



Die Welt deckt unseren Tisch

Globales Lernen in der Volksschule

Dein Rezept für
ein Kinderlachen!

Kochbuch
Wettbewerb 

www.sos-kinderdorf.at/kochbuch



**SOS
KINDERDORF**

Die Welt deckt unseren Tisch

Unser Angebot an Nahrungsmittel scheint unendlich angesichts der Auswahl in den Supermärkten. Erdbeeren im Winter oder Tomaten das ganze Jahr über, sind keine Seltenheit mehr. Aber woher kommen unsere Lebensmittel eigentlich? Welche wachsen bei uns und welche haben eine lange Reise hinter sich? Wie, wo und unter welchen Bedingungen werden sie produziert. Ja und wie ernähren sich Menschen in anderen Teilen der Welt? Alle diese Fragen sind Thema der folgenden Bausteine.

■ Baustein 1 Früchte aus aller Welt

Ein Korb mit Früchten aus aller Welt steht in der Mitte der Klasse.

Jedes Kind darf eine Frucht aus dem Korb nehmen, die Frucht benennen und auf der Filzweltkarte (siehe Kap. I. Grundsteine legen) oder auf eine kopierte Weltkarte dorthin legen, wo es glaubt, dass sie wächst.

Danach lassen die Kinder die Früchte (oder die Bilder) mit einem fiktiven Schiff und/oder einem LKW über die Filzweltkarte fahren. So sehen die Kinder, wie weit manche Früchte transportiert werden müssen (vor allem die Früchte, die bei uns nicht wachsen oder saisonal noch nicht reif sind, z.B. Früchte im Winter).

Anschließend tauschen die Kinder aus:

- ◆ Welche Früchte esse ich am liebsten und warum?
- ◆ Welche Früchte haben wir oft zu Hause?
- ◆ Welche Früchte habe ich schon einmal in einem anderen Land gegessen?
- ◆ Wie haben sie mir geschmeckt?
- ◆ Welche Frucht kenne ich nicht bzw. habe ich noch nie gegessen?
- ◆ Was weiß ich über Früchte überhaupt?

Ev. legen die Kinder dazu ein Heftchen an. Mit diesem Heftchen interviewen sie auch alle anderen Kinder in der Klasse und schreiben es auf.

Alternative: auf ein großes Blatt Papier in der Mitte des Raumes kann jedes Kind selbst schreiben, welche Frucht sie/er gerne isst, ...

Jedes Kind bekommt danach eine Kopie der Weltkarte und zeichnet darauf die Schiffs- und LKW-Routen ihrer Lieblingsfrucht, über die Meere und/oder auf den Kontinenten ein. Zu zweit tauschen sich die Kinder aus, ob ihre Lieblingsfrüchte lange oder kurze Transportwege zurücklegen und ob es ihnen egal ist, wie weit ihre Früchte transportiert werden ...?

Zur Vertiefung: Eine Weltkarte wird aufgelegt oder auf eine Pinnwand gehängt. Schnüre und Pinnnägel werden bereitgelegt.

Impressum: Thaler, Karin: Gemeinsam entdecken wir die Welt. Globales Lernen in der Volksschule. Wien: BMUKK/BAOBAB, 2. Aufl., 2009. – 167 S.
Die didaktischen Anregungen sind der oben angeführten Mappe entnommen. Sie können diese bei BAOBAB bestellen, Preis € 23,- zzgl. Porto.
BAOBAB – GLOBALES LERNEN, Sensengasse 3, 1090 Wien, service@baobab.at, Tel.: 01/319 30 73-505, www.baobab.at

Nun werden die Früchte, welche die Kinder vorher genannt haben, nacheinander vorgestellt:
z.B. Weintrauben, Bananen, Äpfel, Birnen, Orangen, ...

- ◆ Wo kommen diese her, die du zuletzt gegessen hast? (von Österreich aus wird mit der Schnur eine Strecke in das „Herkunftsland“ der Frucht gelegt, wenn die Kinder es nicht wissen, hilft die Lehrperson)
- ◆ Ist das deiner Meinung nach eher weit oder nahe?
- ◆ Was bedeutet es für dich, ob der Weg, den Früchte zurücklegen, eher kurz oder eher lang ist?
- ◆ Wozu ist es wichtig, wenn wir das wissen, woher etwas zu uns kommt?
- ◆ Wie haben diese Früchte geschmeckt?
- ◆ Wachsen diese Früchte auch bei uns?
- ◆ Wann/ zu welcher Jahreszeit isst du sie am liebsten und warum?
- ◆ Wie viel haben sie gekostet, (glaubst du) waren sie eher teuer oder billig? (auch hier kann die Lehrperson helfen)

Anschließend sehen sich die Schüler/innen gemeinsam den Film „Albert sagt: Ernährung – alles zu seiner Jahreszeit“¹ an.

