

Fair handeln ist christlich handeln

Hallo! Ich hoffe es geht dir gut und du hast wieder Lust zum Lernen daheim. Ostern ist eine schöne Zeit und es gibt immer viele Leckereien. Doch in vielen Ländern der Welt gibt es Kinder und Familien, die in Armut leben. Von einem schönen Essen, Süßigkeiten und Geschenken können sie nur träumen.

Ich schicke dir liebe Grüße und würde mich freuen, wenn du dich in dieser Woche mit einem wichtigen Thema beschäftigst. Dabei geht es um fairen Handel und speziell um Schokolade, aus der ja bekanntlich Osterhasen hergestellt werden.

Das sind deine Aufgaben:

1. Lies das Informationsblatt durch: „Faire Schokolade in den Einkaufswagen“!
2. Informiere dich über den Anbau von Kakao!
3. Überlege! Warum sollten wir Christen faire Produkte in unseren Einkaufswagen legen?

Faire Schokolade in den Einkaufswagen

Auch jetzt nach den Osterferien bestimmt immer noch dieses winzig kleine und fiese Virus unser ganzes Leben, das so genannte Coronavirus. Du weißt sicher auch, dass es für deinen Körper wichtig ist, gerade jetzt sein Immunsystem zu stärken. Das heißt, du musst viel frische Luft „tanken“ und viel Obst und Gemüse essen. Das heißt aber nicht, dass du deshalb auf eine leckere Schokolade verzichten musst. Hin und wieder kannst du dir ein Stück leckere Schokolade gönnen, aber bitte nur faire Schokolade, die ein Fairtradesiegel trägt. Anschließend Zähneputzen nicht vergessen!

"Fairtrade" ist übrigens die englische Bezeichnung für **fairen Handel**. Wie das Wort sagt, muss es beim Handel fair, also gerecht zugehen. Leider müssen viele Erwachsene und auch Kinder unter harten Bedingungen und zu einem Hungerlohn arbeiten. Kinderarbeit darf nicht sein und ist trotzdem in den armen Ländern der Welt weit verbreitet.

Gerade jetzt, in der Coronazeit, sollten wir auch weiterhin zu Fairtrade-Produkten greifen und nicht vergessen, dass es Menschen gibt, die keinen gerechten Lohn für ihre harte Arbeit bekommen. Vielleicht hast du ja schon einmal darüber nachgedacht, wie zum Beispiel der Preis einer Tafel Schokolade zustande kommt und warum es da so große Unterschiede gibt. Natürlich gibt es unterschiedliche Qualität, doch oft ist der Grund eben der, unter welchen Umständen und Arbeitsbedingungen der Kakao hergestellt wurde. Bekommen Menschen wenig Geld für ihre Arbeit kann das Produkt, das sie herstellen, auch billig verkauft werden. Gerade Kinder sind billige Arbeitskräfte für die Schokoladenindustrie. Sie dürfen, wenn sie auf den Kakaoplantagen arbeiten, damit wir billige Schokolade essen können, nicht in die Schule gehen. Sie haben auch keine Freizeit, um zu spielen, sondern sind gezwungen Geld zu verdienen, damit sie und ihre Familien genügend zum Essen haben. An der Elfenbeinküste, das ist ein westafrikanisches Land, wird besonders viel Kakao angebaut. Dort müssen unzählige Kinder wie Sklaven auf den Kakaoplantagen schuften und verletzen sich auch oft bei der schweren Arbeit. Ihnen schmerzt auch nach der Arbeit der Rücken und sie müssen das Gift der Pflanzenschutzmittel einatmen.

Du kannst aber trotzdem guten Gewissens deine Schokolade essen, wenn du darauf achtest, dass es eben faire Schokolade ist, die du in den Einkaufswagen legst.

Nun sollst du ja zurzeit nicht selbst einkaufen gehen, aber beim Einkauf deiner Mutter oder deines Vaters, kannst du dir ja faire Schokolade mitbringen lassen. Das versüßt dir sicher auch diese ungute Situation im Moment.

Nun kannst du dich auf den folgenden Seiten etwas über die Herstellung von Schokolade informieren.

Das sind Kakaobohnen



So sahen diese einmal aus, bevor die Schote, in der sie lebten aufgeknackt wurde.

