

Kakaoanbau im Regenwald von Ghana

Ein digitales Modul zum Einsatz an Schulen für die Klassenstufen 5-6



**Gesellschaft für solidarische
Entwicklungszusammenarbeit e.V.**

Weißenseer Weg 35
13055 Berlin

Tel. +49-30-29 00 64 73

www.gse-ev.de

www.facebook.com/gseberlinbrandenburg

Konzeption/Text: Elizabeth Asamoah & Mark Asamoah, Petra Schuster | Illustrationen/Layout: Gabi Lattke

Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL

mit Mitteln des

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein Gesellschaft für solidarische Entwicklungszusammenarbeit (GSE) e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

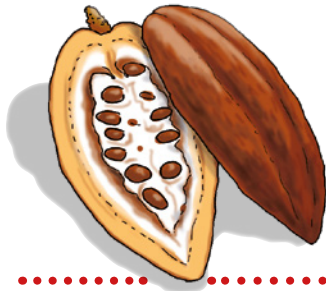
Wir bedanken uns für die Unterstützung.

Für die Inhalte der Publikation ist allein die bezuschusste Institution verantwortlich. Die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe wieder.

Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Familie

BERLIN





Kakaoanbau im Regenwald von Ghana

Ghana

Allgemeines Die Republik Ghana (Republic of Ghana) liegt an der westafrikanischen Atlantikküste. Ca. 31 Mio. Menschen leben hier auf einer Fläche von 238.537 km² – etwa zwei Drittel der Größe von Deutschland.

Am Golf von Guinea befindet sich die Hauptstadt Accra in der dicht besiedelten Groß-Accra-Region mit 4,9 Mio. Einwohner*innen.

Die Unabhängigkeit vom Vereinigten Königreich erlangte Ghana im Jahr 1957.

Ethnien und Sprachen Ghana setzt sich als Vielvölkerstaat aus verschiedenen Ethnien und Sprachgruppen zusammen. Die Bevölkerungszahl der unterschiedlichen Ethnien reicht von einigen hundert bis zu einigen Millionen Menschen. Zur wichtigsten Gruppe gehören die Akan (rund 47,5 Prozent), von denen wiederum die Aschanti die bekanntesten sind.

In Ghana werden 79 Sprachen und Idiome gesprochen. Die Sprache der Akan nennt sich Fante. Als Amtssprache ist jedoch nur Englisch anerkannt

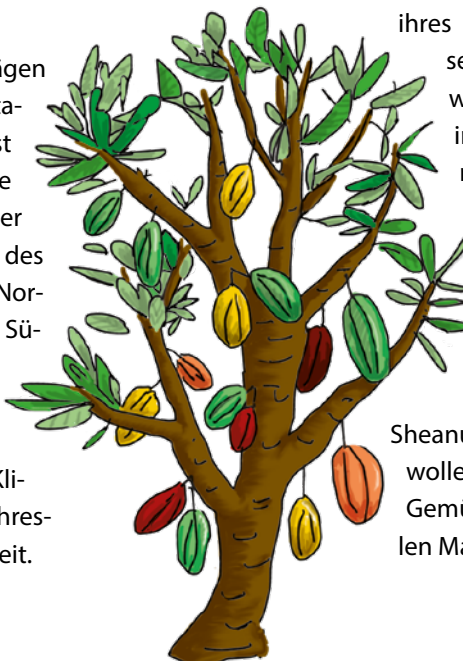
Geografie und Klima Die Landschaft Ghanas prägen an der Küste und im Gebiet des Volta-Stausees vor allem Tiefebene. Selbst das Gebirge der Akwapim-Togo-Kette an der Grenze zu Togo erscheint eher hügelig mit der höchsten Erhebung des Mount Afadjato von 886 Metern. Im Norden liegen trockenere Savannen, im Süden Regenwälder. Mit dem Voltastausee hat Ghana das größte künstliche Gewässer der Erde (mit 8.502 km² 15mal größer als der Bodensee). Das Klima ist hauptsächlich tropisch, statt Jahreszeiten gibt es Regenzeit und Trockenzeit.

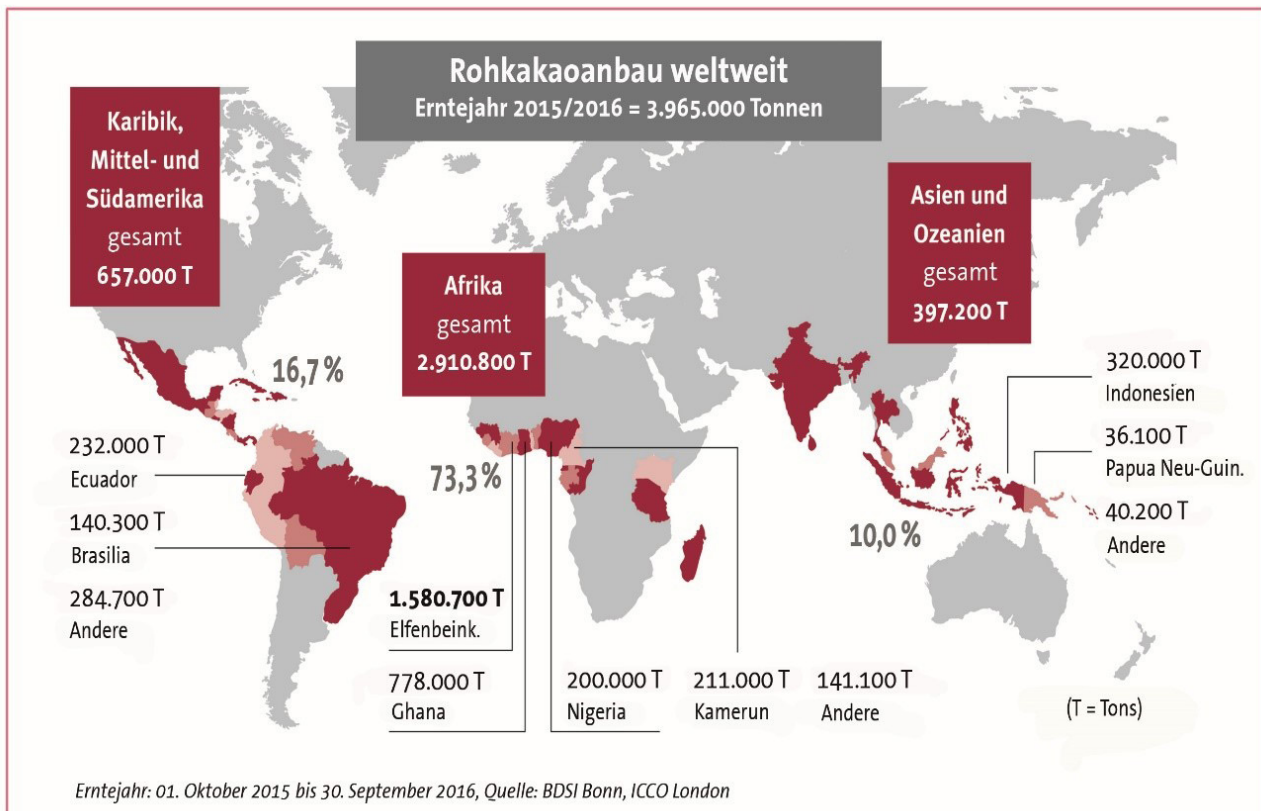


Wirtschaft Ghana ist noch in weiten Teilen ein Agrarland. Über die Hälfte der Bevölkerung arbeiten in der Landwirtschaft und der Fischerei, die meisten als Selbstversorger.

