

Unterrichtseinheit 2

Die kleine Geschichte des Kakaos



Schwerpunkte

Geschichte des Kakaos

Ziele

Die Schüler*innen lernen die Herkunft des Rohstoffs Kakao und seine Nutzung in verschiedenen Epochen kennen. Sie können nachvollziehen, dass die Verbreitung von Kakao mit der Kolonialzeit und der damaligen Versklavung in Verbindung steht. Sie lernen historische Gründe für den Zusammenhang zwischen der Wertschöpfung bei Kakao und heutigen Machtverhältnissen kennen.

Fächerbezug

Geschichte, Politische Bildung, Sozialkunde, Wirtschaft-Arbeit-Technik

Lerngruppe/ Klasse

5.-9. Klasse

Zeitrahmen

2 x 45 Minuten

Materialien

Arbeitsblätter und Infotexte:

- 2 M1 Kakao-Quiz (Fragen zum Projizieren)
- 2 M1a Quiz-Antworten für die Auswertung (Fragen und Antworten zum Ausdrucken)
- 2 M2 Zeitstrahl-Karten (Jahreszahlen und Ereignisse zum Ausdrucken und Verteilen)
- 2 M2a Zeitstrahl-Auflösung (zum Ausdrucken)
- 2 M3 Infobox



Materialien

Weiteres benötigtes Material:

- Computer/Laptop, Beamer und Leinwand
- Karten/Zettel für Gruppennamen und zur Markierung der Ablageflächen für die Quiz-Antwortmöglichkeiten A, B, C
- Weltkarte „Perspektive wechseln“ (kostenlos zu bestellen unter: <https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/de/didaktische-materialien.html>)
- Klebepunkte oder Klebezettel für Markierungen auf der Weltkarte

Beitrag zur Kompetenzentwicklung (ORGE):

ERKENNEN

Informationsbeschaffung und -verarbeitung: Die Schüler*innen beschaffen sich Informationen zu Fragen der Globalisierung und Entwicklung und verarbeiten diese themenbezogen.

Analyse des globalen Wandels: Die Schüler*innen analysieren mithilfe des Leitbilds der nachhaltigen Entwicklung (insbes. der sozialen Ebene) Globalisierungs- und Entwicklungsprozesse.

BEWERTEN

Kritische Reflexion und Stellungnahme: Die Schüler*innen beziehen durch kritische Reflexion zu Globalisierungs- und Entwicklungsfragen Stellung.

HANDELN

Solidarität und Mitverantwortung: Die Schüler*innen erkennen Bereiche persönlicher Mitverantwortung für Mensch und Umwelt und nehmen sie als Herausforderung an.

Durchführung

In dieser Einheit geht es darum, den Schüler*innen auf spielerische Art und Weise die Geschichte des Rohstoffs Kakao näher zu bringen.

Phase 1: Kakao-Quiz

Auf dem Fußboden werden drei Felder für unterschiedliche Antwortmöglichkeiten markiert (A, B, C). Die Schüler*innen teilen sich in Teams auf. Jedes Team findet einen Namen für sich, der einen Bezug zum Thema Kakao/Schokolade hat. Die Teams bekommen jeweils einen Zettel, auf den sie ihren Teamnamen schreiben. Diesen Zettel nutzen sie bei jeder Frage, um ihre Antwort in das entsprechende Feld zu legen.

Das Quiz beginnt. Die Schüler*innen sprechen sich vor jeder Antwort im Team ab. Die Lehrkraft löst nach jeder Frage auf und gibt ggf. ergänzende Informationen (siehe 2 M1).

Zur Auswertung des Quiz werden die Antworten aus der Präsentation ausgedruckt und auf dem Boden verteilt (siehe 2 M1a). Die Schüler*innen werden aufgefordert, sich zu den Antworten zu stellen, die sie am interessantesten fanden.



Durchführung

Auswertungsfragen:

- *Warum findet ihr diese Information interessant?*
- *Welche Informationen waren für euch neu?*
- *Welche Informationen haben euch überrascht?*
- *Gibt es Aspekte, die ihr ungerecht findet? Wenn ja, welche?*

Phase 2: Zeitstrahl-Methode (2 M2)

Die Weltkarte wird an der Wand aufgehängt und die Jahreszahlen werden in chronologischer Reihenfolge auf den Boden gelegt. Die Schüler*innen arbeiten zu zweit. Jedes Zweierteam bekommt 1 bis 2 Ereigniskarten und 1 bis 2 Klebepunkte/Klebezettel. Aufgabe ist, sich die Ereigniskarte(n) durchzulesen und sie den Jahreszahlen zuzuordnen. Mit dem Klebepunkt/Klebezettel markiert das Team das erwähnte Land bzw. die Region auf der Weltkarte. Wenn alle Karten den Jahreszahlen zugeordnet sind, stellen die Teams nacheinander ihre Ereigniskarten vor und begründen ihre Zuordnung zur Jahreszahl. Anschließend löst die Lehrkraft auf und lässt die Teams die Ereignisse ggf. zu den korrekten Jahreszahlen verschieben (siehe 2 M2a). Die Jahreszahlen bleiben in zeitlich geordneter Folge.

Zur Auswertung wird der Zeitstrahl gemeinsam mit der Weltkarte betrachtet:

- *Welche Faktoren haben die Verbreitung des Kakaos begünstigt?*
- *Welche Ereigniskarten haben euch überrascht?*
- *Was war euch schon bekannt?*
- *Welchen Titel würdet ihr der Geschichte des Kakaos in einer Zeitung oder einem Buch geben?*
- *Was denkt ihr, sollte die Gesellschaft aus der Geschichte des Kakaos lernen?*

Die Klebepunkte/Klebezettel auf der Weltkarte können mit der entsprechenden Jahreszahl markiert und durch eine Linie verbunden werden, um den Weg des Kakaos in der Geschichte besser nachzuvollziehen.

