ist sehr groß und für die Menschen sehr wichtig. Denn aus seinem Wasser wird Strom erzeugt, sodass Häuser, Schulen und Straßen Licht bekommen.

Die meisten Menschen in Ghana arbeiten in der Landwirtschaft oder dem Fischfang. Sie bauen Gemüse und Früchte wie Tomaten oder Bananen an. Diese verkaufen sie auf Märkten in der Nähe oder essen sie selbst. Außerdem bauen viele Bauern und Bäuerinnen auf ihren Feldern Kakao an.

> **Wusstet ihr, dass Ghana eines der wichtigsten Kakao-Anbauländer der Welt ist?**

> **Wisst ihr auch, was aus Kakao gemacht wird?**

> **Aus Kakao wird Schokolade gemacht. Wie das geht, zeigen euch Aku und ihre Familie.**

> **Wollt ihr nach Ghana reisen und sie kennenlernen?**



Weitere Infos zu Ghana:
www.kinderweltreise.de

6 Bilderreise

6.2 Traumreise nach Ghana

Wollen wir heute nach Ghana reisen?
Ein Land auf dem **grooßen** Kontinent Afrika.

Dann lasst uns schnell die Koffer packen!

Was denkt ihr brauchen wir alles für unsere Reise?

In Ghana ist es ziemlich warm. Koffer auf und alles rein:
T-Shirts, Zahnbürste, Sonnenhut, auch die Sonnenbrille und
Sonnencreme dürfen nicht fehlen ...

Außerdem wollen wir ein kleines Gastgeschenk
aus Deutschland [ggf. eigene Stadt/eigenen Wohnort
einfügen] mitnehmen.

Was könnte das sein?

Koffer zu und los geht's!

Wir setzen uns alle gemeinsam auf den
Zauberteppich.

[Kinder setzen sich auf einen großen Teppich,
auf eine große Decke oder den Boden.]

Nun bringen wir ihn gemeinsam zum Fliegen!

[mit einem Spruch, mit einem Lied, mit einer bestimmten
Bewegung, z. B. durch Kreisen mit dem Oberkörper
oder mit den Schultern ...].

Der Zauberteppich hebt ab.

Er fliegt immer höher und schneller.

Wir fliegen!!

Guckt mal nach unten: Alles wird immer kleiner unter uns.
Die Häuser sehen wie Legohäuser aus. Und immer höher
fliegen wir – bis zu den Wolken. Unter uns ist alles grün.
Mit dem Zauberteppich müssen wir ganz schön lange
fliegen, dabei ist der ja richtig schnell –
stellt euch mal vor, wir wären mit dem Schiff unterwegs,
das würde noch viiiiiiiiiii länger dauern!

Guckt mal! Jetzt ist es unter uns blau!

Was mag das wohl bedeuten?

Ja! Wir fliegen über das Meer.

Und jetzt sind wir wieder über dem Land. Das ist schon
Afrika. Unter uns ist es jetzt gelb vom Sand der Wüste,
es ist alles trocken – aber seht, es wird immer grüner.

Unter uns ist der Regenwald!



EPiZ Reutlingen Rocio Rueda Ortiz

Wir werden jetzt in Accra landen!

Accra ist die Hauptstadt von Ghana.

Unter uns kommt der Boden immer näher. Zum Ankommen
schließen wir die Augen und atmen dreimal tief in den
Bauch ein und aus. Dann öffnen wir die Augen und strecken
uns. **Wir sind angekommen!**

Puh, ist das warm hier, richtig schwül!

Aber seht mal, wer da ist, wir werden schon erwartet.

Da ist Aku, sie ruft uns zu: Willkommen in Ghana!

Sie will uns heute [in den nächsten Tagen] etwas über
ihre Heimat und die Herstellung von ganz besonderer
Schokolade erzählen – fairer Schokolade.

[Puppe Aku begrüßt die Kinder.]



6 Bilderreise

6.3 Bildergeschichte „Mit Aku auf Spurensuche nach fairer Schokolade“



Die Kinder besuchen mit der fünfjährigen Aku die Kakaopflanzung von Akus Tante Ashanti und erfahren dort, wie Kakao wächst, geerntet und weiterverarbeitet wird und was Fairer Handel bedeutet. Außerdem lernen sie Akus Cousine Nicole kennen, die in Ghana in einer Schokoladenfabrik arbeitet, in der die Kakaobohnen von Ashanti zu Schokolade verarbeitet werden.

Aufgrund der Länge der Geschichte ist es möglich, sie auf zwei Tage aufzuteilen und am ersten Tag die Kakaopflanzung und am zweiten Tag die Schokoladenfabrik zu besuchen. Es bleibt Ihnen überlassen, ob Sie die Geschichte mit den Kindern an einem oder an zwei (oder mehr) Tagen erleben.

Materialien

- Stoffpuppe im Kleid mit Zöpfen (Aku)
- Stoffpuppe in Latzhose mit kurzen Haaren (Nicole)
- Kakaoschote
- Kakaobohnen
- Riechdose mit Kakaonibs
- 21 Fotos (siehe Downloadmaterial)
- 1 Fairtrade-Siegel (siehe Downloadmaterial)
- Weltkarte
- Flagge von Ghana (siehe Downloadmaterial)



1. Tag „Auf Tante Ashantis Kakaopflanzung“

Aku: Hallo liebe Kinder! Ich bin Aku. Ich bin fünf Jahre alt und lebe in Accra, der Hauptstadt von Ghana. Accra ist eine sehr große Stadt. Hier gehe ich in die Vorschule!

