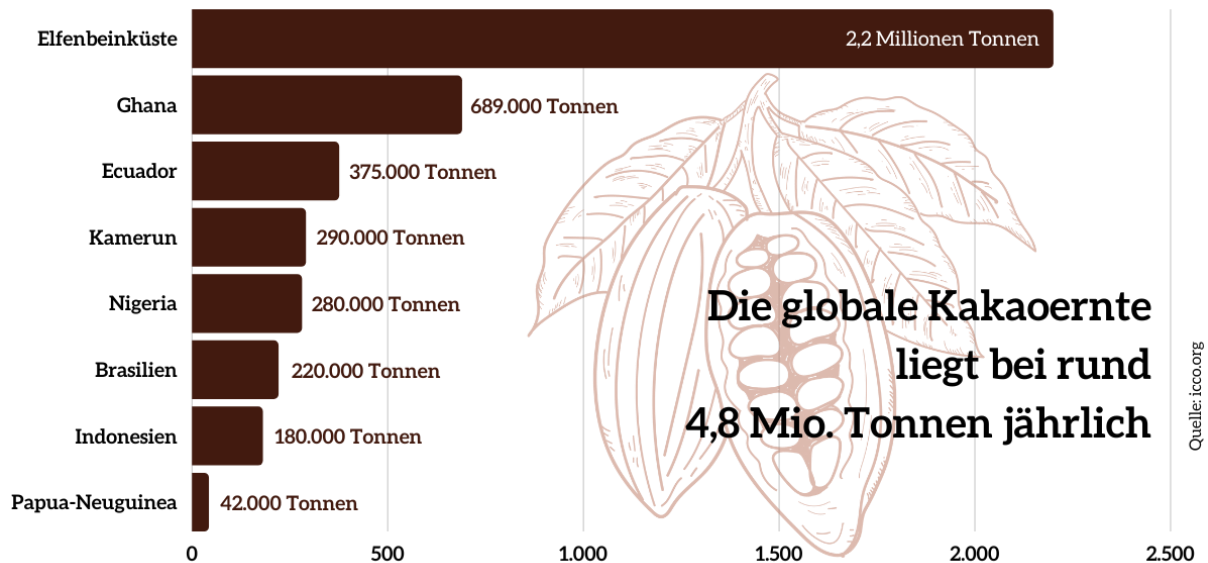


## D'Superkakaosboun

Moien, ech heesche Bouny an ech komme vum Äquator. Ech sinn eng Edelkakaosboun. Ech sinn besonnesch aromatesch, awer och schéin deier. Ech gouf fair gehandelt an ech si wei vill vu menge Frënn an den Tropen op dem sougenannte "Kakaogürtel" opgewuess. Déi 57 Länner aus dem "Kakaogürtel" befannen sech nördlech a südlech vum Äquator.



Déi global Kakaosproduktioun wisst ëmmer weider. Dat feiert dozou, dass ëmmer méi vum Reebësch ofgeholzt gëtt a mei Kakaobeem ugeplanzt ginn. An ee puer Regiounen vun der Elfenbeinküst goufe méi wéi 90% vun de Beem ofgeholzt fir all déi Platz ze notze fir Kakaobeem unzeplanzen. Dobäi si wëll liewend Planzen an Deiere verdriwwe ginn.



Souguer den Elefant, d'Wopendéier vun der Elfenbeinküst, ass elo vum Ausstierwe bedrot. Experte schätzen, dass ongeféier 30%-40% vun de Kakaobeem op geschützte Fläche vun der Elfenbeinküst illegal ugebaut goufen.

Ech hu vill Frënn déi net fair gehandelt ginn. Dat sinn meeschtens Industrikakaosbounen. Sie sinn relativ flaach am Goût, oder einfach nëmme batter. Hiere Präis ass 5x mei bëlleg wei mäi Präis. All déi Léit déi meng Frënn ugeplanzt hunn an op se opgepasst hu, goufen net

Produktioun von Kakao pro Joer:

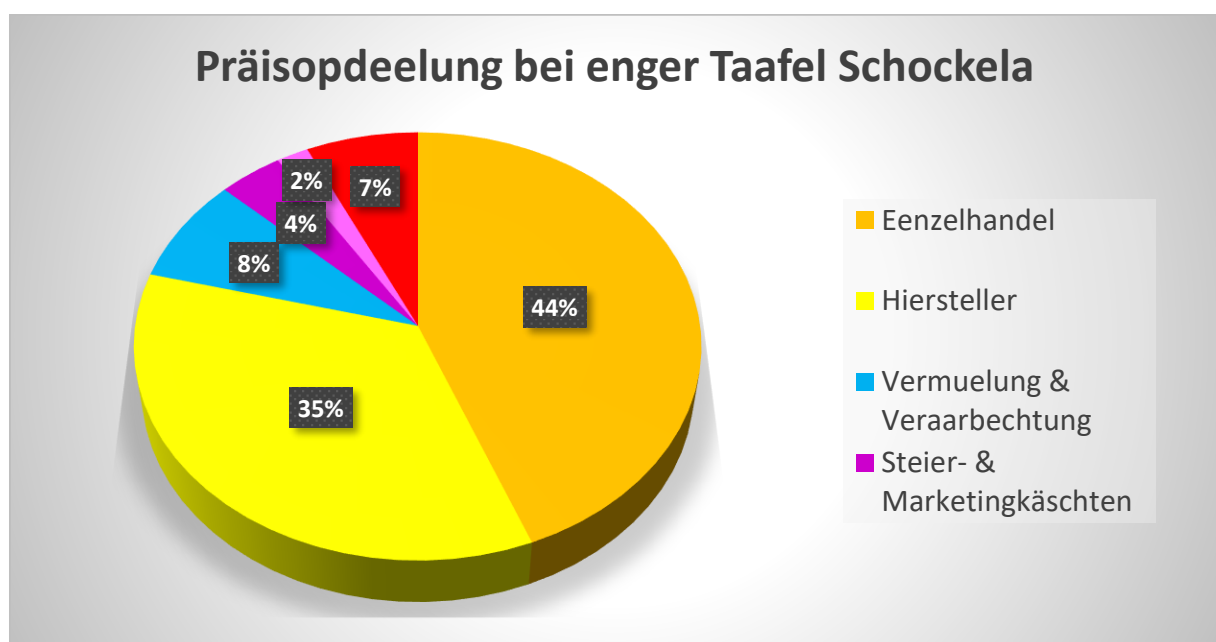
Joër	Tonnen
1850	20.000t
1900	100.000t
1920	375.000t
1990	2.532.000t
2019	5.596.000t

gutt bezuelt an hunn hir ganz Famill op der Kakaosplantage hëllefeloos. Sie ginn ënnert dem Mindestloun bezuelt, sou dass déi Léit an hir Familien oft näischt z'iessen hunn a wierklech ärem sinn. Duerfir hunn och vill Kanner op der Plantage gehollef. D'Bauere sinn och ofhängeg vum Wieder, oft ass et vill ze dréchen a si hunn net vill Waasser, fir d'Plantagen ze nätzen. Außerdeem gi vill Pestiziden an Dünger benotzt, fir dass d'Kakaosbeem wuessen a keng schiedlech Déiere kommen. Déi fënnt een dann am Kakao, am Buedem an deelweis och am Blut vum de Kakaosbaueren rëm.

Mir als Edelkakaosboune sinn meeschtens Bio-zertifizéiert, dat heescht, et duerfe keng Pestizide gesprutzt ginn. Meeschtens ginn mir och Fairtrade ugebaut. Dat heescht, d'Kakaosbaueren setzen sech zu e puer Kooperatiounen zesummen, déi da Bounen ubauen, ob si oppassen, d'Plantagë propper a gesond halen, an eis dann als Edelkakaosboun ernten. Do sinn d'Aarbechtsbedingunge gutt. D'Bauere kréien eng fair an direkt Bezuelung. Duerfir kaschte mir dann awer och gären 13 Euro pro Tafel Schockela. Bei eis dauert d'Produktioun vun enger Tafel beim Hiersteller 30 Stonnen.



D'Kakaosbauer hunn keen Afloss op de Präis vum Kakao, dee pro Joer 100 Milliarden Euro abrénge. De gesamte Kakaomaart gëtt vun e puer grouse Konzern beherrscht, déi de Präis vun enger Tafel Schockela kontrolléieren.



Wann en zum Beispill Schockela oder aner Kakaoproduite keeft, soll een ëmmer drop oppassen, dass Labelen drop sinn. Sie weisen ëfters, wei d'Kakaosboun an de Kakaosbauer behandelt ginn.



De Label "**Fairtrade**" seet eis, dass ee puer Standarde mussen erfëllt ginn, wéi zum Beispill:

- Verbuet vu Kannerarbecht
- garantéierte Mindestpräis
- bestëmmte Pestizide sinn verbueden



Beim "**GEPA**" (Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH) Label weess een, dass d'Kakaosbauere puer Honnerten Dollar mei kréien, wéi déi Lait vum "Fairtrade" Label.

