



Anbau von Kakao und Verbrauch von Schokolade

Ihr braucht:

- Kakaobaum-Chips
- Schokoladen-Chips
- Kakao-Steckbrief
- etwas Klebeknete
- ein Blatt Papier, Stift

Ihr beschäftigt euch mit dem **Anbau von Kakao** und dem **Verbrauch von Schokolade**. Nehmt dazu den Kakao-Steckbrief zur Hilfe.

- 1.) Findet die Länder, in denen am meisten Kakao angebaut wird, auf der Weltkarte und markiert sie mit den Kakaobaum-Chips.
- 2.) Findet die Länder, in denen am meisten Schokolade gegessen wird, auf der Weltkarte und markiert sie mit den Schokoladen-Chips.
- 3.) Überlegt gemeinsam: Warum wächst Kakao in den markierten Ländern und nicht bei uns? Schreibt die Antwort auf ein Blatt Papier.



F1 Kakao-Steckbrief

a

Name: Theobroma cocoa

Spitzname: Kakao



© McPHOTO / blickwinkel

Ich wachse hauptsächlich in / an der

1. Elfenbeinküste
2. Indonesien
3. Ghana
4. Nigeria
5. Kamerun
6. Brasilien



© McPHOTO / blickwinkel

Ihr kennt mich als

- Schokolade
- Kakao
- Aroma in Kuchen, Eis und Süßigkeiten

Ich werde als Schokolade hauptsächlich gegessen in

1. Schweiz
2. Norwegen
3. Großbritannien
4. Deutschland
5. Schweden
6. Dänemark
7. Finnland
8. Österreich
9. Slovenien
10. Estland

In Deutschland
essen wir im Durch-
schnitt 9,31 kg Schoko-
lade im Jahr; das sind
ungefähr 93 Schoko-
ladentafeln.





Das Mädchen Naki

Ihr braucht:

- Brief von Naki
- Foto von Naki
- Steckbrief
- etwas Klebeknete
- ein Blatt Papier, Stift

Ihr lernt das **Mädchen Naki** kennen.

Lest euch die Aufgaben genau durch und bearbeitet sie gemeinsam:

- 1.) Lest euch den Brief von Naki aufmerksam durch.
- 2.) Sucht das Land, aus dem Naki kommt, auf der Weltkarte.
Klebt das Foto von Naki daneben.
- 3.) Füllt gemeinsam Nakis Steckbrief aus.
Schreibt dann euren eigenen Steckbrief.
- 4.) Vergleicht in der Gruppe Nakis Steckbrief mit eurem:
Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede findet ihr?
Schreibt eure Antworten auf.



F2 a

Brief von Naki

Ete sen?

Das ist Twi und heißt „Hallo, wie geht's?“

Ich heiße Naki und bin 9 Jahre alt. Ich wohne mit meinen Eltern, meiner Schwester und zwei Brüdern in Sekondi-Takoradi. Das ist die drittgrößte Stadt in Ghana.

Wenn ich morgens aufstehe, hole ich erst einmal Wasser. Ich wasche mich und putze mir meine Zähne. Dann gehe ich zu Fuß zur Schule. Dort essen wir auch gemeinsam Mittag und machen unsere Hausaufgaben. Ich gehe gerne dahin. Wenn ich groß bin, möchte ich selbst einmal Lehrerin werden.

In den Ferien besuche ich oft meine Tante Ashanti. Sie sieht ein wenig aus wie sie heißt: „große kräftige Frau“. Ich hab sie wirklich gern. Tante Ashanti arbeitet zusammen mit anderen Kakaobäuerinnen und -bauern auf einer Kakaopflanzung in Kumasi, in einer Kooperative. Ich helfe ihr beim Ausschaben der Kakaobohnen aus den Kakaofrüchten und beim Wenden der Bohnen auf dem Trockengestell. Hier ist oft viel los; außer mir helfen nachmittags noch andere Kinder. Die getrockneten Kakaobohnen werden dann in Säcke verpackt.

Mein Vater arbeitet am Hafen in unserer Stadt. Er hilft dabei, die Kakaosäcke auf die großen Schiffe zu verladen, damit in Europa oder Nordamerika aus den Kakaobohnen Schokolade hergestellt werden kann. Von meinem gesparten Geld habe ich mir auch einmal etwas Schokolade gekauft.

Meine Mutter verkauft Essen auf dem Markt. Das Gericht, das sie dort verkauft, heißt „Red Red“. Das ist gebratene Kochbanane mit roter Bohnensauce. Mmh, das ist echt lecker!