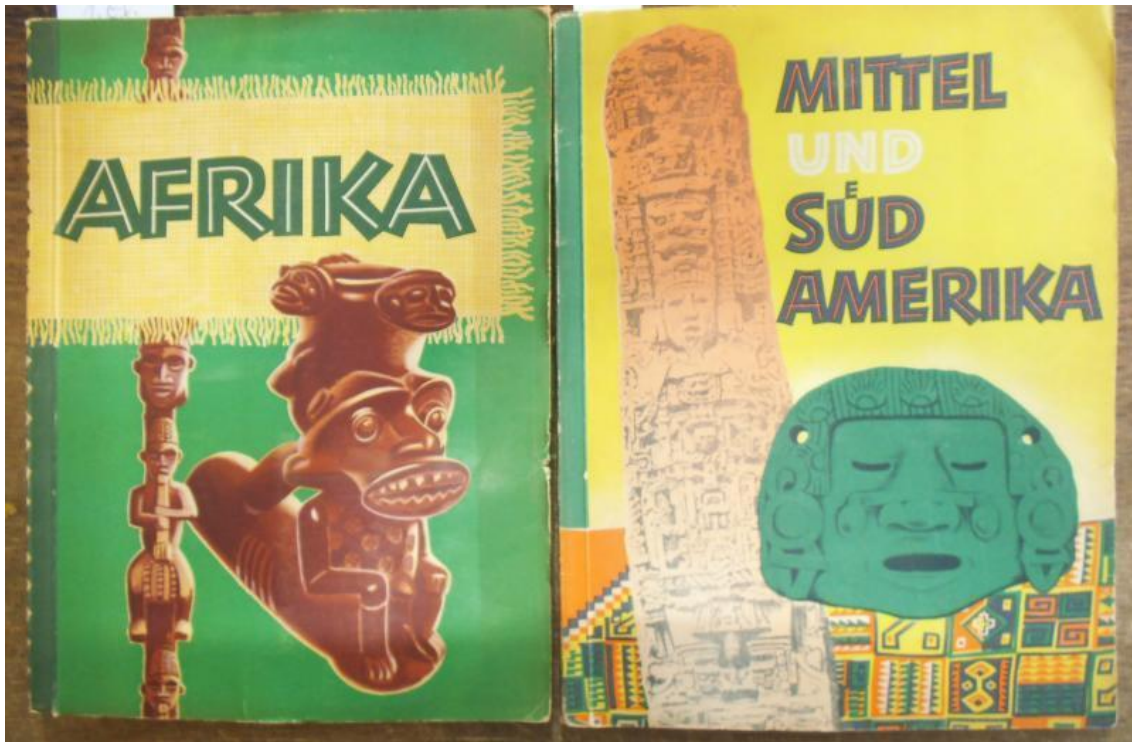


So sehen die Blätter aus.

Hallo, ich bin eine Kakaofrucht!



Schokolade wird aus Kakao gemacht und der stammt aus Kakaobohnen. Die Kakaobohnen wiederum kommen aus Kakaofrüchten. Und die wachsen an Kakaobäumen. Die wachsen vor allem auf Plantagen in Afrika, Mittelamerika und Südamerika.



Wo werde ich angebaut und geerntet?
Suche auf dem Globus!



Kakaoplantage



Die Kakaosträucher werden auf großen Feldern als kleine Plantage angebaut.



Eine *Plantage* (deutsch: Pflanzung) ist ein großer Betrieb, in dem etwas spezielles, wie Kakao, für die ganze Welt angebaut wird.

Rugby-Bälle und Frucht-Pulpe

Die Früchte des Kakaobaumes sind je nach Sorte gelb, orange oder violett und sehen aus wie Rugby-Bälle. Sie wachsen direkt am Stamm und an den großen Ästen des Baumes, der ungefähr so groß wie ein Apfelbaum ist.



Wenn sie reif sind, werden sie mit einer Machete (großes Messer) vom Baum abgeschlagen. Im Inneren der Kakaofrüchte sind 20 bis 60 Samen, die "Kakaobohnen" genannt werden. Diese Bohnen sind eingebettet in eine glibbrige Masse, die "Fruchtpulpe", die sehr süß und lecker schmeckt.

In den Ländern, in denen der Kakaobaum wächst, lutschen die Kinder die Kakaobohnen mit der Fruchtpulpe wie eine Süßigkeit.



**Leider müssen diese Arbeit auch Kinder machen.
Das darf nicht sein!**



Nach der Ernte werden die Kakaobohnen aus den Kakaofrüchten herausgeschlagen. Die Kakaobohnen sind dabei noch von dem Fruchtfleisch umhüllt.



Hier werden sie nach der Ernte erst einmal fermentiert.

Die schwarzbraunen Kakaobohnen kommen gerade von der Plantage und werden fermentiert (=veredeln). Nach dem Herauslösen der Kakaobohnen aus der Frucht gelangen die Kakaobohnen in die Fermentationskisten.

Dabei steigt die Temperatur auf 45-50°C an. Durch die hohe Temperatur verflüssigt sich das Fruchtfleisch und verdunstet. Das macht sie länger haltbar und tötet Keime ab. Nach dem Fermentieren müssen sie noch trocknen.