Alternative Zugänge

- Um das Wissen der geschichtlichen Ereignisse zu festigen, kann eine Weltkarte ausgedruckt und verteilt werden (https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/files/media/Dokumente/06_Materialien/1_Didaktische-Materialien/Weltkarte-perspektiven-wechseln.jpg), in die die Schüler*innen die Ereignisse aus der Zeitstrahl-Methode mit Jahreszahlen eintragen und mit Linien verbinden.
- Für jüngere Altersgruppen kann die Geschichte auch in Ich-Form nacherzählt werden: „Ich bin eine Kakaobohne und ihr glaubt gar nicht, seit wann es mich schon gibt ...“
- Im Mathematikunterricht können zusätzlich die Aufgaben „Mathematik mit Kakao“ gelöst werden: Unterrichtsmaterial „Schoko-Alarm“ (Misereor, Hrsg., 2017, S. 10): <https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/unterrichtsmaterial-schokoalarm-grundschule1.pdf>



Anmerkungen/ weiterführende Fragen:

- Es bietet sich an, diese Einheit im Anschluss an die UE 1 „Wo treffen wir auf Kakao?“ durchzuführen.
- Um zu verdeutlichen, warum man heute angesichts des niedrigen Preisniveaus für Kakaobohnen von kolonialer Kontinuität spricht, kann die UE 4 „Schwankende Weltmarktpreise“ herangezogen werden.

Bezug zu den Sustainable Development Goals (SDGs): www.17ziele.de



Quellen:

2 M1 bzw. 2 M1a:

- DER SPIEGEL (2018). *Ältester Nachweis von Kakao entdeckt*. <https://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/ecuador-aeltester-nachweis-von-kakao-entdeckt-a-1235717.html>; Zugriff: 20.01.2021
- Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (2020). *Kakao*. <https://schokoinfo.de/kakao/#geschichte>; Zugriff: 20.01.2021
- International Cocoa Organization (2021). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Volume XLVII No. 3, Cocoa Year 2020/21; Zugriff: 20.02.2022
- Deutschlandfunk (24.01.2019). *Kulturgeschichte des Kakaos - Mehr als ein kolonialer Exportschlager*. https://www.deutschlandfunk.de/kulturgeschichte-des-kakaos-mehr-als-ein-kolonialer-1148.de.html?drum:article_id=439211; Zugriff: 22.11.2020
- Chocolate Class (22.04.2019). *From Drink for Humanity to Drink for Pigs: The Colonization of Mesoamerican Cacao by European Powers*. https://chocolateclass.wordpress.com/2019/04/22/from-drink-for-humanity-to-drink-for-pigs-the-colonization-of-mesoamerican-cacao-by-european-powers/#_ftn15; Zugriff: 10.06.2021
- Wolf, Anna (25.09.2017). *Kolonialismus und Schokolade*. Weltladen Brandenburg. <https://weltladen-brandenburg-havel.de/kolonialismus-und-schokolade/>; Zugriff: 08.12.2020
- Hütz-Adams, Friedel (September 2009). *Die dunklen Seiten der Schokolade: Große Preisschwankungen, schlechte Arbeitsbedingungen der Kleinbauern*. Südwind e.V. https://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/Die_dunklen_Seiten_der_Schokolade.pdf; Zugriff: 21.01.2021
- Kampagne „Make Chocolate Fair“. <https://makechocolatefair.org/>; Zugriff: 21.01.2021

Bilder:

© Pixabay

TUBS ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brazil_on_the_globe_\(South_America_centered\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brazil_on_the_globe_(South_America_centered).svg)), „Brazil on the globe (South America centered)“: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>

TUBS ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cote_d_Ivoire_on_the_globe_\(Africa_centered\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cote_d_Ivoire_on_the_globe_(Africa_centered).svg)), „Cote d'Ivoire on the globe (Africa centered)“: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>

TUBS ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Indonesia_on_the_globe_\(Southeast_Asia_centered\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Indonesia_on_the_globe_(Southeast_Asia_centered).svg)), „Indonesia on the globe (Southeast Asia centered)“: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>