In Anschluss daran wird über den Film gesprochen:

- ◆ Das hat mir sehr gut gefallen ...
- ◆ Das habe ich gut verstanden ...
- ◆ Dazu habe ich noch Fragen ...

■ Baustein 2 Die wunderbare Welt der Fairen Früchte – Banane

Die meisten Kinder kennen und lieben Bananen. Wo die Banane herkommt, wie sie angebaut und geerntet wird, interessiert die Kinder sehr. Anhand dieses allgegenwärtigen Beispiels können sie erste Erfahrungen über Marktstrukturen erlangen und so zum Nachdenken über den Umgang mit Produkten aus anderen Ländern angeregt werden. Obwohl jedes Kind die Banane kennt, gibt es eine Vielzahl von neuen Informationen zu diesem Thema.

Zum Beispiel: Wie wächst die Banane? Wie kommt sie nach Österreich? Wie viele verschiedene Sorten gibt es? Schmeckt sie nur gut oder ist sie auch gesund? Wie viele Bananen werden in Österreich pro Person pro Jahr gegessen? (17–22 Kilogramm Bananen ergeben eine eindrucksvolle Menge!)

Einem Lernen mit allen Sinnen – schmecken verschiedener Bananensorten, betrachten von Bildern von der Frucht und den Menschen, die sie pflanzen, hegen und ernten, hören von Märchen und Geschichten, singen von Liedern, rechnen von Preisen ... – wird so Tür und Tor geöffnet.

Sollen Kinder zu einem kritischen und überlegten Konsumverhalten am Beispiel von Agrarprodukten wie Banane, Kakao, Baumwolle etc. herangeführt werden, wird auch die soziale Dimension dieses Lernbereichs deutlich. Es handelt sich schließlich um Produkte, die unter Abhängigkeiten und ungerechten Tauschbedingungen hergestellt werden, sodass Menschen trotz harter Arbeit nicht genug Geld verdienen um in Würde leben zu können. Das sollte nicht verschwiegen werden. Weder die Feststellung des Problems noch das Mitleid sollten Ergebnis der Auseinandersetzung bleiben. Mitleid schafft schnell Distanz und verhindert ein gleichberechtigtes Verständnis des Anderen. Vielmehr sollten Kinder frühzeitig lernen, was Menschen in anderen Ländern mit uns gemeinsam haben. Die soziale Erziehung in der Klasse ist dafür eine wesentliche Basis. Nur wenn Kinder Werte wie Toleranz, Solidarität, Verständnis u.a. in ihrem eigenen sozialen Umfeld gelernt haben, sind sie auch in der Lage eine Vorstellung für die Lebensbedingungen anderer Menschen zu entwickeln und diese einzuordnen.

¹ In der Bibliothek von BAOBAB können Sie dieses Video und weitere Materialien ausborgen.

Methodische Impulse

Gelingt es diese emotionale Brücke zu schlagen, ist auch eine konkrete Handlungsoption möglich. Der Faire Handel bietet auch „kleinen“ Konsument/innen in Österreich eine konkrete und einfache Möglichkeit zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Produzent/innen beizutragen. In Weltläden aber auch in Supermärkten sind fair gehandelte Produkte wie Schokolade, Kakao, Bananen, Tee etc. erhältlich. Der „faire Preis“ deckt nicht nur die Produktionskosten, sondern auch Sozial- und Umweltkosten und ermöglicht den Produzent/innen einen menschenwürdigen Lebensstandard.

Bananen-Domino

Mit den Dominokärtchen können die Kinder den Weg der Banane selbst herausfinden. Der Text im Kasten soll aufkommende Fragen klären helfen. Das Bananen-Domino können Sie von der SOS-Webseite herunterladen: www.sos-kinderdorf.at/Informationen/Aktuelles/Bildungscorner/Pages/default.aspx

Produktion des Dominos: Die Dominosteine (verschiedene Fotos über den Weg der Banane bis zu uns) werden in ausreichender Anzahl farbkopiert, foliert und ausgeschnitten. Mit den Dominosteinen können die Kinder den Weg der Banane, von dem Land, wo die Banane wächst (Ecuador, Peru, Brasilien, Costa Rica ...) bis in unseren Supermarkt legen. Das Informationsblatt auf Seite 98 bietet das nötige Hintergrundwissen.

Bananen Geschichte

In Südostasien wurden Bananen schon vor etwa drei Jahrtausenden angebaut. Mit den Arabern gelangten sie nach Afrika, da diese die Frucht auf ihren Handelsrouten verbreiteten. Nach Mittel- und Südamerika expandierte der Bananenanbau erst im 16. Jahrhundert.