Aufgrund der wichtigen natürlichen Ressourcen wie Gold wurde Ghana vor der Unabhängigkeit „Goldküste“ genannt. Dieser Rohstoff stellt immer noch Ghanas wichtigstes Exportgut dar und erwirtschaftet etwa ein Drittel der Exporterlöse. Weitere wichtige Bodenschätze sind Erdöl, Diamanten, Mangan, Bauxit und Kalkstein. Sie werden exportiert, z.T. im Land verarbeitet.

Die afrikanische Westküste bietet dank ihres Klimas beste Voraussetzungen für die Landwirtschaft. Kakao wird in Ghana neben Zuckerrohr, Kaffee, Tee und Kautschuk hauptsächlich für den Export produziert. Es gedeihen auch Bananen, Ölpalmen, Kokospalmen, Kolanussbäume, Sheanussbäume und Baumwolle, sowie viele Obst- und Gemüsesorten, die den lokalen Markt versorgen.





Ressourcenreichtum vs. Wertschöpfung

Der Kakaobaum (lat. *Theobroma cacao*), ursprünglich aus dem Gebiet des heutigen Mexiko, wächst in den tropischen Regionen Afrikas, Asiens und Lateinamerikas. Ghana stellt mit 20 % der Weltproduktion nach der Elfenbeinküste das zweitwichtigste Anbauland für Kakao dar. Das Land profitiert allerdings wenig von diesem Ressourcenreichtum, da die Wertschöpfung (d.h. die Weiterverarbeitung zu einem höherwertigen Produkt) fast ausschließlich in den Importländern erfolgt.

Anbaumethoden

Rund 3,2 Millionen Menschen sind in Ghana im Kakaoanbau beschäftigt, vor allem in kleinbäuerlichen Betrieben und Kooperativen. Der Kakao wächst meist in einer Mischkultur mit anderen Schattenpflanzen wie Ölpalmen, Bananestauden, Kokospalmen, Avocado und Zitrusfrüchten – den sogenannten „Kakaomüttern“. Diese Art der Bewirtschaftung ist der Monokultur in vielen Punkten überlegen, denn sie sichert die Ernährungsvielfalt der Bevölkerung. Aufgrund der Nachbildung des Stockwerkbaus im Regenwald bleibt die natürliche Wasserzirkulation weitgehend erhalten. Der Boden wird durch die gemischte Bepflanzung weniger ausgelaugt, der Einsatz von Herbiziden und Pestiziden ist nur in geringem Umfang notwendig.

Kakaoanbau – vom Setzling zur verkauften Ernte

Aus der Perspektive der Bäuerinnen und Bauern stellt eine neue Bepflanzung ein gewisses Risiko dar, denn Kakaobäume tragen erst nach vier bis fünf Jahren Früchte. Bis die Investitionen sich auszahlen, braucht der heranwachsende Baum jahrelange intensive Pflege.

Die zunächst grünen Kakaofrüchte wachsen direkt am Stamm und an den starken Ästen des Baumes. Die Farbe der reifen Früchte kann von gelb, über orange bis zu violett reichen. Zur Erntezeit werden sie mit einem scharfen Buschmesser vom Baum geschlagen und geöffnet. Die Kakaobohnen im Inneren, ca. 30 bis 50 Samen, sind eingebettet in weißes süßes Fruchtfleisch.

Der weitere Verarbeitungsprozess erfordert viel Erfahrung und Sorgfalt: Die Bohnen werden aus dem Fruchtfleisch gelöst, ausgebreitet und für fünf bis zehn Tage mit Bananblättern bedeckt. Während der nun einsetzenden Fermentation bei Temperaturen bis zu 50°C gärt der Zucker in den Bohnen und es laufen komplexe chemische Vorgänge ab. Im nächsten Schritt werden die Bohnen in der Sonne zwei bis drei Wochen getrocknet, währenddessen müssen sie regelmäßig gewendet werden. Erst dann können sie verpackt und verkauft werden.



Einkommenschwund und Kinderarbeit

Preise für den Rohkakao sind in den letzten Jahren stark gesunken, sodass sich der Anbau für die Landwirt*innen immer weniger lohnt. Die meisten leben unterhalb der Armutsgrenze. Aufgrund des geringen Einkommens können sie seltener Erntehelfer*innen etc. beschäftigen und sind deshalb oft auf die Hilfe von minderjährigen Familienmitgliedern angewiesen. Saisonale leichte Arbeit von Jugendlichen ab dem 13. Lebensjahr ist in Ghana erlaubt. Allerdings kann eine angespannte finanzielle Situation dazu führen, dass Kinder und Jugendliche ausgebeutet und mangels Schulbildung ihrer Zukunftsperspektiven beraubt werden.

Fairer Handel

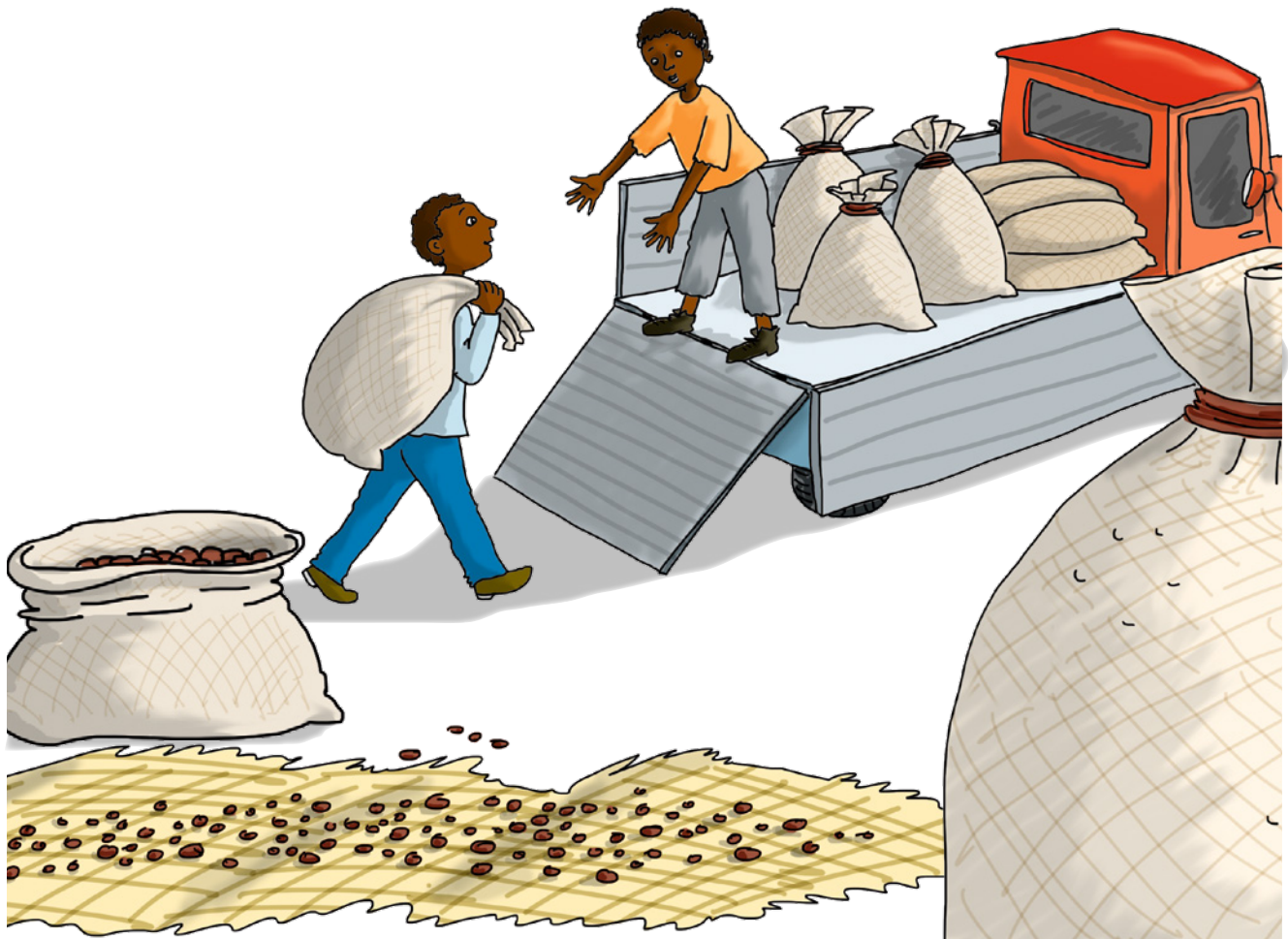
Um die Lebensbedingungen der Menschen zu verbessern, gibt es etliche Ansätze. Der gängigste ist der Faire Handel, der sich für Mindestpreise einsetzt, Kooperativen stärkt und soziale Projekte wie den Bau von Schulen etc. unterstützt.