Bild 1 – Haus

Aku: Ich lebe hier mit meinen Eltern und meinen beiden Geschwistern in einem Haus am Stadtrand.

Wir Kinder teilen uns ein Zimmer.

Manchmal streiten wir uns deswegen, weil es schon ganz schön eng wird.

Aber wir haben meist auch viel Spaß und toben herum.



Tamara Kaschek

6 Bilderreise

iStock Nebasin



Bild 2 – Jollof

Aku: Meine Mutter arbeitet als Lehrerin an einer Schule. Mein Papa ist Koch und besitzt ein eigenes Restaurant hier in der Stadt. Ich liebe es, wenn er zu Hause für mich Jollof mit frittierten Kochbananen kocht – mein Lieblingsessen! Ihr müsst es unbedingt mal probieren.

Außerdem habe ich eine Tante, ihr Name ist Ashanti. Ich darf sie öfter besuchen. Bei ihr ist es ganz spannend, denn sie lebt außerhalb der Stadt und hat eine eigene Kakaoplantage. Habt ihr Lust, mit auf die Plantage zu fahren und Tante Ashanti zu besuchen?

Tamara Kaschek



Bild 3 – Accra Strasse

Erzähler*in: Mit dem Bus fahren wir zusammen mit Aku erst eine ganze Weile aus der Stadt heraus und aufs Land, bis wir keine Häuser, sondern nur noch Bäume sehen.

Tipp! Bewegung einbauen – „Wir fahren mit dem Bus“

Die Kinder sitzen aufrecht und ziehen die Beine an. Die Arme halten sie vor dem Oberkörper mit geschlossenen Fäusten.

Erzähler*in: Wir fahren mit dem Bus! Stell dir vor, du sitzt im Bus und hältst das Lenkrad mit beiden Händen fest. Setze dich aufrecht hin und ziehe die Beine leicht an. Schließe die Hände zu Fäusten und tu so, als ob du lenkst. Jetzt kommt eine Schotterstraße. Es ruckelt und wackelt heftig. Auf der Schotterstraße wackelt der ganze Körper. Jetzt musst du bremsen – wir sind angekommen.

Istock Izf



Bild 4 – Kakaoplantage

An der Kakaoplantage angekommen erzählt uns Aku, was dort passiert, denn sie hat schon oft ihre Tante besucht und kennt sich hier sehr gut aus.

Istock Anifol Izza



Bild 5 – Kakaosetzling

Aku: Das ist eine junge Pflanze. Wenn sie noch ganz klein ist, wird sie zuerst in ein Körbchen und später in den Schatten der großen Bäume gepflanzt.

6 Bilderreise

Istock Izf



Bild 4 noch einmal – Kakaoplantage

Aku: Der Kakaobaum ist ein Baum, der gerne im Schatten wächst. Deswegen sind auf einer Kakaoplantage auch noch andere Bäume, die größer werden als der Kakaobaum, zum Beispiel Kokospalmen oder Bananenstauden.

Narong KHUEANKAEW / iStock / kikuna e.V.



Bild 6 – Kakaoblüte

Aku: Tante Ashanti hat mir erzählt, dass die kleine Pflanze sehr lange wachsen muss. Erst, wenn sie auch wie ein Baum aussieht, kann sie das erste Mal Früchte tragen. Ein Kakaobaum hat bis zu 100.000 Blüten im Jahr – das sind richtig viele.

Diese Blüten sitzen direkt am Stamm oder auf den Ästen – das ist etwas ganz Besonderes, das gibt es nur bei wenigen Pflanzen oder Bäumen.

Die Kakaofrucht entwickelt sich aus der Blüte, also wächst sie auch direkt am Stamm.

fairafic AG



Bild 7 – Grüne Schote

Aku: Dieser Baum hat schon Früchte.

Wenn die Früchte grün sind, sind sie noch nicht reif.

Die Früchte brauchen etwa sechs Monate, das ist ein halbes Jahr, bis sie reif sind.

Das ist ganz schön lange, oder?

Pixabay falco



Bild 8 – Kakaoschoten gelb

Aku: Ein alter Baum kann eigentlich sehr hoch werden, aber in den Plantagen wird er zurückgeschnitten, damit er mehr Früchte trägt.

Der Kakaobaum hat ständig Blätter, ist also immer grün. Er kann zweimal im Jahr neue Früchte tragen. Jeder Baum trägt sehr viele Früchte.

Die reifen Früchte sind je nach Sorte gelb, gelb-rot, rot oder rotbraun.

6 Bilderreise

Fairtrade Deutschland e.V. Christoph Koestlin



Bild 9 – Ernte

Aku: Wenn die Früchte nicht mehr grün sind, laufen meine Tante und ihre Kolleg*innen jeden Tag über die Plantage und schauen, welche Früchte schon reif sind.

Die Kakaofrüchte kann man über viele Monate ernten. Hier in Ghana, auf der Kakaoplantage meiner Tante, werden sie von September bis Februar geerntet.

Seit 500 Jahren geschieht dies auf die gleiche Weise. Mit großen Messern, die Macheten genannt werden, werden die Früchte vom Stamm geschlagen.

Dabei muss man sehr vorsichtig sein: Wenn man den Stamm trifft, können dort keine neuen Blüten mehr wachsen.

