



Unterrichtseinheit 9

Aktiv werden – den Kakaosektor gerechter gestalten



Schwerpunkte

Persönliche Handlungsmöglichkeiten, Nachhaltigkeitsstandards, soziale Verpflichtungen für Unternehmen

Ziele

Die Schüler*innen setzen sich mit persönlichen Handlungsmöglichkeiten auseinander, wie sie auf den Ebenen von Politik und Konsum zu einer gerechteren Wertschöpfungskette von Kakao beitragen können.

Fächerbezug

Ethik, Geografie, Politische Bildung, Sozialkunde, Wirtschaft-Arbeit-Technik

Lerngruppe/ Klasse

5.-9. Klasse

Zeitraumen

4 x 45 Minuten

Materialien

Arbeitsblätter und Infotexte:

- 9 M1 AB Herausforderungen und Akteur*innen (für alle kopieren)
- 9 M2 AB Gruppenarbeit: Nachhaltigkeitsstandards und Unternehmensprogramme (für alle kopieren)
- 9 M3 Infobox (Kakaobarometer: Strukturwandel in der globalen Kakaolieferkette, für Lehrkräfte)
- 9 M4 AB Aktionen für gerechter gehandelte Schokolade (für alle kopieren)



Materialien

Weiteres benötigtes Material:

- PC/Laptop, Beamer und Lautsprecher
- Video „Schoko-Schock“: <https://www.youtube.com/watch?v=oMZFKz54EY> (INKOTA-netzwerk, 2020, 01:26 Min.)
- 7 Zettel mit den Begriffen: kakaoanbauende Familien, Zwischenhändler*innen, Exporteure, kakaoverarbeitende Unternehmen (z. B. Barry Callebaut, Cargill), Süßwarenproduzenten (z. B. Mars, Ferrero), Einzelhandel (z. B. Aldi, REWE), Konsument*innen (z. B. wir)

Beitrag zur Kompetenzentwicklung (ORGE):

ERKENNEN

Unterscheidung von Handlungsebenen: Die Schüler*innen erkennen Handlungsebenen vom Individuum bis zur Weltebene in ihrer jeweiligen Funktion für Entwicklungsprozesse.

BEWERTEN

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

HANDELN

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

Partizipation und Mitgestaltung: Die Schüler*innen sind aufgrund ihrer mündigen Entscheidung bereit, Ziele der nachhaltigen Entwicklung im privaten, schulischen und beruflichen Bereich zu verfolgen und sich an ihrer Umsetzung auf gesellschaftlicher und politischer Ebene zu beteiligen.

Durchführung

Phase 1: Problemfelder und Akteur*innen

In dieser Phase bekommen die Schüler*innen einen Überblick über die Problemfelder im Kakaoanbau sowie über die Akteur*innen und die Handlungsmöglichkeiten. Sie reflektieren, welche Rolle sie selbst als Konsument*innen und als politisch agierende Personen spielen.

Um die Gruppe für das Thema zu motivieren, wird das Video „Schoko-Schock“ gezeigt: <https://www.youtube.com/watch?v=oMZFKz54EY> (INKOTA-netzwerk, 2020, 01:26 Min.). Das Video problematisiert ausbeuterische Kinderarbeit im Kakaoanbau. Dem Aufruf zum Unterschreiben einer Petition folgten bis zur Einreichung im Sommer 2020 über 200.000 Menschen.

Anschließend werden die folgenden Fragen mit den Schüler*innen geklärt:

- *Worauf will das Video aufmerksam machen?*
- *Welches Problem wird angesprochen?*
- *Wozu werden wir aufgefordert?*
- *Was ist eine Petition?*
- *Welche Schwierigkeiten könnte es noch geben beim Kakaoanbau und bei der Herstellung von Schokolade?*



Durchführung

(Im Video wird das Problem der ausbeuterischen Kinderarbeit angesprochen. Evtl. nennen die Schüler*innen bereits an dieser Stelle Probleme wie geringe Löhne, ungerechte Preise oder Umweltfolgen.) Die Lehrkraft teilt das Arbeitsblatt 9 M1 aus und bespricht mit der Gruppe die wichtigsten Problemfelder und Akteur*innen, die in der Wertschöpfungskette von Kakao eine Rolle spielen.

Alle Schüler*innen stellen sich nun in einen Kreis. Die sieben vorbereiteten Zettel der Akteur*innen (vgl. Grafik der Wertschöpfungskette in 9 M1 AB) werden an Freiwillige verteilt.

