

FOKUS:

Kakao von der Kakaobohne zur Schokoladentafel

Schokolade entsteht aus Kakaobohnen – das wissen die meisten von uns. Aber wie wird aus einer unscheinbaren Kakaobohne eigentlich die süße Schokolade, die wir alle so gerne essen? Welche Schritte durchläuft sie, bevor sie schließlich in unseren Einkaufskörben landet?

Produktionskette:

1. Schritt: Kakaopflanze

Kakaobäume wachsen in tropischem Klima mit konstanten Temperaturen um 25 Grad. Da sie keine starke Sonneneinstrahlung vertragen, werden sie oft unter Schatten spendenden Pflanzen wie Bananen, Teak oder Mahagoni angebaut. Ein Baum trägt im Durchschnitt 20 bis 30 Früchte pro Jahr, die direkt am Stamm oder dicken Ästen wachsen. Die meisten Kakaoplantagen gibt es in Afrika.



2. Schritt: Ernte

Kakao wird meist von Hand geerntet: Die Früchte werden vorsichtig mit Machete oder Messer vom Stamm getrennt, um Rinde und Blütenansätze nicht zu beschädigen.

3. Schritt: Fermentation

Frisch geerntet werden die Früchte geöffnet und die Kakaobohnen aus dem weißen Fruchtfleisch herausgenommen. Jetzt müssen die Kakaobohnen gären. Dafür werden die Kakaobohnen mit Bananenblättern abgedeckt. Durch die tropischen Temperaturen und den in den Bohnen enthaltenen Zucker zersetzt sich das weiße Fruchtfleisch und verschwindet. Dieser Prozess wird auch Fermentation genannt.



4. Schritt: Trocknung

Nach der Fermentation werden die Bohnen in Handarbeit in der Sonne getrocknet und dabei regelmäßig gewendet, um gleichmäßig zu trocknen.

5. Schritt: Verpackung

Die getrockneten Kakaobohnen werden in Säcke verpackt und für den Transport vorbereitet.

6. Schritt: Handel

Nach der Fermentation werden die Bohnen in Handarbeit in der Sonne getrocknet und dabei regelmäßig gewendet, um gleichmäßig zu trocknen.

Action!Kidz: Welttag gegen Kinderarbeit Schau genau hin! Kakao

7. Produktion

Um eine Schokoladentafel herzustellen, werden die Kakaobohnen zunächst geröstet, zerkleinert und gemahlen. Zu der daraus entstandenen Kakaomasse werden dann Zucker und Milchpulver hinzugefügt. Anschließend wird die Masse gut durchgeknetet und plattgewälzt. Später wird die Masse erhitzt, geschmolzen und so lange gerührt, bis eine schokoladige Masse entsteht. Diese Masse lässt man dann abkühlen und gießt sie in Tafeln. So bekommt die Schokolade ihre besondere Form und wird nun in ihre Verpackung gehüllt.

8. Verkauf und Konsum

Die verpackten Schokoladen werden zu Lebensmittelmärkten weltweit transportiert – per Flugzeug, Schiff oder Lastwagen. Dort landen sie in den Regalen des Einzelhandels und können von Verbraucher:innen gekauft werden.

Kakao – Probleme und Risiken

Die weltweite Nachfrage nach Kakao führt zu erheblichen Problemen für Mensch und Umwelt. Kakaoanbau ist einer der Hauptgründe für **Entwaldung**, besonders in der Elfenbeinküste und Ghana in Westafrika, wo bis zu 90 Prozent des Waldes verloren gingen. Viele Plantagen sind veraltet und liefern weniger Ertrag als möglich. Da Kakao meist in Monokultur, d.h. ohne andere Bepflanzung in der Nähe, wächst und viele Bauern keine gesicherten Landrechte haben, investieren sie kaum in nachhaltige Anbaumethoden. Wenn die Erträge sinken, roden Kleinbauern neue Waldflächen, wodurch die Entwaldung weiter zunimmt. Das hat schwerwiegende Folgen für die **Artenvielfalt und Umwelt**, auch, weil dadurch Pflanzen und Tiere ihren Lebensraum verlieren.

Soziale Probleme verschärfen die Umweltzerstörung: Die Bäuerinnen und Bauern erhalten oft nur **sehr niedrige und schwankende Preise**, die nicht zum Leben reichen. Viele sind auf die Mithilfe ihrer Kinder angewiesen, was zu **Kinderarbeit** führt. Experten gehen davon aus, dass knapp 1,7 Millionen Kinder im Kakaosektor arbeiten. Die einzelnen Familienmitglieder verdienen dabei nur circa 50 Cent pro Tag. Kakao ist oft die einzige Einkommensquelle für die Familien. Fällt der Preis oder die Ernte schlecht aus, verlieren sie ihre Existenz. Zudem fließt durch den Export der Bohnen nur wenig Geld in die Anbauländer zurück. Die Lieferkette von Kakao ist komplex und wird von wenigen großen Unternehmen dominiert, was die Verhandlungsposition der Kakaobäuerinnen und -bauern schwächt.

Durch die enorme **Hitze** in den Anbauregionen ist die Arbeit auf den Kakaoplantagen sehr anstrengend. Der Umgang mit der Machete erfordert ständige Wachsamkeit, damit sich die Kinder an der scharfen Klinge nicht **verletzen**.

Schau genau hin!

Quellen:

BMZ, Regenwald Schützen, Schokoinfo, Faszination Regenwald, WWF