© Juan Gonzales/MediaCompany GmbH

2 M2:

- DER SPIEGEL (2018). *Ältester Nachweis von Kakao entdeckt*. <https://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/ecuador-aeltester-nachweis-von-kakao-entdeckt-a-1235717.html>; Zugriff: 20.01.2021
- Schoko-Magazin. *Die Geschichte von Kakao und Schokolade*. <https://www.theobroma-cacao.de/wissen/geschichte>; Zugriff: 8.12.2020
- Wolf, Anna (25.09.2017). *Kolonialismus und Schokolade*. Weltladen Brandenburg. <https://weltladen-brandenburg-havel.de/kolonialismus-und-schokolade>; Zugriff: 08.12.2020
- Stadarchiv Bielefeld. *Eine Ausstellung über die Geschichte der Kolonialwaren*. <https://www.stadarchiv-bielefeld.de/Stadtgeschichte/Online-Ausstellungen/Kauft-deutsche-Bananen-Kolonialwaren-und-ihr-Handel-in-Bielefeld>; Zugriff: 08.12.2020
- Halle Spektrum. *Die Geschichte der Halloren Schokoladenfabrik*. <https://hallespektrum.de/nachrichten/rezensionen/die-geschichte-der-halloren-schokoladenfabrik/367472/>; Zugriff: 08.12.2020
- Bristol's Free Museums and Historic Houses. *Fry's chocolate*. <http://museums.bristol.gov.uk/narratives.php?irn=13619>; Zugriff: 09.06.2021
- earthlink e.V. *Kakao Protokoll* (29.11.2010). <https://www.aktiv-gegen-kinderarbeit.de/massnahme/wirtschafts-initiativen/kakao-protokoll/>; Zugriff: 08.12.2020
- Stuttgarter Nachrichten (09.04.2019). *Mannheim führt emotionale Debatte um Alltagsrassismus*. <https://www.stuttgarter-nachrichten.de/inhalt/sarotti-mohr-im-kreuzfeuer-mannheim-fuehrt-emotionale-debatte-um-alltagsrassismus.c5a9be9a-44ff-4a55-92b8-a7f99729864d.html>; Zugriff: 8.12.2020
- Eltern Schwarzer Kinder (28.01.1997). Brief. https://www.verwobenegeschichten.de/fileadmin/user_upload/Protestbrief_Sarotti_und_Antwort.pdf; Zugriff: 8.12.2020
- Becker, Andreas (13.11.2020). *Kakao: Kein Fortschritt im Kampf gegen Kinderarbeit*. Deutsche Welle. <https://www.dw.com/de/kakao-kein-fortschritt-im-kampf-gegen-kinderarbeit/a-55576668>; Zugriff: 8.12.2020
- INKOTA-netzwerk e.V. (20.10.2020). *Studie belegt: Bei Kinderarbeit im Kakaoanbau bricht die Schokoladenindustrie ihre Versprechen*. <https://www.inkota.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilungen-2020/pm-norc-studie-kinderarbeit-im-kakaoanbau/>; Zugriff: 8.12.2020
- NORC (2020). *NORC Final Report: Assessing Progress in Reducing Child Labor in Cocoa Production in Cocoa Growing Areas of Côte d'Ivoire and Ghana*. https://www.norc.org/PDFs/Cocoa%20Report/NORC%202020%20Cocoa%20Report_English.pdf

2 M3:

- GIZ (2019). *Die Herkunft*. Kakaoausstellung „Bittere Bohne – süßes Vergnügen?“. <https://kakaorausstellung.de/die-herkunft/>; Zugriff: 30.12.2020
- Krieger, Frank (15.01.2021). *Warum heißt Schokolade so, obwohl sie doch aus Kakao besteht?* WDR 2. Frag doch mal die Maus. <https://www1.wdr.de/radio/wdr2/themen/frag-doch-mal-die-maus/schokolade-kakao-100.html>; Zugriff: 03.05.2021

Grafiken:

© Karteninhalte: Andrea Durry und Thomas Schiffer; Zeichnung: Alexander Czabaun, Überarbeitung: MediaCompany GmbH
© MediaCompany



A, B oder C?

DAS KAKAO-QUIZ



Bild: Justyna Kunkel auf Pixabay



1. Wo kommt Kakao ursprünglich her?

- A) Ecuador (Südamerika)**
- B) Ghana (Westafrika)**
- C) Indonesien (Asien)**



© Jeser Andrade Arango auf Pixabay



2. Wo wird am meisten Kakao angebaut?



A) Brasilien



B) Côte d'Ivoire



C) Indonesien

TUBS ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brazil_on_the_globe_\(South_America_centered\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brazil_on_the_globe_(South_America_centered).svg)), „Brazil on the globe (South America centered)“, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>

([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cote_d_Ivoire_on_the_globe_\(Africa_centered\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cote_d_Ivoire_on_the_globe_(Africa_centered).svg)), „Cote d'Ivoire on the globe (Africa centered)“, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>

([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Indonesia_on_the_globe_\(Southeast_Asia_centered\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Indonesia_on_the_globe_(Southeast_Asia_centered).svg)), „Indonesia on the globe (Southeast Asia centered)“, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>



3. Wofür wurde Kakao früher genutzt?

- A) Als Getränk und Zahlungsmittel
- B) Als Wachmacher und Medizin
- C) Als Luxusartikel und Grabbeigabe



© David Greenwood-Haigh auf Pixabay



4. Von welchem Wort stammt die Bezeichnung „Schokolade“?

- A) cacahuatl
- B) chocolate
- C) shukulata

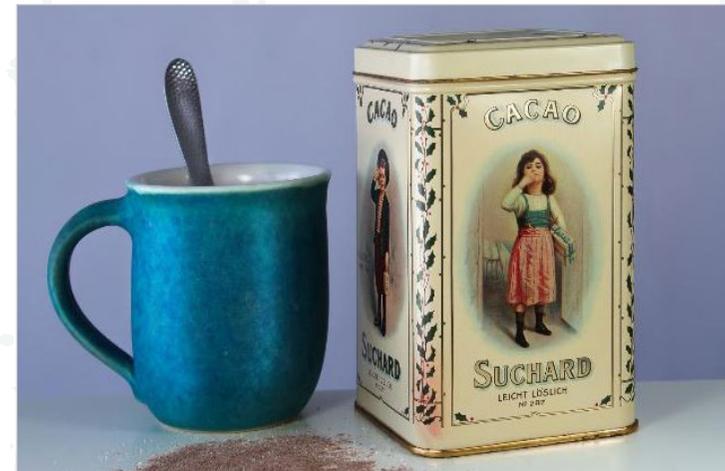


© Jacqueline Macou auf Pixabay



5. Wie kam der Kakao im 16. Jahrhundert nach Europa?

- A) durch Schweizer*innen, zusammen mit anderen pflanzlichen Medikamenten
- B) durch Deutsche, zusammen mit anderen Lebensmitteln wie der Kartoffel
- C) durch Spanier*innen, zusammen mit anderen geraubten Ressourcen wie Gold und Silber, die unter unmenschlichen Arbeitsbedingungen gewonnen wurden