Funnelweb Media Fairtrade



Bild 10 – Kakaobohnen auf dem Kopf

Aku: Das ist meine Tante Ashanti.

Das Wort Ashanti bedeutet in unserer Sprache „große, starke Frau“. Sie sieht ein wenig so aus, wie sie heißt.

Seht ihr, sie ist wirklich ganz schön stark: Heute trägt sie die geernteten Kakaoschoten in einem Korb auf dem Kopf von den Bäumen zu der Sammelstelle, wo sie auf einen großen Haufen geworfen werden.

Fairtrade Deutschland e.V. Christoph Koestlin



Bild 11 – Kakaobohnen aufschlagen

Aku: In den Kakaoschoten sind die Kakaobohnen.

Um an die Bohnen zu kommen, wird die Kakaoschote mit einem Schlag mit einem dicken Holzstab oder einem Messer geöffnet.

Weil es ganz schön viele Kakaoschoten sind, hilft die ganze Familie mit.

6 Bilderreise

fairafric AG



Bild 12 – Offene Kakaofrucht

Aku: Dann schabt Tante Ashanti mit einem Messer oder mit ihrer Hand die Samen aus dem weißen Fruchtfleisch und der Schale. In jeder Frucht sind viele bohnenförmige Samen, bis zu 50 Stück. Sie heißen Kakaobohnen.

Das weiße Fruchtfleisch ist glitschig und wird auch Pulpa genannt. Weil die Pulpa süßlich schmeckt, kann man aus ihr auch einen leckeren Kakao-Fruchtsaft herstellen.

Aus den verbrannten Schalen der Kakaofrüchte wird bei uns auch manchmal Seife gemacht oder sie werden als Dünger verwendet, damit Pflanzen besser wachsen. So können wir alles verwenden.

Fairtrade Deutschland e.V. Christoph Koestlin



Bild 13 – Kakaobohnen auf Blättern

Aku: Als nächstes werden die Samen mit den Resten von dem weißen Fruchtfleisch auf große Bananenblätter gelegt und mit noch mehr Bananenblättern abgedeckt.

So müssen die Samen jetzt drei bis sechs Tage liegen bleiben und jeden Tag gewendet werden – das ist sehr wichtig für den Geschmack!

Denn wenn die Kakaobohnen unter den Blättern liegen, beginnen winzige Lebewesen zu arbeiten. Diese kann man nicht sehen. Sie nutzen den Zucker aus dem weißen Fruchtfleisch als Nahrung.

Dabei entsteht Wärme. Nach und nach verschwindet das Fruchtfleisch. Gleichzeitig verändern sich die Bohnen im Inneren:

Sie werden braun und schmecken nicht mehr so bitter.

6 Bilderreise

Fairtrade Deutschland e.V. Christoph Koestlin



Bild 14 – Kakaobohnen trocknen & wenden

Aku: Danach müssen die Bohnen noch getrocknet werden. Dafür werden sie auf einer Matte verteilt und in die Sonne gelegt.

Damit die Bohnen gleichmäßig trocknen, müssen sie ständig gewendet werden. Das ist ganz schön anstrengend. Wenn meine Tante das macht, ist sie abends sehr müde, hat sie mir erzählt! Deshalb helfen mein Onkel und meine älteren Cousins ihr ab und zu dabei.

Fairbesserdiewelt



Kakaoschote & Kakaobohnen

Aku: Nach ungefähr einer Woche sind die Bohnen dann trocken. Jetzt sind sie schön braun und trocken und riechen auch schon nach Schokolade.

Meine Tante Ashanti verkauft die Kakaobohnen für einen fairen Preis weiter an eine Schokoladenfabrik hier ganz in der Nähe. Gemeinsam mit den anderen Kakaobauern und -bäuerinnen aus ihrem Dorf hat sie entschieden, ihren Kakao ohne Gift anzubauen.

Das ist besser für die Umwelt und für die Gesundheit der Menschen.

Weil sie kein Gift verwenden, bekommen Tante Ashanti und die anderen aus dem Dorf von der Fabrik mehr Geld für ihren Kakao.

Das Geld reicht aus, damit sie Werkzeuge wie zum Beispiel scharfe Messer für die Ernte der Kakaoschoten kaufen kann. Außerdem hat sie genug Geld für Essen, Kleidung und wenn sie mal ins Krankenhaus gehen oder etwas am Haus repariert werden muss.

Meine beiden Cousins konnten mit dem Geld auch zur Schule gehen und eine Ausbildung machen.

Das ist in Ghana nicht immer so. Viele Kakaobauern und -bäuerinnen bekommen nur wenig Geld für ihre schwere Arbeit.

6 Bilderreise



Fairtrade-Siegel

Aku: Dass die Bauern und Bäuerinnen einen fairen Preis für ihren Kakao bekommen haben, von dem sie und ihre Familien gut leben können, könnt ihr später an der Schokolade erkennen.

Auf der Schokolade ist dann ein kleines Zeichen. Das steht für den Fairen Handel.



Pixabay Leonel Barreto

Bild 15 – Kakaosäcke auf Transporter

Aku: Für den Transport werden die Kakaobohnen jetzt in Säcke gefüllt und von einem kleinen Transporter abgeholt, der sie in eine Schokoladenfabrik bringt.

Meine Cousine Nicole arbeitet in der Schokoladenfabrik, an die meine Tante ihren Kakao verkauft.