Sie werden nacheinander aufgefordert, sich je nach vermutetem Einfluss aufzustellen. Vermutet die Person mit einem Zettel z. B., dass Konsument*innen viel Einfluss haben, stellt sie sich in die Mitte. Bei wenig Einfluss stellt sich die Person weiter an den Rand des Kreises. Alle anderen Schüler*innen positionieren sich ebenfalls, je nach ihrer Einschätzung. Anschließend wird besprochen, in welcher Beziehung die dargestellten Akteur*innen zueinander stehen. Die Schüler*innen überlegen, wer welche Möglichkeiten zu Veränderungen hat (z. B. Konsument*innen: Kauf von fair gehandelter Schokolade, andere aufklären, Aktionen unterstützen etc.).

Phase 2: Gruppenarbeit zu Nachhaltigkeitsstandards und Unternehmensprogrammen

Die Schüler*innen lernen in dieser Phase **Nachhaltigkeitsstandards** und Unternehmen kennen, die versuchen, den Kakaohandel zu verändern und gerechter zu machen. Sie erkennen Unterschiede zwischen verschiedenen Nachhaltigkeitssiegeln und Unternehmensinitiativen und befassen sich damit, inwiefern diese unterstützenswert sind. Zunächst erarbeiten sich die Schüler*innen in Kleingruppen Informationen und beantworten Fragen zu den **Nachhaltigkeitsstandards** und Unternehmensprogrammen (9 M2 AB). Anschließend stellen die Gruppen ihre Ergebnisse in der Klasse vor und beantworten Fragen der anderen. Die Lehrkraft moderiert. Es empfiehlt sich, ein Zeitlimit für die Vorstellung vorzugeben (ca. 5-10 Min. pro Gruppe).

Mögliche Auswertungsfragen:

- *Wie unterstützen die **Nachhaltigkeitsstandards** bzw. die Unternehmen die kakaoanbauenden Familien?*
- *Welche Siegel oder welche Unternehmen würdet ihr für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen? Warum?*
- *Gibt es Siegel oder Unternehmen, von denen ihr abraten würdet? Wenn ja, welche und warum?*
- *Würdet ihr selbst fair gehandelte Schokolade kaufen? Warum? Warum nicht?*

Phase 3: Ausarbeitung eines Aktionsplans

Nun geht es darum, als Gruppe selbst einen Beitrag zu leisten, um den Kakaohandel gerechter zu gestalten. Die Schüler*innen erarbeiten gemeinsam mit der Lehrkraft, welches Ziel und welche Zielgruppe sie



Durchführung

erreichen möchten. So kann es zum Beispiel darum gehen, in der Schule, in der Familie oder in der Öffentlichkeit auf die Probleme im Kakaohandel aufmerksam zu machen und ihnen die Idee von fair bzw. alternativ gehandelter Schokolade näherzubringen. Die Schüler*innen informieren sich über verschiedene Aktionsideen (9 M4 AB) und die Gruppe entscheidet gemeinsam, ob und wenn welche Aktion sie durchführen möchte.

Die geplante Aktion wird gemeinsam mit der Lehrkraft vorbereitet. Sollte eine Aktion in der Öffentlichkeit geplant werden, werden zunächst gemeinsam die Zielsetzungen der Aktion erarbeitet (z. B. Bewusstsein für ausbeuterische Arbeitsbedingungen stärken, auf Nachhaltigkeitssiegel oder Unternehmensinitiativen aufmerksam machen etc.). Anschließend wird die Aktion schrittweise durchgesprochen und es werden Aufgaben verteilt. Die Aktion kann vor der Durchführung in einem Rollenspiel ausprobiert werden. Dadurch werden bei den Schüler*innen Hemmungen abgebaut und es wird deutlicher, wie die Aktion konkret ablaufen soll. Auch können sich die Schüler*innen hierdurch darauf vorbereiten, wie sie auf bestimmte Reaktionen von Personen antworten oder reagieren.

Phase 4: Durchführung und Auswertung der Aktion

Die Schüler*innen führen die geplante Aktion mithilfe der Lehrkraft durch. Danach wird ausgewertet.