Wenn Mama am Wochenende arbeitet, passe ich auf meine Geschwister auf und füttere die Ziegen. Am liebsten spiele ich aber mit den Jungen und Mädchen auf der Straße Fußball.

Nach sechs Uhr abends, wenn es dunkel ist, hören wir manchmal gemeinsam Radio. Am liebsten mag ich die Musik von Daddy Lumba.



Steckbrief von Naki und _____

F2
b

		Bild von mir
Name		
Alter		
Geschwister		
Lieblingessen		
Lieblingsmusik		
Hobbys		

	Was macht Naki?	Was machst Du?
morgens		
mittags		
nachmittags		
abends		

Das wünsche ich mir:		
----------------------	--	--

Faires Frühstück?!



F3 Land Ghana

Ihr braucht:

- Flagge von Ghana
- ggf. Landkarte von Ghana
- Fotos von Ghana
- Prospekte und Bücher (z.B. Kinderlexikon)
- einen Computer mit Internetzugang
- Steckbrief von Ghana
- ein leeres Plakat
- ein Lineal
- etwas Klebeknete

Ihr beschäftigt euch mit dem **Land Ghana**. Lest euch die Aufgaben genau durch und bearbeitet sie gemeinsam.

- 1.) Sucht Ghana auf der Weltkarte und markiert es mit der Flagge.
- 2.) Füllt den Steckbrief von Ghana aus. Nutzt dazu das Internet* und nehmt Bücher zur Hilfe. Informationen zu den Fotos bekommt ihr bei einer erwachsenen Person oder einem Kind, das gut lesen kann. Gestaltet mit den Ergebnissen und mit den Fotos ein Plakat.

** Die Informationen findet ihr unter: www.die-geobine.de, www.blinde-kuh.de und www.helles-koepfchen.de*

- 3.) Messt mit dem Lineal die Entfernung von Deutschland nach Ghana auf der Weltkarte. Vergleicht sie mit der Entfernung zu anderen Ländern, die ihr schon einmal besucht habt. Schätzt, wie lange man nach Ghana fliegt. Schreibt euer Ergebnis auf das Plakat.



Steckbrief Ghana



Abb. aus wikipedia

F3
a

- Kontinent: _____
- Hauptstadt: _____
- Einwohner: **25 Millionen**
(In Deutschland leben etwa 82 Millionen Einwohner. Das sind mehr als 3-mal so viele Menschen.)
- Fläche: **238 537 km²**
(Deutschland ist 357 121 km² groß. Das ist ungefähr soviel wie eineinhalb mal die Fläche von Ghana.)
- Sprachen: _____
- Tiere: **Antilopen,** _____

- Pflanzen: _____

- Klima: _____



F3 Land und Leute Ghana

b

Hintergrundinformationen

Ghana liegt in Westafrika, zwischen den Staaten Togo, Burkina Faso und der Elfenbeinküste. Das Land ist in zehn verschiedene Regionen aufgeteilt, von denen jede ihre eigene Hauptstadt hat. Accra, die Hauptstadt und größte Stadt des Landes, liegt im Süden und grenzt direkt an den Atlantischen Ozean. Kumasi, die Hauptstadt der Ashanti Region und zweitgrößte Stadt des Landes, liegt etwa 150 km weiter nördlich im Landesinneren. (Foto: Markt in Kumasi, Fotos ab Seite 89)

Ghana ist ein **tropisches Land**. Es gibt dort keine Jahreszeiten, das Wetter wechselt zwischen Regenzeit und Trockenzeit. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei 26 bis 29 Grad. **Geographisch betrachtet** ist Ghana recht **vielfältig**: Im Süden findet sich eine typische Küstenlandschaft mit Kokospalmen und Stränden. Der Südwesten ist geprägt durch tropischen Regenwald. Im Norden geht die Landschaft in eine Grassavanne über. Im Land gibt es einen riesigen Binnensee, den Volta-Stausee. Es gibt in Ghana auch Berge, wie die Ausläufer der Akwapim-Togo-Kette.