Bananen brauchen etwa 25° C und viel Regen. Daher gibt es Bananenplantagen in tropischen Regionen nördlich und südlich des Äquators. Dieses Gebiet wird auch „Bananengürtel“ genannt. Heute werden in etwa 100 verschiedenen Ländern Bananen angebaut. Weltweit leben viele Millionen Menschen von ihrem Anbau und Handel. Die meisten Bananen, die exportiert werden, kommen aus Ländern in Mittel- und Südamerika wie Ecuador oder Costa Rica. Der Bananenexport spielt für die lokale Wirtschaft dieser Länder eine enorme Rolle.

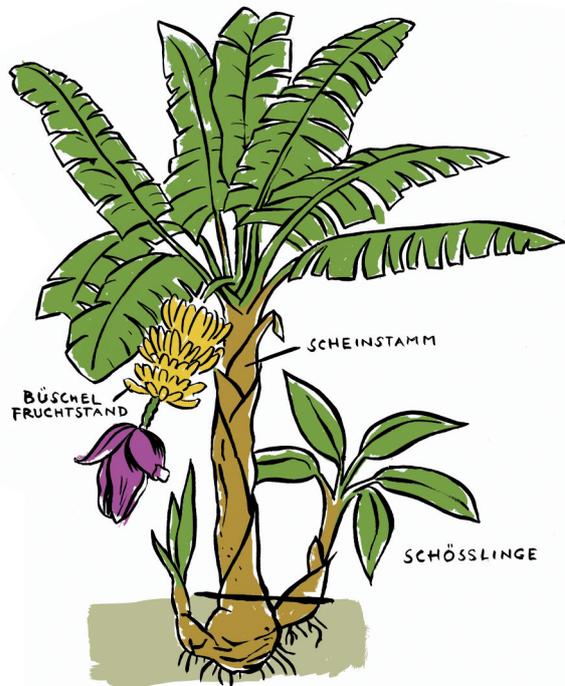
Der Faire Handel und die Bananen

Obwohl die Bananen einen wesentlich längeren Weg hinter sich haben, sind sie oft billiger als einheimische Äpfel oder Birnen. Händler, Importeure, Transportunternehmen und die Besitzer der Plantagen machen dabei meist trotzdem einen guten Gewinn. Für die Arbeiterinnen und Arbeiter der Plantagen in Afrika, Asien und Lateinamerika bleibt aber nur ein sehr geringer Lohn für die harte und oft gesundheitsschädliche Arbeit.

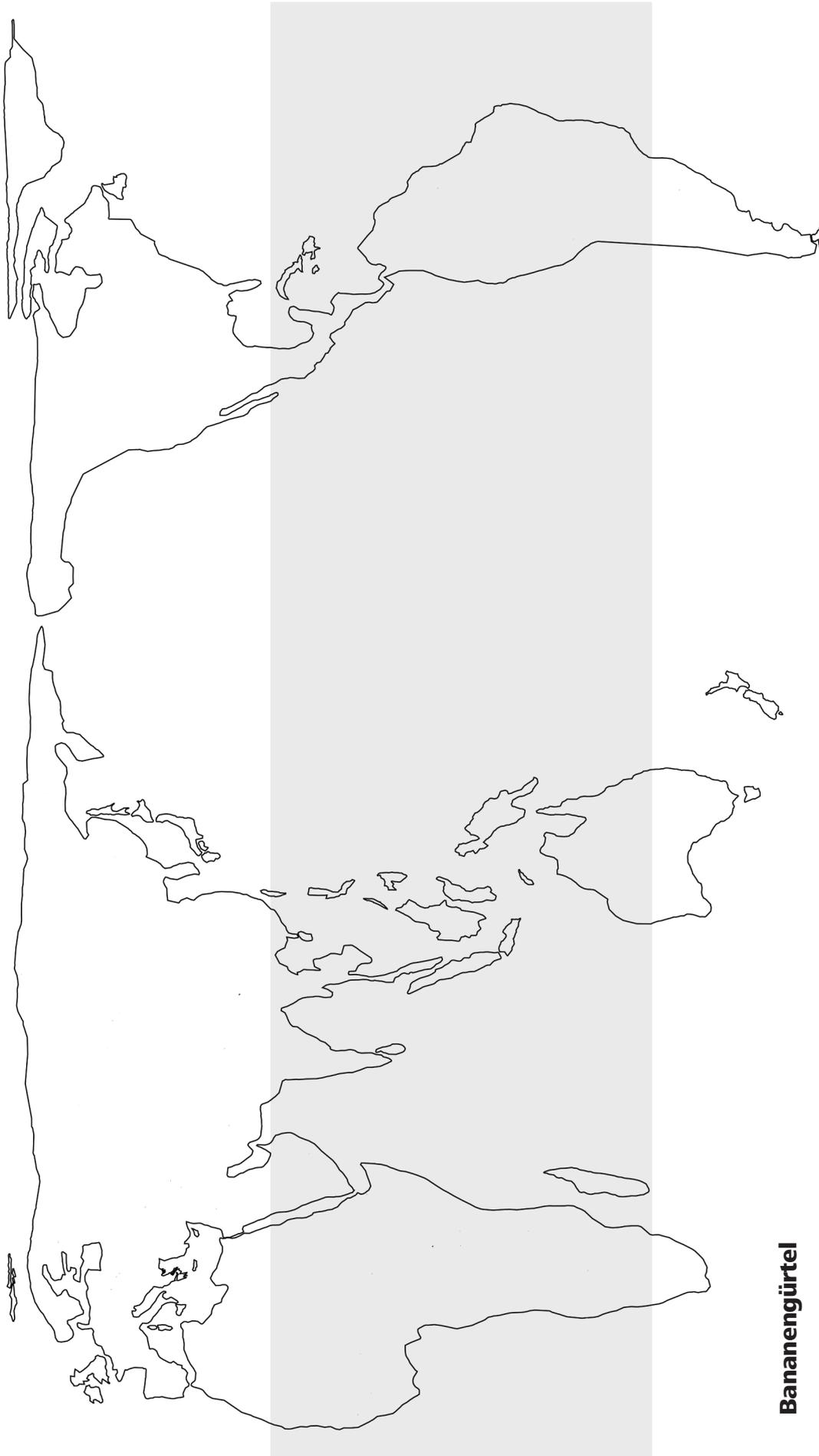
Der Faire Handel garantiert den Bananenproduzent/innen gerechte Mindestpreise und geregelte Arbeitsverhältnisse, die ihnen ein Leben in Würde ermöglichen. Was ganz konkret bedeutet, dass die Menschen von ihrer Arbeit leben, die Kinder die Schule besuchen und wenn es nötig ist, ein/e Arzt/Ärztin oder Medikamente bezahlt werden können u.v.m. Kleinbauernkooperativen können durch den Fairen Handel, ihre Produkte kostendeckend verkaufen. Durch Vorfinanzierung und langfristige stabile Verträge erhalten viele Bauernfamilien ein sicheres Einkommen. Faire Preise und Beratung ermöglichen zudem eine ökologische Anbauweise. In Österreich sind 90 % aller Biobananen fair gehandelt. Fair gehandelte Bio-Bananen gibt es in Welt-, Bioläden und in einigen Supermärkten mit dem Fairtrade-Siegel.