© stux auf Pixabay



6. Was war am Anbau von Kakao durch die Spanier*innen problematisch?

- A) Die Spanier*innen wurden durch den Anbau von Kakao oft krank und viele von ihnen verstarben.**
- B) Es konnte nicht genug Kakao für die Menschen in Europa angebaut werden.**
- C) Die Spanier*innen versklavten Menschen in Lateinamerika für den Anbau von Kakao und viele dieser Menschen starben durch die unmenschlichen Arbeitsbedingungen.**



7. Als die Menschen in Lateinamerika Anfang des 19. Jahrhunderts von Spanien unabhängig wurden, ...

- A) brachten die Spanier*innen Kakaobohnen nach Osteuropa, um die Pflanze dort anbauen zu lassen.
- B) brachten die Spanier*innen Kakaobohnen nach Westafrika, um die Pflanze dort anbauen zu lassen.
- C) brachten die Spanier*innen Kakaobohnen nach Südostasien, um die Pflanze dort anbauen zu lassen.



8. Heute verdienen an der Herstellung von Schokolade am meisten ...

- A) die Menschen, die den Kakao anbauen und ernten.**
- B) die Menschen, die den Kakao abkaufen und transportieren.**
- C) die Menschen, die den Kakao verarbeiten und als Schokolade verkaufen.**



Kakao-Quiz

Auflösung zu 2 M1



Bild: Justyna Kunkel auf Pixabay



1. Wo kommt Kakao ursprünglich her?

A) Ecuador (Südamerika)

In Ecuador wurden 5.300 Jahre alte Gefäße mit Kakaorückständen gefunden (ältester historischer Beleg).

B) Ghana (Westafrika)

Kakaopflanzen wurden erst im 19. Jahrhundert von Südamerika nach Westafrika gebracht.

C) Indonesien (Asien)

Indonesien zählt heute zu den wichtigsten Kakaoanbau- und Verarbeitungsländern.



© Jeser Andrade Arango auf Pixabay

Quelle: DER SPIEGEL (2018). *Ältester Nachweis von Kakao entdeckt*. <https://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/ecuador-aeltester-nachweis-von-kakao-entdeckt-a-1235717.html>;
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (2020). <https://schokoinfo.de/kaka>



2. Wo wird am meisten Kakao angebaut?

A) Brasilien
ca. 180.000 Tonnen pro Jahr (Platz 7 der weltweiten Produktion)

B) Côte d'Ivoire
ca. 2,2 Millionen Tonnen pro Jahr
Zusammen mit Ghana liefert Côte d'Ivoire etwa zwei Drittel
der Weltkakaoernte (Platz 1 der weltweiten Produktion; Ghana:
Platz 2)

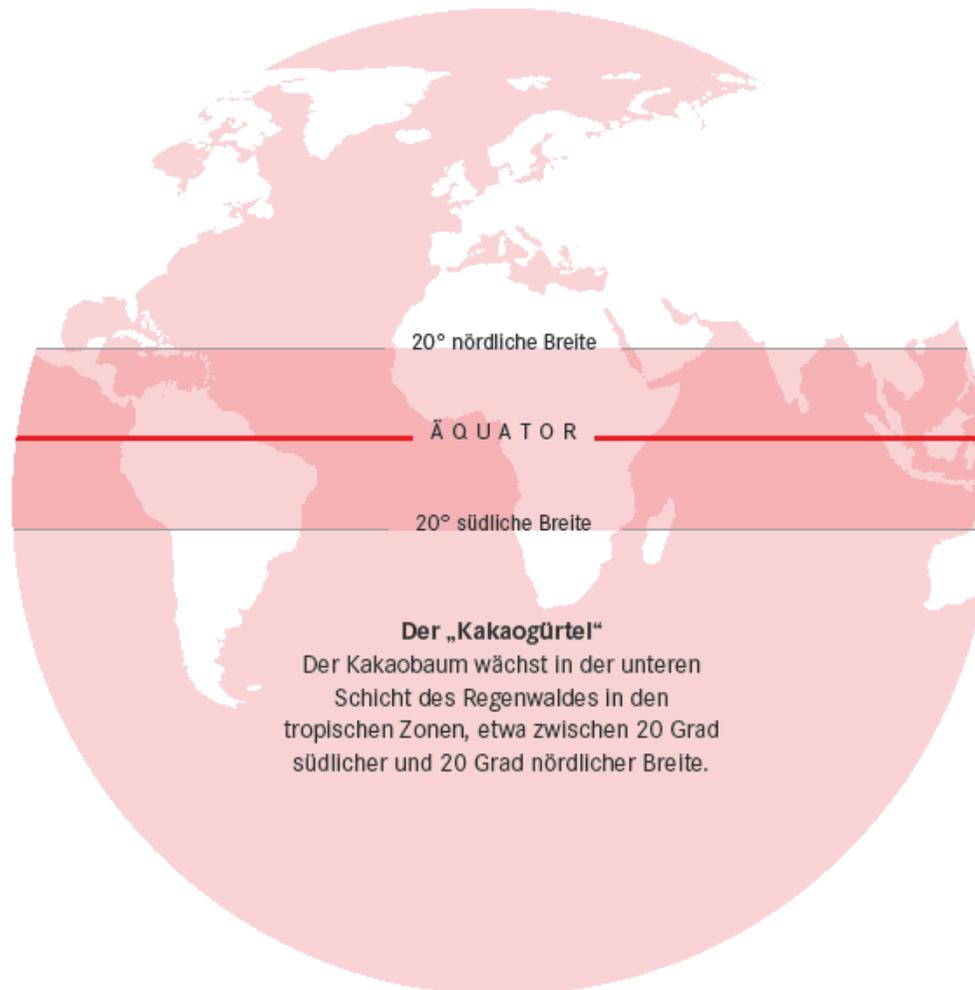
C) Indonesien
ca. 200.000 Tonnen pro Jahr (Platz 6 der weltweiten Produktion)