Die Qualität des Kakaos ist abhängig von der fachgerechten Behandlung der Pflanze und der sorgfältigen Ausführung aller Arbeitsschritte bei und nach der Ernte. Persönliche Motivation und Bildung der Bäuerinnen und Bauern wachsen mit verbesserten Lebensbedingungen.



Quellen und Literaturempfehlungen

Friedel Hütz-Adams, Tanja Brumbauer. Vom Kakaobaum bis zum Konsumenten. Die Wertschöpfungskette von Schokolade, hg. von SÜDWIND e.V., Siegburg, Mai 2012.
Link: https://www.suedwind-institut.de/files/Suedwind/Publikationen/2012/2012-18%20Vom%20Kakaobaum%20zum%20Konsumenten.%20Die%20Wertschoepfungskette%20von%20Schokolade_download.pdf (abgerufen am 20.7.2020).
Unterrichtsmaterial „Mit Kakao den Regenwald retten!“, hg. von OroVerde – Die Tropenwaldstiftung (Hintergrundinformationen für Lehrer*innen, v.a. Kap. 3.2 – Anbaumethoden, 4.1 Kakaoverarbeitung, 4.2 Welthandel, 6 Kritik am Fairen Handel, 10 Kinderarbeit im Kakaosektor).
Link: https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-alle-lehrer-infos.pdf (abgerufen am 20.7.2020).
Fairer Handel für Kleine. Eine Mappe mit Arbeitsblättern zu Produkten. (hg. von der Gesellschaft für solidarische Entwicklungszusammenarbeit e.V.), Berlin 2017, S. 4-5 (Fairer Handel), S. 24-29 (Kakao und Ghana).
Link: http://daten2.verwaltungsportal.de/dateien/seitengenerator/da5a4dda65782b9e2fd60cd542277a74140131/gse-am-fairer_handel_final.pdf (abgerufen am 20.7.2020).
<https://de.wikipedia.org/wiki/Ghana> (abgerufen am 20.7.2020).
<https://en.wikipedia.org/wiki/Ghana> (abgerufen am 28.7.2020).
https://de.wikipedia.org/wiki/Greater_Accra_Region (abgerufen am 28.7.2020).





Anleitung für Lehrer*innen

Workshopablauf und Aufgabenbeschreibungen für die Klassenstufen 5-6

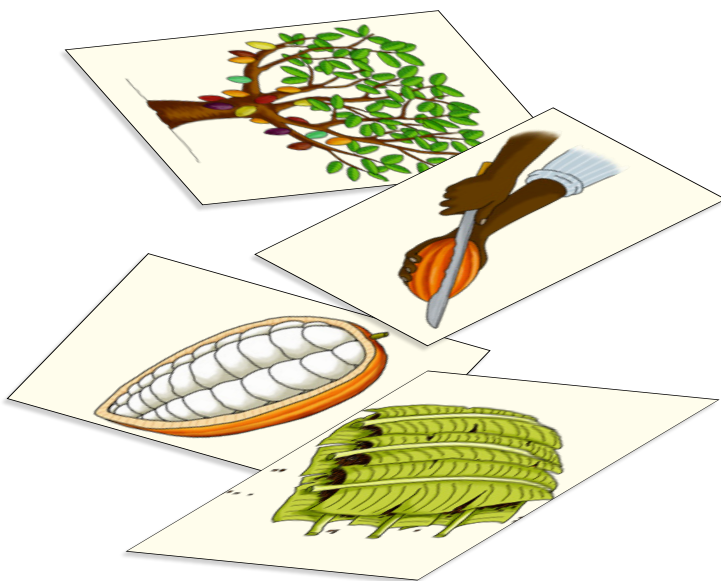
Auftakt: Neugier wecken

Bereiten Sie den Raum am besten mit einem Stuhlkreis vor, sodass die Mitte frei bleibt.

Unsere Empfehlung wäre, in **die Mitte Materialien zum Thema Kakao** zu legen, z.B.:

- Bilder von Kakaobaum, Kakaoschoten, Kakaoernte (4 farbige Abbildungen finden Sie am Ende des Moduls)
- Karte von Afrika, in der Ghana markiert ist
- Verpackungen von Kakaoprodukten

Lassen Sie Ihre Schüler*innen Vermutungen darüber anstellen, was das Thema des Projekttages sein wird, und welche Region sie kennenlernen werden.



Einstieg: Eckenspiel zu Kakao und Gutem Leben

Ein Leben ohne Kakao?! Für Schokoladen-Fans mag der Verzicht auf Kakaoprodukte zunächst undenkbar erscheinen. Andere lässt Schokolade total kalt. Für viele Menschen im Globalen Süden (gerade den meisten im Kakaoanbau beschäftigten Landwirt*innen) stellt Schokolade ein lebenslang unerreichbarer Luxus dar. Um Überzeugungen zu Kakaoprodukten wahrzunehmen und im Weiteren zu hinterfragen, empfiehlt sich zum Einstieg die niederschwellige Arbeit mit **Referenzwerten**.

Unser Vorschlag: Führen Sie mit den Schüler*innen ein **Eckenspiel** zum Thema Gutes Leben durch. Der Schokolade wird darin ein Wert zwischen 1 (völlig unwichtig) und 4 (überlebensnotwendig) zugeordnet.

Hängen Sie **farbige Moderationskärtchen mit den Zahlen 1 – 4** gut sichtbar in die Ecken des Raumes. Entsprechungen:

- 1 = völlig unwichtig, stört nur
- 2 = nicht so wichtig, aber schön, wenn es da ist
- 3 = wichtig, die Sache nutzt man gerne und oft
- 4 = überlebensnotwendig

Blieben Sie zunächst im **Stuhlkreis**. Erklären Sie, dass Sie gleich verschiedene Begriffe sagen werden und die Schüler*innen sich in den Ecken positionieren sollen – je nach der Wichtigkeit dieser Dinge für sie persönlich. Nennen Sie dann das erste Wort, geben sie eine Minute Bedenkzeit. Die Lernenden können ihre Meinung zu Begriffen wie beispielsweise **Fahrrad – Trinkwasser – Kakao/ Schokolade – Luft – Stift** durch Positionierung im Raum ausdrücken.