Der Weg der Banane von der Pflanze bis zu uns nach Hause.

Die Bananenpflanze ist kein Baum. Sie hat nur einen Scheinstamm aus dicht aneinander gepressten Blattscheiden, die man Stauden nennt. Je nach Sorte werden die Bananenstauden zwischen 2,5 und 6 Meter hoch und etwa 30 Zentimeter dick. Sie haben ein kurzes Leben: Eine Staude trägt nur einmal Früchte, danach stirbt sie ab. Aus der Bananenpflanze und ihren Wurzeln bilden sich aber weitere Schösslinge, die seitlich wachsen. Diese entwickeln sich dann wieder zu großen Stauden. Nach vier bis neun Monaten wächst aus der Staude eine rot-violette Blüte, aus der sich später der Fruchtstand entwickelt. Aus einem Fruchtstand, der auch Büschel genannt wird, entwickeln sich ungefähr zehn Bananenhände, an denen die einzelnen Bananen wie Finger wachsen. Zu Beginn wachsen die Bananen – wie andere Früchte – zur Erde hin, also nach unten. Erst wenn sie etwas größer sind, suchen sie das Licht und ihre Spitzen wachsen nach oben. Deshalb sind sie krumm. Es dauert etwa drei bis sechs Monate bis die „Bananenfinger“ reif zum Ernten sind. Da ein Büschel ca. 50 kg wiegt, sind zwei Arbeiter für die Ernte notwendig. Der Schnitter muss den Stamm mit einem Hieb zum Einknicken bringen, damit das Bananenbündel sanft auf das Schulterkissen des Trägers sinkt. Die Bananen dürfen dabei auf keinen Fall beschädigt werden! Anschließend werden bis zu 25



Bündel von einem „Schlepper“ mittels Seilbahn in die Verpackungsstation gezogen. Dort werden die Bananen in Kartons – mit ca. 18 kg Bananen pro Karton – verpackt und zum Hafen gebracht. Das Verladen der Bananen in die Kühlschiffe im Hafen wird mit großen Kränen durchgeführt. Die Temperatur im Schiff beträgt um die 13 Grad C, damit die Bananen nicht auf der Fahrt nach Europa weiter reifen. Nach ungefähr zwölf Tagen auf See kommen die Bananen für Europa meist am Hafen in Hamburg an und werden mit Zügen und LKWs nach Österreich in die Reifereien gebracht. Sie erreichen dort nach etwa vier bis zehn Tagen die gewünschte Reife. Erst dann werden die Bananen an Supermarktketten und Einzelhändler geliefert. Ein langer Weg!



