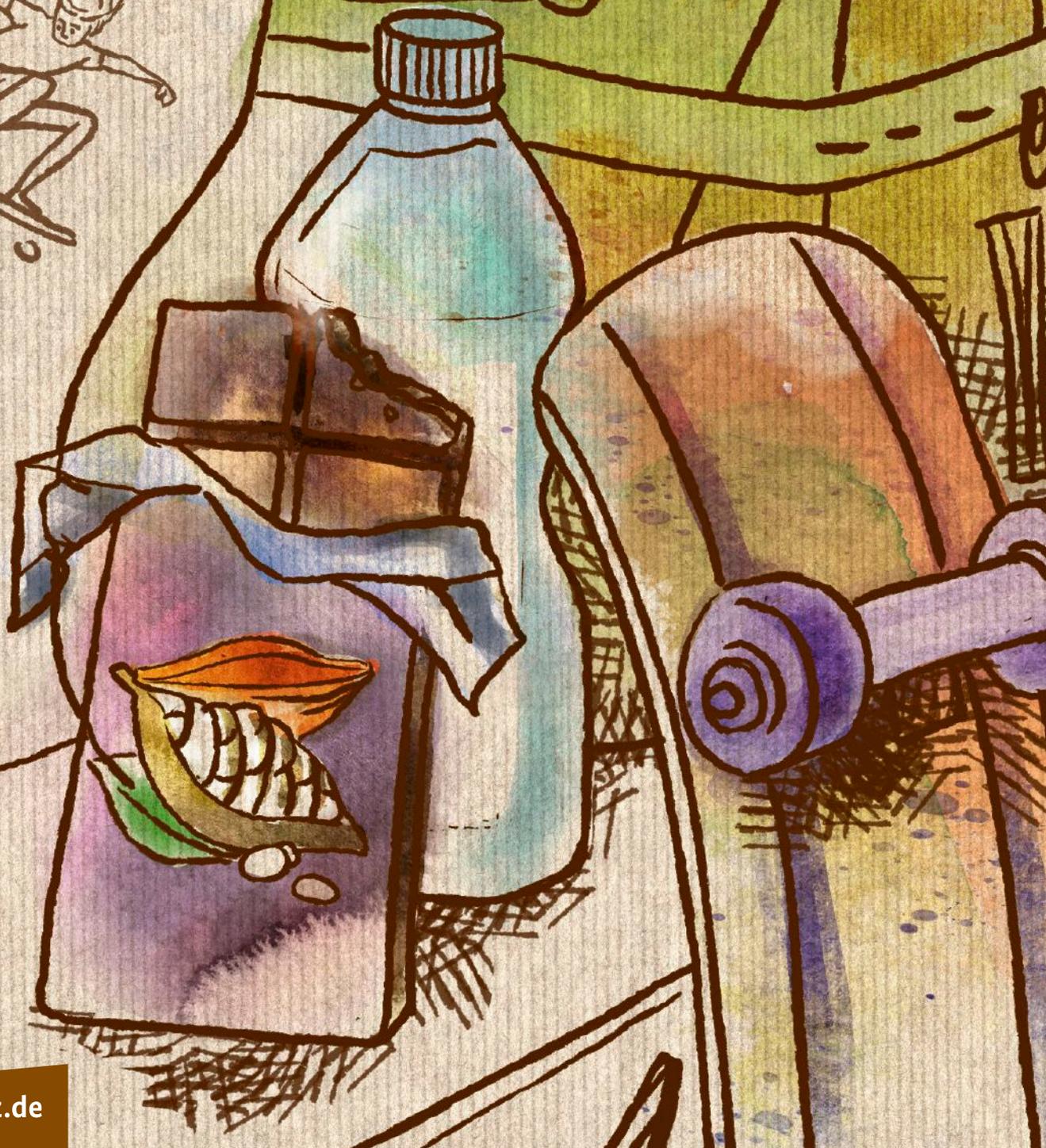




Bundesministerium für  
wirtschaftliche Zusammenarbeit  
und Entwicklung

# Weißt du eigentlich, wo deine Schokolade herkommt?

Der Weg des Kakaos vom Feld bis in den Supermarkt.



# Was macht das BMZ?

In vielen Kakaoanbauländern setzt sich das BMZ dafür ein, dass sich die Lebensbedingungen für Kakaobäuerinnen und -bauern und deren Familien verbessern.