Tipp: Beginnen Sie dabei nicht sofort mit Kakaoprodukten bzw. Schokolade, sondern zunächst mit Wichtigerem, damit Ihre Lernenden bereits über einen Referenzwert verfügen.

Alternativ zur Positionierung im Raum können sie auch **Handzeichen** vom Platz geben lassen (dazu können Sie die Skala auch auf 5 erweitern) – jeder Finger zählt!

Halten Sie das Ergebnis im Tafelbild fest.

Beispiel:

Fahrrad	Trinkwasser	Kakao/Schokolade	Saubere Luft	Stift
2	4	2	4	3

Auswertung im Plenum: Was ist am wichtigsten? Welche Stellung hat Schokolade/Kakao?

Lernziel: Die Schüler*innen können erkennen, dass Trinkwasser und saubere Luft für ein gutes Leben wichtiger als Süßigkeiten wie Schokolade sind. Sie können ihre Meinung darstellen und sie mit der ihrer Mitschüler*innen vergleichen.



Vorwissen aktivieren (im Plenum)

Fragen Sie die Schüler*innen, was sie bereits über den Kakaoanbau und das Leben der Menschen in Ghana wissen. Lassen Sie die Tropen und Ghana zur Orientierung auf einer Weltkarte zeigen.

DAS LEBEN AUF DER KAKAOPLANTAGE

Lernziele: Die Schüler*innen lernen mithilfe dieser Aufgabe das Leben auf der Plantage kennen. Sie können nachvollziehen, welche Arbeitsschritte die ghanaischen Kakaobäuerinnen und Kakaobauern vom Pflanzen der Setzlinge bis zum Transport der Kakaofrüchte ausführen müssen. Sie können erfahren, welche Arbeiten von Gleichaltrigen ausgeführt werden (dürfen). Sie können einen Eindruck davon erhalten, welche Tätigkeiten besonders anstrengend bzw. gefährlich sind.

Aufgabe 1

1 A) Paare suchen (Arbeit zu zweit oder zu viert)

Drucken Sie die Kärtchen mit Bildern, Texten und Zahlen auf Fotokarton aus. Schneiden Sie die Kärtchen aus oder lassen diese Aufgabe von den Schüler*innen übernehmen.

Geben Sie den Lernenden zuerst nur die Kärtchen mit Bildern und Texten. Die 20 Karten werden gut gemischt und dann offen ausgelegt. Dann sollen abwechselnd Paare von passenden Bildern und Texten gefunden werden. Die anderen korrigieren, ob das Bild auch wirklich zum Text passen kann. Wer am Ende die meisten Paare hat, der hat gewonnen.

1 B) korrekte Reihenfolge festlegen (Arbeit zu zweit oder zu viert)

Abschließend sollen die Lernenden überlegen, welches die korrekte Reihenfolge ist. Geben Sie ihnen dazu die Zahlen (1 – 10). Korrektur und Klärung von Fragen im Plenum. Vergleich der Darstellung mit den Vermutungen.

Aufgabe 1 – Alternative

Überschriften finden (im Selbststudium)

Möchten Sie die Aufgaben in Einzelarbeit oder als Hausaufgabe bearbeiten lassen, können Sie die 2. Variante wählen: Dabei sollen die Schüler*innen sowohl für die Bilder als auch für die Kurztexte nur die Überschriften zuordnen.

VERTIEFUNG: Bewegungsspiel

Um die Lerninhalte zu festigen und über den Nachvollzug von Körperbewegungen die Empathie mit den Bäuerinnen und Bauern zu fördern, können Sie die Lernenden dazu auffordern, die einzelnen Arbeitsschritte in Kleingruppen als Pantomime vorzuspielen. Dazu werden die Kurztexte umgedreht, verdeckt gelesen und dann vorgespielt. Ein Paar spielt, das andere rät den gemeinten Arbeitsschritt. Das kann man als kleinen Wettkampf gestalten. Wer die richtige Antwort weiß, erhält einen Punkt. Ermutigen Sie die Schüler*innen, die Bewegungen eine gewisse Zeit zu halten und bei der Pantomime von schweren Arbeiten ganzen Körpereinsatz zu zeigen. Fragen Sie zum Abschluss im Plenum, welchen Arbeitsschritt sich die Lernenden gut vorstellen und spielen konnten.

Reflexion: Kinderarbeit (Gruppenarbeit)

Wenn Sie dem Thema Kinderarbeit mehr Raum geben wollen, können Sie die Schüler*innen darum bitten, die Texte noch einmal unter der Fragestellung zu lesen, ob Kinder oder Erwachsene die Arbeiten ausführen können bzw. dürfen. Danach können Sie den Schüler*innen folgende Fragen stellen:

- welche Aufgaben sie gerne bzw. ungern erledigen würden
 - ▶ Rückmeldung durch Handzeichen (Daumen hoch, in der Mitte, runter)
- wie lange sie glauben, diese Arbeit auszuhalten
 - ▶ Rückmeldung durch Handzeichen (pro Finger eine Stunde)
- welche Arbeitsschritte ihnen zu anstrengend bzw. zu gefährlich erscheinen
 - ▶ Rückmeldung durch Kopfschütteln bei Ablehnung der Arbeit

Lassen Sie das Ergebnis protokollieren und die Gruppen dann präsentieren. Fassen Sie die Ergebnisse abschließend im Plenum zusammen.



Aufgabe 2: Quiz

Mit dem Quiz können die Schüler*innen ihren Lernfortschritt zum Thema Kakaoanbau kontrollieren und selbst evaluieren.

Variante 1: Klassisches Quiz zum Kakaoanbau.
(Mit Selbstevaluation)

Variante 2: Quiz zum Kakaoanbau für das Selbststudium
(Mit Lösungen und Selbstevaluation)

Lösungen:

1 b) Ghana, 2b) 4-5 Jahre, 3a) grün und gelb, 4 b) unter der Sonne, 5c) mit einem Buschmesser, 6 b) süß, 7 c) dunkelbraun, 8a) 66 kg

Abschluss: Gerechter Kakaoanbau!

Zum Abschluss kommen wir zu unseren Ideen vom **Guten Leben** zurück. Sie können Ihre Schüler*innen dazu auffordern, **sich eine gerechte Welt vorzustellen**, in der alle Menschen gut leben können. In welchen Bereichen müsste es für Kakaobäuerinnen und Kakaobauern Verbesserungen geben? Lassen Sie Ideen in Gruppen sammeln und vergleichen Sie im Plenum. Einige Vorschläge könnten in diese Richtung gehen:

- *Gerechte Bezahlung:* Mindestpreise, garantierte Abnahmemengen des Kakaos für die Bäuerinnen und Bauern
- *Gute Arbeitsbedingungen:* Arbeitsschutz (Werkzeuge, Schutzkleidung, Transportfahrzeuge), geregelte Arbeitszeiten, ausreichend Pausen und Freizeit
- *Schulbildung und Freizeit* für Heranwachsende; Arbeiten nur im begrenzten Umfang
- *Gute Lebensbedingungen:* sauberes Trinkwasser, ausreichend reichhaltige und abwechslungsreiche Nahrung, stabile Wohnverhältnisse, Sicherheit

Wie kann diese positive Zukunftsvision gelingen?