Bananengürtel

Die meisten Bananen wachsen in Lateinamerika.

Lateinamerika: Ecuador, Costa Rica, Kolumbien, Panama, Honduras, Guatemala, Brasilien, Mexiko

Asien: Philippinen, Indien, China, Indonesien, Thailand, Vietnam

Afrika: Burundi

Bananen-Gürtel

Die meisten Bananen wachsen entlang des Bananengürtels (Arbeitsblatt Seite 99, für alle Kinder auf A3 kopieren). Die Kinder zeichnen in die Länder, in denen Bananen wachsen, jeweils eine Banane hinein, damit der Bananengürtel gleich auf den ersten Blick sichtbar wird.

Danach können folgende Fragen erörtert werden:

- ◆ Kommen einige Kinder aus der Klasse aus einem der Länder, wo Bananen angebaut werden?
- ◆ War jemand schon einmal auf Urlaub in einem der Länder?
- ◆ Hat eines der Kinder schon einmal eine Bananenstaude gesehen?
- ◆ ...

■ Baustein 3

Die wunderbare Welt der Fairen Früchte – Kakao

Kakao und Schokolade sind für viele Menschen aus ihrem Alltag nicht mehr wegzudenken. Die heiße Schokolade wärmt uns im Winter und der Schokoladekuchen zum Geburtstag macht immer wieder Freude. Was für unsere Kinder hierzulande nahezu selbstverständlich ist, kennen viele Kinder in den Ländern, aus denen der Kakao kommt, dagegen kaum: den Genuss von Kakao und Schokolade.

Ein stimmungsvoller Einstieg in die Welt des Kakaos, in die Lebenswelt der Tropen, dort wo der Kakaobaum wächst, kann mit der Fantasiereise gelingen. Schön wäre es, wenn die Kinder im Anschluss daran ihre Eindrücke mittels Wasserfarben (Fingerfarben oder Wachskreide) auf Papier bringen könnten um das Gehörte zu festigen. Als nächster Schritt bietet sich die Erarbeitung des Weges von der Pflanze bis zur Schokolade, d.h. das Legen des „Kakao-Dominos, an. Das Arbeitsblatt „Wie und wo wächst Kakao“ kann den Kindern als Unterstützung dienen. Zur Vertiefung des Themas können die Geschichte von „Nicolás Mollo Ramirez“, dem Sohn einer Kakaobauernfamilie in Bolivien, das Arbeitsblatt „Wo wächst der Kakao“ und die Gegenüberstellung „Wie viel bekommt ein/e Landwirt/in für den Kakao“ eingesetzt werden.

Kakao-Domino (für Kinder der 3. und 4. Schulstufe)

Mit den Bildern und Texten rund um den Kakao können sich die Kinder, die schon lesen können, spielerisch den Weg von der Kakaopflanze bis zur Schokolade selbst erarbeiten. Der Text „Der Faire Handel und die Banane“ ist natürlich in abgewandelter Form auch für die Schokolade aus dem Fairen Handel gültig. Das Kakao-Domino können Sie von der SOS-Webseite herunterladen:
www.sos-kinderdorf.at/Informationen/Aktuelles/Bildungscorner/Pages/default.aspx

Das Kakao-Domino wird genauso produziert, wie das Bananen-Domino

Die 16 Dominosteine werden in genügender Anzahl farbkopiert, foliert und ausgeschnitten.

Vor Spielbeginn oder während des Spiels (beim dazupassenden Dominostein) kann mit den Kindern über den Kakaobaum, die Produktion von Kakao und wie aus Kakao Schokolade wird, gesprochen werden.

Eine kleine Fantasiereise in den Regenwald

Mach die Augen zu und stell dir vor:

Es ist ganz warm, ungefähr so warm wie in einem gut geheizten Badezimmer bei uns im Winter, und die Luft ist feucht, sie dampft richtig – wie der Dampf, der aus der vollen Badewanne aufsteigt – es tropft leise von den Blättern auf deine Schultern. Es riecht nach Erde, Pflanzen und Blüten. Du bist im Regenwald, mitten in den Tropen.

Schau dich ruhig um in diesem Regenwald. Vor dir ragen riesengroße Bäume in den Himmel. Wenn du zu ihnen empor blickst, siehst du keinen Himmel, nur ihr dichtes, grünes Blätterdach. Wie Fächer bewegen sie sich langsam im Wind, ab und zu spitzelt ein kleiner Sonnenstrahl durch das gleißende Grün. Lianen hängen von weit oben zu dir herab. Du siehst kleine Äffchen, die sich fröhlich kreischend an ihnen von Ast zu Ast schwingen!