Durch die verschiedenen Landschaftstypen verfügt Ghana über eine große **Artenvielfalt**: Hier wachsen unter anderem Affenbrotbäume (Baobabs), Kakao-bäume, Kokos- und Ölpalmen, Mangobäume und viele andere Pflanzen. Ähnlich groß ist die Vielfalt an **Vögeln** und **Säugetieren**: Neben Papageien, Nashornvögeln, Adlern, Spechten, Perlhühnern und Tauben, die im Regenwald beheimatet sind, passieren eine Vielzahl von Zugvögeln das Land. Im Volta-Delta, in den Wasserlandschaften der Lagunen und entlang der vielen Flussläufe kommen verschiedene Wasservogelarten vor. Mehrere Antilopenarten, Löwen, Leoparden, Elefanten, Büffel, Flusspferde sowie Warzenschweine leben hauptsächlich in der Savanne. Außerdem gibt es in Ghana viele verschiedene Affenarten, in den Regenwäldern im Südwesten leben noch Schimpansen. Die Fläche des **tropischen Regenwaldes** ist jedoch innerhalb der letzten Jahrzehnte stark geschrumpft und die jährliche Entwaldungsrate ist mit 1,7% außerordentlich hoch. In weniger als 50 Jahren verlor Ghana ca. 90% seines Regenwaldes. Allein zwischen 1990 und 2005 wurden in Ghana 1,9 Mio. ha Wald gerodet. (Foto: Elefanten, Foto: Affenbrotbaum (Baobab) mit Nashornvogel)

Fast 25 Millionen Menschen mit regional und individuell unterschiedlichen Gebräuchen und Gewohnheiten leben in Ghana. Es gibt ca. 80 verschiedene **Regionalsprachen** (z.B. Twi, Akan, Ewe, Ga oder Abon), aber die offizielle Sprache der Ghanaerinnen und Ghanaer ist Englisch. Die meisten Kinder wachsen daher mehrsprachig auf. Außerdem gibt es in Ghana viele **verschiedene Religionen**: Christentum, Islam und Naturreligionen. Die **Küche** ist sehr **abwechslungsreich**: Während im Norden viel mit Getreide gekocht wird, gibt es in der Küstenregion vermehrt Fisch und Gemüse. Viele Gerichte sind scharf gewürzt. (Foto: Händlerin verkauft Fisch)



F3
b

Je nach Region und finanziellen Möglichkeiten unterscheiden sich die **Wohnungen**: In ländlichen Gebieten gibt es vielfach Häuser aus Lehm oder Holz mit Strohdächern, in den großen Städten stehen mehrstöckige Steinhäuser. (Foto: Wohnen auf dem Land, Foto: Wohnen in der Stadt)

In ihrer Freizeit tragen die Jungen häufig Baggy-Hosen und Basketball-Shirts, die Mädchen häufig Jeans, knappe Tops und auch Röcke. Zu besonderen Anlässen wie Beerdigungen oder Hochzeiten, in der Kirche oder Moschee wird oft Kleidung aus – je nach Anlass eher dunkel oder farbenfrohen – **Kente-Stoffen** getragen. (Foto: traditionell gewebte Kente-Stoffe)

In Ghana besteht die allgemeine **Schulpflicht** bis zur neunten Klasse. Etwa sieben von zehn Kindern besuchen die Grundschule (in Deutschland fast alle). Ein Grund für die geringe Anzahl von Kindern in der Schule ist die Armut der Eltern: Zwar wird allen Kindern der kostenlose Grundschulbesuch ermöglicht, aber es bleiben Kosten für die Schuluniform, die alle Kinder tragen, und das Lernmaterial. (Foto: Kinder in der Schule)

Zwei Drittel aller Kinder, die keine Schule besuchen, sind weiblich. Es können mehr Männer als Frauen lesen und schreiben (fast sieben von zehn Männern, aber nur fünf von zehn Frauen) und nur etwa drei von zehn Frauen, aber acht von zehn Männern haben einen Sekundarstufenabschluss (in Deutschland sind es bei Frauen und Männern etwa neun von zehn). Nach der ghanaischen Verfassung ist die **Gleichberechtigung** von Mann und Frau garantiert. Vor allem in ländlichen Regionen werden – wenn das Geld knapp ist – teilweise eher die Jungen als die Mädchen in die Schule geschickt. Daher soll u.a. das Programm „Send your girl child to school!“ der ghanaischen Regierung helfen, dass mehr Mädchen die Sekundarstufe besuchen. Es gibt bisher auch erst wenige ghanaische Frauen, die in der Wirtschaft und Politik vertreten sind.

In Ghana gibt es eine sehr erfolgreiche **Fußballnationalmannschaft** der Frauen mit dem Spitznamen „Black Queens“, die schwarzen Königinnen. 2012 schnitt das Team als drittbestes in Afrika ab. (Foto: Mädchen in Fußballkleidung)

Ghana gilt als eines der Länder mit dem **größten sozialen und wirtschaftlichen Fortschritt** in Afrika südlich der Sahara. Viele Menschen in Ghana besitzen Gegenstände wie ein Handy oder einen Internetanschluss. Dennoch leben dort fast vier von fünf Menschen in Armut. Fast jeder zweite Mensch in Ghana muss pro Tag mit weniger als 2 US-Dollar (das sind ungefähr 1,50 Euro) auskommen. (Foto: Handy-Verkäufer, Foto: Internetcafé)

In Ghana kommen auf 100.000 Einwohner 15 Ärzte, in Deutschland sind es 337. Die traditionelle Medizin ist stark verbreitet. Der Staat und internationale Gesundheitsorganisationen bemühen sich um bessere Bedingungen für die Volksgesundheit.