- **Faire Einkommen:** Damit die kakaoproduzierenden Familien ein einfaches, aber gutes Leben führen können, müssen sie genügend Geld verdienen. Nur dann können sie es sich beispielsweise leisten, ihre Kinder zur Schule zu schicken und in ihre Betriebe zu investieren. Daher unterstützt das BMZ Kakaobauern und -bäuerinnen dabei, für ihren Kakao einen fairen Preis zu erzielen und weitere Nahrungsmittel wie Maniok, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ananas und Bananen anzubauen. So erwirtschaften sie ein zusätzliches Einkommen und können ihre Familien besser ernähren.
- **Keine Kinderarbeit:** Kinderarbeit ist eine Folge von Armut. Neben fairem Einkommen ist Aufklärung und Unterstützung der dörflichen Gemeinschaften wichtig. Das BMZ engagiert sich für das Wohl der Kinder und gegen ausbeuterische Kinderarbeit in verschiedenen Initiativen weltweit. Schulbesuch und Bildung sind wichtige Bausteine darin.
- **Weiterverarbeitung:** Wertschöpfung schafft Perspektiven. Deshalb ist Weiterverarbeitung von Kakao in den Anbauländern in Afrika wichtig. Menschen verdienen mehr Geld mit der Verarbeitung von Kakao als mit dessen Anbau. Daher unterstützt das BMZ unter anderem den Aufbau von Ausbildungszentren für die Verarbeitung von Kakao.
- **Waldschutz:** Damit für den Kakaoanbau keine tropischen Wälder mehr zerstört werden, unterstützt das BMZ Waldschutzinitiativen und die Wiederaufforstung von Wäldern.

**Im Forum Nachhaltiger Kakao** haben sich die Bundesregierung, die deutsche Süßwarenindustrie, der deutsche Lebensmittelhandel und die Zivilgesellschaft zusammengeschlossen, um die Lebensbedingungen der Kakaobauern und -bäuerinnen und ihrer Familien zu verbessern.

[www.kakaoforum.de](http://www.kakaoforum.de)

Der Anteil von nach Nachhaltigkeitsstandards zertifiziertem oder unabhängig verifiziertem Kakao bei den in Deutschland verkauften Süßwaren liegt bei 77 %.

## WIR WOLLEN 100 % ERREICHEN – MACHST DU MIT?!

Dann entscheide dich für Schokolade mit nachhaltig zertifiziertem Kakao. Die bekanntesten Siegel sind Fairtrade, Rainforest Alliance Certified und UTZ Certified. Sie decken gemeinsam aber bisher nur ca. 30 % des Weltmarktes ab.



in Verwendung bis xxxJahr

Es gibt noch weitere Siegel und auch Markenzeichen, die für ökologische oder soziale Schwerpunkte stehen, zum Beispiel:



Um dir einen Überblick zu verschaffen, schau dir diese Website an: [www.siegelklarheit.de](http://www.siegelklarheit.de). Zertifizierung wirkt allerdings nur begrenzt. Zusätzlich sind verpflichtende Standards oder gesetzliche Regelungen notwendig, um umfassende Verbesserungen zu erreichen.

Noch mehr über nachhaltigen Kakaoanbau erfährst du auf dieser Website: [www.nachhaltiger-kakao.de](http://www.nachhaltiger-kakao.de)

## GESCHICHTE DER SCHOKOLADE

Bislang galten die Maya in Mittelamerika als eines der ersten Völker, die Kakao genutzt haben. Heute weiß man, dass bereits 1.500 Jahre zuvor die Menschen im oberen Teil des Amazonasbeckens, dem heutigen Ecuador, Kakao geerntet und konsumiert haben. Sie zerrieben die Kakaobohnen und mischten sie mit Wasser und Gewürzen. Manchmal kam sogar Honig dazu – die erste süße Trinkschokolade! Die Kakaobohnen waren sehr kostbar und wurden wie Geld als Tauschmittel genutzt, auch später bei den Azteken.

100 Kakaobohnen konnte man gegen einen Hasen eintauschen. Als im 16. Jahrhundert die Spanier das Reich der Azteken eroberten, brachten sie die braunen Bohnen mit nach Europa. Allerdings war Kakao damals sehr teuer, nur die reichen Europäer konnten sich Schokolade leisten. Heute ist Schokolade viel billiger – bei uns im Supermarkt kostet eine Tafel oft unter 1 EURO.

*Theobroma cacao* ist der botanische Name für den Kakaobaum. Er bedeutet »Speise der Götter«.



# Neue Globale Ziele für eine bessere Welt

Mit der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung drückt die internationale Staatengemeinschaft ihre Überzeugung aus, dass sich die globalen Herausforderungen nur gemeinsam lösen lassen. Sie wurde im September 2015 auf einem Gipfel der Vereinten Nationen verabschiedet und gilt für alle Staaten dieser Welt. Entwicklungsländer, Schwellenländer und Industriestaaten – alle müssen ihren Beitrag leisten.