[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cote_d_Ivoire_on_the_globe_\(Africa_centered\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cote_d_Ivoire_on_the_globe_(Africa_centered).svg),
„Cote d'Ivoire on the globe (Africa centered)”,
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>

(Angabe für Jahr 2020/21): International Cocoa Organization (2021): *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XLVII No. 3*, Cocoa Year 2020/21; Zugriff 20.02.2022

Zusatz-Info: Vorkommen und Anbau: Der „Kakaogürtel“



© Juan Gonzales/MediaCompany GmbH





3. Wofür wurde Kakao früher genutzt?

A) Als Getränk und Zahlungsmittel

Bei den Maya galt Kakao als Göttertrunk. Auch in Europa war Kakao zunächst ein Getränk, das vor allem von Adligen geschätzt wurde. Kakaobohnen wurden früher wie Geld genutzt, etwa bei den Azteken, die zwischen dem 14. und dem 16. Jahrhundert in Mexiko lebten.

B) Als Wachmacher und Medizin

Kakao wurde als belebend und stärkend wahrgenommen. Er wurde z. B. gegen Fieber eingesetzt. Auch heute wird bestimmten Inhaltsstoffen von Kakao (sog. Antioxidantien) eine gesundheitsförderliche Wirkung zugeschrieben.

C) Als Luxusartikel und Grabbeigabe

Kakao anzubauen war früher, ohne technische Hilfsmittel, schwieriger als heute. Daher galt er als sehr kostbar.



© David Greenwood-Haigh auf Pixabay

Quelle: Deutschlandfunk (24.01.2019). *Kulturgeschichte des Kakaos - Mehr als ein kolonialer Exportschlager*.
https://www.deutschlandfunk.de/kulturgeschichte-des-kakaos-mehr-als-ein-kolonialer1148.de.html?dram:article_id=439211



4. Von welchem Wort stammt die Bezeichnung „Schokolade“?

- A) **cacahuatl**
aus der aztekischen Nahuatl-Sprache. Wie das Wort ‚Schokolade‘ daraus entstand, ist nicht endgültig geklärt und wird neben den Sprachen der Azteken und Maya auch auf koloniale Einflüsse zurück geführt.
- B) chocolate
Schokolade auf Spanisch und Englisch
- C) shukulata
Schokolade auf Arabisch (شوكولا)



© Jacqueline Macou auf Pixabay

Quelle: Chocolate Class (22.04.2019). *The Colonization of Mesoamerican Cacao by European Powers*.
https://chocolateclass.wordpress.com/2019/04/22/from-drink-for-humanity-to-drink-for-pigs-the-colonization-of-mesoamerican-cacao-by-european-powers/#_ftn15



5. Wie kam der Kakao im 16. Jahrhundert nach Europa?

- A) durch Schweizer*innen, zusammen mit anderen pflanzlichen Medikamenten
- B) durch Deutsche, zusammen mit anderen Lebensmitteln wie der Kartoffel
- C) durch Spanier*innen, zusammen mit anderen geraubten Ressourcen wie Gold und Silber**



© stux auf Pixabay

Quelle: Deutschlandfunk (24.01.2019). *Kulturgeschichte des Kakaos – Mehr als ein kolonialer Exportschlager*.
https://www.deutschlandfunk.de/kulturgeschichte-des-kakaos-mehr-als-ein-kolonialer1148.de.html?dram:article_id=439211



6. Was war am Anbau von Kakao durch die Spanier*innen problematisch?

- A) Die Spanier*innen wurden durch den Anbau von Kakao oft krank und viele von ihnen verstarben.
- B) Es konnte nicht genug Kakao für die Menschen in Europa angebaut werden.
- C) Die Spanier*innen versklavten Menschen in Lateinamerika für den Anbau von Kakao und viele dieser Menschen starben durch die unmenschlichen Arbeitsbedingungen.**

Quelle: Wolf, Anna (25.09.2017). *Kolonialismus und Schokolade*. <https://weltladen-brandenburg-havel.de/colonialismus-und-schokolade/>



7. Als die Menschen in Lateinamerika Anfang des 19. Jahrhunderts von Spanien unabhängig wurden, ...

A) brachten die Spanier*innen Kakaobohnen nach Osteuropa, um die Pflanze dort anbauen zu lassen.

B) brachten die Spanier*innen Kakaobohnen nach Westafrika, um die Pflanze dort anbauen zu lassen.

Andere europäische Kolonialmächte brachten die Kakaopflanze ebenfalls in ihre Kolonien auf den afrikanischen und asiatischen Kontinent, um sie dort anbauen zu lassen. Auch in diesen Kolonien wurden Menschen versklavt und mussten die körperlich harte Arbeit verrichten.

C) brachten die Spanier*innen Kakaobohnen nach Südostasien, um die Pflanze dort anbauen zu lassen.

