

Didaktisierte Unterrichtseinheit für den ABU

Schokolade

Genuss mit bitterem Beigeschmack



INHALT

1. Inhalt	3
2. Hintergrundinformationen und weiterführende Quellen	3
3. Didaktisierung	3
3.1 BNE-Bezug	3
3.2 Arbeitsblätter und Kopiervorlagen	4
3.3 Bezüge zum ABU-Rahmenlehrplan	4
3.4 Lernziele	4
3.5 Dauer	4
3.6 Material	5
3.7 Detailplanung	5
3.8 Evaluation / Anregungen zur Lernkontrolle	8
3.9 Quellen	8
4. Anhang	10

1. INHALT

Schokolade ist eine Selbstverständlichkeit in unserem Alltag: Herr und Frau Schweizer essen jährlich über 11 kg davon. Kaum jemand fragt sich, unter welchen Umständen Kakao angebaut wird, und wie sehr Kinderarbeit immer noch verbreitet ist.

Vor gut 20 Jahren wurde das unverbindliche Harkin-Engel-Protokoll² aufgesetzt, um Kinderarbeit und Kinderhandel in der Kakaoproduktion zu eliminieren. Wie weit sind wir gekommen?

Diese Unterrichtseinheit beschäftigt sich mit dem Kakaoanbau, der Wertschöpfungs- und Produktionskette von Schokolade, den Arbeitsbedingungen auf den Plantagen sowie den verschiedenen Schokoladenlabels. Den Abschluss – um den ganzen Unterrichtsinhalt zu reflektieren – bildet ein Quiz und/oder ein Evaluationsauftrag.

2. HINTERGRUNDINFORMATIONEN UND WEITERFÜHRENDE QUELLEN

Bezug zu den *Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030 (SDGs)*

- Ziel 1: keine Armut
- Ziel 2: kein Hunger
- Ziel 8: menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum
- Ziel 12: verantwortungsvoller Konsum und Produktion

3. DIDAKTISIERUNG

3.1 BNE-Bezug

NE-Dimensionen	Kompetenzen*	Prinzipien*
<ul style="list-style-type: none">– Gesellschaft (Individuum und Gemeinschaft)– Wirtschaft (tragfähige Prozesse)– Umwelt (natürliche Ressourcen)– Raum (lokal und global)– Zeit (gestern, heute, morgen)	<ul style="list-style-type: none">– Interdisziplinäres und mehrperspektivisches Wissen aufbauen– Vernetzt denken– Kritisch-konstruktiv denken– Vorausschauend denken und handeln– Perspektiven wechseln– Sich als Teil der Welt erfahren– Verantwortung übernehmen und Handlungsspielräume nutzen	<ul style="list-style-type: none">– Visionsorientierung– Vernetzendes Denken– Wertereflexion und Handlungsorientierung

*bezieht sich auf die Kompetenzen- und Prinzipienraster von *éducation21*

² Das Protokoll verpflichtet die Schokoladen- und Kakaoindustrie, gegen Kinderarbeit in den Produktionsorten vorzugehen www.aktiv-gegen-kinderarbeit.de/gegenmassnahmen/wirtschafts-initiativen/kakaoprotokoll

3.2. Arbeitsblätter und Kopiervorlagen

Kopiervorlage 1	Tafel Schokolade
Arbeitsblatt 1	Auftrag Kindersklaverei
Arbeitsblatt 2	Mysterypuzzle Schokolade
Arbeitsblatt 3	Auftrag Arbeitsbedingungen
Arbeitsblatt 4	Auftrag Labels
Arbeitsblatt 5 (oder QR-Code)	Auftrag Evaluation
Lösung 1	Lösung Kindersklaverei
Lösung 2	Lösung Mysterypuzzle Schokolade
Lösung 3	Lösung Arbeitsbedingungen
Lösung 4	Lösung Evaluation

3.3. Bezüge zum ABU-Rahmenlehrplan

Im aktuellen Rahmenlehrplan ABU sind im Lernbereich «Gesellschaft» acht Aspekte und entsprechende Bildungsziele definiert. Diese Unterrichtseinheit bietet mehrere Anknüpfungspunkte:

Wirtschaft	
Wirtschaftliche Prinzipien und Entwicklungen beurteilen	Die Lernenden analysieren an konkreten Beispielen das ökonomische Grundproblem von knappen Ressourcen. Sie beurteilen Auswirkungen von Preisbildung und Marktmechanismus, von staatlichem Handeln sowie internationalen Verflechtungen und Abhängigkeiten.
Ökologie	
Nachhaltige Handlungsmöglichkeiten entwickeln	Die Lernenden analysieren an konkreten Beispielen wie Konsum oder Mobilität, individuelle und gesellschaftliche Verhaltensmuster im Umgang mit Umwelt und Ressourcen. Sie entwickeln persönlich und gesellschaftlich nachhaltige Handlungsmöglichkeiten.

Quelle: *Rahmenlehrplan ABU (SBFI 2006)*

3.4. Lernziele

1. Die Lernenden können mittels eines Hörtextes oder eines Zeitungsartikels die aktuelle Situation in Bezug auf die Kinderarbeit verstehen und sehen einen persönlichen Handlungsbedarf.
2. Die Lernenden können mittels eines Hör- und Schauftrags die Arbeitsbedingungen des Kakaoanbaus verstehen.
3. Die Lernenden können mithilfe eines Mysterypuzzles die Wertschöpfungskette/Produktionskette von Schokolade aufzeigen und nachvollziehen.
4. Die Lernenden können mithilfe einer eigenen Werbekampagne den Schutz von Bäuerinnen und Bauern, die Einzigartigkeit eines Lebensmittel-Labels sowie ein bestimmtes Menschenrecht präsentieren. Sie reflektieren anhand einer Diskussion das Einkaufsverhalten ihrer Familie und können das neu erworbene Wissen über Schokolade weitergeben.