Gruppe B

Expertengruppe Schokolade

F3
b

Nach der Elfenbeinküste ist Ghana der zweitgrößte **Produzent** von Kakao. Neben Kakao besitzt Ghana noch die Rohstoffe Gold und Erdöl und exportiert Zuckerrohr, Kaffee, Tee und Kautschuk.

Das politische System in Ghana ist wie in Deutschland eine Demokratie. Ghana wird von einem Präsidenten regiert (Präsidialrepublik).





Wohnen in der Stadt



traditionell gewebte Kente-Stoffe



Kinder in der Schule



Mädchen in Fußballkleidung



Handy-Verkäufer



Internetcafé



Herstellung von Schokolade

Ihr braucht:

- Fotos
- Schilder
- ein großes Plakat
- etwas Klebeknete
- zwei Stifte



SCHOKO-AUFSTRICH
- fair gehandelt -
1 EL Zucker, 1 EL Butter, 2 EL Sahne,
1 EL Kakaopulver (fair gehandelt)
Alle Zutaten vermischen und verrühren.
Tipp: Der Schoko-Aufstrich schmeckt
gut auf Brötchen.

Ihr beschäftigt euch mit der **Herstellung von Schokolade**. Lest euch die Aufgaben gut durch und bearbeitet sie gemeinsam:

- 1.) Schaut euch die Fotos und die Schilder genau an!
- 2.) Legt die Fotos zusammen mit den passenden Schildern in die richtige Reihenfolge. Fragt nach der Lösung und überprüft euer Ergebnis. Klebt alles auf das große Plakat: Jetzt seht ihr den Produktionsweg von der Kakaopflanze bis zur Schokoladentafel.
- 3.) In welchen Ländern, glaubt ihr, wird der Kakao meistens zu Schokolade verarbeitet? Schreibt die Antwort mit auf das Plakat.

Markiert die Arbeitsschritte, die in den Ländern stattfinden, in denen der Kakao angebaut wird. Markiert die Schritte, die in den Ländern stattfinden, in denen der Kakao zu Schokolade verarbeitet wird.

Anbau und Pflege der Kakaopflanzen
Wachstum der Kakaopflanzen
Abschlagen der Kakaofrüchte
Aufschlagen der Kakaofrüchte
Herauskratzen der Samen
Aufschichten und Gären der Kakaobohnen
Trocknen und Prüfen der Kakaobohnen
Abfüllen der Kakaobohnen in Säcke
Verschiffung der Kakaosäcke

Rösten der Kakaobohnen,
Verarbeitung der Kakaokerne
zu Kakaomasse

Pressen der Kakaomasse zu
Presskuchen und Kakaobutter

Verrühren der Kakaomasse
mit anderen Zutaten /
Schokoladenmasse

Gießen der
Schokoladenmasse in Formen

Transport zum Supermarkt

Verkauf der Schokolade im
Supermarkt

Hmm, lecker!

Weg der Schokolade Produktionsstationen im Bild



Die Fotos bitte ausschneiden und laminieren.

Weg der Schokolade Produktionsstationen im Bild



Die Fotos bitte ausschneiden und laminieren.



Vom Kakaobaum zur Schokolade

F4
C

Hintergrundinformationen

Ghana

Damit Kakaobäume gut gedeihen können, brauchen sie ein **tropisches Klima**, wie es zum Beispiel in Ghana zu finden ist. Nach vier bis sechs Jahren tragen sie zum ersten Mal **Kakaofrüchte**. Zuerst entstehen an den bis zu 15 Meter großen Kakaobäumen Blüten, die nach der Befruchtung zu Kakaofrüchten heranwachsen. Die Kakaofrüchte sitzen direkt am Stamm des Baumes und können so, wenn sie reif sind, gut **geerntet** werden. Nachdem die Früchte per Hand vom Baum geschnitten worden sind, werden sie mit großen Messern in zwei Hälften **geteilt**. Im Inneren der Kakaofrüchte befinden sich die **Kakaobohnen**, die von einem weißen Fruchtfleisch, welches Pulpa heißt, umgeben sind. Die Kakaofrüchte werden dann **ausgeschabt**, um an die Kakaobohnen zu gelangen. Im nächsten Schritt werden die Bohnen zum Beispiel unter Bananenblättern fermentiert, d.h. dass sich das Fruchtfleisch zersetzt und die Bohnen **gären**. Dieser Vorgang dauert zwischen fünf und sechs Tage. Danach werden die Kakaobohnen für knapp zwei Wochen zum **Trocknen** in die Sonne gelegt. Sie müssen ständig gewendet werden, damit sie gut trocknen können. Nachdem sie ausreichend getrocknet sind, können sie in **Säcke** verpackt werden. Der so entstandene Rohkakao kann nun zum Hafen und von dort mit dem **Schiff** in andere Länder, wie zum Beispiel nach Deutschland transportiert werden.