Das Kernstück der Agenda bildet ein ehrgeiziger Katalog mit 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung, die alle Länder der Welt gemeinsam bis 2030 erreichen wollen. Die Ziele berücksichtigen erstmals alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit – Soziales, Umwelt, Wirtschaft – gleichermaßen. Wer sich für fairen Handel einsetzt, hilft mit, die Ziele für nachhaltige Entwicklung zu erreichen.

## 17 ZIELE DIE UNSERE WELT VERÄNDERN:



Die markierten Ziele sind besonders wichtig für den nachhaltigen Kakaoanbau.

## EINE WELT OHNE HUNGER IST MÖGLICH!

Ganz besonders wichtig ist dem BMZ der Kampf gegen den Hunger. Mehr als 815 Millionen Menschen weltweit haben nicht genug zu essen – fast zehnmal so viele, wie es Einwohner in Deutschland gibt. Das wollen wir ändern, zusammen mit vielen Menschen in den Partnerländern des BMZ.

**Denn eine Welt ohne Hunger ist möglich  
– machst du mit?**

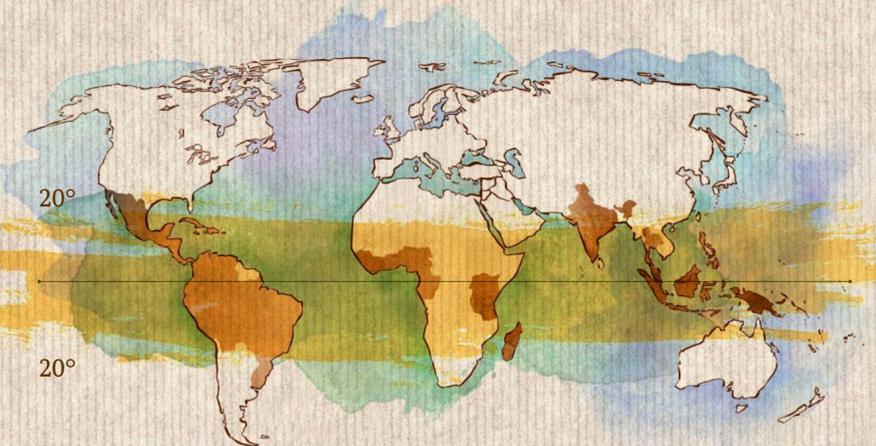
<https://www.bmz.de/de/mitmachen/Schueler/index.jsp>

Verhältnis der deutschen Bevölkerung zu weltweit an Hunger leidenden Menschen.



# Der Weg des Kakaos vom Feld bis in den Supermarkt.

Weißt du, dass Kakao eine ganz besondere Frucht ist? Von seinem Ursprungsland bis zur Verarbeitung für deine Lieblingsschokolade legt Kakao einen weiten Weg zurück. Und der hat es in sich. Schauen wir uns an, wie der Kakao vom Feld in den Supermarkt gelangt.



Die Anbaugelände für Kakao liegen als schmaler Gürtel 20° nördlich und südlich des Äquators.

63% des weltweit produzierten Kakaos kommt aus den beiden westafrikanischen Ländern Côte d'Ivoire und Ghana. Weitere wichtige Anbauländer sind Ecuador (7%), Kamerun (6%), Nigeria (5%) und Indonesien (4%).

Weltweit gibt es rund 5 Mio. Kakaobäuerinnen und Kakaobauern. Mehr als 40 Mio. Menschen leben weltweit vom Kakaobau.

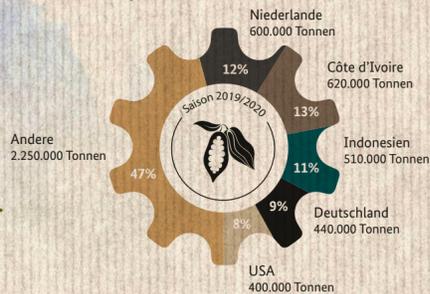


Deutschland bezieht den Kakao hauptsächlich aus der Côte d'Ivoire (Elfenbeinküste). Weitere wichtige Importländer sind Nigeria und Ghana.



## Hauptvermahlungsländer weltweit

Die Côte d'Ivoire und die Niederlande sind die beiden größten Vermahler von Kakaobohnen weltweit. Deutschland liegt auf Platz 4 vor USA. Global: 4,86 Mio. Tonnen.