3.5. Dauer

3 Lektionen.

3.6. Material

- PowerPoint-Präsentation
- Kakaobohnen (aus Reformhaus)
- Wandtafel
- drei Tafeln Schokolade von verschiedenen Labels
- Flipcharts und Stifte
- Notebook/Smartphone pro Lernende/r
- Public-Eye-Flyer und Labels Guide: vorab bestellen unter www.publiceye.ch/de/publikationen/detail/die-dunkle-seite-der-schokolade oder gratis als PDF herunterladen

3.7. Detailplanung

L = Lernende

LP = Lehrperson

Zeit	Inhalt und Vorgehen	Sozialform	Didaktischer Kommentar (Bezüge zu AVIVA, Lernziele, Taxonomie, Methodenwahl, etc.)	Material
15'	Auftrag Kindersklaverei	Einzelarbeit	<p><i>Betroffenheit auslösen, Vorwissen aktivieren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L überlegen, was der Grund für die Kindersklaverei sein könnte. • Mit Informationen aus einem Artikel der NZZ (dieser kann als Hörtext oder als Zeitungsartikel genutzt werden) machen L erste Lösungsvorschläge. <p><i>Auswerten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsames Besprechen der Lösungen. 	<p>Arbeitsblatt 1: Auftrag Kindersklaverei</p> <p>Link und QR-Code zum Artikel im Auftrag</p> <p>Lösung 1: Kindersklaverei</p>
5'	Programm aufzeigen	Plenum	<p><i>Informieren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Einstieg wird den L das Programm der Lektion präsentiert • Programm: <ul style="list-style-type: none"> - Einstieg Kakao – Kindersklaverei - Kakaopflanze – Wie sieht diese aus und wie erfolgt der Anbau? - Kakao bis Schokolade – Wie sieht die Wertschöpfungs-/Produktionskette aus? - Arbeitsbedingungen – Soziale Ungerechtigkeit - Labels – Welche Labels schützen Kind, Bauer und Umwelt? - Quiz zum Reflektieren und Vertiefen und/oder Folgeauftrag 	<p>Programm auf Flipchart oder Wandtafel</p>

10'	Labels	Plenum	<p><i>Informieren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • LP zeigt drei Labels und klärt das Ziel und den thematischen Fokus • L degustieren die drei Tafeln Schokolade der verschiedenen Labels. Ist ein Unterschied feststellbar? Einzelne Stimmen abholen. NEIN, die Leute müssen von einem Label überzeugt werden, nicht der Geschmack macht einen fairen Einkauf aus. • Einzelne Begründungen abholen, welche Schokolade gekauft würde. 	<p>PPP Schokolade</p> <p>3 Tafeln Schokolade für die Degustation</p>
25'	Auftrag Labels	Gruppenarbeit	<p><i>Verarbeiten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L erstellen eine Werbekampagne nach vorgegebenen Leitfragen. <p><i>Auswertung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Plakate in 2' der Klasse präsentieren 	<p>Arbeitsblatt 4: Auftrag Labels</p> <p>Notebook ev. Smartphone, Flip-Plakate, Stifte</p>
15'	Evaluation	Einzelarbeit Plenum	<p><i>Ergebnissicherung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L lösen mit Forms (QR-Code) oder mit dem Arbeitsblatt 5 «Auftrag Evaluation» fünf Fragen zum Unterricht • LP bekommt das Ergebnis direkt und kann zum Abschluss Unverstandenes klären 	<p>Fragen auf Forms</p> <p>Arbeitsblatt 5 (oder QR-Code): Auftrag Evaluation</p> <p>Lösung 4: Evaluation</p>
				<p>Optional: Public-Eye-Flyer und Labels Guide (vorab bestellen unter: www.publiceye.ch/de/publikationen/detail/die-dunkle-seite-der-schokolade) oder gratis als PDF herunterladen.</p>
HA	Reflexionsauftrag	EA	<p><i>Ergebnissicherung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L fotografieren zu Hause ihren Schokoladenvorrat. Befindet sich darunter auch fair produzierte Produkte? • L fragen ihre Eltern bzw. Mitbewohner/innen nach deren Einkaufsverhalten bezüglich Schokolade (z.B. auf was achten sie beim Einkauf?) und besprechen mit ihnen das neu erworbene Wissen über Schokolade. • L fügen auf Teams unter ABU a) ihr Foto und b) Ihre Notizen (Ergebnisse aus der Besprechung) ein. Dies wird in der Folgewoche als Einstieg nochmals aufgenommen. 	<p>Teams oder andere schuleigene Plattform</p>

3.8. Evaluation / Anregungen zur Lernkontrolle

Die Evaluation findet mithilfe von fünf Fragen auf Forms (oder mit dem Arbeitsblatt 5 «Auftrag Evaluation», inkl. Lösung) statt. Durch die automatische Bewertung kann die LP zum Unterrichtsschluss klären, was noch unklar ist. Alternativ können die Fragen auch benotet werden. Diese Fragen dienen vor allem zum Abfragen des erworbenen Wissens. Um handlungsorientierte Fragen zu stellen, eignen sich in diesem Fall andere Fragen, diese haben jedoch in den drei Lektionen keinen Platz.