Hörst du auch die Stimmen der Vögel, die zu abertausenden den Regenwald bevölkern? Da, auf einem Ast sitzt ein wunderschöner bunter Papagei und putzt sein Gefieder! Kolibris, nicht viel größer wie eine Hummel, schwirren von Blüte zu Blüte und saugen den süßen Nektar. Auch Bienen und Insekten summen zwischen den Stängeln und Pflanzen.

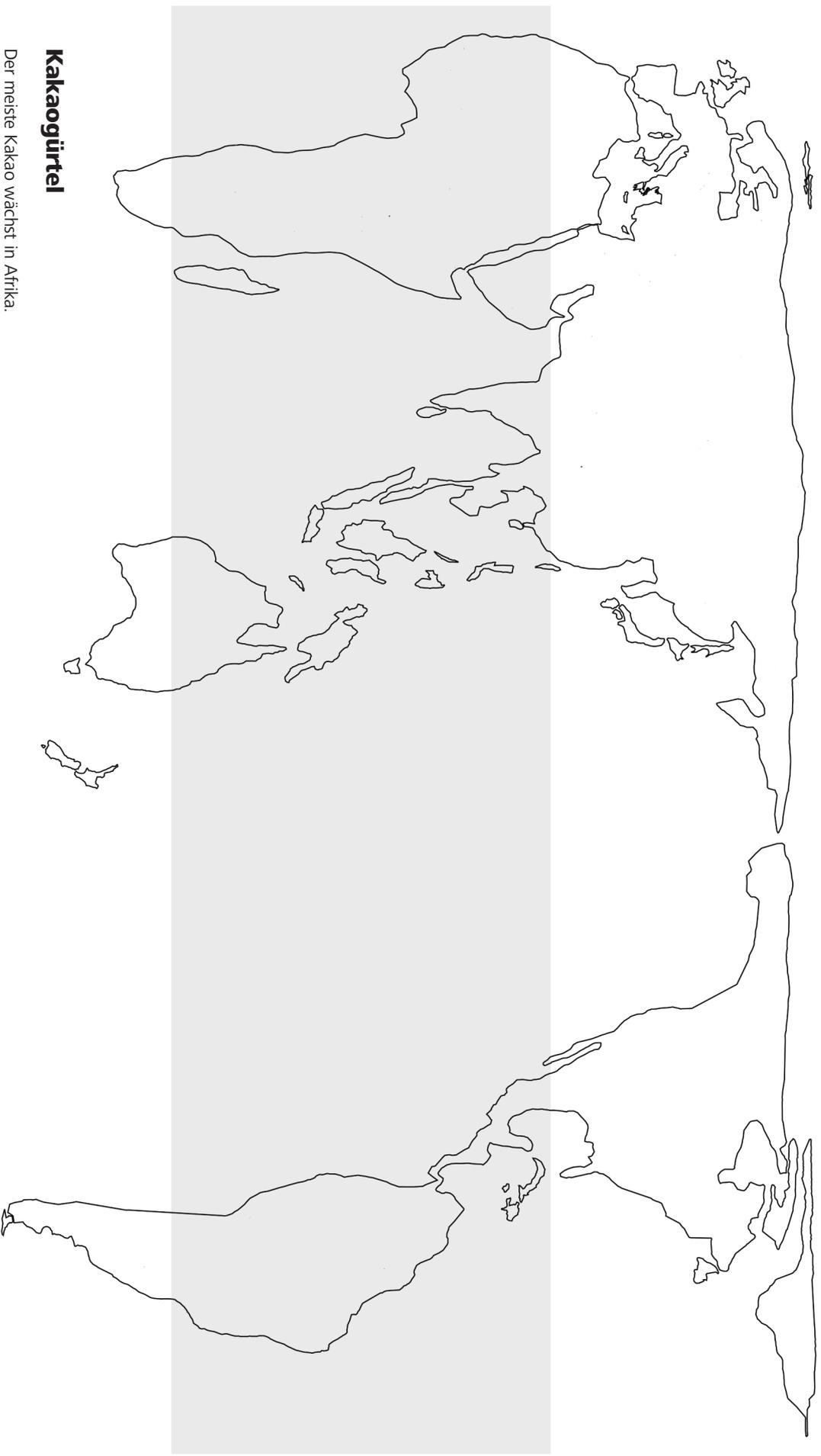
Nimm alles ruhig auf. Lass dir Zeit: Die Farben der Blumen, die Stimmen der Tiere, den Duft der Blüten.

Diese Bäume neben dir duften besonders gut: es sind Zitronen und Orangenbäume, an denen herrliche Früchte hängen. Auch andere Früchte kannst du erkennen: neben dir am Boden wächst, von saftigen Blättern umgeben, eine Ananas. Weiter hinten siehst du Bananenstauden wachsen. Und der Baum mit den weißen, zarten Blüten und den Kürbisartigen Früchten, die direkt aus dem Stamm wachsen, ist der Kakaobaum. Auch er liebt den Regenwald sehr!