- *Wie war es, bei der Aktion mitzumachen?*
- *Was ist gut gelaufen?*
- *Was hätte besser laufen können?*
- *Was habt ihr erreicht?*
- *Was habt ihr aus der Beschäftigung mit dem Thema Kakao und durch die Aktion gelernt?*

Zum Abschluss der Einheit fasst die Gruppe zusammen, was sich im Kakaohandel ändern soll, was dafürspricht, gerechter gehandelte Schokolade zu kaufen und Aktionen durchzuführen.

Alternative Zugänge

Wenn die Gruppe gut selbstständig arbeiten kann, kann in den Kleingruppen frei zum Thema „Gerechter gehandelte Schokolade“ recherchiert werden. Die Schüler*innen bekommen die Aufgabe, nach Positivbeispielen in der Schokoladenbranche zu suchen und diese anschließend vorzustellen.

Anmerkungen/ weiterführende Fragen:

- Dieser Unterrichtseinheit kann die UE 3 (Der lange Weg des Kakaos) vorangestellt werden. Eine Beschäftigung mit den schwankenden Weltmarktpreisen bietet die UE 4 (Schwankende Weltmarktpreise).
- Die Kampagne „Make Chocolate Fair!“ des INKOTA-netzwerks bietet Unterstützung bei der Planung und Umsetzung von Aktionen an: <https://de.makechocolatefair.org/mitmachen/aktiv-werden-fuer-faire-schokolade>



Anmerkungen/ weiterführende Fragen:

- Zur Anregung können auch andere Aktionen von Schüler*innen recherchiert werden: z. B. „Die Gute Schokolade“ von Plant-for-the-Planet: <https://a.plant-for-the-planet.org/de/kinder-jugendliche/> oder „SchokoFair. Stoppt Kinderarbeit!“ der Montessori-Gesamtschule Düsseldorf: www.schokofair.de/
- Für eine niedrigschwellige Herangehensweise können die Siegel und Unternehmensinitiativen bei der Gruppenarbeit (9 M2 AB) reduziert werden.
- Die Initiative www.siegelklarheit.de bietet auf ihrer Webseite und über ihre App weitere Orientierung zu Nachhaltigkeitsstandards, Zertifizierungen und deren Vergleich.
- Für die höheren Klassenstufen bzw. für Schüler*innen mit großem Vorwissen bietet sich zur Erläuterung der zivilgesellschaftlichen Forderungen an das Sorgfaltspflichtengesetzes das Video „#Lieferkettengesetz: Was muss drin sein?“ an: www.youtube.com/watch?v=YOIyZNq_w5c (Forum Fairer Handel, 2020, 03:29 Min.)

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



Quellen:

9 M1:

Text:

INKOTA-netzwerk e.V. (07/2014). *Was ist eigentlich das Problem?* In: Unite – Act – Change. Aktionshandbuch zur Kampagne „Make Chocolate Fair“. <https://webshop.inkota.de/produkt/aktionsmaterialdownload/aktionshandbuch-make-chocolate-fair>; Zugriff: 14.04.2021

GIZ (2019). *Die Vermarktung*. Kakaoausstellung „Bittere Bohne, süßes Vergnügen?“. <https://kakaorausstellung.de/die-vermarktung/>; Zugriff: 04.01.2021

Grafik:

© INKOTA-netzwerk

9 M2:

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. „Siegel für Kakao und Schokolade“ (12/2020). <https://schokoinfo.de/siegel-und-zertifikate/>

Fairtrade Deutschland (2021). *Jahres- und Wirkungsbericht 2020/2021*. Fairtrade Deutschland (fairtrade-deutschland.de)

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2019, 12/2021). *Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?* <https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblaetter/infoblaetter-3-zertifizierte-schokolade>

Nachhaltiger Kakao (03/2022). *Unsere Mitglieder – Forum Nachhaltiger Kakao* (kakaoforum.de) Rainforest Alliance (05/2020).

Das neue Naturland. 2018. Naturland Fair. <https://www.naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/naturland-fair.html>

Tony's Open Chain (03/2022). *Tony's Open Chain – join in to change the norm in the chocolate industry*. (tonysopenchain.com) Forum

Zertifizierungssiegel der Rainforest Alliance. <https://www.rainforest-alliance.org/de/business-de/nachhaltigkeitsmarketing/neue-siegel/>

Bilder:

© Fairafric

© Fairtrade

© GEPA – The Fair Trade Company

© Rainforest Alliance

© Rapunzel Naturkost GmbH

9 M3:

Kakaobarometer. *Strukturwandel in der globalen Kakaolieferkette*, für Lehrkräfte

9 M4:

INKOTA-netzwerk e.V. (07/2014). *Unite, Act, Change*. Aktionshandbuch zur Kampagne „Make Chocolate Fair“.