Deutschland

Nachdem die Kakaobohnen hier bei uns in Deutschland, zum Beispiel in Hamburg, angekommen sind, werden sie in die Schokoladenfabriken geliefert und dort weiterverarbeitet. In der Schokoladenfabrik werden die Kakaobohnen zuerst gewaschen. Danach werden sie **geröstet**, um die Feuchtigkeit aus den Bohnen zu vertreiben und sie besser verarbeiten zu können. Nach dem Rösten werden die Kakaobohnen gebrochen. Hierbei entstehen zwei Produkte: Zum einen die Kakaobohnenschalen, aus denen man zum Beispiel Dünger für Pflanzen macht, und zum anderen der **Kakaokernbruch**. Der Kakaokernbruch, die Kerne der Kakaobohnen, wird dann gemahlen. Durch diesen Schritt entsteht die **Kakaomasse**. Die Kakaomasse wird nun **gepresst**. Durch das Pressen entsteht zum einen der Kakaopresskuchen, der dann gemahlen und so zu Kakaopulver verarbeitet wird. Durch den Pressvorgang wird auch das Kakaöl aus der Kakaomasse gedrückt, welches zum Teil zu **Kakaobutter** verhärtet. Diese brauchen wir, um Schokolade herzustellen.

Je nach Schokoladensorte (Vollmilch, weiße oder dunkle Schokolade) werden jetzt Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver, selten auch Kakaopulver zu unterschiedlichen Anteilen miteinander vermischt. Es entsteht **Schokoladenmasse**. Diese Schokoladenmasse wird gewalzt, damit sie feiner wird, und conchiert, das heißt ganz lange gerührt, damit sie cremig wird. Die Schokoladenmasse wird in Formen **gegossen** und wird so, nach dem Abkühlen, zu einer Schokoladentafel. Die Schokoladentafeln werden dann in die **Supermärkte** gebracht, wo wir sie kaufen können.



Weg der Schokolade

Produktionsstationen in Bild und Text – LÖSUNG

1) Anbau und Pflege der Kakaopflanzen



2) Wachstum der Kakaopflanzen



3) Abschlagen der Kakaofrüchte



4) Aufschlagen der Kakaofrüchte



5) Herauskratzen der Samen



6) Aufschichten und Gären der Kakaobohnen



7) Trocknen und Prüfen der Kakaobohnen



8) Abfüllen der Kakaobohnen in Säcke



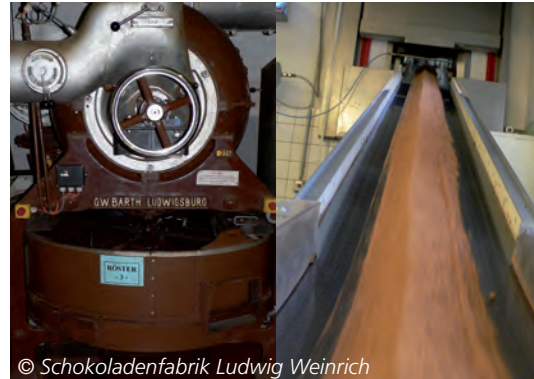


F4
d

9) Verschiffung der Kakaosäcke



10) Rösten der Kakaobohnen, Verarbeitung der Kakaokerne zu Kakaomasse



11) Pressen der Kakaomasse zu Presskuchen und Kakaobutter



12) Verrühren der Kakaomasse mit anderen Zutaten / Schokoladenmasse



13) Gießen der Schokoladenmasse in Formen



14) Transport zum Supermarkt



15) Verkauf der Schokolade im Supermarkt



16) Hmm, lecker!



Die Lösung kann den Schülerinnen und Schülern zur Selbstkontrolle zur Verfügung gestellt werden.

Faires Frühstück?!