- ⇒ Siehe Auftrag «Evaluation» bzw. Fragen Forms (QR-Code)
- ⇒ Link zu Forms: https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=Y4MGSWGD-B0aVSWK2tVeUqg54JE_svF1lqPUtQnouZfvUN1DMVdEWUh0QVQw0TY4TEE1RTBORFZ-RMS4u

3.9. Quellen

- http://chocolatshalba.ch/files/chocolatshalba_2012/downloads/CH_NB_Layout_RZ_klein-1.pdf, 20.06.2020.
- <https://de.akechocolatefair.org/themen/kakaoproduktion-ein-uberblick>, 20.06.2020
- <https://de.makechocolatefair.org/themen/kakaopreise-und-einkommen-der-kakaobauern-und-baeuerinnen>, 20.06.2020.
- https://de.makechocolatefair.org/sites/makechocolatefair.org/files/inkota_infoblatt_die_bittere_wahrheit_ueber_schokolade_2013.pdf, 20.06.2020.
- www.faz.net/aktuell/wissen/kakao-anbau-die-dunkle-seite-der-schokolade-1455526.html, 20.06.2020.
- http://media.chocri.de/upload/presse/Schokoindustrie_verschuldet_3_7_Mio_Tonnen_CO2.pdf, 20.06.2020.
- www.nzz.ch/finanzen/kakao-wo-schokolade-an-den-baeumen-waechst-ld.137775, 20.06.2020.
- www.publiceye.ch/de/themen-hintergruende/konsum/schokolade/soziale-und-oekologische-probleme, 20.06.2020.
- www.publiceye.ch/de/themen-hintergruende/konsum/schokolade/kinderarbeit, 20.06.2020.
- www.theobroma-cacao.de/wissen/herstellung/verarbeitung-der-kakaofrucht, 20.06.2020.
- www.theobroma-cacao.de/wissen/herstellung/schokoladeherstellung, 20.06.2020.
- www.welt.de/wirtschaft/article120850523/Spekulant-machen-nun-auch-die-Schokolade-teuer.html, 20.06.2020.
- www.publiceye.ch/de/archiv/schokolade/der-kakaomarkt/lieferkette-und-wertschoepfung, 20.06.2020.
- www.suedwind-institut.de/alle-verfuegbaren-publikationen/vom-kakaobaum-bis-zum-konsumenten-die-wertschoepfungskette-von-schokolade.html, 14.06.2020.
- www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015_PublicEye_Kakaobarometer_2015_Report.pdf, 21.06.2020
- <https://youtu.be/Tr7All4fIKI>, 15.06.2020.
- www.education21.ch/sites/default/files/uploads/pdf-d/bne-kit/BNE-Kit_Chocolat_Cycle%20DE_201016.pdf, 14.06.2020
- www.srf.ch/play/tv/redirect/detail/586160cf-c82c-4c71-9b42-ffda6bb588ee, 23.06.2020
- www.nzz.ch/international/kakao-aus-der-elfenbeinkueste-die-kinderarbeit-nimmt-zu-ld.1541310, 09.06.2020
- www.srf.ch/news/wirtschaft/faire-schokolade-wenn-kakaobauern-auch-firmen-aktionaere-sind, 09.06.2020
- www.publiceye.ch/de/themen/schokolade, 09.06.2020

Bildquellen

- Abbildung 1: Tafel Schokolade https://d2gg9evh47fn9z.cloudfront.net/800px_COLOUR-BOX11021459.jpg, 22.10.20
- Abbildung 2: Kontinent Afrika www.maps.google.ch, 22.10.20
- Abbildung 3: Choba Choba https://img.jobs.ch/www/img/organisation/profile_image_80218.jpg, 22.10.2020
- Abbildung 4: Fairtrade Max Havelaar https://upload.wikimedia.org/wikipedia/de/thumb/f/fd/Max_Havelaar_Logo.svg/1200px-Max_Havelaar_Logo.svg.png, 22.10.2020
- Abbildung 5: UTZ Certified https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/3b/Utz_certified_logo.svg/1200px-Utz_certified_logo.svg.png, 22.10.2020

4. ANHANG

KOPIERVORLAGE 1: TAFEL SCHOKOLADE

Wer kriegt wie viel von einer Tafel Schokolade?

Auftrag: Sie haben beim Zusammenstellen des Mysterypuzzles verschiedene Akteure der Produktionskette kennengelernt.

a. Zeichnen Sie mit einem farbigen Stift auf der Tafel Schokolade ein, wie viel Prozent/ Anteil jeder Akteur am Verkauf einer Tafel verdient (d.h. je grösser Sie das Feld einzeichnen, desto mehr verdient der Akteur).

b. Diskutieren und begründen Sie Ihre Ergebnisse.