Make Chocolate Fair. <https://webshop.inkota.de/produkt/aktionsmaterialdownload/aktionshandbuch-make-chocolate-fair>; Zugriff: 28.07.2021



Herausforderungen und Akteur*innen: Was ist das Problem und wer ist beteiligt?



Arbeitsaufgaben

1. Lies die Texte durch und sieh dir das Schaubild unten an.
2. Beschreibe in deinen Worten, welche Herausforderungen es beim Kakaoanbau und bei der Herstellung von Schokolade und anderen kakaohaltigen Produkten gibt!
3. Wer ist alles am Kakaoanbau, Handel und an der Herstellung beteiligt?
4. Wer kann deiner Meinung nach etwas an den Problemen ändern?



Ungerechte Machtverhältnisse

Die Machtverhältnisse innerhalb der Wertschöpfungskette von Kakao sind ungleich verteilt. Den Millionen Bäuerinnen und Bauern stehen wenige – vornehmlich große – internationale Unternehmen gegenüber. Die Vermahlungsbetriebe und Schokoladenproduzenten, die den Kakao aufkaufen und verarbeiten, haben somit starke Macht. Die Kakaobäuerinnen und -bauern haben nur eine schwache Verhandlungsposition und kaum Möglichkeiten, die Preise zu beeinflussen. Kakaoanbauende Familien leben oft sogar unter der Armutsgrenze; das bedeutet, sie haben ein Einkommen, das weniger als 1,90 US-Dollar pro Person und Tag beträgt.



Was ist eine Wertschöpfungskette?

Eine Wertschöpfungskette stellt die einzelnen Stufen im Entstehungsprozess eines Produktes dar, bei Schokolade vom Anbau des Kakaos bis zur fertigen Schokoladentafel im Supermarktregal. Auf jeder Stufe entsteht ein Mehrwert, es entstehen aber auch Kosten, zum Beispiel für Dünger, Setzlinge, Treibstoff, Energie, Maschinen, Mitarbeiter*innen oder Mieten. Diese Kosten und der beabsichtigte Gewinn bilden den Preis, zu dem das Produkt an die nächste Stufe weitergegeben wird. Wer seine Kosten gut kalkuliert oder wenig Wettbewerb hat, kann dies zum Vorteil für seinen Gewinn nutzen.



Schwierige Arbeitsbedingungen und Armut

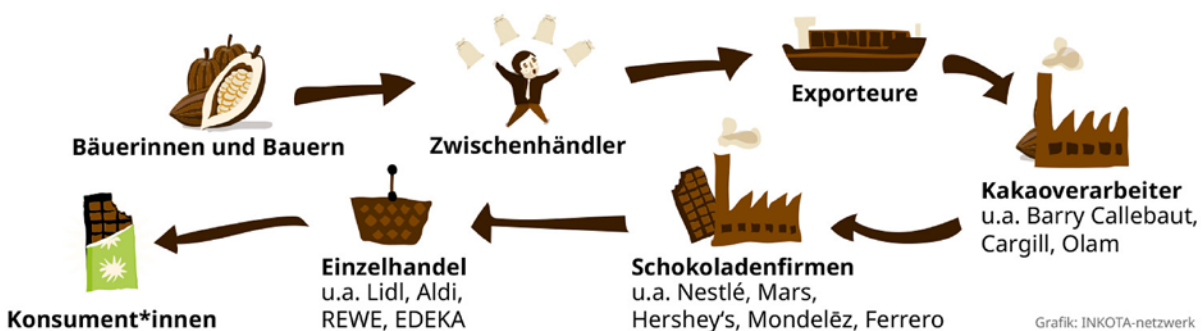
90 Prozent der Kakaobauern und -bäuerinnen, das sind neun von zehn, sind Kleinbäuerinnen und -bauern. Sie bewirtschaften nur wenig Land. Im Durchschnitt 3,5 Hektar, das entspricht fünf Fußballfeldern. Kakaoanbau ist sehr viel Handarbeit. Jemanden für diese Arbeit anzustellen und zu bezahlen, können sich die Bauern und Bäuerinnen oft nicht leisten. Deshalb müssen in den Familien oft die Kinder mithelfen. Arbeiten sie die gesamte Zeit mit und gehen deshalb nicht in die Schule, ist das Kinderarbeit. Es kommt sogar häufig vor, dass Kinder unter ausbeuterischen und gefährlichen Bedingungen mitarbeiten müssen. Insbesondere nach Côte d'Ivoire (Westafrika) werden Kinder aus den noch ärmeren Nachbarländern, zum Beispiel Burkina Faso, für wenig Geld verkauft. Diese Kinder sind dann sehr weit weg von ihren Familien und allein in einem fremden Land, wo sie als billige Arbeitskräfte missbraucht werden. Eine weitere Folge der Armut der kakaoanbauenden Familien ist, dass ihnen auch Geld fehlt, um sich zusätzliche Nahrungsmittel auf dem Markt zu kaufen. Viele Familien sind deshalb nicht gut ernährt. Unter der Mangelernährung leiden insbesondere die kleinsten Kinder. Sie können später gesundheitliche Schäden haben.