Was sie da so macht, kann sie euch [jetzt/morgen] selbst erzählen.

Nach dem langen Tag auf der Kakaoplantage bin ich ganz schön müde. [Gähnen]

Gute Nacht und bis morgen!



2. Tag „In der fairen Schokoladenfabrik mit Cousine Nicole“

Puppe Aku & Fairtrade-Siegel

Aku: Hallo liebe Kinder! Wisst ihr noch, was wir gestern alles über den Kakao gelernt haben?
Antworten der Kinder abwarten.

Aku: Und wisst ihr noch, was wir über den Fairen Handel gelernt haben? (Fairtrade-Siegel zeigen)
Antworten der Kinder abwarten.

Aku: Gestern habe ich euch erzählt, dass meine Cousine Nicole in der Schokoladenfabrik arbeitet, an die meine Tante ihren Kakao verkauft. Möchtet ihr wissen, was sie in der Fabrik macht?
Da kommt sie schon. Hallo Nicole! Wir haben heute Besuch. Die Kinder möchten gerne mehr darüber erfahren, was du bei deinem Job in der Schokoladenfabrik machst. Kannst du sie uns zeigen?



Puppe Nicole

Nicole: Klar, kommt mit. Die Fabrik ist gar nicht weit weg. Wir können zusammen mit dem Fahrrad hinfahren. Gemeinsam fahren wir mit Aku und ihrer Cousine Nicole eine kleine Weile mit dem Fahrrad, bis wir die Schokoladenfabrik erreichen.

Tipp: Bewegung einbauen – „Fahrrad fahren“

Die Kinder liegen auf dem Rücken. Sie heben die Beine in die Höhe und strampeln in der Luft wie beim Fahrradfahren.

Erzähler*in: Du liegst auf dem Rücken und hebst langsam die Beine in die Höhe. Stell dir vor, du sitzt jetzt auf einem Fahrrad und trittst in die Pedale.

Jetzt kommt ein Berg. Du brauchst viel Kraft und trittst langsamer. Bergab geht es wieder leichter und schneller – ganz schnell.

6 Bilderreise

fairafric AG



Bild 16 – Schokoladenfabrik

Nicole: Das ist die Schokoladenfabrik.

Hier arbeite ich. Wie ihr seht, steht sie mitten im Grünen. Die Kakaoplantagen sind gar nicht weit weg.

Das heißt, auch die Kakaobohnen haben es nicht weit.

Kommt, wir gehen rein und schauen uns an, was das Besondere an unserer Fabrik ist.

fairafric AG



Bild 17 – Schokoladenmaschine

Nicole: Hier seht ihr meinen Kollegen Kwabena.

Er schaltet gerade die Schokoladenmaschine ein. Damit aus den Kakaobohnen Schokolade gemacht werden kann, müssen sie nämlich weiterverarbeitet werden.

Sie werden gemahlen und dabei zerkleinert.

Dann werden sie mit anderen Zutaten wie Zucker und Milch vermengt und in eine Form gegossen, damit eine Schokoladentafel entsteht.

fairafric AG



Bild 18 – Schokolade geht vom Band

Nicole: Wenn die Schokolade fertig ist, kommt sie aus der Maschine heraus und läuft über dieses Band.

Kwabena überprüft dann noch einmal, dass alle Tafeln gut aussehen und keine Tafel bei der Produktion zerbrochen ist.

fairafric AG



Bild 19 – Schokolade wird verpackt

Nicole: Im letzten Schritt verpacken wir die Schokolade. Unsere Fabrik ist etwas ganz Besonderes. Denn es gibt nur sehr wenige Schokoladenfabriken in Ländern, in denen der Kakao wächst. Die Jobs in der Schokoladenfabrik sind aber sehr wichtig für uns in Ghana. Denn allein mit dem Verkauf der Kakaobohnen haben nicht alle ein gutes Leben.

Es ist wichtig, dass es nicht nur Arbeit draußen bei den Kakaobäumen, sondern auch andere Arbeit gibt, zum Beispiel Techniker*innen oder Leute im Büro.

6 Bilderreise

fairafric AG



Bild 20 – Team-Foto Schokoladenfabrik

Die Fabrik hat uns viele neue Arbeitsplätze gebracht. Ich und alle anderen, die in der Fabrik arbeiten, verdienen so viel Geld, dass wir uns und unsere Familien gut versorgen können.

Wenn wir krank sind, können wir zum Beispiel ins Krankenhaus gehen und unsere Kinder können die Schule oder eine Universität besuchen.

Das ist in Ghana nicht immer selbstverständlich. Wir haben einen kostenlosen Bus, der uns jeden Tag zur Arbeit und wieder nach Hause fährt. In der Fabrik bekommen wir auch Mittagessen, für das wir nur wenig bezahlen müssen.

Außerdem ist eine Regel in unserer Fabrik, dass niemand besser oder schlechter behandelt wird, sondern alle gleich behandelt werden.

Bild 21 – fairafric-Tafeln

Nicole: Unsere Schokolade erkennt ihr an einem schwarzen Logo, auf dem „WeltPartner“ steht, und an ihren bunten Verpackungen mit dem fairafric-Logo. Die verschiedenen bunten Muster könnt ihr in Ghana ganz oft sehen. Sie sind Teil unserer Kultur.