Da! Ein Paradiesvogel flattert vor dir auf und fliegt majestätisch auf einen Ast. Eine Wolke aus blitzblauen Schmetterlingen, ein jeder so groß wie deine Hand, umschwärmen dich.

Wie schön der Regenwald doch ist, ein wahres Paradies. Wir wollen es schützen!

Genieße es, hier zu sein. Halte die Bilder fest. Wenn du die Augen dann langsam wieder öffnest, solltest du deinen Regenwald auf einem Stück Papier festhalten.



Kakaogürtel

Der meiste Kakao wächst in Afrika.

Afrika: Eifenbeinküste, Ghana, Nigeria, Kamerun, Togo, Guinea, Uganda, Sierra Leone, Tansania, Madagaskar, Liberia, Äquatorial Guinea, Kongo
Asien: Indonesien, Malaysia, Indien, Philippinen, Sri Lanka, Thailand
Lateinamerika: Brasilien, Ecuador, Dominikanische Republik, Kolumbien, Mexico, Peru, Venezuela, Costa Rica, Haiti, Kuba, Bolivien, Honduras,
Nicaragua, Trinidad & Tobago, Panama, Guatemala
Ozeanien: Papua Neuguinea, Salomon Inseln, Vanuatu, Fidtschi Inseln

Wie und wo wächst Kakao?

Der Kakaobaum wächst nur in den wärmsten Zonen der Erde – 15° nördlich und 15° südlich des Äquators. Gleichmäßige Wärme und hohe Boden- und Luftfeuchtigkeit sind wichtige Voraussetzungen für gutes Gedeihen der Kakaobäume. Besonders guter Kakao kommt aus Ghana, Westafrika.

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 einem scharfen Messer vom Baum abgeschlagen. An den Sammelplätzen öffnen die Erntearbeiter/innen die Früchte mit einem geschickten Schlag ihrer Buschmesser. Aus dem Inneren der Früchte kommen 20 bis 60 Samen, die „Kakaobohnen“ genannt werden, zum Vorschein. Diese Bohnen sind eingebettet in ein weißes Fruchtfleisch, die „Pulpa“, die sehr süß und gut schmeckt. In den Ländern, in denen der Kakaobaum wächst, lutschen die Kinder die Bohnen mit der Pulpa wie eine Süßigkeit.

Nach dem Öffnen werden die Bohnen zusammen mit der Pulpa händisch herausgelöst, in Kästen gefüllt oder am Boden aufgelegt und mit Bananenblättern zugedeckt. Diesen Vorgang nennt man „Fermentation“. Der Zucker beginnt zu gären und es laufen verschiedene Umwandlungen in der Kakaobohne ab, die den guten

Geschmack erzeugen. Dabei steigt die Temperatur auf 40 bis 50°C. Damit die Kakaobohnen nach der Fermentation nicht anfangen zu schimmeln, werden sie ausgebreitet und in der Sonne 5–10 Tage getrocknet. Schließlich werden sie mit dem Schiff nach Europa gebracht, wo sie dann weiter verarbeitet werden.

Wie entsteht die Schokolade?

Wenn die Kakaobohnen in Europa angekommen sind, werden sie in Fabriken gereinigt und anschließend geröstet. Dabei entstehen das typische Aroma und die braune Farbe. Die Schalen werden entfernt und die Bohnen werden in großen Kakaomühlen zu einem dickflüssigen Brei, der Kakaomasse zermahlen. Aus dieser Masse kann ein wertvolles Öl, die Kakaobutter, abgepresst werden. Dabei entstehen harte Presskuchen, die zu Kakaopulver gemahlen werden.

Aus Kakaomasse wird schließlich Schokolade gemacht. Sie wird mit etwas Kakaobutter, Milch und Zucker vermischt und danach gewalzt. Ganz wichtig ist der nächste Schritt, das „Conchieren“. 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, abgekühlt und als fertige Schokoladentafel aus der Form gelöst.

Nicolás Mollo Ramirez

Sohn einer Kakaobauernfamilie in Bolivien

Nicolás erzählt uns ein wenig über sein Leben in Bolivien.

„Hallo, ich heiße Nicolás. Ich bin 10 Jahre alt und lebe im tropischen Tiefland von Bolivien, einem Land in Lateinamerika. Meine Familie – das sind mein Vater, meine Mutter, meine zwei Brüder, meine Schwester und ich – leben vom Kakao-Anbau.

Wir wohnen in einer kleinen Hütte und ich teile mein Zimmer mit Marcelo und Enrique, meinen älteren Brüdern.