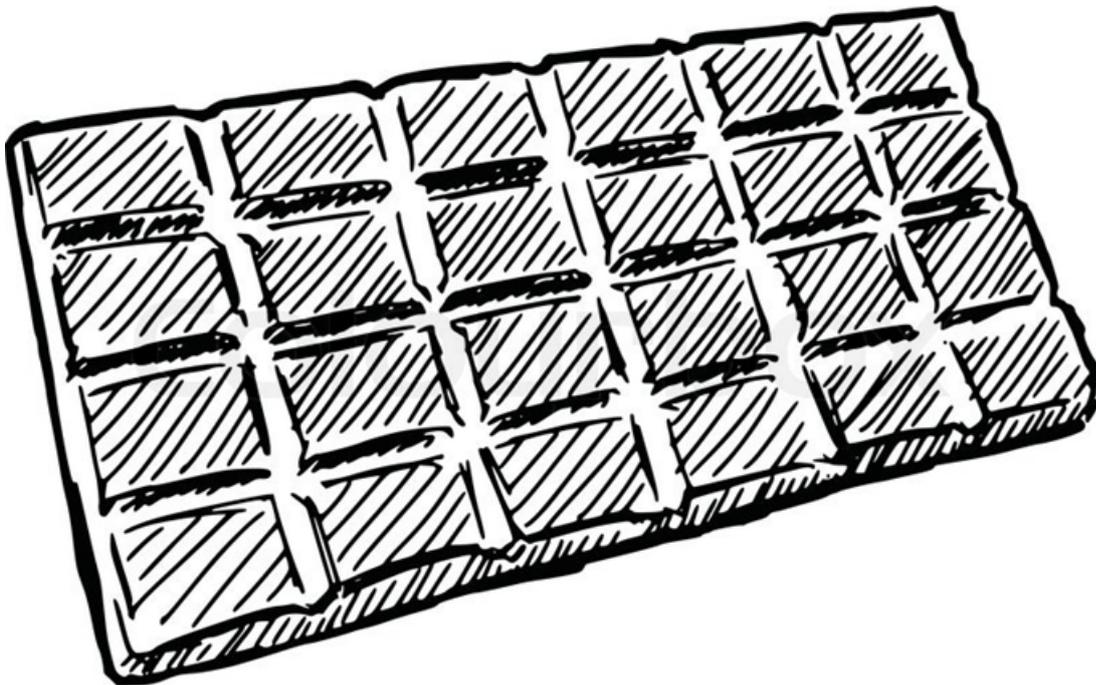


Abbildung 1: Tafel Schokolade

ARBEITSBLATT 1: AUFTRAG KINDERSKLAVEREI

Kindersklaverei beim Kakaoanbau



Kinderarbeit an der Elfenbeinküste: Sie wird mehr, nicht weniger!

Das Versprechen, die Kinderarbeit auf den ivoirischen Kakaoplantagen zu beseitigen, ist zwanzig Jahre alt. Fortschritte gab es seither kaum. Was läuft schief?

Lernen Sie mehr über die Kinderarbeit in Kakaobauernfamilien kennen.

Vorentlastung

Bevor Sie den Hörtext hören oder den Zeitungsartikel lesen, bearbeiten Sie zuerst die Aufträge 1 und 2.

1. Notieren Sie Ihre persönliche Vermutung: Was läuft schief, dass die Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen nicht weniger wird?

.....

.....

.....

2. Notieren Sie Lösungsvorschläge, was Sie persönlich dazu beitragen können.

.....

.....

.....

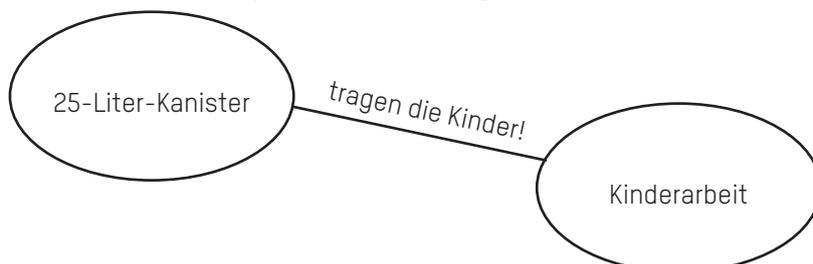
Inhaltserfassung

Hören Sie sich den Hörtext an. Alternativ können Sie den Text auch lesen. (QR-Code abfotografieren oder Link öffnen)

Link: **Hörtext oder Zeitungsartikel**



3. Fassen Sie den Text mit Hilfe des vorgegebenen Mindmaps zusammen. Ergänzen Sie die Mindmap mit weiteren Begriffen aus dem Hörtext/Zeitungsartikel:



ARBEITSBLATT 2: MYSTERYPUZZLE SCHOKOLADE

Kakaoanbau

Kakaopflanzen brauchen ein tropisches Klima, um gut wachsen zu können. Das heisst, sie benötigen viel Wärme und Feuchtigkeit. Daher kann Kakao nur in wenigen Regionen weltweit rund um den Äquator angebaut werden. Heutzutage findet 70% der globalen Kakaoproduktion in Westafrika statt. Dort sind die Elfenbeinküste und Ghana Hauptanbauländer. Nur 15% der weltweiten Kakaoernte stammt aus Mittel- und Südamerika, den Ursprungsregionen des Kakaos.



Kakaobäuerin / Kakaobauer

Weltweit gibt es 5,5 Millionen Kakaobäuerinnen und -bauern. Der grösste Teil von

ihnen sind Kleinbauern. Diese bauen den Kakao auf kleinen Parzellen von zwei bis fünf Hektar an, das macht 90% des Kakaoanbaus aus. Laut makechocolatfair.com leben bis zu 14 Millionen Arbeitende und deren Familien vom Kakaoanbau.



Kakaobaum

Ein Kakaobaum kann fünf bis fünfzehn Meter hoch werden, wird jedoch meist auf vier

Meter Höhe gestutzt. In Westafrika werden durchschnittlich 1100 Bäume pro Hektar angepflanzt. Es gibt zwei Erntezeiten in den Monaten Oktober bis März (Haupternte) und Mai bis August (Nebenernte).



Kakaoschote

Die Kakaoschote ist in der Regel 15 – 30 cm lang, sieben bis zehn Zentimeter dick und hat ein

Gewicht von 300 bis 700 g. Jede Frucht enthält 25 bis 30 Kakaosamen. Der durchschnittliche Ertrag variiert je nach Zustand der Plantage sowie der Verfügbarkeit von Dünger sowie Schädlings- und Unkrautbekämpfungsmittel. Sie kann bei deutlich mehr als 1000 kg Kakaobohnen pro Hektar liegen, bleibt in Westafrika durchschnittlich unter 400 kg.