Aku: Danke Nicole, dass du uns die Schokoladenfabrik gezeigt und uns so viel Spannendes darüber erzählt hast. Mmmhhh, jetzt habe ich ganz schön Lust auf Schokolade! Und ihr?

Die Kinder bedanken sich bei Aku und Nicole für die Einblicke und verabschieden sich.

fairafric AG



Tipps!



Schokoladendetektive: Besuchen Sie mit den Kindern einen Weltladen in Ihrer Nähe und suchen Sie die fairafric-Schokolade, die in Ghana produziert und in Kooperation mit dem Fair-Handels-Unternehmen WeltPartner vertrieben wird. Sollten Sie keinen Weltladen in Ihrer Nähe haben, besuchen Sie stattdessen einen lokalen Supermarkt oder Bioladen und suchen Sie nach Schokolade mit dem Fairtrade-Siegel oder einem anderen anerkannten Fair-Handels-Siegel (siehe Kapitel 3 „Fairer Handel“). Die meisten Supermärkte haben inzwischen ein gutes Sortiment fair gehandelter Schokoladen.

Schokoladenverkostung: Machen Sie im Anschluss an die Geschichte mit den Kindern eine Schokoladenverkostung mit fairer Schokolade. Die fairafric-Schokolade erhalten Sie in einem lokalen Weltladen. Sollten Sie keinen Weltladen in Ihrer Nähe haben, können Sie auch eine andere fair gehandelte Schokolade aus einem lokalen Bio- oder Supermarkt nehmen.

Kakao zum Anfassen: Besuchen Sie einen Botanischen Garten. Dort kann man echte Kakaobäume und Kakaoschoten sehen und anfassen.

7 Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen

7.1 1, 2 oder 3 – Quiz zu Fairem Handel, Kakao und Schokolade

Die Kinder bewegen sich zu Musik im Raum. Es werden eine Frage und drei dazu passende Antwortmöglichkeiten vorgelesen. Bei diesem Bewegungsspiel können die Kinder ihr Wissen zum Kakao und zum Fairen Handel testen.

Materialien

- Kreppband
- 6 Hütchen
- Quizfragen
- Musikbox, CD-Spieler o. Ä. für Musik

Spielanleitung

Auf dem Boden werden mit Kreppband drei Felder abgeklebt. In jedem Feld werden je eins, zwei bzw. drei Hütchen aufgestellt.

Die Kinder bewegen sich zur Musik im Raum.

Es werden eine Frage und drei Antwortmöglichkeiten vorgelesen. Die Kinder bewegen sich weiter im Raum und haben kurz Zeit zu überlegen.

Wenn der Satz „**Ob ihr wirklich richtig steht, seht ihr, wenn die Musik ausgeht**“ gesagt wird, stellen sich die Kinder in das Feld, hinter dem sie die richtige Antwort erwarten.

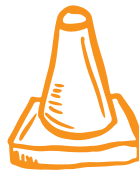
Die Musik geht aus und anschließend wird die richtige Antwort aufgelöst. Wichtig ist klarzumachen, dass es bei dem Spiel um Spaß an der Bewegung geht und darum, etwas dazulernen, und nicht um eine Abfrage von Wissen. Es ist nicht schlimm, wenn die Kinder bei der Beantwortung der Fragen ein falsches Feld auswählen.

Es müssen nicht alle Fragen gestellt werden, sondern Sie können einige der Fragen auswählen. Ergänzen Sie auch gerne eigene thematisch passende Fragen.

Das Spiel lässt sich übrigens auch mit Erwachsenen spielen.



pexels andreevaleksandar



pexels andreevaleksandar



7 Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen

Quizfragen (mit Lösungen)

Was ist unfair?

- 1 Ein Kind bestimmt allein, wie viele Stücke Schokolade jedes Kind bekommt.
- 2 Alle bestimmen gemeinsam und jedes Kind bekommt so viel, wie es möchte.
- 3 Alle bekommen gleich viel.

Was ist fair?

- 1 Wenn Kinder Geld verdienen müssen, damit die Familie genug zu essen hat.
- 2 Wenn alle Kinder zur Schule gehen und spielen können.
- 3 Wenn manche Kinder lernen und spielen dürfen und andere nicht.

In welchem Land wachsen Kakaofrüchte?

- 1 In Ghana.
- 2 In Deutschland.
- 3 In England.

Warum wachsen auf der Kakaopflanze auch andere große Bäume?

- 1 Damit Vögel dort schlafen können.
- 2 Damit der Kakaobaum Schatten hat.
- 3 Damit man dort schaukeln kann.

Wo wächst die Kakaoschote?

- 1 An den Ästen wie Tannenzapfen.
- 2 Direkt am Stamm.
- 3 Unter der Erde.

Wie viele Früchte kann ein Kakaobaum im Jahr tragen?

- 1 Nur eine.
- 2 Sehr viele.
- 3 Gar keine.

Wie werden die reifen Kakaofrüchte geerntet?

- 1 Sie werden aus dem Boden gegraben.
- 2 Sie werden einzeln mit großen Messern abgeschlagen.
- 3 Sie werden vom Baum geschüttelt.

Welche Farbe kann eine reife Kakaoschote haben?

- 1 Gelb.
- 2 Lila.
- 3 Blau.

Was ist in einer Kakaoschote drin?

- 1 Kleine Bohnen/Samen.
- 2 Wasser.
- 3 Schokolade.

Warum werden die Kakaobohnen in die Sonne gelegt?