Folgen für die Umwelt

Durch die geringen Einnahmen und die niedrigen Kakaopreise haben die kakaoanbauenden Familien nicht genügend Geld, um in ihren Kakaoanbau zu investieren. Sie können zum Beispiel keine Pflanzenschutzmittel oder Dünger kaufen, alte und kranke Bäume nicht ersetzen und auch keine besseren Arbeitsgeräte anschaffen, um beispielsweise die Bäume zu pflegen. Ohne solche Maßnahmen zur Verbesserung des Ernteertrags sinken die Erträge weiter, sodass die kakaoanbauenden Familien versuchen, ihre Anbauflächen auszuweiten, um mehr ernten zu können. Zerstören sie für neue Anbauflächen Wald, geht damit auch Lebensraum für andere Pflanzen und Tiere verloren. Besonders dann, wenn der Wald durch Brandrodung vernichtet wird.

Lieferkette von Kakao



Quellen:

INKOTA-netzwerk e.V. (07/2014). *Was ist eigentlich das Problem?* In: Unite - Act - Change. Aktionshandbuch zur Kampagne „Make Chocolate Fair“, S. 2-3: webshop.inkota.de/produkt/aktionsmaterial-download/aktionshandbuch-make-chocolate-fair

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



Gruppenarbeit: Nachhaltigkeitsstandards und Siegel



Arbeitsaufgaben

Teilt die Texte unter euch auf. Lest sie durch, unterstreicht wichtige Aussagen im Text und bereitet eine kurze Präsentation vor.
Beantwortet dafür die Fragen auf den Arbeitsblättern.



Übersicht

1. Fairtrade
2. Fairtrade-Rohstoff-Siegel
3. Rainforest Alliance
4. Naturland Fair
5. GEPA fair+ und HAND IN HAND
6. Nachhaltigkeitsprogramme von Schokoladenunternehmen
7. Wertschöpfung vor Ort (Beispiel Fairafric: „Chocolate made in Africa“)










Nachhaltigkeitsstandards und Siegel

Nachhaltigkeitsstandard: Ein Nachhaltigkeitsstandard ist ein Instrument, das darauf abzielt, in globalen Lieferketten negative Auswirkungen auf die Menschen und die Umwelt zu reduzieren, also Menschenrechte und Umweltschutz zu wahren. Hinter einem Nachhaltigkeitsstandard steht eine Organisation, die Nachhaltigkeitskriterien für Produkte oder Herstellungsprozesse definiert. Unternehmen können ihre Produkte auf die Einhaltung dieser Kriterien von einer unabhängigen Zertifizierungsorganisation prüfen lassen und erhalten als Bestätigung ein Zertifikat.

Siegel: Ein Siegel bezeichnet hier das entsprechende Marketing-Werkzeug in Form eines Logos, das z. B. auf einer Produktverpackung abgedruckt ist. Hinter einem Siegel steht immer ein Nachhaltigkeitsstandard oder eine unabhängige Zertifizierung. Unternehmen dürfen auch die Logos oder Zeichen ihrer eigenen Nachhaltigkeitsprogramme auf Produktverpackungen drucken – da dahinter aber keine transparenten Kriterien stehen, die unabhängig geprüft werden, sind dies keine Siegel.