F5 Handel von Schokolade

Ihr braucht:

- eine Schokoladentafel (in Stücken)
- Schilder
- eine Schokoladentafel (ganz)
- eine Schere

Ihr beschäftigt euch mit dem **Handel von Schokolade**.
Lest euch folgende Aufgaben gut durch und bearbeitet sie gemeinsam:

- 1.) Was denkt ihr, wer wie viel an einer Tafel Schokolade für 99 Cent verdient? Ordnet die Stücke der Schokoladentafel den verschiedenen Bereichen zu und fragt nach der Lösung.
- 2.) Schaut euch die Verteilung noch einmal genau an. Was fällt euch auf? Was ist eure Meinung dazu?
- 3.) Wie würdet ihr das Geld verteilen? Zerschneidet und beschriftet für eure Aufteilung die andere Tafel Schokolade.

Wo bleibt das Geld für eine Tafel Schokolade?



© McPHOTO / blickwinkel

Kakaoanbau und Kakaoernte



© Infozentrum Schokolade

Kakaobohnenhandel im Anbaugebiet



© Infozentrum Schokolade

Zucker und andere Zutaten



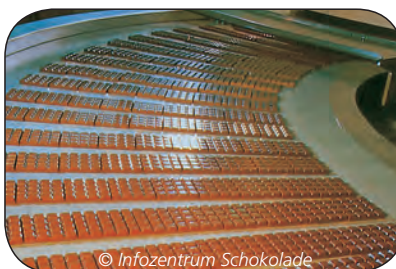
Schiffstransport und Zölle



Schokoladenfirma



Schokoladenherstellung (mit Verpackung)



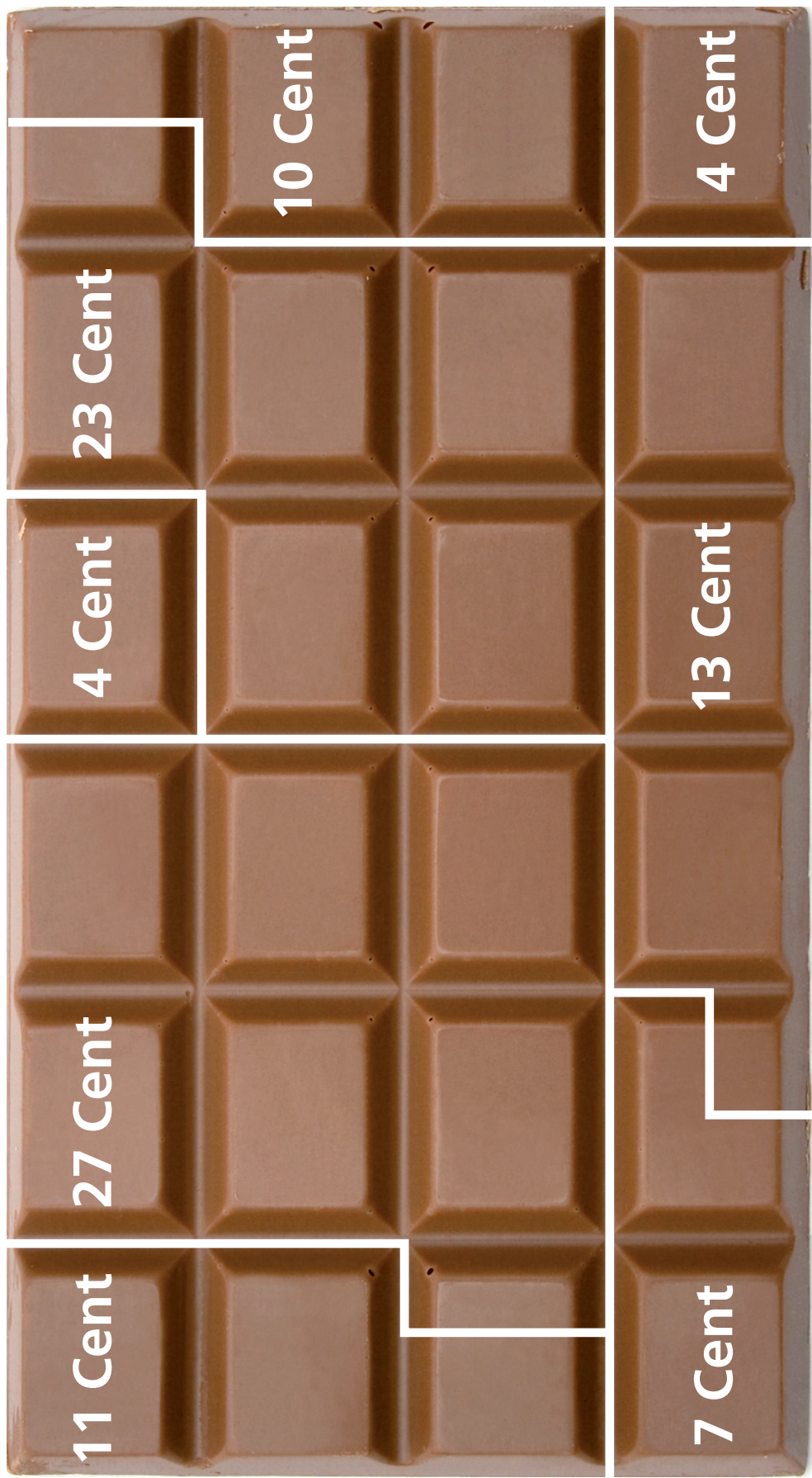
Supermarkt



Mehrwertsteuer



Wo bleibt das Geld für eine Tafel Schokolade?