Was könnten die Menschen im Globalen Norden dazu beitragen?

Lassen Sie wieder Ideen in Gruppen finden und sammeln Sie im Plenum.

Die Menschen im Globalen Norden könnten:

- Forderungen an Unternehmen/an den Staat stellen und Kontrollen von unabhängigen Organisationen verlangen (gegen Kinderarbeit, zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen, für transparente Lieferketten)
- fair gehandelte Kakaoprodukte kaufen, um Menschen im Globalen Süden vom Kakaoanbau ein höheres Einkommen zu ermöglichen.
- ihre Wertschätzung ausdrücken, in dem sie im Alltag weniger nebenbei naschen und den Moment des Schokoladenkonsums ganz besonders genießen.

Sie können an dieser Stelle den **Fairen Handel** vorstellen. Er setzt sich für Mindestpreise ein, stärkt Genossenschaften, verbietet ausbeuterische Kinderarbeit und unterstützt soziale Projekte wie den Bau von Schulen etc. Obwohl es auch berechtigte Kritik am Fairen Handel gibt, erkennen wir an, dass in der äußerst prekären Lebenssituation selbst kleine Veränderungen die Lebensqualität enorm verbessern können. Dort wollen wir aber nicht stehenbleiben!

Option: Plakatgestaltung/ Portfolio

Sie können mit dem Material auch gestalterisch weiterarbeiten, indem Sie die Schüler*innen die Bilder ausmalen und in Gruppen Plakate gestalten lassen. Alternativ können die Lernenden aus den Texten auch ein Portfolio zum Thema Kakaoanbau anfertigen, in denen sie die behandelten Themen reflektieren.



Aufgabe 1

Schneide die Kurztexte aus und entscheide, zu welchen Bildern sie passen. Finde möglichst viele Paare.

Trocknen

Nach der Fermentation breiten die Bauerfamilien die Bohnen auf Tischen aus. Der Kakao trocknet für ca. zwei bis drei Wochen unter der heißen Sonne. In der Zeit muss man ihn immer wieder mit den Händen oder kleinen Schaufeln wenden. Bei dieser Arbeit dürfen auch Kinder helfen.

Fermentation

Die Bäuerinnen und Bauern legen die Kakaobohnen unter Bananenblätter in die Sonne. Unter den Blättern wird es heiß und feucht – wie in einem Schwitzbad. In den nächsten fünf bis zehn Tagen werden die Bohnen fermentiert. Während der Zucker gärt, werden die Kakaobohnen dunkelbraun.

Fairer Handel

Einige wenige Bäuerinnen und Bauern haben die Möglichkeit, ihre Kakaobohnen an den Fairen Handel zu verkaufen. So erhalten die Menschen mehr Geld für ihre Ernte! Der Faire Handel unterstützt die Bauernfamilien auch dabei, in den Dörfern Schulen zu bauen, damit die Kinder einen kürzeren Schulweg haben.

Fruchtfleisch

Die geöffnete Kakaofrucht ist weiß und die 30 bis 45 Bohnen schmecken süß. Das Fruchtfleisch kann man sich in den Mund stecken und lutschen. Die Bäuerinnen und Bauern lösen die Bohnen oft mit der Hand aus der Schote. Auch ihre Kinder helfen dabei mit.

Ernte der reifen Früchte

Ein Kakaobaum kann auf der Plantage etwa fünf bis zehn Meter hoch werden. Die Bäuerinnen und Bauern ernten die reifen gelben Kakaofrüchte am Stamm und an dicken Ästen mit einem Buschmesser (der Machete). Für die Früchte, die weit oben hängen, verwenden die Arbeiterinnen und Arbeiter lange Stangen mit scharfen Messern.

Wachstum

Die jungen Kakaobäume benötigen viel Pflege: Man muss zum Beispiel Unkraut jäten und lange Äste zurückschneiden. Die Bäume tragen erst nach vier bis fünf Jahren grüne Früchte, die direkt am Stamm und an dicken Ästen wachsen. Nach etwa 5 Monaten werden sie reif. Erst dann zahlt sich die harte Arbeit der Bäuerinnen und Bauern aus.

Transport

Der Rohkakao ist nun bereit für den Transport. Dazu wird er auf Lastwagen geladen und zum Hafen gefahren. Dort wird er auf große Schiffe geladen. In Ländern wie Deutschland verarbeitet man den Rohkakao. Erst dabei entsteht die Schokolade, die du kennst.

Öffnen der Früchte

Dann tragen die Bäuerinnen und Bauern die Kakaofrüchte bis zum Sammelplatz. Auch ihre Kinder können dabei helfen. Nach dem Sammeln lädt man Familie und Freunde ein, um die Schoten mit Buschmessern (den Macheten) zu öffnen. Diese Arbeit erledigen Erwachsene, denn man braucht viel Kraft und Ausdauer, um sich mit dem scharfen Messer nicht zu verletzen.

Einpflanzen

Aus Kakaobohnen zieht man kleine Setzlinge. Nach drei Monaten pflanzen die Bäuerinnen und Bauern diese Setzlinge auf den Feldern ein. Die Kakaopflanze braucht viel Wärme und Feuchtigkeit. Sie wächst gut im Schatten von größeren Bäumen wie Ölpalmen oder Bananestauden.

Verpacken und Verkaufen

Anschließend verpacken die Bäuerinnen und Bauern die getrockneten Kakaobohnen in große Säcke. Diese Arbeit ist einfach, aber die vollen Säcke wiegen 66 Kilo. Deshalb dürfen sie von Kindern nicht getragen werden. Danach wird die Ernte an Händlerinnen und Händler übergeben. Die Bauernfamilien wissen vorher nicht, zu welchem Preis sie ihren Kakao verkaufen.

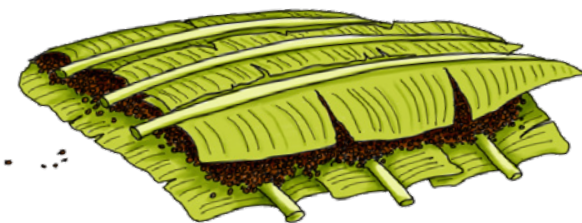
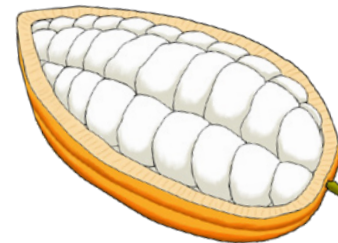


Kakaoanbau in Ghana

AB Klasse 5 – 6 ► Aufgabe 1

Aufgabe 1

Schneide die Bilder aus und entscheide, zu welchen Kurztexten sie passen.
Finde möglichst viele Paare.





Aufgabe 1

Schneide die Zahlen aus und lege die korrekte Reihenfolge der Arbeitsschritte beim Kakaoanbau fest.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

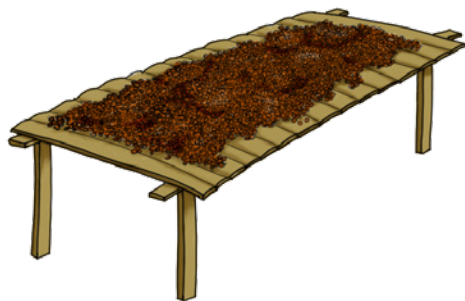


Aufgabe 1 – zum Selbststudium

Ordne die Überschriften im Kasten den Texten und Bildern zu.
Lege die korrekte Reihenfolge (1. – 10.) fest.