- 1 Damit sie trocken werden.
- 2 Damit sie größer werden.
- 3 Damit sie bunt werden.

Was passiert in der Schokoladenfabrik mit den Kakaobohnen?

- 1 Sie werden eingepflanzt.
- 2 Sie werden gewaschen und zurückgebracht.
- 3 Sie werden gemahlen und zu Schokolade verarbeitet.

In welcher Tiergestalt zeigt sich der Gott Quetzalcóatl?

- 1 Glitzernder Hund
- 2 Gefiederte Schlange
- 3 Gestreifter Elefant

Für was wurde das Kakaogetränk ursprünglich genutzt?

- 1 Als Medizin für das Herz.
- 2 Als Flüssigkeit zum Kochen.
- 3 Als Shampoo für glänzende und gut riechende Haare.

Was hat man früher (vor ca. 500 Jahren in Mittelamerika) mit Kakaobohnen gemacht?

- 1 Man hat mit ihnen bezahlt wie mit Geld.
- 2 Man hat sie in Kissenhüllen getan und darauf geschlafen.
- 3 Man hat sie statt Kreide zum Schreiben benutzt.

Warum ist Fairer Handel wichtig?

- 1 Damit Menschen genug Geld zum Leben bekommen.
- 2 Damit Schokolade besser schmeckt.
- 3 Damit Schokolade billiger wird.

Wie können wir den Fairen Handel unterstützen?

- 1 Da können wir leider gar nichts tun.
- 2 Indem wir sehr viel Schokolade essen.
- 3 Indem wir Schokolade aus Fairem Handel essen.

Woran erkennen wir faire Schokolade im Laden?

- 1 Faire Schokoladentafeln sind immer größer.
- 2 Faire Schokolade hat ein besonderes Fairtrade-Zeichen.
- 3 Faire Schokoladen haben immer grüne Verpackungen.

Vorschläge für weitere Fragen

Was ist beim Weltladenbesuch passiert?

Welche Produkte haben wir noch entdeckt?

Welche Produkte im Supermarkt hatten außer Schokolade das Fairtrade-Siegel?

7 Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen

7.2 Domino-Spiel „Die Reise der Schokolade“

Das illustrierte Domino-Spiel bietet den Kindern die Möglichkeit den Weg der Schokolade vom Kakaobaum-Sprössling bis zur fertigen Schokoladentafel spielerisch kennenzulernen oder das Gelernte aus der Geschichte anhand des Spiels zu wiederholen.

Materialien

· Druckvorlage Dominosteine (siehe Downloadmaterial)

Spielanleitung

Vorbereitung (für beide Varianten):

Alle Steine mischen

Ein Startstein wird in die Mitte gelegt

Variante 1:

Gemeinsam spielen (kooperativ)

Ziel: Alle Steine zusammen anlegen.

Alle übrigen Steine liegen offen bereit.

Die Kinder legen reihum einen passenden Stein an (gleiches Motiv an gleiches Motiv).

Die Gruppe überlegt gemeinsam: „Was passt hier?“

Wenn nichts passt, wird gemeinsam geschaut und ausprobiert.

Das Spiel endet, wenn alle Steine angelegt sind.



EPZ Reutlingen Rocio Rueda Ortiz

Variante 2:

Klassisch (vereinfacht)

Ziel: Eigene Steine zuerst ablegen

Jedes Kind bekommt 2 Steine und legt sie verdeckt vor sich ab, die restlichen kommen auf einen kleinen Nachziehstapel.

Reihum wird ein passender Stein angelegt.

Passt kein Stein, wird ein Stein nachgezogen.

Wer zuerst keine Steine mehr hat, gewinnt.

Tipps für die Praxis

Bei Bedarf auch Variante 2 offen spielen (alle Steine sichtbar), um das Zuordnen zu erleichtern.

Motive beim Anlegen benennen lassen („Ich lege die Kakaoschote an die Kakaoschote“).

Was ist auf den Motiven zu erkennen?

Fragen Sie die Kinder, ob sie sich noch an die Geschichte erinnern und was Aku ihnen über den Kakao erzählt hat.

7 Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen

7.3 Rezepte mit Kakao und Schokolade

Tipp: die Kinder bereits bei der Beschaffung der Zutaten einbinden!

Einkaufserlebnis gestalten: Gehen Sie mit den Kindern ins Geschäft und kaufen die Zutaten für die Back- oder Kochaktion gemeinsam ein.

- > Wo gibt es in der Nähe fair gehandelte Produkte?
- > Im Weltladen?
- > Im Bioladen? Im Dorfladen?
- > Im Supermarkt?

Impulse setzen: Wenn Sie keine faire Schokolade finden, überlegen Sie gemeinsam mit den Kindern, was Sie tun könnten, um das zu ändern (z. B. im Geschäft einfach nachfragen, eine Verkostung anbieten, Briefe oder Plakate zeichnen).

„Schoko-Upcycling“: Schokoladenprodukte, die zu Festtagen wie Weihnachten oder Ostern hergestellt werden, sind auch danach noch lange genug haltbar, um aus ihnen leckere Naschereien zu zaubern. **Man kann sie zum Backen verwenden oder einschmelzen und Schoko-Crossis, Schokobananen am Stiel oder eigene individuell gestaltete Schokoladentafeln mit Toppings eurer Wahl herstellen – der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!**



fairtrade

! Faire Schokolade selbst herstellen !