Die Schokoladentafel bitte ausschneiden, entlang der weißen Linien zerschneiden und laminieren.



LÖSUNG: Wo bleibt das Geld für eine Tafel Schokolade?

F5
C

Kakaoanbau und Kakaoernte	4 Cent
Kakaobohnenhandel im Anbauland	10 Cent
Zucker und andere Zutaten	13 Cent
Schiffstransport und Zölle	4 Cent
Schokoladenfirma	11 Cent
Schokoladenherstellung (mit Verpackung)	23 Cent
Supermarkt	27 Cent
Mehrwertsteuer	7 Cent



Kostenaufteilung nach Produktionsbereichen „Schokolade“
Hintergrundinformationen

		Konventioneller Handel 100 g qualitativ hochwertige Rahm-Schokolade 34% Kakao* Verkaufspreis 0,99 Euro			Fairer Handel 100g GEPA Vollmilch pur* Verkaufspreis 1,59 Euro			
			Absolute Kosten in Cent	% des Verkaufs- preises		Absolute Kosten in Cent	% des Verkaufs- preises	
Kakaoanbau und Kakaoernte	Auszahlung an die Kakaobäuerinnen und -bauern		4,5 ± 4	4,04 %	Auszahlung an die Kakaobäuerinnen und -bauern für Bio-Kakao**	12	17	7,55 %
	Zwischenhändlerin- nen und -händler, Plantagenbesitzerin- nen und -besitzer		10,5 ± 10	10,10 %	Verarbeitung (bei El Naranjillo, Peru) Genossenschafts- anteil (El Ceibo)**	3		3,14 %
						2		
Zucker und andere Zutaten			13	13,13 %		20		12,58 %
Schiffstransport und Zölle Seefracht bis Rotterdam und EU-Einfuhr-Zoll			4	4,04 %		4		2,52 %
Schokoladenfirma Vertrieb, Qualitätskontrolle, Ver- waltung, Lagerung Gewinn etc.		Schokoladenmarke	11	11,11 %	GEPA	30,5		19,18 %
Schokoladenherstellung Verarbeitung, Verpackung, Grüner Punkt			22,5 ± 23	23,23 %		30		18,87 %
Einzelhandel	Rabatte, Gewinn	Supermarkt	26,5 ± 27	27,27	Weltläden u.a. Wiederverkäufer	46,5		29,97 %
	Siegel- gebühren		entfällt			1		
Mehrwertsteuer 7 %			6,5 → 7	7,07 %		11		6,92 %

* Angaben eines deutschen Schokoladenherstellers, Juni 2013
** Inkl. FairTrade Prämie und Bio-Prämie