Quelle: Hütz-Adams, Friedel (September 2009). *Die dunklen Seiten der Schokolade: Große Preisschwankungen, schlechte Arbeitsbedingungen der Kleinbauern*. https://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/Die_dunklen_Seiten_der_Schokolade.pdf



8. Heute verdienen an der Herstellung von Schokolade am meisten ...

A) die Menschen, die den Kakao anbauen und ernten.

In Côte d'Ivoire beträgt der Preis für Kakaobohnen, der an die Kakaobauern und -bäuerinnen gezahlt wird, etwa 1,87 Euro pro Kilo Kakaobohnen (2019/20). Der Preis wird zu Beginn der Erntesaison vom Staat festgelegt. Kakaoanbauende Menschen erhalten nur einen geringen Prozentanteil vom Preis einer Schokoladentafel. Sie verdienen im Durchschnitt am Tag nur ungefähr 1 Euro und leben dadurch weit unter der Armutsgrenze.

B) die Menschen, die den Kakao abkaufen und transportieren.

Den Kakao mit einem LKW zu einem Lager oder direkt zum Hafen zu transportieren, ist eine Dienstleistung. Damit lässt sich von Menschen im Anbaugebiet ebenfalls Geld verdienen. Aber auch das ist nicht viel.

C) die Menschen, die den Kakao verarbeiten und als Schokolade verkaufen.

Einige wenige Firmen in den USA und Europa (Deutschland, Belgien, Schweiz, Niederlande, Frankreich, Vereinigtes Königreich) verdienen am meisten an der Herstellung von Schokolade.

Quelle: Kampagne „Make Chocolate Fair“, <https://makechocolatefair.org/>; Zugriff: 21.01.2021



Die kleine Geschichte des Kakaos Zeitstrahl-Karten





vor 5.300 Jahren



Kakao wird in Ecuador wahrscheinlich zum ersten Mal
in Gefäßen aufbewahrt.

Quelle:
DER SPIEGEL (2018). *Ältester Nachweis von Kakao entdeckt*. <https://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/ecuador-aeltester-nachweis-von-kakao-entdeckt-a-1235717.html>



15. bis 4. Jahrhundert vor der christlichen Zeitrechnung



Die Olmeken züchten vermutlich als erste die Kakaopflanze am Golf von Mexiko.

Quelle:
Schoko-Magazin. *Die Geschichte von Kakao und Schokolade*. <https://www.theobroma-cacao.de/wissen/geschichte>



16. Jahrhundert



Die Spanier bringen Kakao zusammen mit anderen geraubten Ressourcen wie Gold und Silber nach Europa. Zunächst werden Kakao und Schokolade als Arznei und Medizin eingesetzt, später wird Schokolade ein Luxusgetränk des europäischen Adels.

Quelle: Wolf, Anna (25.09.2017). *Kolonialismus und Schokolade*. <https://weltladen-brandenburg-havel.de/colonialismus-und-schokolade/>



17.-19. Jahrhundert



Da die Nachfrage nach Kakao in Europa steigt, lassen die Spanier Kakao in großem Umfang in Lateinamerika anbauen. Ein Großteil der dort lebenden Bevölkerung stirbt durch die Folgen der harten körperlichen Arbeit, die sie als versklavte Menschen verrichten müssen, und durch eingeschleppte Krankheiten.

Angehörige europäischer Kolonialmächte verschleppen Menschen in großem Ausmaß aus Afrika nach Lateinamerika und zwingen sie zur Arbeit auf den Kakaoplantagen.

Der Kakaoanbau wird auch nach Afrika und in weitere Kolonien, in denen das Klima für den Kakaoanbau günstig ist, ausgeweitet. Auch in deutschen Kolonien werden Menschen zum Anbau von Kakao gezwungen, beispielsweise in Kamerun, Togo und Samoa.

Quelle:

Stadtarchiv Bielefeld. *Eine Ausstellung über die Geschichte der Kolonialwaren.* <https://www.stadtarchiv-bielefeld.de/Stadtgeschichte/Online-Ausstellungen/Kauft-deutsche-Bananen-Kolonialwaren-und-ihr-Handel-in-Bielefeld/>

Wolf, Anna (25.09.2017). *Kolonialismus und Schokolade.* <https://wettladen-brandenburg-havel.de/kolonialismus-und-schokolade/>



1804



Eine der ersten und damit ältesten Schokoladenfabriken eröffnet in Deutschland in Halle (Saale).

Quelle:
Halle Spektrum. *Die Geschichte der Halloren Schokoladenfabrik*. <https://hallespektrum.de/nachrichten/rezensionen/die-geschichte-der-hallore-schokoladenfabrik/367472/>



1847



Die englische Firma Fry & Sons ist die erste, die Essschokolade in fester Form als Massenprodukt auf den Markt bringt.

Quelle:
Bristol's Free Museums and Historic Houses. *Fry's chocolate*. <http://museums.bristol.gov.uk/narratives.php?irn=13619>



1918



Nach der Niederlage im Ersten Weltkrieg muss Deutschland seine Kolonien an den Völkerbund beziehungsweise die Siegermächte abtreten. In den 1940er bis 1970er Jahren werden die meisten der Kolonien in Afrika und Asien unabhängig. Ghana und Côte d'Ivoire exportieren Kakao in enormem Ausmaß.

Etwa zwei Drittel der Weltkakaoernte entfällt auf diese beiden Länder. Allerdings werden die Kakaobohnen in den Ländern selbst nur zu einem sehr geringen Teil weiterverarbeitet. Durch Weiterverarbeitung der Kakaobohnen und Verkauf der fertigen Schokoladenprodukte erzielen vor allem die Industrienationen im Globalen Norden die größten Gewinnanteile (sogenannte Wertschöpfung).