Pflege des Kakaobaums

Vielen Bäuerinnen und Bauern fehlen jedoch die grundlegenden Kenntnisse über die Pflege der Kakaobäume, die Bekämpfung der Krankheiten, den richtigen Zeitpunkt der Ernte und den optimalen Ablauf der Weiterverarbeitung. 30% bis 40% der Ernten gehen allein durch Krankheiten und Schädlinge verloren.



Ernte

Entscheidend für die Qualität der Kakaobohnen ist u.a. der richtige Zeitpunkt der Ernte. In der

Regel werden die Früchte mit Macheten aufgeschlagen, einige Bauern nutzen auch Äste oder Steine. Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Bohnen nicht beschädigt werden.

<p>Fermentierung</p> <p>Im nächsten Schritt folgt dann eine Fermentierung, durch die das Fruchtfleisch von den Bohnen getrennt, Keime abgetötet und Aromastoffe gebildet werden. Je nach Kakao-sorte werden die Bohnen mitsamt dem sie umgebenden Fruchtfleisch zwei bis zehn Tage lang in einem Bottich bei einer Temperatur zwischen 45–52°C fermentiert. Anschliessend müssen sie mehrere Tage lang im Freien trocknen, um den Feuchtigkeitsgehalt von mehr als 60% auf rund 6% zu senken. All diese Schritte werden in Handarbeit verrichtet.</p>	<p>Händler</p> <p>In vielen Anbauregionen sind nicht nur kleine Händler, sondern auch Aufkäufer mittelständischer und grosser multinationaler Unternehmen aktiv, die direkt beim Bauern oder deren Genossenschaften die Kakaobohnen aufkaufen. Ein häufig wenig beachtetes Problem ist die weit verbreitete Manipulation von Gewichten an Aufkaufstellen von Kakao. Aufgrund mangelnder Kontrolle reduzieren auch betrügerische Qualitätskontrollen die Einkommen der Bäuerinnen und Bauern für ihren Kakao. Sie verlieren 5–20% ihrer Einnahmen, während ihre Kosten gleichbleiben.</p>
<p>Steuern und Vermarktungsbehörden</p> <p>Zwischen den Anbauländern gibt es grosse Unterschiede in der Besteuerung von Kakao und der Rolle der nationalen Vermarktungsbehörden für Kakao. In Ghana und der Elfenbeinküste fallen beispielweise Abgaben in Höhe von 20–30% des Weltmarktpreises an, die an Vermarktungsbehörden gehen und als Steuern gezahlt werden.</p>	<div data-bbox="767 779 1042 1014" data-label="Image"> </div> <p>Transport</p> <p>Der Transport und die Lagerung von Kakao sind aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit in den Anbauländern und der teilweise unzureichend getrockneten Kakaobohnen eine Herausforderung. Es drohen die Ausbreitung von Schimmel und der Befall mit Schädlingen. Ein Teil der Kakaobohnen muss vor der Verschiffung oder Weiterverarbeitung nachgetrocknet und bei Bedarf sollten Schädlinge und Schimmel mit chemischen Mitteln bekämpft werden. Der Kakao wird für den Transport in die Abnehmerländer in Säcke verpackt oder lose in Containern transportiert. In den Häfen der Abnehmerländer oder in deren Nähe gibt es grosse Lagerhäuser. Wird der Kakao trocken und kühl aufbewahrt, hält er sich über viele Jahre, ohne an Qualität zu verlieren.</p>



Kakaoverarbeiter

In der Verarbeitungsanlage angekommen, werden die Kakaobohnen zu Kakaomasse

verarbeitet, indem sie geröstet und gemahlen werden. Anschliessend wird die Masse gepresst, wodurch Kakaobutter und Kakaopulver entstehen. Einige wenige Grosskonzerne dominieren den Markt für die Vermahlung der Kakaobohnen zu Kakao-masse sowie die ersten Weiterverarbeitungsschritte zu Kakaobutter und Kakaopulver. Allein die drei Marktführer (Cargill, Barry Callebaut und ADM) verarbeiten mehr als 40% der weltweiten Kakaoernte, die fünf grössten Unternehmen mehr als 55%. Die grossen Verarbeiter kontrollieren über das Vermahlen der Kakaobohnen hinaus Teile der Wertschöpfungskette bis zur Produktion von Schokolade.

Schokoladenproduzenten

Ein paar wenige Schokoladenproduzenten dominieren den Markt. Kraft, Markt und Nestlé verkauften im Jahr 2016 zusammen weltweit Süsswaren im Wert von fast 50 Milliarden US-Dollar, darunter zu einem grossen Teil schokoladehaltige Produkte.



Schokoladenproduktion

Um aus Kakao-masse, der unter Umständen noch Kakaobutter beigefügt wird, sowie

Zucker, Milch und weiteren Bestandteilen Schokolade herzustellen, muss die Kakao-masse auf rund 90°C erhitzt sowie gerührt und gewalzt («conchiert») werden. Je nach Kakaosorte sowie gewünschter Schokoladenqualität kann dieser Prozess zwischen wenigen Stunden bis zu 72 Stunden dauern. Anschliessend wird die Schokolade in mehreren Arbeitsschritten erhitzt und wieder abgekühlt. Nun kann die Schokoladenmasse zu Tafelschokolade, Riegeln, Pralinen etc. weiterverarbeitet werden.



Detailhandel

Von den Fabriken wird die Schokolade entweder direkt zum Detailhandel transportiert oder sie geht

zunächst an Grossisten, von wo aus sie an Detailhändler geliefert wird. In den Läden kaufen wir Konsumentinnen und Konsumenten die Schokolade ein und lassen sie uns mit knapp zwölf Kilogramm Schokolade pro Jahr schmecken.