Nachhaltigkeitssiegel im Vergleich

								
Garantierter Mindestpreis	2.400 US\$/t	2.400 US\$/t	-	2.960 US\$/t (oder mehr)	2.400 US\$/t (oder mehr)	2.400 US\$/t (oder mehr)	-	2.400 US\$/t
Garantierte Prämie	240 US\$/t + ggf. 300 US\$/t Bio	240 US\$/t + ggf. 300 US\$/t Bio	70 US\$/t	240 US\$/t + 300 US\$/t Bio	240 US\$/t + 300 US\$/t Bio	240 US\$/t + 300 US\$/t Bio	600 US\$/t	743 US\$/t (CIV), 333 US\$/t (GHA) *
Faire Preise für Milchbauern	Nein	Nein	Nein	Ja	Ja	Nein	Ja	Nein
Rückverfolgbarkeit	Nein	Nein	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Zertifizierte Zutaten	Alles, was geht	Nur Kakao	Nur Kakao	Alles, was geht	Alles, was geht	Alles, was geht	Alles, was geht	Alles, was geht
Herstellung im Anbaugebiet	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Ja	Nein

* Tony's Chocolonely zahlt eine höhere Prämie, um die Lücke zum Referenzpreis für existenzsichernde Einkommen von Fairtrade zu schließen.

Quelle:

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2019, 12/2021). *Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?*

<https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblatt/infoblatt-3-zertifizierte-schokolade> (Auszug aus Originaltext)



1. Fairtrade

Fragen

- Wie unterstützt der Nachhaltigkeitsstandard die kakaoanbauenden Familien?
- Was wird an dem Nachhaltigkeitsstandard kritisiert?
- Würdet ihr das Fairtrade-Siegel für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen? Warum? Warum nicht?



© Fairtrade Deutschland

Das Siegel für fairen Handel

Dieses Siegel kennzeichnet Produkte aus fairem Handel. Das Fairtrade-System ist in den 1990er Jahren aus der Fair-Handels-Bewegung entstanden. Somit ist es eines der ältesten Nachhaltigkeitssiegel. Fairtrade hat sich einen gerechten Welthandel und die Stärkung der Bäuerinnen und Bauern sowie Arbeiter*innen im Globalen Süden zum Ziel gesetzt. Bei Kakao liegt der Marktanteil von Fairtrade in Deutschland bei rund 16 Prozent. Um die Kakaobauernfamilien vor schwankenden Weltmarktpreisen zu schützen, wird ihnen ein Mindestpreis geboten. Dieser beträgt 2.400 USD. Das heißt, wenn der Weltmarktpreis unter 2.400 US-Dollar pro Tonne fällt, erhalten die Kakaobäuerinnen und -bauern trotzdem mindestens diesen Betrag. Zusätzlich wird eine Fairtrade-Prämie für Gemeinschaftsprojekte gezahlt. Diese beträgt zurzeit 240 US-Dollar pro Tonne Kakao. Über die Prämie können die Kakaokooperativen frei und demokratisch verfügen. Ein Teil dieses Geldes kann bar an die Produzent*innen ausbezahlt werden. Der größere Teil dient der Finanzierung von Gemeinschaftsprojekten vor Ort wie dem Bau von Krankenhäusern oder Schulen. Wenn Produzierende nachweislich ökologische Landwirtschaft betreiben, erhalten sie sogar einen zusätzlichen Bio-Aufschlag von 300 US-Dollar pro Tonne Kakao. Ein wichtiges Merkmal des Fairtrade-Systems ist, dass die Produzent*innen über die Produzentennetzwerke bei der Weiterentwicklung der Standards und der Festlegung von Mindestpreisen mitbestimmen. Ein weiteres wichtiges Element ist, dass die Produzent*innen Anspruch auf Vorfinanzierung haben, also dass sie das Geld vor Lieferung der Ware erhalten und sich nicht verschulden müssen. Auch dass es bei diesem Nachhaltigkeitsstandard Schulungen für nachhaltige Anbaupraktiken oder Anpassungsmaßnahmen an den Klimawandel gibt, ist eine Besonderheit.

Quellen:

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2019, 12/2021). *Zertifizierte Schokolade - was steckt hinter den Siegeln?*

<https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblaetter/infoblatt-3-zertifizierte-schokolade>

Fairtrade Deutschland (2021). *Jahres- und Wirkungsbericht 2020/2021*. Fairtrade Deutschland (fairtrade-deutschland.de)



2. Fairtrade-Rohstoff-Siegel für Kakao

Fragen

- Wie unterstützt der Nachhaltigkeitsstandard die kakaoanbauenden Familien?
- Was wird an dem Nachhaltigkeitsstandard kritisiert?
- Würdet ihr das Fairtrade-Rohstoff-Siegel für Kakao für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen? Warum? Warum nicht?