Den "**Bean to bar**" Label heescht, dass den Hiersteller d'Bounen direkt beim Bauer akeeft. Duerno gëtt de Schockela beim Hiersteller produzéiert. Dat huet positiv Auswirkungen op d'Nohaltegkeet. D'Virdeeler sinn, dass den Hiersteller sech d'Kakaosplantage ukucken kann, a selwer decidéiert bei welchem Bauer hien d'Bounen keeft. Beim "Bean to bar" handelt et sech em kleng Kooperatiounen, wou d'Hersteller och e bessere Präis un d'Bauere bezuelen.

Et ginn awer och Labelen, déi d'Firme selwer erfennt hunn, fir hire Schockela besser ze verkafen. Déi meescht Bauere kennen sech déi Labeler leider net leeschten, obwuel d' Bauere d'Labelen normalerweis mei verdéngt hu wei déi grouss Firmen. De Bauere hier Saachen si nämlech oft vill méi gesond, nohalteg, an och regional.

Beim Kakao huet een e relativ héijen CO<sub>2</sub>-Foussofdrock. Ënner anerem och, wëll d'Recolte relativ geréng ass. Fir 1 kg Kakao ginn ongeféier 20m<sup>2</sup> Ubauflech gebraucht. Aner Südfriichten brauchen zum Beispill fir 1 kg nëmmen 0,6m<sup>2</sup>. Aus Klimasiicht huet den Zartbitterschockela ee liicht méi nidderege CO<sub>2</sub>-Foussofdrock wéi am Verglach zum Mëllechschockela oder dem weiße Schockela. Dat läit um Mëllechpulver, well déi Hierstellung nämlech vill méi Treibhausgase verbraucht.

Pro Persoun gin pro Joër 10 kg Schockela verbraucht, daat sin 100 Tafelen



Wann op der Verpackung "emissionsfrei" steet, da gouf de Kakao mam Seegelschëff bei eis bruecht. Sou entsteet quasi keen CO<sub>2</sub>, dee beim Transport fräigesat gëtt. Och den Transport mat normale Schëffer ass ëmmer besser, wéi den Transport mam Fliiger. Obwuel ee Schëff mat Rohöl fiert, passen do vill mei Kakaosbounen ran. Trotzdeem gouf d`Kakaosboun mat Düngemëttel ugebaut, dat rëm CO<sub>2</sub>-laaschteg ass.

Fir eng nohalteg Tafel Schockela ze kafen, muss een oppassen, dass d`Ingredienten bio-zertifizéiert sinn an dass de Schockela fair gehandelt gouf. Eng Tafel Schockela, déi manner wéi 1 Euro kascht, ass definitiv mat mei enger héijer Ëmweltbelaaschtung verbonnen a meeschtens ginn d`Kakaosbaueren dann ausgebeutet.

Also duerfir:

- Bio- an Fair-zertifizierten Schockela mat gudden Ingrediente kaafen
- bei de Labelle mei genau kucken, ëm wat fir e Label et sech handelt
- beim Präis vu manner wei engem 1 Euro ganz skeptesch sinn

Säit 2010 warnt d`Schockelasindustrie virun Engpäss bei der Schockelas-Offert. Sie erwaarden, dass d`Produktioun vun de Kakaosbounen zrëck ginn, well d`Plantage al sinn an d`Recolte ëmmer méi zrëck gin. Ausserdeem hëllt d`Unzuel vun de Kakaosbaueren of, well vill Baueren aner Planzen ubauen, déi méi Recolte bréngen a manner Risiko droen. Enger Studie vun 2016 zofolleg kéint et ob Grond vum Klimawandel ab 2050 guer keen Schockela mei ginn.



Et bléift nach vill ze maachen, fir dass virun allem d`Produktiounslänner selwer vum fairen Handel mam Kakao profitéieren.

### Quellen:

<https://webshop.inkota.de/infoblatt-1-die-bittere-wahrheit-ueber-schokolade>

<https://www.kallari-futuro.de/die-kakao-und-edelkakaoproduktion/>

<https://www.fairtrade-deutschland.de/service/presse/details/bessere-einkommen-fuer-kakaobauern-dank-hoehere-fairtrade-mindestpreis-2961>

<https://lieferkettenatlas.com/kakao/>

<https://www.fairtrade.net/>

[https://de.wikipedia.org/wiki/GEPA\\_%E2%80%93\\_The\\_Fair\\_Trade\\_Company](https://de.wikipedia.org/wiki/GEPA_%E2%80%93_The_Fair_Trade_Company)

[https://de.wikipedia.org/wiki/Wappen\\_der\\_Elfenbeink%C3%BCste](https://de.wikipedia.org/wiki/Wappen_der_Elfenbeink%C3%BCste)

<https://schokofahrt-bremen.de/>

<https://www.youtube.com/watch?v=DrBHWGZ-JfQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=V1C-H-kZbqc>