

Schokolade

Gertrud Kutscher

Noch bis in die 70er Jahre konnten Kakaobauern in Ghana von ihrem Ertrag leben. Die Bedeutung des Kakao wurde bei ihnen in einem populären Lied besungen:

»Wenn du deine Kinder zur Schule schicken willst - dann ist es Kakao. Wenn du dir ein Haus bauen willst - dann ist es Kakao. Wenn du Stoff kaufen willst - dann ist es Kakao. Was immer du in dieser Welt erreichen willst - es ist Kakao!«

Leider hat sich diese Situation seit den 80er Jahren dramatisch verändert. Gründe dafür sind Globalisierung der Großkonzerne und ihr enormer Preisdruck, gewaltige Inflation in den Entwicklungsländern und die Liberalisierung der Finanzmärkte, die hohe Gewinne einzustreichen. Eine einzige Tonne Kakao wird so mehrmals hin und her verkauft, bevor sie tatsächlich von einem Schokoladeproduzenten weiterverarbeitet wird. Der Kakaobauer hat von all diesen »Wertsteigerungen«, die der Verbraucher bezahlt, keinen Cent erhalten. Kakao anbauen bedeutet Armut für die Menschen in Entwicklungsländern, Elend, Kinderarbeit bis hin zu Kindersklaverei, was

besonders entsetzlich ist. An der Elfenbeinküste und in Ghana arbeiten z.B. zwei Millionen Kinder auf den Kakaoplantagen.

Zum Glück gibt es den fairen Handel, so dass uns die Lust auf Schokolade nicht ganz vergehen muss! Fairer Handel bedeutet eine Bezahlung der Kakaobauern, von der sie leben können, die Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten und vor allem auch der Ausschluss von ausbeuterischer Kinderarbeit. Der fair trade-Zuschlag kann von den Kooperativen zum Aufbau von Gesundheitsversorgung oder von Bildungseinrichtungen genutzt werden, das entscheidet diese selbst mit demokratischen Mitteln. Der Weltmarktpreis für eine Tonne Biokakao liegt derzeit bei 2.300 US \$. Die GEPA bezahlt 3.000 US \$. 82 % davon werden an den Bauern ausgezahlt, der Rest wird von der Kooperative wie oben beschrieben verwendet.

Mit diesem Wissen können wir uns die Schokolade also wieder gut schmecken lassen!

Wie wird aus der Kakaobohne eine Tafel Schokolade?

Die Aufzucht der Kakaobäume ist schwierig und anspruchsvoll. Der Kakaobaum braucht andere Bäume, in



deren Schatten er wachsen kann. Er benötigt einen guten Boden und eine gleichbleibende Temperatur von 24 - 28°C und eine gleichmäßige Luftfeuchtigkeit von 80 - 90 %. Die Ernte ist ganzjährig möglich.

Die reifen Schoten werden von Hand geerntet und mit einer Machete aufgeschlagen und gelöst. Nun sind sie exportfertig. Die Weiterverarbeitung der Kakaobohnen erfolgt in den Industrieländern. Die klimatischen Bedingungen in den Herkunftsländern sind zu schwierig für die Produktion von Schokolade. Die Jahresernte eines Kakaobaumes ergibt ungefähr 40 Tafeln Schokolade à 100 g bei 33% Kakaoanteil. Die GEPA setzt sich überall für faire Bedingungen ein, nicht nur in den Anbauländern des Kakao rund um den Äquator. In den GEPA-Schokoladen wird die faire Milch aus Deutschland verarbeitet. So kommt die GEPA in ihren Tafelschokoladen auf einen Fairhandels-Anteil von 99%!

bedingt bei gefüllten Schokoladen unerlässlich. Dieses Palmöl stammt ebenfalls aus fairem Handel und wird auf Bio-Plantagen in Ghana erzeugt.

Unsere Schokoladen brauchen den Vergleich mit Produkten bekannter Hersteller nicht zu scheuen. Wir bieten ein großes Sortiment an, selbst schokolierete Erdnüsse finden Sie bei uns.

Helfen Sie mit, den Kakaobauern ein menschenwürdiges Leben zu ermöglichen! Statistisch isst jeder Deutsche 11,54 KG Schokolade pro Jahr.

Der Marktanteil fair gehandelten Kakao beträgt jedoch gerade einmal 1%! Bitte entscheiden Sie sich für den Gang in den Weltladen, wenn Sie das nächste Mal Lust auf Schokolade haben - damit nicht nur Sie, sondern auch die Kakaobauern die Schokolade wirklich genießen können!



Sie finden uns auch auf dem Alsdorfer Weihnachtsmarkt!



Eine-Welt-Laden
Mariadorf

Marienstraße 21, Alsdorf-Mariadorf
zwischen Kirche und Schule
Tel.: 0 24 04 / 91 21 22

<p>Kunsthandwerk Schreibwaren Süßigkeiten Kaffee Wein Tee ...und vieles mehr!</p>	<p>Öffnungszeiten:</p> <p>Dienstag: 15-18 Uhr Donnerstag: 9-12 Uhr Freitag: 15-18 Uhr Samstag: 10-13 Uhr</p>
---	--

fair handeln e.V.
weltladen@fairhandeln-ev.org • www.fairhandeln-ev.org

Neben der besonderen Cremigkeit durch den sehr langen Conche-Prozess zeichnen sich die GEPA-Schokoladen auch dadurch aus, dass ihnen grundsätzlich kein Palmöl zugefügt wird. In unserem Sortiment gibt es nur drei Varianten mit Palmöl, das ist produktions-