© Fairtrade Deutschland

Mittlerweile gibt es ein zusätzliches Fairtrade-Siegel für Kakao – das Rohstoffsigel. Es sieht so ähnlich aus wie das klassische Fairtrade-Siegel, hat allerdings einen anderen Fokus: Es bezieht sich ausschließlich auf den Einkauf des Rohstoffs. Bei Mischprodukten wie zum Beispiel Schokokeksen ist somit nur der Kakao in der Schokolade nach Fairtrade-Standard zertifiziert, nicht aber andere Inhaltsstoffe wie Zucker oder Vanille. Das Ziel ist, so den Absatz von zertifiziertem Kakao zu fördern. Einerseits ist das problematisch, weil die Schokoladenkäufer*innen das Siegel mit dem Produktsiegel verwechseln könnten. Andererseits ermöglicht das neue Rohstoffsigel den Kakaokooperativen höhere Umsätze. Denn es sollen dadurch mehr Kakaobohnen zu Fairtrade-Bedingungen verkauft werden können, auf denen die Kooperativen sonst oft sitzen bleiben. Für Unternehmen wird es zudem leichter, Produkte mit Siegel anzubieten. Kakaobauernfamilien profitieren gleichermaßen, denn Prämie und Mindestpreise sind sowohl beim Produktsiegel als auch beim Rohstoffsigel Pflicht. Eine weitere Erleichterung sowohl für Kooperativen als auch für Unternehmen bietet die Möglichkeit des „Mengenausgleichs“ im Fairtrade-System. Hierbei dürfen bei der Verarbeitung konventionelle und fair produzierte Rohstoffe vermischt werden. Mit dem Fairtrade-Siegel ausgezeichnet werden darf am Ende allerdings nur die Menge Kakao,

die äquivalent eingekauft wurde. Sprich für die Produzent*innen einen Mindestpreis und eine Prämie erhalten haben. Durch die gemeinsame Verarbeitung der Kakaobohnen kann es passieren, dass eine gesiegelte Schokoladentafel kaum Fairtrade-Bohnen enthält, eine nicht-gesiegelte Tafel dagegen ausschließlich aus fair gehandelter Schokolade besteht. Bei Kakao, Zucker, Fruchtsaft und Tee ist die physische Rückverfolgbarkeit insbesondere aus logistischen Gründen nicht überall möglich. Der Mengenausgleich wird gestattet, damit die Produzentenorganisationen trotzdem am fairen Handel teilnehmen können. Oft produzieren sie zu wenig Kakao, um eine gesamte Fabrikcharge abliefern zu können. Würde Fairtrade auf die physische Rückverfolgbarkeit bestehen, würden sie vom fairen Handel ausgeschlossen werden. Zudem können Unternehmen größere Mengen an Kakao verarbeiten, wenn diese nicht rückverfolgbar sind. Produkte mit Mengenausgleich werden mit einem zusätzlichen Pfeil und einem entsprechenden Hinweis gekennzeichnet.

Quellen:

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2019, 12/2021). *Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?*,

Fairtrade Deutschland (08/2022) [FAIRTRADE – Siegel Auf einen Blick Fairtrade-Siegel: Fairtrade Deutschland \(fairtrade-deutschland.de\)](https://www.fairtrade-deutschland.de)



3. Rainforest Alliance

Fragen

- Wie unterstützt der Nachhaltigkeitsstandard die kakaoanbauenden Familien?
- Was wird an dem Nachhaltigkeitsstandard kritisiert?
- Würdet ihr Rainforest Alliance für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen? Warum? Warum nicht?