Durch die Vermahlung von Kakao im eigenen Land kann ein Anbauland weiteren Gewinn erzielen und seinen Anteil an der Wertschöpfung steigern.



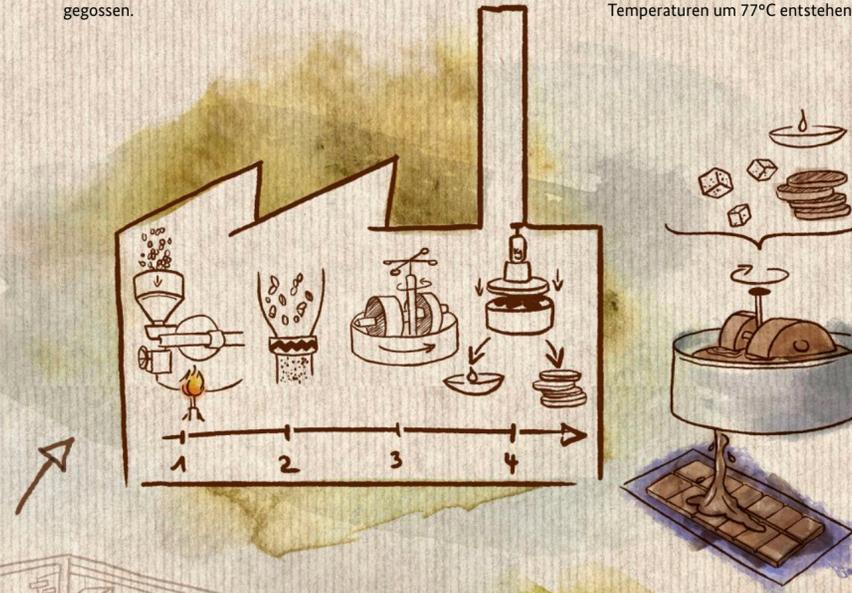
Kakao macht schön: Kakaobutter wird von der Parfüm- und Kosmetikindustrie in hochwertigen Kosmetikprodukten eingesetzt.

## 6 | RÖSTUNG UND VERMAHLUNG

Um Kakaomasse herzustellen, müssen die Kakaobohnen geröstet, zerkleinert und vermahlen werden. Durch Reibungswärme entsteht eine flüssige Masse. Aus ihr wird die klare Kakaobutter gepresst. Übrig bleibt der Kakao-Presskuchen.

## 7 | HERSTELLUNG VON SCHOKOLADE

Presskuchen, Kakaobutter, Zucker und andere Zutaten werden conchiert und dann in Form gegossen.



Was heißt „conchieren“?

Damit die Schokolade so zart schmelzend wird, wie wir sie mögen, wird sie lange gerührt, wobei Temperaturen um 77°C entstehen.

## 8 | HANDEL

Weißt du, was eine Tafel Schokolade kostet? Oft nur 89 Cent. Eine Kakaobäuerin oder ein Kakaobauer verdient nur einen sehr geringen Anteil an einer Tafel Schokolade. Innerhalb der Wertschöpfungskette haben Kakaobäuerinnen und Kakaobauern eine schwache Position und kaum Verhandlungsmacht.

## 9 | KONSUM

Und wer isst am meisten Schokolade? Die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland essen durchschnittlich 9 Kilogramm Schokolade pro Jahr und liegen damit weltweit auf dem zweiten Platz. Platz 1 belegt die Schweiz mit 10 Kilogramm im Schnitt pro Jahr.

Wir alle können etwas tun, damit die Kakaobauern besser leben. Wie das geht? Kaufe Schokolade aus nachhaltigem, zertifiziertem Kakao. Du erkennst sie an diesen Nachhaltigkeitsiegeln:



Weitere Siegel und Markenzeichen, die für Nachhaltigkeit, ökologischen Anbau oder fairen Einkauf stehen, sind:



## 5 | VERKAUF

Wenn Bäuerinnen und Bauern ihre Ernten einzeln verkaufen, bekommen sie nur wenig Geld dafür. Wenn sie sich in Genossenschaften zusammenschließen, können sie bessere Preise erzielen. Bislang sind nur etwa 20-30% der Kakaobauern und -bäuerinnen in der Côte d'Ivoire in Genossenschaften organisiert.



## 4 | TROCKNUNG

Nach dem Fermentieren trocknen die Kakaobohnen in der Sonne.



## 3 | FERMENTATION

Eingepackt in Bananenblätter, in Fermentationskisten oder in Säcken, fermentieren die Kakaobohnen mehrere Tage.