**Die Kakao-Bohnen werden fermentiert:
Dafür kleiden die Bauern Holzkisten mit
Bananenblättern aus**





Hier werden sie noch getrocknet.

Damit die Kakaobohnen nach der Fermentation nicht anfangen zu schimmeln, werden sie ausgebreitet und in der Sonne getrocknet. Danach kommen sie in Säcke. Schließlich werden sie mit dem Schiff nach Deutschland oder in andere Länder gebracht, wo sie dann weiter verarbeitet werden.





**Schokolade schmeckt und macht glücklich –
bloß nicht diejenigen, die die Früchte ernten.
Auf den Kakaoplantagen an der Elfenbeinküste
müssen sogar Kinder und Jugendliche schwer
arbeiten. Sie gehen auch nicht zur Schule und
haben keine Zeit zum Spielen.
Deshalb müssen wir hier in Deutschland auch
faire Schokolade kaufen.**



Beantworte die Frage!

Was wollen Kakaobohnen eigentlich werden, wenn sie groß sind?



Wenn du magst,
kannst du dir die Antwort ausdrucken
und ausmalen.





Kakaofrucht im Querschnitt, darin die reifen, noch nicht fermentierten Kakaobohnen



Möchtest du noch mehr wissen?



Kakaobutter und Kakaopulver

Wenn die Kakaobohnen in den Verbraucherländern angekommen sind, werden sie in Fabriken gereinigt und anschließend geröstet. Dabei entsteht neben dem typischen Kakao-Aroma auch die Schokoladenfarbe.



Danach werden die Schalen entfernt und die Kakaobohnen werden in großen Kakaomühlen zu einem dickflüssigen Brei, der Kakaomasse zermahlen. Aus dieser Masse kann ein wertvolles Öl, die Kakaobutter (rechts), abgepresst werden. Kakaobutter ist bei Zimmertemperatur fest: Das Fett des Kakaobaumes ergibt reichhaltige Crèmes und Pflegeprodukte. Neben Kakaobutter entstehen aus der Kakaomasse harte Presskuchen (links), die zu Kakaopulver gemahlen werden.

So bringt man Schokolade in Form

Aus Kakaomasse wird schließlich Schokolade gemacht. Sie wird mit etwas Kakaobutter und Zucker vermischt und danach gewalzt.

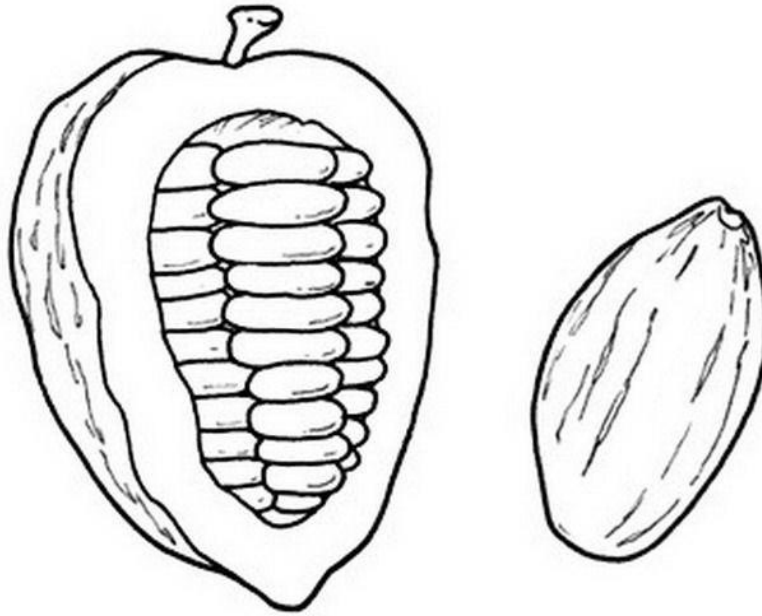
Zarter Schmelz und schokoladiger Glanz



Ganz wichtig ist der nächste Schritt, das "Conchieren" (links). Dabei wird die Schokoladenmasse gerührt, verliert ihren noch eher bitteren Geschmack und wird geschmeidig. Für schokoladigen Glanz und zarten Schmelz muss besonders langsam, stundenlang und bei niedrigen Temperaturen gerührt werden. Danach wird die Masse in Formen gefüllt (rechts), abgekühlt und als fertige Schokoladentafel aus der Form gelöst.

Es gibt sogar eine Schokoseite im Internet:
<http://www.schoko-seite.de>

**Möchtest
du noch etwas ausmalen?**



www.dibujosparacoloreargratis.com