ARBEITSBLATT 3: AUFTRAG ARBEITSBEDINGUNGEN

Arbeitsbedingungen beim Kakaoanbau

Der folgende Beitrag aus der Fernsehsendung «Kassensturz» wurde im Jahr 2009 ausgestrahlt. Seit damals hat sich punkto Arbeitsbedingungen und Kinderarbeit nicht viel verändert. Lernen Sie mehr über den Kakaoanbau und die schwierigen Arbeitsbedingungen der Kakaobauernfamilien.

Vorentlastung

Bevor Sie den Beitrag schauen, bearbeiten Sie zuerst den folgenden Auftrag 1.

1. Herr und Frau Schweizer lieben Schokolade. Um Schokolade herzustellen, braucht es Kakao. Dieser stammt vielmals vom wichtigsten Kakaolieferanten, der Elfenbeinküste. Zeichnen Sie den Staat auf der folgenden Karte ein.



Abbildung2: Kontinent Afrika

Inhaltserfassung

Schauen Sie sich vom Beitrag der SRF-Sendung «Kassensturz» (QR-Code abfotografieren oder Link öffnen) den ersten Teil der Sendung an (Minute 7:03 bis Minute 15:10).

Link zum Film:

www.srf.ch/play/tv/redirect/detail/586160cf-c82c-4c71-9b42-ff-da6bb588ee



2. Kreuzen Sie bei den einzelnen Aussagen an, ob diese richtig oder falsch sind

	Richtig	Falsch
An der Elfenbeinküste gibt es ca. 70'000 Kakaokleinbauern.		
Kinder von Kakaobauern müssen ab dem achten Lebensjahr genau gleich auf der Kakaoplantage arbeiten wie Erwachsene.		
Arbeiten mit der Machete ist nur für Erwachsene erlaubt.		
Zur Schule dürfen nur Mädchen, Knaben arbeiten auf der Kakaoplantage.		
Daniel – der Kindersklave – arbeitet härter als andere Kinder auf der Plantage. Er hat seit fünf Jahren seine Eltern nicht mehr gesehen.		

3. Ordnen Sie die Begriffe den Erklärungen zu (mit einem Pfeil). Beginnen Sie bei bekannten und schlagen Sie unbekannte im Internet nach.

Wort	Erklärung
Sklave	Die frischen, feuchten Kakaobohnen werden etwa eine Woche lang der Gärung ausgesetzt.
Kakaogürtel	Ein Vermittler bzw. ein Zwischenhändler. Kauft Ware auf und verkauft diese an andere weiter.
Schlepper	Eine Person, die in völliger wirtschaftlicher und rechtlicher Abhängigkeit von einem anderen Menschen als dessen Eigentum lebt.
Pisteur	Ist ein rund 2200 Kilometer breites Band, das sich um den Globus zieht und sich zwischen dem 23. Grad nördlicher Breite und dem 23. Grad südlicher Breite befindet (also nördlich und südlich des Äquators). Dort herrschen Bedingungen, wo der Kakao am besten wächst.
Fermentiert	In seiner ursprünglichen Bedeutung eine Person, die Betrugsoffer dem eigentlichen Betrüger zuführt, sie quasi «anschleppt». Diese Bedeutung ist inzwischen nahezu in Vergessenheit geraten, heute spricht man davon in Zusammenhang mit illegaler Einreise: Bildlich gesprochen «schleppt» er Personen ohne Aufenthaltsberechtigung in ein Land.

4. Diskutieren Sie in Gruppen die folgenden Fragen. Teilen Sie Ihre Ergebnisse anschliessend im Plenum mit.

- a. Welche Ihnen bekannten Menschenrechte werden bei der Schokoladenherstellung verletzt/ausser Acht gelassen?
- b. Welche Schritte wären Ihrer Meinung nach notwendig, um das Missachten der Menschenrechte zu verhindern? Was können Sie persönlich tun? Formulieren Sie **drei konkrete Lösungsvorschläge**.

ARBEITSBLATT 4: AUFTRAG LABEL

Werbekampagne

Sozialform: Vierer- und Fünfer-Gruppen

Auftrag: Entwerfen Sie Ihr eigenes Label und Ihre eigene Werbekampagne für eine Schokolade. Orientieren Sie sich dabei an den untenstehenden Leitfragen.



Leitfragen:

- Wie schützt Ihr Label Kind, Bauer und Umwelt?
- Was macht Ihr Label einzigartig?
- Warum sollte Schokolade mit Ihrem Label gekauft werden?
- Welche/s Menschenrecht/e berücksichtigt Ihr Label?
- ...

Aufgabe:

- Erstellen Sie ein Label mit einem Werbeslogan.
- Gestalten Sie ein Plakat mit Ihrer Werbung.
- Präsentieren Sie Ihre Werbung der Klasse in zwei Minuten.

Evaluation Schokolade



Was haben Sie in den drei Lektionen alles gelernt? Öffnen Sie mit dem QR-Code das Quiz und beantworten Sie die Fragen dazu.

1. Kinderarbeit ist in vielen Ländern verboten und doch hören wir immer wieder, dass Kinder sehr schwere Arbeit erledigen. Kreuzen Sie alle Gründe dafür an.

- Die Kinder haben kein Interesse an der Schule.
- Der Verdienst der Eltern reicht nicht für das Leben.
- Die Nachfrage kann nicht anders gelöst werden.
- Die Kinder wissen nicht, dass es für ihren Körper schädlich ist.
- Fehlende Schulen, fehlende Bildung.