Öffnen der Früchte	Transport	Fruchtfleisch	
Trocknen	Fairer Handel	Ernte der reifen Früchte	
Verpacken und Verkaufen	Einpflanzen	Fermentation	Wachstum

7. Trocknen



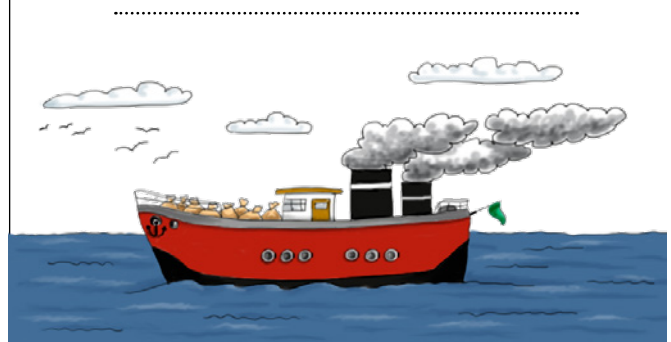
Nach der Fermentation breiten die Bauerfamilien die Bohnen auf Tischen aus. Der Kakao trocknet für ca. zwei bis drei Wochen unter der heißen Sonne. In der Zeit muss man ihn immer wieder mit den Händen oder kleinen Schaufeln wenden. Bei dieser Arbeit dürfen auch Kinder helfen.



Einige wenige Bäuerinnen und Bauern haben die Möglichkeit, ihre Kakaobohnen an den Fairen Handel zu verkaufen. So erhalten die Menschen mehr Geld für ihre Ernte! Der Faire Handel unterstützt die Bauernfamilien auch dabei, in den Dörfern Schulen zu bauen, damit die Kinder einen kürzeren Schulweg haben.



Ein Kakaobaum kann auf der Plantage etwa fünf bis zehn Meter hoch werden. Die Bäuerinnen und Bauern ernten die reifen gelben Kakaofrüchte am Stamm und an dicken Ästen mit einem Buschmesser (der Machete). Für die Früchte, die weit oben hängen, verwenden die Arbeiterinnen und Arbeiter lange Stangen mit scharfen Messern.



Der Rohkakao ist nun bereit für den Transport. Dazu wird er auf Lastwagen geladen und zum Hafen gefahren. Dort wird er auf große Schiffe geladen. In Ländern wie Deutschland verarbeitet man den Rohkakao. Erst dabei entsteht die Schokolade, die du kennst.



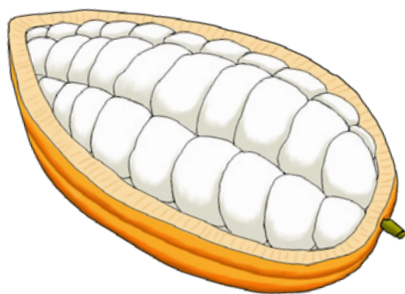
Aufgabe 1 – zum Selbststudium



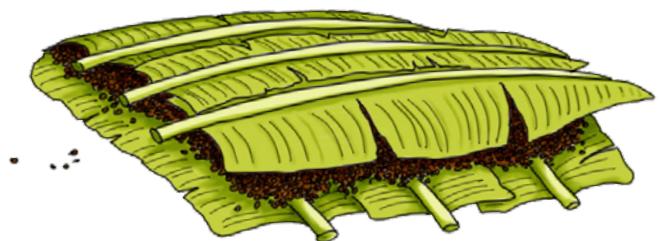
Aus Kakaobohnen zieht man kleine Setzlinge. Nach drei Monaten pflanzen die Bäuerinnen und Bauern diese Setzlinge auf den Feldern ein. Die Kakaopflanze braucht viel Wärme und Feuchtigkeit. Sie wächst gut im Schatten von größeren Bäumen wie Ölpalmen oder Bananenstauden.



Die jungen Kakaobäume benötigen viel Pflege: Man muss zum Beispiel Unkraut jäten und lange Äste zurückschneiden. Die Bäume tragen erst nach vier bis fünf Jahren grüne Früchte, die direkt am Stamm und an dicken Ästen wachsen. Nach etwa 5 Monaten werden sie reif. Erst dann zahlt sich die harte Arbeit der Bäuerinnen und Bauern aus.



Die geöffnete Kakaofrucht ist weiß und die 30 bis 50 Bohnen schmecken süß. Das Fruchtfleisch kann man sich in den Mund stecken und lutschen. Die Bäuerinnen und Bauern lösen die Bohnen oft mit der Hand aus der Schote. Auch ihre Kinder helfen dabei mit.



Die Bäuerinnen und Bauern legen die Kakaobohnen unter Bananenblätter in die Sonne. Unter den Blättern wird es heiß und feucht – wie in einem Schwitzbad. In den nächsten fünf bis zehn Tagen werden die Bohnen fermentiert. Während der Zucker gärt, werden die Kakaobohnen dunkelbraun.



Aufgabe 1 – zum Selbststudium



Dann tragen die Bäuerinnen und Bauern die Kakaofrüchte bis zum Sammelplatz. Auch ihre Kinder können dabei helfen. Nach dem Sammeln lädt man Familie und Freund ein, um die Schoten mit Buschmessern (den Macheten) zu öffnen. Diese Arbeit erledigen Erwachsene, denn man braucht viel Kraft und Ausdauer, um sich mit dem scharfen Messer nicht zu verletzen.



Anschließend verpacken die Bäuerinnen und Bauern die getrockneten Kakaobohnen in große Säcke. Diese Arbeit ist einfach, aber die vollen Säcke wiegen 66 Kilo. Deshalb dürfen sie von Kindern nicht getragen werden. Danach wird die Ernte an Händlerinnen und Händler übergeben. Die Bauernfamilien wissen vorher nicht, zu welchem Preis sie ihren Kakao verkaufen.



Lösungen zu Aufgabe 1



1. Einpflanzen

Aus Kakaobohnen zieht man kleine Setzlinge. Nach drei Monaten pflanzen die Bäuerinnen und Bauern diese Setzlinge auf den Feldern ein. Die Kakaopflanze braucht viel Wärme und Feuchtigkeit. Sie wächst gut im Schatten von größeren Bäumen wie Ölpalmen oder Bananenstauden.



2. Wachstum

Die jungen Kakaobäume benötigen viel Pflege: Man muss zum Beispiel Unkraut jäten und lange Äste zurückschneiden. Die Bäume tragen erst nach vier bis fünf Jahren grüne Früchte, die direkt am Stamm und an dicken Ästen wachsen. Nach etwa 5 Monaten werden sie reif. Erst dann zahlt sich die harte Arbeit der Bäuerinnen und Bauern aus.



3. Ernte der reifen Früchte

Ein Kakaobaum kann auf der Plantage etwa fünf bis zehn Meter hoch werden. Die Bäuerinnen und Bauern ernten die reifen gelben Kakaofrüchte am Stamm und an dicken Ästen mit einem Buschmesser (der Machete). Für die Früchte, die weit oben hängen, verwenden die Arbeiterinnen und Arbeiter lange Stangen mit scharfen Messern.