Quelle:
Wolf, Anna (25.09.2017). Kolonialismus und Schokolade. <https://weltladen-brandenburg-havel.de/kolonialismus-und-schokolade>



2001



Eine Dokumentation des englischen Senders BBC macht die Versklavung von Kindern im Kakaoanbau bekannt. Die Öffentlichkeit ist entsetzt. Auf Druck der Bevölkerung unterschreiben die großen Kakaoverarbeiter und Schokoladenproduzenten das sogenannte Harkin-Engel-Protokoll, in dem sie sich dazu verpflichten, die schlimmsten Formen der Kinderarbeit bis 2015 zu beenden.

Quelle und weitere Infos zum Harkin-Engel-Protokoll:
earthlink e.V. *Kakaoprotokoll*. <https://www.aktiv-gegen-kinderarbeit.de/massnahme/wirtschafts-initiativen/kakaoprotokoll/>



2004



Sarotti verändert seine bekannte Werbefigur zum „Magier der Sinne“.

Der Grund:

Die kolonialrassistische Bezeichnung und die problematische Darstellung einer Schwarzen Person als Diener wurden seit Jahren von unterschiedlichen Gruppen wie den „Eltern Schwarzer Kinder“ (ESK) kritisiert.

Quellen:

Stuttgarter Nachrichten (09.04.2019), *Mannheim führt emotionale Debatte um Alltagsrassismus*. <https://www.stuttgarter-nachrichten.de/inhalt/sarotti-mohr-im-kreuzfeuer-mannheim-fuehrt-emotionale-debatte-um-alltagsrassismus.c5a9be9a-44ff-4a55-92b8-a7f99729864d.html>; Eltern Schwarzer Kinder (28.01.1997). Brief. https://www.verwobenegeschichten.de/fileadmin/user_upload/Protestbrief_Sarotti_und_Antwort.pdf



2015



Trotz des Harkin-Engel-Protokolls ist die ausbeuterische Kinderarbeit nicht abgeschafft, sondern sie hat sogar noch zugenommen. Der stark schwankende Weltmarktpreis, die alleinige Abhängigkeit von Kakao, geringe Erntemengen aufgrund kleiner Anbauflächen und Produktivität, geringe lokale Wertschöpfung und Weiterverarbeitung, eine geringe Verhandlungsmacht der Produzent*innen und weitere Gründe stehen einem ausreichenden Einkommen für die kakaoanbauenden Familien entgegen. Kinderarbeit ist eine Folge der Armut.

Die Frist, die ausbeuterische Kinderarbeit abzuschaffen, wird bis zum Jahr 2020 verlängert.

Quellen:

Becker, Andreas (13.11.2020). *Kakao: Kein Fortschritt im Kampf gegen Kinderarbeit*. <https://www.dw.com/de/kakao-kein-fortschritt-im-kampf-gegen-kinderarbeit/a-55576668>



2020



Laut einer Studie der Universität Chicago verrichteten schätzungsweise 1,56 Millionen Kinder in Côte d’Ivoire und Ghana Kinderarbeit im Kakaosektor. **95** Prozent dieser Kinder – schätzungsweise **1,48** Millionen Kinder – befanden sich in kakaobezogener gefährlicher Kinderarbeit.

Die Ziele des Harkin-Engel-Protokolls, durch das sich führende Schokoladenhersteller verpflichteten, gegen ausbeuterische Kinderarbeit vorzugehen, wurden bisher nicht erreicht.

Quellen:

NORC (2020). *NORC Final Report: Assessing Progress in Reducing Child Labor in Cocoa Production in Cocoa Growing Areas of Côte d’Ivoire and Ghana*. https://www.norc.org/PDFs/Cocoa%20Report/NORC%202020%20Cocoa%20Report_English.pdf

INKOTA-netzwerk e.V. (20.10.2020). *Studie belegt: Bei Kinderarbeit im Kakaoanbau bricht die Schokoladenindustrie ihre Versprechen*. <https://www.inkota.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilungen-2020/pm-norc-studie-kinderarbeit-im-kakaoanbau/>



Zeitstrahl-Auflösung



Vor 5.300 Jahren:

Kakao wird in Ecuador wahrscheinlich zum ersten Mal in Gefäßen aufbewahrt.

15. bis 4. Jahrhundert vor der christlichen Zeitrechnung:

Die Olmeken züchten vermutlich als erste die Kakaopflanze am Golf von Mexiko.

16. Jahrhundert:

Die Spanier bringen Kakao zusammen mit anderen geraubten Gütern wie Gold und Silber nach Europa. Zunächst werden Kakao und Schokolade als Arznei und Medizin eingesetzt, später wird Schokolade ein Luxusgetränk des europäischen Adels.

17. bis 19. Jahrhundert:

Da die Nachfrage nach Kakao in Europa steigt, lassen die Spanier Kakao in großem Umfang in Lateinamerika anbauen. Ein Großteil der dort lebenden Bevölkerung stirbt durch die Folgen der harten körperlichen Arbeit, die sie als versklavte Menschen verrichten müssen, und durch eingeschleppte Krankheiten. Angehörige europäischer Kolonialmächte verschleppen Menschen in großem Ausmaß aus Afrika nach Lateinamerika und zwingen sie zur Arbeit auf den Kakaoplantagen. Der Kakaoanbau wird auch nach Afrika und in weitere Kolonien, in denen das Klima für den Kakaoanbau günstig ist, ausgeweitet. Auch in deutschen Kolonien werden Menschen zum Anbau von Kakao gezwungen, beispielsweise in Kamerun, Togo und Samoa.

1804:

Eine der ersten und damit ältesten Schokoladenfabriken eröffnet in Deutschland in Halle (Saale).