2. Welche Probleme sind beim Transport von Kakaobohnen bekannt? Kreuzen Sie die richtigen Aussagen an.

- Aufgrund der hohen Feuchtigkeit droht die Ausbreitung von Schimmel.
- Bei Bedarf werden Schädlinge und Schimmel mit chemischen Mitteln bekämpft.
- Der Kakao wird für den Transport in die Abnehmerländer in Kisten verpackt.
- Kakao kann nur für eine kurze Zeit gelagert werden.
- Durch die tiefe Luftfeuchtigkeit in den Anbauländern kann der Kakao lange gelagert werden.

3. Die Produktionskette: Was braucht es alles für Schritte und Teilnehmende/Akteure bis aus der Kakaobohne eine leckere Schokoladentafel entsteht? Bringen Sie die Begriffe in die richtige Reihenfolge.

..... Das Fruchtfleisch wird von den Bohnen getrennt, Keime abgetötet und Aromastoffe gebildet.

..... Kakaopflanzen brauchen ein tropisches Klima, um gut wachsen zu können.

..... Entscheidend für die Qualität der Kakaobohnen ist u.a. der richtige Zeitpunkt der Ernte.

..... Ein Kakaobaum kann 5-15 Meter hoch werden, wird jedoch meist auf 4 Meter Höhe gestutzt.

..... Die Kakaoschote ist in der Regel 15-30 cm lang, 7-10 cm dick und hat ein Gewicht von 300-700 g

4. Sie kennen die Aufteilung der Gewinne in der Produktionskette, wer bekommt 6,6% von der Tafel?

Supermärkte

Schokoladenhersteller

Verarbeiter & Vermahler

Zwischenhandel und Transport

Kakaobauern & -bäuerinnen

5. Welches Label passt zum Ziel: Sicherung des Existenzminimums von Kleinbäuerinnen/Kleinbauern und Plantagenarbeiter/innen, bessere Handelsbedingungen und Entscheidungsbezug für Produzierende?

Utz

Max Havelaar

Choba Choba

LÖSUNGEN

Lösung 1: Kindersklaverei

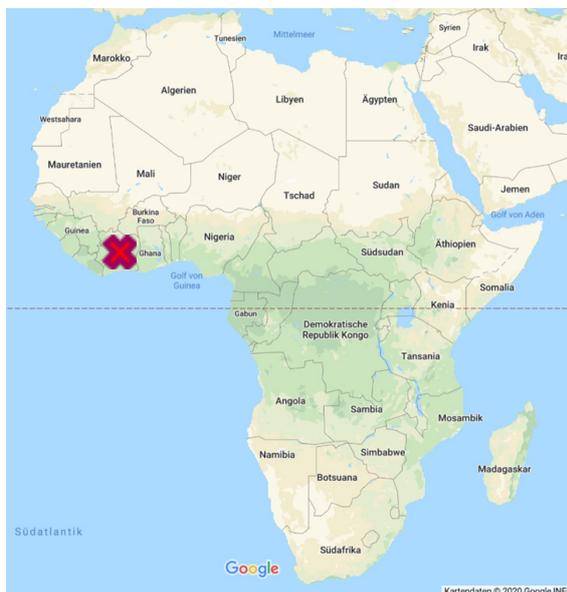
1. Notieren Sie Ihre persönliche Vermutung, was schiefläuft, dass die Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen nicht weniger wird.
Mögliche Lösungen (nicht abschliessend): Armut, die zur Kinderarbeit drängt; keine Bildung
2. Notieren Sie Lösungsvorschläge, was Sie persönlich dazu beitragen können:
Mögliche Lösungsvorschläge (nicht abschliessend): Fair produzierte Schokolade kaufen; den eigenen Schokoladenkonsum reflektieren und überdenken; alternative Dessert wählen
3. Fassen Sie den Text mit Hilfe der vorgegebenen Mindmap zusammen und ergänzen Sie die Mindmap mit weiteren Begriffen aus dem Hörtext/Zeitungsartikel:
Armut - 800kg Ernte - 25-Liter-Kanister - schlechte Infrastruktur - zu wenig Schulen - französische Schulsprache - Korruption - Jahrtausendwende - bis 2025 keine Kinderarbeit - neues Versprechen

Lösung 2: Mysterypuzzle Schokolade

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Kakaoanbau | 8) Händler |
| 2) Kakaobäuerin / Kakaobauer | 9) Steuern und Vermarktungsbehörden |
| 3) Kakaobaum | 10) Transport |
| 4) Kakaoschote | 11) Kakaoverarbeiter |
| 5) Pflege des Kakaobaums | 12) Schokoladenproduzenten |
| 6) Ernte | 13) Schokoladenproduktion |
| 7) Fermentierung | 14) Detailhandel |

Lösung 3: Arbeitsbedingungen

1. Zeichnen Sie den Staat auf der folgenden Karte ein.



2. Kreuzen Sie bei den einzelnen Aussagen an, ob diese richtig oder falsch sind.

	Richtig	Falsch
An der Elfenbeinküste gibt es ca. 70'000 Kakaokleinbauern.		X
Kinder von Kakaobauern müssen ab dem achten Lebensjahr genau gleich auf der Kakaopflanzung arbeiten wie Erwachsene.	X	
Arbeiten mit der Machete ist nur für Erwachsene erlaubt.		X
Zur Schule dürfen nur Mädchen, Knaben arbeiten auf der Kakaopflanzung.		X
Daniel – der Kindersklave – arbeitet härter als andere Kinder auf der Pflanzung. Er hat seit fünf Jahren seine Eltern nicht mehr gesehen.	X	

3. Ordnen Sie die Begriffe den Erklärungen zu (mit einem Pfeil). Beginnen Sie bei bekannten und schlagen Sie unbekannte im Internet nach.