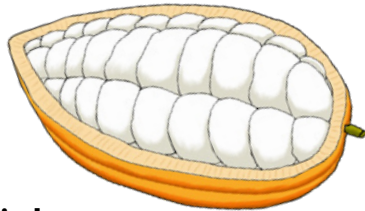


4. Öffnen der Früchte

Dann tragen die Bäuerinnen und Bauern die Kakaofrüchte bis zum Sammelplatz. Auch ihre Kinder können dabei helfen. Nach dem Sammeln lädt man Familie und Freund ein, um die Schoten mit Buschmessern (den Macheten) zu öffnen. Diese Arbeit erledigen Erwachsene, denn man braucht viel Kraft und Ausdauer, um sich mit dem scharfen Messer nicht zu verletzen.

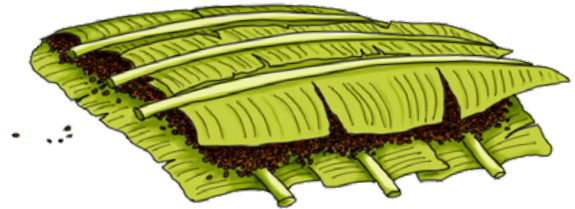


Lösungen zu Aufgabe 1



5. Fruchtfleisch

Die geöffnete Kakaofrucht ist weiß und die 30 bis 50 Bohnen schmecken süß. Das Fruchtfleisch kann man sich in den Mund stecken und lutschen. Die Bäuerinnen und Bauern lösen die Bohnen oft mit der Hand aus der Schote. Auch ihre Kinder helfen dabei mit.



6. Fermentation

Die Bäuerinnen und Bauern legen die Kakaobohnen unter Bananenblätter in die Sonne. Unter den Blättern wird es heiß und feucht – wie in einem Schwitzbad. In den nächsten fünf bis zehn Tagen werden die Bohnen fermentiert. Während der Zucker gärt, werden die Kakaobohnen dunkelbraun.



7. Trocknen

Nach der Fermentation breiten die Bauernfamilien die Bohnen auf Tischen aus. Der Kakao trocknet für ca. zwei bis drei Wochen unter der heißen Sonne. In der Zeit muss man ihn immer wieder mit den Händen oder kleinen Schaufeln wenden. Bei dieser Arbeit dürfen auch Kinder helfen.



8. Verpacken und Verkaufen

Anschließend verpacken die Bäuerinnen und Bauern die getrockneten Kakaobohnen in große Säcke. Diese Arbeit ist einfach, aber die vollen Säcke wiegen 66 Kilo. Deshalb dürfen sie von Kindern nicht getragen werden. Danach wird die Ernte an Händlerinnen und Händler übergeben. Die Bauernfamilien wissen vorher nicht, zu welchem Preis sie ihren Kakao verkaufen.



9. Fairer Handel

Einige wenige Bäuerinnen und Bauern haben die Möglichkeit, ihre Kakaobohnen an den Fairen Handel zu verkaufen. So erhalten die Menschen mehr Geld für ihre Ernte! Der Faire Handel unterstützt die Bauernfamilien auch dabei, in den Dörfern Schulen zu bauen, damit die Kinder einen kürzeren Schulweg haben.



10. Transport

Der Rohkakao ist nun bereit für den Transport. Dazu wird er auf Lastwagen geladen und zum Hafen gefahren. Dort wird er auf große Schiffe geladen. In Ländern wie Deutschland verarbeitet man den Rohkakao. Erst dabei entsteht die Schokolade, die du kennst.



QUIZ

Variante 1

Wie gut kennst du dich schon mit dem Kakaoanbau aus? Teste dein Wissen!

1. Welches Land produziert Kakaobohnen?

- A. Deutschland
- B. Ghana
- C. USA

2. Wie lange dauert es, bis ein Kakaobaum Früchte trägt?

- A. 2 bis 3 Jahre
- B. 4 bis 5 Jahre
- C. 5 bis 7 Jahre

3. Welche Farben haben Kakaofrüchte?

- A. Grün & Gelb
- B. Rot & Schwarz
- C. Gelb & Blau

4. Wie und wo werden Kakaobohnen getrocknet?

- A. Im Regenwald
- B. Unter der heißen Sonne
- C. Im Ofen

5. Womit werden die Kakaofrüchte geöffnet?

- A. Mit einem Brotmesser
- B. Mit der Hand
- C. Mit dem Buschmesser (Machete)

6. Wie schmeckt das Kakaofruchtfleisch?

- A. Bitter
- B. Süß
- C. Sauer

7. Welche Farbe haben getrocknete Kakaobohnen?

- A. Rot
- B. Weiß
- C. Dunkelbraun

8. Wie viel wiegt ein Sack Kakao?

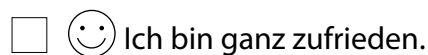
- A. 66 Kg
- B. 45 Kg
- C. 30 Kg

Wie zufrieden bist du mit deinem Ergebnis?

Kreuze an!



Super! Ich habe sehr gut gelernt!





QUIZ

Variante 2 – Zum Selbststudium

Wie gut kennst du dich schon mit dem Kakaoanbau aus? Teste dein Wissen!

1. Welches Land produziert Kakaobohnen?

- A. Deutschland
- B. Ghana
- C. USA

2. Wie lange dauert es, bis ein Kakaobaum Früchte trägt?

- A. 2 bis 3 Jahre
- B. 4 bis 5 Jahre
- C. 5 bis 7 Jahre

3. Welche Farben haben Kakaofrüchte?

- A. Grün & Gelb
- B. Rot & Schwarz
- C. Gelb & Blau

4. Wie und wo werden Kakaobohnen getrocknet?

- A. Im Regenwald
- B. Unter der heißen Sonne
- C. Im Ofen

5. Womit werden die Kakaofrüchte geöffnet?

- A. Mit einem Brotmesser
- B. Mit der Hand
- C. Mit dem Buschmesser (Machete)

6. Wie schmeckt das Kakaofruchtfleisch?

- A. Bitter
- B. Süß
- C. Sauer

7. Welche Farbe haben getrocknete Kakaobohnen?

- A. Rot
- B. Weiß
- C. Dunkelbraun

8. Wie viel wiegt ein Sack Kakao?

- A. 66 Kg
- B. 45 Kg
- C. 30 Kg

Zum Schluss:

Wie zufrieden bist du mit deinem Ergebnis?

Kreuze an!



Super! Ich habe sehr gut gelernt!



Ich bin ganz zufrieden.