## 2 | ERNTE

2x jährlich tragen Kakaobäume Früchte. Die Früchte wachsen direkt am Stamm. Die Bauern und Bäuerinnen schneiden die Kakaofrüchte einzeln von den Bäumen. Dann schlagen sie die Kakaofrüchte auf. In ihrem Innern befinden sich 20-50 Kakaobohnen.



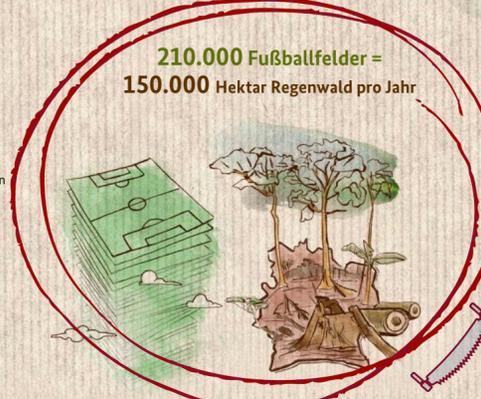
## 1 | ANBAU

3 Jahre dauert es vom Pflanzen bis zur ersten Ernte. Kakaobäume lieben hohe Temperaturen, Feuchtigkeit und Schatten. Sie werden oft zusammen mit anderen Nutzpflanzen wie Maniok, Banane, Papaya- oder Mangobäumen angebaut.

Existenzsicherndes Monatseinkommen eines 7-Personen Haushalts in Côte d'Ivoire: € 478 = 100%



172 € = 36% des existenzsichernden Einkommens



Um mehr Einkommen zu erzielen, versuchen die Bäuerinnen und Bauern ihre Anbaufläche zu erweitern: Mehr als 150.000 Hektar Regenwald werden jedes Jahr in der Côte d'Ivoire zerstört.

1 Fußballfeld = 105 m x 68 m = 0,714 Hektar

In der Côte d'Ivoire und in Ghana verrichten rund 2 Mio. Kinder gefährliche Arbeit im Kakaobau. Wenn die Bauernfamilien ausreichend Einkommen erzielen, könnten sie Hilfskräfte bezahlen – mehr Kinder könnten zur Schule gehen.

90% der Kakaobäuerinnen und Kakaobauern sind Kleinbäuerinnen und Kleinbauern mit wenig Anbaufläche (2-5 ha). Das Monatseinkommen eines typischen kakaoproduzierenden Haushalts mit 7 Personen in Côte d'Ivoire beträgt nur 172 Euro. Das ist kaum mehr als ein Drittel (36%) eines existenzsichernden Einkommens

Was hat das Bundesentwicklungsministerium (BMZ) damit zu tun?

Das BMZ unterstützt mit Projekten die Kakaobauern und -bäuerinnen. Mehr darüber erfährst du auf der Rückseite.

bmz.de

Du möchtest noch mehr erfahren? Besuche unsere Website [www.nachhaltiger-kakao.de](http://www.nachhaltiger-kakao.de)



## HERAUSGEBER

Bundesministerium für wirtschaftliche  
Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ)

## VERANTWORTLICH

BMZ, Referat 121 - Internationale Agrarpolitik,  
Landwirtschaft, Innovation

## KONZEPTION, ILLUSTRATIONEN & GESTALTUNG

© creative republic & Bukela Campbell, Frankfurt am Main

## DRUCK

Lokay Druck e.K., Reinheim

## STAND

September 2020

## DIENSTSITZE

→ BMZ Bonn

Dahlmannstraße 4

53113 Bonn

Tel. +49 (0) 228 99 535 - 0

Fax +49 (0) 228 99 535 - 3500

→ BMZ Berlin im Europahaus

Stresemannstraße 94

10963 Berlin

Tel. +49 (0) 30 18 535 - 0

Fax +49 (0) 30 18 535 - 2501

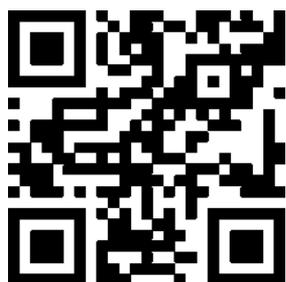
## KONTAKT

poststelle@bmz.bund.de

www.bmz.de

Hotline Mitmachzentrale

0800 188 7 188 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr, kostenfrei)



[www.nachhaltiger-kakao.de](http://www.nachhaltiger-kakao.de)



[www.blauer-engel.de/uz195](http://www.blauer-engel.de/uz195)

- ressourcenschonend und umweltfreundlich hergestellt
- emissionsarm gedruckt
- überwiegend aus Altpapier

WK9

Dieses Druckerzeugnis wurde mit dem Blauen Engel ausgezeichnet