Am liebsten spiele ich mit ihnen Fußball. Das könnte ich den ganzen Tag lang machen. Wir müssen aber alle bei der Ernte der Kakaopflanzen helfen. Wir schlagen die Kakao-Früchte auf und holen die Bohnen mit unseren Händen heraus. Die Kakaobohnen sind in ein Fruchtfleisch eingebettet, das man Pulpa nennt. Das ist das Beste an unserer Arbeit: Wir lutschen die Kakaobohnen mit dieser Pulpa. Die schmeckt richtig süß und ist total lecker! Danach lagern wir die Kakaobohnen einige Wochen lang zwischen Bananenblättern. Das nennt man „fermentieren“. Zum Schluss müssen wir die Kakaobohnen zum Trocknen auflegen und danach in große Säcke verpacken.

Die Kakaoernte ist keine einfache Arbeit, aber es ist notwendig um Geld zu verdienen. Viel lieber gehe ich aber in die Schule. Das ist erst seit kurzem möglich, seitdem meine Familie Mitglied bei El Ceibo ist. El Ceibo ist eine Kooperative, in der sich mittlerweile über 2000 Kleinbauernfamilien aus Bolivien zusammengeschlossen haben, weil sie gemeinsam mehr erreichen können als allein, zum Beispiel eine ordentliche Bezahlung für ihre gute Ernte. Denn wer arbeitet schon gern umsonst? Den Namen hat El Ceibo von einem Urwaldbaum. Die Leute bei uns im Dorf sagen, dass dieser Baum unsterblich ist. Wenn man ihn fällt, zerhackt und ein Stück Holz davon wieder in die Erde steckt, wächst daraus ein neuer Baum. El Ceibo gibt es nun seit über vierzig Jahren und ich hoffe, dass unsere Kooperation, genau wie der Baum, niemals stirbt.

Seitdem meine Familie bei El Ceibo ist, bekommen wir deutlich mehr Geld für unseren Kakao. Mein Vater hat mir erzählt, dass das mit dem Fairen Handel zu tun hat. Wir werden jetzt gerecht bezahlt und wenn mein Vater zu alt zum Arbeiten ist, bekommt er sogar eine kleine Pension. Außerdem bauen wir Bio-Kakao an. Das heißt, dass wir keine Chemie verwenden und unsere Pflanzen nur mit selbst angelegtem Kompost düngen, um sie zu schützen. Das Beste an El Ceibo ist aber, dass wir jetzt genug Geld haben, damit meine Geschwister und ich in die Schule gehen können. Darüber freue ich mich am meisten, denn ich will später einmal Arzt werden und das geht nur, wenn man die Schule besucht.

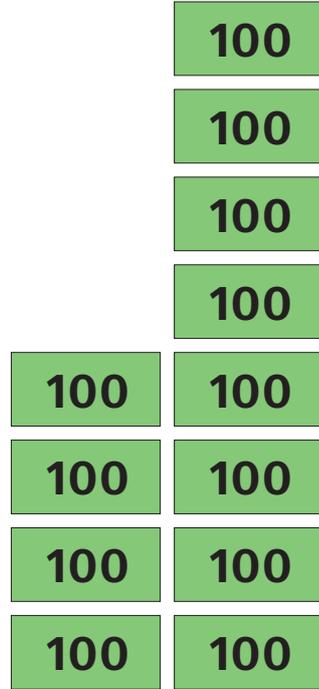
Meine Mutter hat mir erklärt, dass unser Kakao nun in viele verschiedene Länder dieser Welt verkauft wird. Vielleicht hast du ja schon einmal ein Stück Schokolade aus unserem Kakao gegessen!“

Wie viel bekommt ein/e Landwirt/in für den Kakao

Kakao
Welthandel



1 Tonne

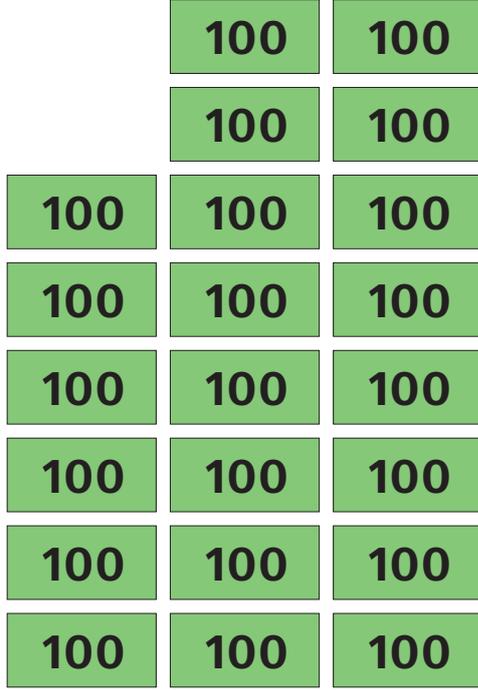


Landwirt/in erhält ca. € 1200

Kakao (biologisch)
Fairer Handel



1 Tonne



Landwirt/in erhält ca. € 2200

Quelle: GEPA, April 2007; Umrechnungskurs vom 07.11.2007