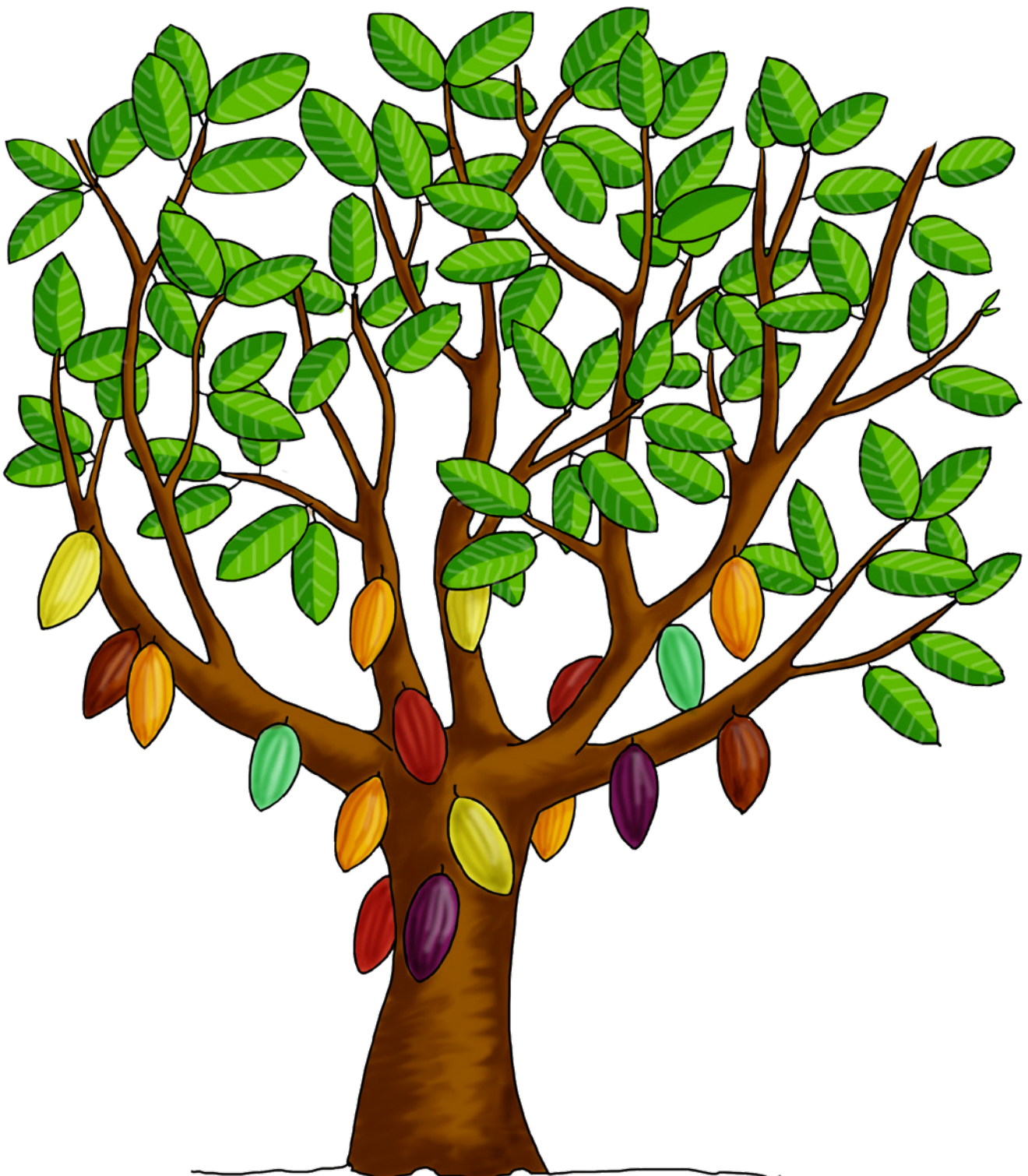


Naja, es könnte besser sein.

Du bist schon fertig!
Hier sind die Lösungen:
1b) Ghana,
2b) 4-5 Jahre,
3a) grün und gelb,
4b) unter der Sonne,
5c) mit einem Buschmesser,
6b) süß,
7c) dunkelbraun,
8a) 66 kg



Der Kakaobaum



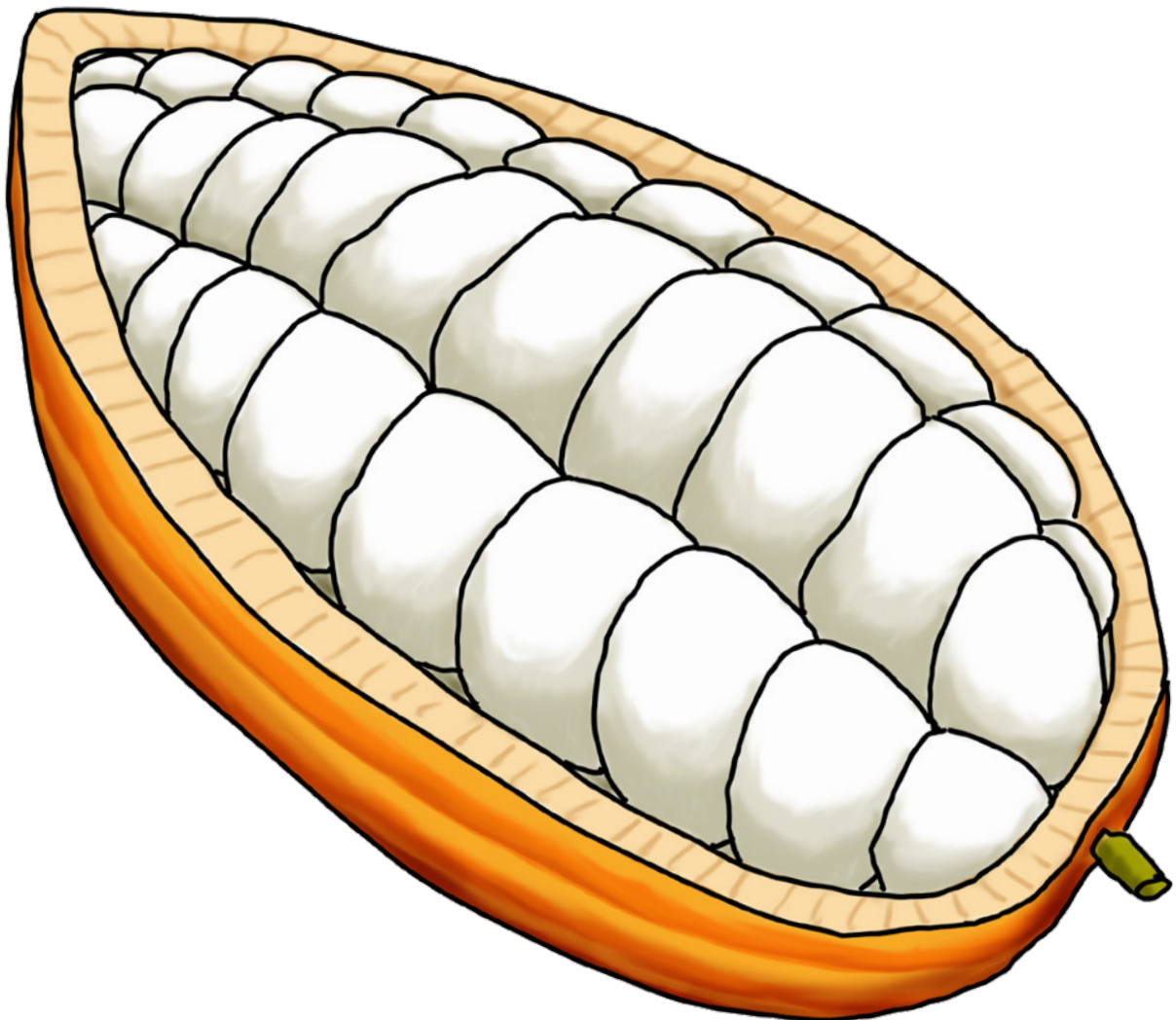


Die Kakaoernte – das Öffnen der Kakofrüchte





Die geöffnete Kakaofrucht





Die Kakaoernte – Fermentation der Kakaobohnen