Zutaten

- 100 g Kakao*
- 100 g Kakaobutter*
- 80 g Milchpulver
- 115 g Puderzucker*
- ggf. Haselnüsse*, Mandeln* und Rosinen*



Materialien

- 1 größeren und 1 kleineren Topf
- 1 kleine Schüssel
- 1 Rührlöffel
- 1 Backblech oder kleine (Pralinen-)Förmchen

Zubereitung:

1. **Kakaobutter schmelzen:** In einem großen Topf etwas Wasser zum Kochen und den kleineren Topf mit der Kakaobutter dort hineinstellen, bis die Butter flüssig wird.
2. **Vermischen:** In der kleinen Schüssel den Puderzucker mit dem Kakao vermischen und alles nach und nach unter die flüssige Kakaobutter rühren.
3. **Fleißig rühren:** Weiterrühren und das Milchpulver hinzufügen.
4. **Abkühlen:** Die Mischung aus dem Wasserbad herausnehmen und kräftig weiterrühren, bis die Masse auf etwa 50 °C abkühlt.
5. **Verstreichen:** Die Schokoladenmasse etwa fingerdick auf ein gefettetes Backblech streichen oder sie in kleine Pralinenförmchen füllen.



Unsplash Ahmet Koc

Upcycling-Idee: Man kann auch das Innere eines alten Schokoladen-Adventskalenders als Gießform verwenden!

6. **Verfeinern (optional):** Je nach Geschmack gehackte Haselnüsse, Mandeln oder Rosinen in die Masse hineindrücken.
7. **Aushärten:** Schokolade an der Luft aushärten oder im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend können Sie die Schokolade dann fair untereinander verteilen. **Viel Spaß beim Genießen!**

* Diese Zutaten bekommt man fair gehandelt.

7 Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen

7.3 Rezepte mit Kakao und Schokolade

! Schokoladencreme zum Selbermachen!

Zutaten (pro Kind)

- 3 EL Tahin*
- 2 TL Kakao* (bzw. Kakaobohnen*)
- 1 Prise Salz
- 2 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 1 Prise Vanille*
- ggf. etwas Kokosöl*
- ggf. Wraps
- ggf. 1 Banane*

Materialien

- 1 Schüssel
- 1 Rührlöffel/
Schneebesen



Darko@UrbanStudio

Zubereitung:

1. **Zutaten mischen:** Tahin, Kakao, Salz, Süße und Vanille verrühren. Sollte die Creme zu dick sein, dann ein bisschen Kokosöl hinzufügen.
2. **Genießen:** Auf einen Keks streichen und genießen! Eine weitere Möglichkeit sind die leckeren Schoko-Bananen-Wraps (siehe nächster Schritt).
3. **Wraps:** Wraps mit Schokocreme bestreichen und eine Banane darin einwickeln. Diese anschließend in Scheiben schneiden.

Statt fertiges Kakaopulver zu nehmen, können Sie geröstete Kakaobohnen mit den Händen schälen und im Mörser möglichst fein zerkleinern.

Dieses Rezept ist ein Beitrag von Svenja Maleschka (MINDFOOD Akademie). Sie ist vegane Ernährungsberaterin und bietet Kochkurse in ihrer MINDFOOD Akademie, Koch- und Ernährungsworkshops für Teams und soziale Einrichtungen, wie Kitas oder Schulen sowie Kochshows bei Veranstaltungen an.

* Diese Zutaten bekommt man fair gehandelt.



! Azteken-Kakao für Kinder !

Zutaten

- 500 ml Wasser
- 1 Stange Vanille*
- 2–3 EL Backkakao-Pulver*
- ½ TL Zimt (Ceylon*)
- Nelken* (ganz)
- 1–2 EL Süße (Honig*, Ahornsirup, Rohrzucker*)
- optional für Erwachsene: 1 Prise Chili*, Pfeffer*

Materialien

- 1 Topf
- 1 kleine Schüssel
- 1 Rührlöffel/Schneebesen
- Tassen

Zubereitung:

1. **Wasser aufkochen:** Das Wasser zusammen mit der Vanillestange aufkochen.
2. **Kakao anrühren:** Das Kakaopulver und den Zimt in einer Schüssel mit einem kleinen Schluck kaltem Wasser glatrühren, damit keine Klümpchen entstehen.
3. **Aufschäumen:** Den angerührten Kakao und die Nelken zum heißen Wasser hinzufügen und kurz aufschäumen. (Traditionell wurden Kakaogetränke zwischen zwei Gefäßen hin- und her gegossen, um Schaum zu erzeugen.)
4. **Süßen:** Zum Schluss die Süße einrühren.
5. **Servieren:** Gewürze mit einem Sieb entfernen. Den Kakao in Tassen gießen und eventuell mit einer Prise Zimt garnieren.

Nach dem originalen Rezept wird das Getränk mit Wasser hergestellt. Alternativ können Sie auch Milch oder Pflanzendrink verwenden.

* Diese Zutaten bekommt man fair gehandelt.

7 Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen

7.3 Rezepte mit Kakao und Schokolade

! Cremige Double Nut Schoko-Popsicles !