1847:

Die englische Firma Fry & Sons ist die erste, die Essschokolade in fester Form als Massenprodukt auf den Markt bringt.

[1] Für die jeweiligen Quellenangaben siehe die PowerPoint-Präsentation „2. M2 Zeitstrahl-Karten“

1918:

Nach der Niederlage im Ersten Weltkrieg muss Deutschland seine Kolonien an den Völkerbund beziehungsweise die Siegermächte abtreten. In den 1940er bis 1970er Jahren werden die meisten der Kolonien in Afrika und Asien unabhängig. Ghana und Côte d'Ivoire exportieren Kakao in enormem Ausmaß. Etwa zwei Drittel der Weltkakaoproduktion entfällt auf diese beiden Länder. Allerdings werden die Kakaobohnen in den Ländern selbst nur zu einem sehr geringen Teil weiterverarbeitet. Durch Weiterverarbeitung der Kakaobohnen und Verkauf der fertigen Schokoladenprodukte erzielen vor allem die Industrienationen im Globalen Norden die größten Gewinnanteile (sogenannte Wertschöpfung).

2001:

Eine Dokumentation des englischen Senders BBC macht die Versklavung von Kindern im Kakaoanbau bekannt. Die Öffentlichkeit ist entsetzt. Auf Druck der Bevölkerung unterschreiben die großen Kakao-Verarbeiter und Schokoladenproduzenten das sogenannte Harkin-Engel-Protokoll, in dem sie sich dazu verpflichten, die schlimmsten Formen der Kinderarbeit bis 2015 zu beenden.

2004:

Sarotti verändert seine bekannte Werbefigur zum „Magier der Sinne“. Der Grund: Die kolonialrassistische Bezeichnung und die problematische Darstellung einer Schwarzen Person als Diener wurden seit Jahren von unterschiedlichen Gruppen wie den „Eltern Schwarzer Kinder“ (ESK) kritisiert.

2015:

Trotz des Harkin-Engel-Protokolls ist die ausbeuterische Kinderarbeit nicht abgeschafft, sondern sie hat sogar noch zugenommen. Der stark schwankende Weltmarktpreis, die alleinige Abhängigkeit von Kakao, eine geringe Verhandlungsmacht der Produzent*innen und weitere Gründe stehen einem ausreichenden Einkommen für die kakaoanbauenden Familien entgegen. Kinderarbeit ist eine Folge der Armut. Die Frist, die ausbeuterische Kinderarbeit abzuschaffen, wird bis zum Jahr 2020 verlängert.

2020:

Laut einer Studie der Universität Chicago verrichten schätzungsweise 1,56 Millionen Kinder in Côte d'Ivoire und Ghana Kinderarbeit im Kakaosektor. 95 Prozent dieser Kinder – schätzungsweise 1,48 Millionen Kinder – befanden sich in kakaobezogener gefährlicher Kinderarbeit. Die Ziele des Harkin-Engel-Protokolls, durch das sich führende Schokoladenhersteller verpflichteten, gegen ausbeuterische Kinderarbeit vorzugehen, wurden bisher nicht erreicht.



Unterrichtseinheit 2 INFOBOX



Der Ursprung des Kakaos

Die folgende Grafik zeigt die Anbaubereiche und Ausbreitung der Kakaopflanze vom 16. bis zum 19. Jahrhundert.



[Hier](#) ist ein interaktives Bild zum Hereinzoomen der Weltkarte mit den Handelswegen.

© Karteninhalte: Andrea Durry und Thomas Schiffer; Zeichnung: Alexander Czabaun, Überarbeitung: MediaCompany GmbH



Das Getränk der Azteken

Cacahuatl nannten die Azteken das Getränk aus gerösteten, fein geriebenen Kakaobohnen, die sie mit Wasser schaumig rührten. **Cacahu** ist das aztekische Wort für Kakao und **atl** das aztekische Wort für Wasser. Das Getränk wurde auch **xocolatl** genannt, was wie Cacahuatl „**Kakaowasser**“ bedeutet. Das Kakaowasser wurde kalt getrunken.

Quelle:

GIZ (2019). *Die Herkunft*. Kakaoausstellung „Bittere Bohne – süßes Vergnügen?“ <https://kakaorausstellung.de/die-herkunft/>

Krieger, Frank (15.01.2021). *Warum heißt Schokolade so, obwohl sie doch aus Kakao besteht?* WDR 2. Frag doch mal die Maus. <https://www1.wdr.de/radio/wdr2/themen/frag-doch-mal-die-maus/schokolade-kakao-100.html>



Kakaobohnen als Geld

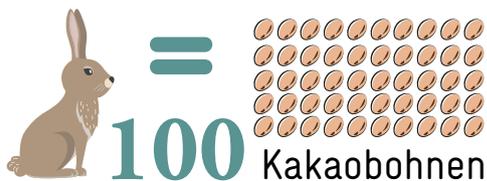
1 große Tomate kostete



1 frische Avocado kostete



1 Hase kostete



1 Truthahn kostete



Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Autorinnen: Gilberte Raymonde Driesen, Dr. Gisela Führung, Maria Leue

Das Unterrichtsmaterial wurde erstellt in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum Köln.

Download auf: www.kakaorausstellung.de/downloads

Gestaltung: Umbruch Werbeagentur GmbH, Darmstadt

Disclaimer: Die Erstellung dieser Unterrichtsmaterialien wurde durch das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) ermöglicht. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt ausschließlich bei den Autorinnen und nicht beim BMZ oder anderen Institutionen bzw. Personen.

Stand: September 2022

© GIZ