

Der Kakaobaum

Kakaoschoten wachsen an Bäumen und leben in Ländern auf Höhe des Äquators.

Etwa 70 Prozent des weltweiten Kakaos wird in den westafrikanischen Ländern die Côte d'Ivoire und Ghana angebaut.

Die Kakao-Bäume brauchen das ganze Jahr über feuchtes, warmes Klima zum Wachsen.

WELTLADEN

Quelle: Inkota-netzwerk e.V.



Die Kakaoernte

Kakao wird überwiegend von Kleinbäuer*innen angebaut. 90 % des Kakaoanbaus findet auf kleineren Parzellen von 2 bis 5 Hektar statt (Zum Vergleich: Ein Fußballfeld ist 0,7 Hektar groß.)

Die reifen Kakaoschoten werden von den Farmer*innen in Handarbeit mit Macheten (lange scharfe Messer) geerntet.

WELTLADEN

Quelle: Inkota-netzwerk e.V.



Foto: fairafric

Die Kakaoschote

Der Kakaobaum blüht das ganze Jahr hindurch und entwickelt somit auch ständig Früchte. An ihm wachsen die großen Kakaoschoten. Die Kakaoschoten werden bis zu 1kg schwer.

Es braucht eine ganze Jahresernte eines Baumes, um ein halbes Kilo Kakao zu produzieren.

WELTLADEN

Quelle: Inkota-netzwerk e.V.



Foto: fairafric

Das Herzstück des Kakaos

Jede Kakaoschote enthält circa 20 bis 50 Kakaobohnen. Sie sind von einem süßen weißen Fruchtfleisch umgeben.

Die Bohnen werden samt Fruchtfleisch herausgeholt und in großen Behältern gesammelt. Dort entsteht eine Hitze, durch die sich die Kakaobohnen vom Fruchtfleisch lösen.

WELTLADEN

Quelle: Inkota-netzwerk e.V.



Kakaobohnen trocknen

Nach dem sich die Kakaobohnen vom Fruchtfleisch gelöst haben, sind sie noch zu feucht für den Transport und die Weiterverarbeitung.

Die Bohnen werden ausgebreitet und durch Wärme z.B. der Sonne getrocknet.

Nach 2 Wochen sind die Kakaobohnen dann trocken.

WELTLADEN

Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie



Der Weg nach Deutschland

2023 wurden etwa 435.100 Tonnen Kakao nach Deutschland geschifft.*

Es wird fast nur Kakao geliefert, keine fertige Schokolade. Das ist für deutsche Unternehmen günstiger.

Die Herstellung der Schokolade findet meistens in Europa statt.
Das Schoko-Unternehmen “fairafric” macht es anders. Sie stellen die Schokolade direkt in Ghana her.

WELTLADEN

*Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie



Foto: fairafric

Schokoladenherstellung

Die Schokoladen-Herstellung bringt deutlich mehr Geld als die Ernte des Kakaos. Die Farmer*innen erhalten oft nur 7 % des Gesamtpreises einer Tafel Schokolade.

Im Fairen Handel ist das anders: Hier verdienen die Farmer*innen fast 25 % des Gesamtpreises. Die Schokolade von fairafric wird sogar komplett in Ghana hergestellt.

WELTLADEN

Quelle: Forum Fairer Handel e.V.



Foto: fairafric

Schoko-Genuss

In Deutschland haben die Menschen 2023 im Durchschnitt insgesamt 93 Tafel Schokolade (100g) pro Person gegessen.

Leider waren davon weniger als 5% aus Fairem Handel.

Dabei ist gerade jetzt in der Klimakrise wichtig, dass Kakao-Farmer*innen einen fairen Lohn für den Kakao bekommen.

WELTLADEN

Quelle: Forum Fairer Handel e.V.



Foto: Unsplash/I. Ranasinha

Kakao in Gefahr

Durch den Klimawandel kommt es immer häufiger zu extremem Wetter. Entweder regnet es sehr stark oder es ist sehr trocken.

Kakao ist eine sehr empfindliche Pflanze, die extreme Wetter nicht gut verträgt. Dadurch wird sie anfällig für Krankheiten und Schädlinge. Große Teile der Ernte gehen kaputt und die Farmer*innen verlieren ihr Einkommen.

WELTLADEN

Quelle: Inkota-netzwerk e.V.



Faire Schoki fürs Klima

Der Faire Handel zahlt Kakao-Farmer*innen faire Preise. Eine faire Bezahlung ermöglicht einen nachhaltigen Anbau, der Böden und Pflanzen schützt und die Ernten absichert und verbessert.

Kakao-Farmer*innen pflanzen z.B. Bäume, die den Kakaopflanzen Schatten spenden und viele andere Pflanzen, die den Boden verbessern und weiteres Einkommen bringen.

WELTLADEN

Quelle: Weltladen-Dachverband e.V.

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN

WELTLADEN


SCHOKI FÜRS KLIMA?
KAUF ICH EUCH AB!
WELTLADEN