Zutaten (für 10 Portionen)

- 200 g Cashewkerne*
- 280 ml Sojadrink oder anderen Pflanzendrink
- 130 g Datteln*
- 2 EL Ahornsirup
- 80 g dunkles Kakaopulver*
- 60 g Kokosöl*
- 1 gefrorene Banane*
- 40 g Mandeln*
- 100 g vegane Zartbitterschokolade*
- optional für Erwachsene: 1 Prise grobes Meersalz*

Materialien

- 1 Schüssel
- Blender/Mixer
- Popsicle-Form
- Eisstiele, z.B. aus Holz oder wiederverwendbare Stiele
- 1 Pfanne
- 1 Topf
- 1 kleine Schüssel

Zubereitung:

1. **Einweichen:** Cashewkerne mind. 2 Stunden in Wasser einweichen. Anschließend Wasser abgießen.
2. **Mixen:** Alle Zutaten für die Schoko-Popsicles in einen Blender oder Mixer geben und glatt pürieren.
3. **Gießen:** Masse in Popsicle-Form gießen und verschließen. Eisstiele hineinstecken und mind. 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
4. **Ummantelung vorbereiten:** Mandeln grob hacken und in einer heißen Pfanne ohne Öl 5 Minuten rösten. Dabei häufig umrühren. Zartbitterschokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
5. **Garnieren:** Popsicle-Form mit warmem Wasser abspülen und Popsicles vorsichtig aus der Form lösen. Eis in die flüssige Schokolade tauchen (alternativ mit einem Esslöffel übergießen), mit Mandeln und ggf. Meersalz bestreuen.
6. **Aushärten:** 10 Minuten im Eisfach fest werden lassen. Sofort genießen, in einer luftdichten Box halten sich die Popsicles mindestens 8 Wochen frisch.

Dieses Rezept ist ein Beitrag der Foodblogger*innen Nadine und Jörg von Eat this! Die beiden sind vegane Kochbuchautor*innen und Foodfotograf*innen. Mehr Informationen und Rezepte unter: eat-this.org

*Diese Zutaten bekommt man fair gehandelt.



Eat this!



Eat this!

7 Anknüpfende pädagogische Impulse und Spielideen

7.3 Rezept aus Ghana

! Jollof-Reis mit frittierter Kochbanane !

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Dose geschälte Tomaten im eigenen Saft (ca. 400 g)*
- 80 ml neutrales Pflanzenöl*
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Kurkumapulver*
- 1 TL rauchiges Paprikapulver*
- 500 g Langkornreis*

Zubereitung:

- Saucenbasis herstellen:** Tomaten (+ optional Habanero-Chili) im Mixer glatt pürieren. Flüssigkeit der Tomaten sollte zum Pürieren ausreichen, bei Bedarf etwas Wasser zur Sauce hinzufügen.
- Saucenbasis reduzieren:** 2 Esslöffel des Pflanzenöls im Topf langsam erhitzen. Das Püree hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt köcheln lassen, bis die Sauce (Obe ata genannt) sich um etwa ein Drittel reduziert hat (ca. 20 Minuten).
- Backofen vorbereiten:** Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zwiebeln dünsten:** Restliches Öl in einem ofenfesten Bräter auf dem Herd bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebeln hinzufügen und unter ständigem Rühren glasig werden lassen (ca. 6–8 Minuten). Die Hälfte der Zwiebeln auf einen Teller geben und beiseite stellen.
- Gewürze rösten lassen:** Knoblauch hinzugeben und anbraten, bis er duftet und glasig ist. Tomatenmark, Kurkuma und Paprikapulver hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren rösten, bis es nach Kurkuma duftet und das Tomatenmark eine dunkelrote Farbe angenommen hat.
- Sauce erhitzen:** Die Obe-ata-Sauce einrühren und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Restliche Zutaten vermengen: Reis, Brühe, Thymian und Lorbeerblätter einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf mit einem Deckel zudecken, in den Ofen stellen und 35 Minuten kochen.
- Ruhen lassen:** Topf aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen (nicht den Deckel anheben!). Der Reis wird auf diese Weise fertig gedünstet.
- Kochbananen frittieren:** Die Kochbananen schälen und in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und in der Fritteuse oder im heißen Öl-Topf ausbacken.
- Servieren:** Reis mit einer Gabel auflockern und die zuvor beiseite gestellten Zwiebeln und Erbsen untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm servieren und genießen!

- 5 Zweige frischer Thymian
- 5 Lorbeerblätter*
- Salz*
- schwarzer Pfeffer*
- 500 ml Gemüsebrühe
- 20 g grüne Erbsen (TK-Erbsen vorher auftauen)
- 3 Kochbananen (je gelber, desto süßlicher schmecken sie)
- Pflanzenöl zum Frittieren

Optional für Erwachsene: 1 Habanero-Chili, den Stiel entfernt

Materialien

- Ofenfester Bräter (mit Deckel)
- Topf zum Frittieren



iStock Nebasin

Dieses Rezept stammt von Ricky Tomson-Ogbebor vom Restaurant Just Try West Afro Soul Food in Köln (Quelle: WDR).

Tipp: Gibt es im Umfeld der Kinder oder der Kita Bezüge zu Ghana? (z. B. Eltern, Nachbarn, Restaurants oder Geschäfte). Sprechen Sie sie freundlich an. Die Eltern unterstützen Sie sicher gerne beim Kochen. Vielleicht lässt sich sogar gemeinsam ein **Themen-Tag** oder eine **Themen-Woche** gestalten, in der die Kinder die Kulturen Ghanas näher kennenlernen können.

* Diese Zutaten bekommt man fair gehandelt.