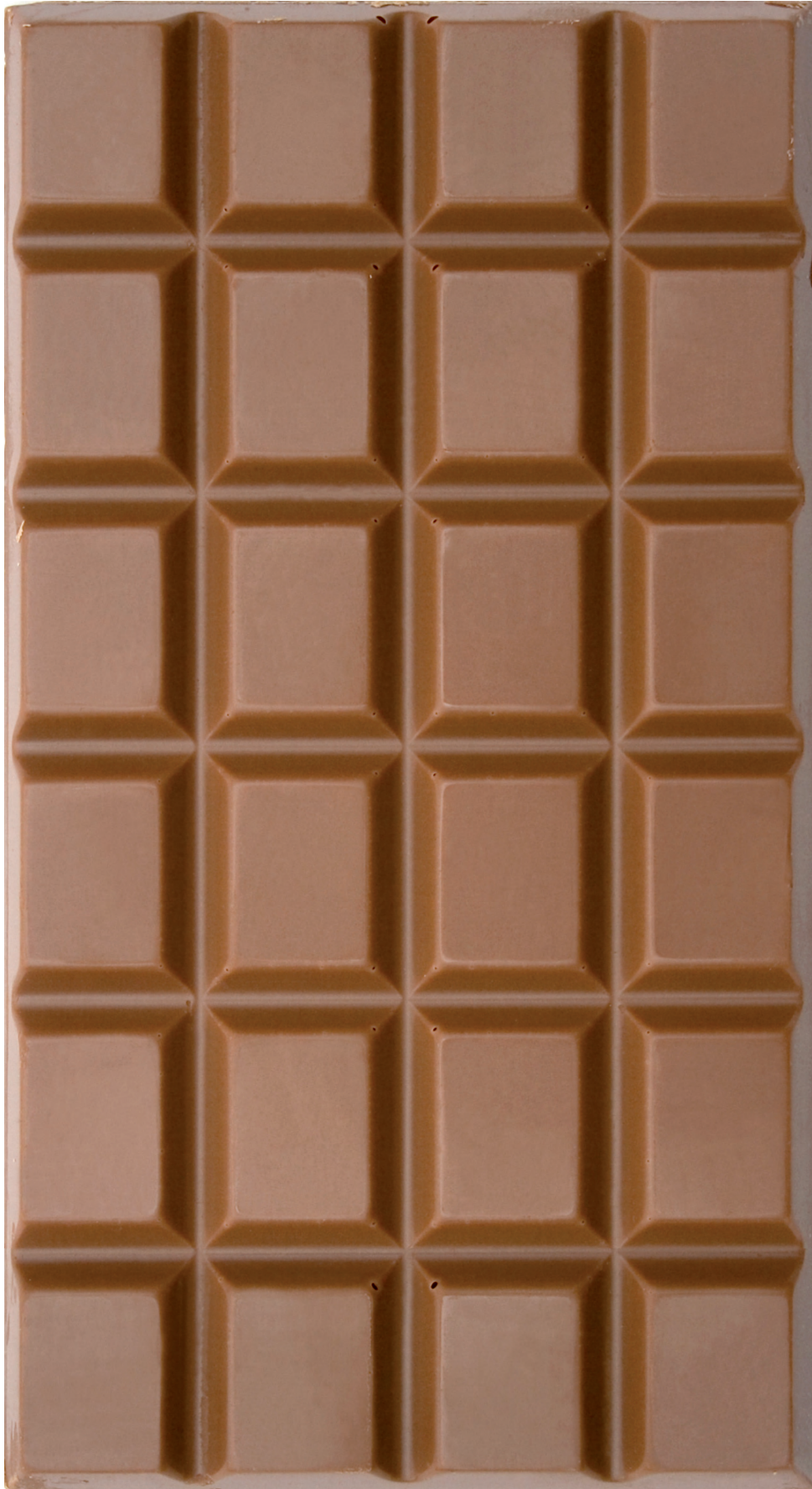
Die Kalkulationen sind stark vereinfacht. Die Angaben können nur als Anhaltswerte dienen, um eine Tendenz zu verdeutlichen: Nur ein geringer Anteil des Geldes bleibt im Anbauland. Für die Kakaoproduzentinnen und -produzenten bleibt – trotz harter Arbeit – meist nur wenig vom Gesamtpreis einer Tafel Schokolade übrig. Dies ist häufig nicht genug, um die eigenen Kosten (für die Nahrung, Kleidung, Schulbildung der Kinder etc.) zu decken. Die exakte Verteilung jedoch ist unter anderem abhängig vom Herkunftsland des Kakaos, der Schokoladensorte, -marke und -qualität.

Faires Frühstück?!



F5
d

Wie würdet ihr das Geld für eine
Tafel Schokolade verteilen?





Interviewfragen

Ihr seid Reporterinnen und Reporter. Findet die Antworten zu den Fragen heraus. Wenn ihr nicht mehr weiter wisst, fragt die Kinder an den Ständen.

Orangensaft

1. Was ist Orangensaftkonzentrat? Wie wird daraus Orangensaft?

2. Wo werden besonders viele Orangen angebaut?

3. Welche Sprache spricht man in Brasilien?

4. Wie viel Orangensaft trinken wir in Deutschland durchschnittlich im Jahr?

5. Beschreibt die Arbeit von Pedros Eltern!

* Was ich sonst noch zum Thema Orangensaft herausgefunden habe:



F6

Bananen

1. Wie kommen die Bananen nach Deutschland? Welche Farbe haben sie dann?

2. Wer verdient am wenigsten Geld an einer Banane?

3. Auf welchem Kontinent liegt Costa Rica?

4. Warum wachsen Bananen nicht bei uns?

5. Gibt es etwas, das du mit Carlos gemeinsam hast?

* Was ich sonst noch zum Thema Bananen herausgefunden habe:

Welche Gemeinsamkeiten und welche Unterschiede gibt es bei Schokolade, Bananen und Orangensaft? Schreibe deine Antwort auf.