Wort	Erklärung
(1) Sklave	(5) Die frischen, feuchten Kakaobohnen werden etwa eine Woche lang der Gärung ausgesetzt.
(2) Kakaogürtel	(4) Ein Vermittler bzw. ein Zwischenhändler. Kauft Ware auf und verkauft diese an andere weiter.
(3) Schlepper	(1) Eine Person, die in völliger wirtschaftlicher und rechtlicher Abhängigkeit von einem anderen Menschen als dessen Eigentum lebt.
(4) Pisteur	(2) Ist ein rund 2200 Kilometer breites Band, das sich um den Globus zieht und sich zwischen dem 23. Grad nördlicher Breite und dem 23. Grad südlicher Breite befindet (also nördlich und südlich des Äquators). Dort herrschen Bedingungen, wo der Kakao am besten wächst.
(5) Fermentiert	(3) In seiner ursprünglichen Bedeutung eine Person, die Betrugsoffer dem eigentlichen Betrüger zuführt, sie quasi «anschiebt». Diese Bedeutung ist inzwischen nahezu in Vergessenheit geraten, heute spricht man davon in Zusammenhang mit illegaler Einreise: Bildlich gesprochen «schleppt» er Personen ohne Aufenthaltsberechtigung in ein Land.

4. Diskutieren Sie in Gruppen die folgenden Fragen. Teilen Sie Ihre Ergebnisse anschliessend im Plenum mit.

a. Folgende Menschenrechte werden verletzt/ausser Acht gelassen:

Artikel 1 – Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit

Artikel 3 – Recht auf Leben und Freiheit

Artikel 4 – Verbot der Sklaverei

Artikel 22 – Recht auf soziale Sicherheit

Artikel 23 – Recht auf Arbeit und gleichen Lohn

Artikel 24 – Recht auf Erholung und Freizeit

Artikel 24 – Recht auf Wohlfahrt

Artikel 25 – Recht auf Bildung

Quelle: Die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte von 1948, UNO²

2. Vgl. hierzu: www.un.org/depts/german/menschenrechte/aemr.pdf

b. Mögliche Lösungsvorschläge:

Kauf von fair produzierter Schokolade; Bildung für Kinder ermöglichen; fixe Löhne für die Arbeiter/innen; Arbeitsverhältnisse verbessern; Lieferkettengesetze (mehr Transparenz über die Handelswege); Investition in die Infrastruktur; weitere

Lösung 4: Evaluation

1. Kinderarbeit ist in vielen Ländern verboten und doch hören wir immer wieder, dass Kinder sehr schwere Arbeit erledigen. Kreuzen Sie alle Gründe dafür an.

Der Verdienst der Eltern reicht nicht für das Leben.

Fehlende Schulen, fehlende Bildung

2. Transport von Kakaobohnen. Kreuzen Sie die richtigen Aussagen an.

Aufgrund der hohen Feuchtigkeit droht die Ausbreitung von Schimmel.

Bei Bedarf werden Schädlinge und Schimmel mit chemischen Mitteln bekämpft.

3. Die Produktionskette: Was braucht es alles für Schritte und Teilnehmer/Akteure bis aus der Kakaobohne eine leckere Schokoladentafel entsteht? Bringen Sie die Begriffe in die richtige Reihenfolge.

5 Das Fruchtfleisch wird von den Bohnen getrennt, Keime abgetötet und Aromastoffe gebildet.

1 Kakaopflanzen brauchen ein tropisches Klima, um gut wachsen zu können.

4 Entscheidend für die Qualität der Kakaobohnen ist u.a. der richtige Zeitpunkt der Ernte.

2 Ein Kakaobaum kann 5-15 Meter hoch werden, wird jedoch meist auf 4 Meter Höhe gestutzt.

3 Die Kakaoschote ist in der Regel 15-30 cm lang, 7-10 cm dick und hat ein Gewicht von 300-700 g

4. Sie kennen die Aufteilung der Gewinne in der Produktionskette, wer bekommt 6,6% von der Tafel?

Kakaobauern und -bäuerinnen

5. Welches Label passt zum Ziel: Sicherung des Existenzminimums von Kleinbauern und Plantagenarbeiterinnen, bessere Handelsbedingungen und Entscheidungsbefugnis für Produzierende

Max Havelaar

21

Impressum

Didaktisierte Unterrichtseinheit für den ABU – Schokolade – Genuss mit bitterem Beigeschmack

Autor/in: Fabienne Dillon (BFF), Gabriela Mäder (BFF)

Redaktion: Natalie Andres

Fotos: S. 1: CC-BY Irene Scott; S. 12 CC-BY-SA ICCFO; S. 13: BY Irene Scott; CCO Public Domain; S. 14 CC-BY-SA Fletcher6; S. 15: CC-BY-SA Sanjay Acharya; CCO Public Domain; S. 16: Google Maps; S. 19, 21: CCO Public Domain

Gestaltungskonzept: pooldesign.ch

Layout: Isabelle Steinhäuslin

Copyright: éducation21, Bern 2021

Weitere Informationen: éducation21, Monbijoustr. 31, 3001 Bern, Tel 031 321 00 22

éducation21 Die Stiftung éducation21 koordiniert und fördert Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in der Schweiz. Sie wirkt im Auftrag der Erziehungsdirektorenkonferenz (EDK), des Bundes und der Zivilgesellschaft als nationales Kompetenzzentrum für die Volksschule und die Sekundarstufe II.

www.education21.ch | Facebook, Twitter: education21ch, #e21ch