© Rainforest Alliance

Hinter diesem Siegel stehen zwei Organisationen, die sich 2018 zusammengeschlossen haben: Rainforest Alliance Certified und UTZ Certified heißen nun Rainforest Alliance. Mit 40 Prozent der weltweiten Kakaoproduktion ist Rainforest Alliance der mit Abstand größte Zertifizierer im Kakaobereich, nämlich fast viermal so groß wie Fairtrade. Der Ansatz des Nachhaltigkeitsstandards: Das Einkommen der Produzent*innen soll verbessert werden, indem der Kakaoanbau professionalisiert wird. Basierend auf öffentlichen Konsultationen und unter Beteiligung verschiedener Organisationen sowie Bäuerinnen und Bauern hat Rainforest Alliance ein neues Zertifizierungsprogramm entwickelt, das 2021 in Kraft trat und seit Sommer 2022 kontrolliert wird. Der neue Nachhaltigkeitsstandard schreibt nun zwei verpflichtende finanzielle Anforderungen für die KäuferInnen von Rainforest Alliance-zertifiziertem Kakao vor, die den Kakaobäuerinnen und -bauern zugutekommen: einen *Nachhaltigkeitsbonus* und *Nachhaltigkeitsinvestitionen*, garantiert allerdings keinen Mindestpreis. Seit Juli 2022 beträgt die Höhe des Nachhaltigkeitsbonus 70 US-Dollar pro Tonne und geht direkt und nachweisbar an die Landwirt*innen. Darüber hinaus müssen Aufkäufer*innen weitere Geld- oder Sachinvestitionen als Nachhaltigkeitsinvestitionen an Kakaobäuer*innen oder -kooperativen entrichten, um ihnen die Umstellung auf den neuen Standard zu ermöglichen.

Quellen:

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2019, 12/2021). *Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?*

<https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblaetter/infoblatt-3-zertifizierte-schokolade>

Rainforest Alliance (05/2020). *Das neue Zertifizierungssiegel der Rainforest Alliance.*

<https://www.rainforest-alliance.org/de/business-de/nachhaltigkeitsmarketing/neue-siegel/>

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. „Siegel für Kakao und Schokolade“ (12/2020). <https://schokoinfo.de/siegel-und-zertifikate/>



4. Naturland Fair

Fragen

- Wie unterstützt der Nachhaltigkeitsstandard die kakaoanbauenden Familien?
- Was wird an dem Nachhaltigkeitsstandard kritisiert?
- Würdet ihr Naturland Fair für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen? Warum? Warum nicht?



© Naturland

Naturland Fair hat zum Ziel, mit der Zertifizierung alle Dimensionen von Nachhaltigkeit abzudecken und die Produzent*innen in den Mittelpunkt zu stellen. Damit findet sich das Naturland Fair-Zeichen auf fair gehandelten Bio-Produkten, die sowohl strenge ökologische als auch soziale Standards erfüllen. Die Einhaltung wird von unabhängigen Kontrollen geprüft. Beispielsweise ist auch die Milch in der Milkschokolade unter Voraussetzungen für die Fair-Zertifizierung sowie für die Öko-Zertifizierung produziert worden. Naturland Fair ist ein Nachhaltigkeitsstandard, der aus dem internationalen Verband für ökologischen Landbau entstanden ist, dem Produzent*innen aus der ganzen Welt angehören.

Quelle:

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2019). *Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?*

<https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblaetter/infoblatt-3-zertifizierte-schokolade>

Naturland. 2018. *Naturland Fair*. <https://www.naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/naturland-fair.html>



5. GEPA fair+ und HAND IN HAND

Fragen

- Wie unterstützen diese Programme die kakaoanbauenden Familien?
- Was wird an den Programmen kritisiert?
- Würdet ihr GEPA fair+ und HAND IN HAND für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen? Warum? Warum nicht?



© GEPA – The Fair Trade Company



© Rapunzel Naturkost GmbH

Diese unternehmenseigenen Programme haben gemeinsam, dass sie über die gängigen Mindeststandards hinausgehen. Das Unternehmen GEPA lässt seinen Kakao von Fairtrade zertifizieren, hat darüber hinaus zum Beispiel aber auch das Prinzip der partnerschaftlichen Preisfindung. Das heißt, der Preis für die Kakaobohnen wird gemeinsam mit den Kakaoproduzent*innen festgelegt, wodurch teilweise höhere Kakaopreise als bei Fairtrade-Siegeln gezahlt werden. Es gibt keinen Mengenausgleich, das heißt, dass der Kakao wirklich bis zur Kooperative zurückverfolgt werden kann. Außerdem werden auch faire Preise für die Milch in der Schokolade gezahlt. Bei GEPA fair+ ist ein großer Anteil des Kakaos auch bio- zertifiziert, bei HAND IN HAND sind es sogar hundert Prozent. Einzige Schwächen dieser Programme: Auch hier werden noch keine existenzsichernde Einkommen gewährleistet. Außerdem werden auf diese Weise bisher nur relativ geringe Mengen an Kakao zertifiziert und meist kommt dieser aus Lateinamerika. Die Produzent*innen aus Westafrika profitieren also bisher noch kaum davon. Zudem sind die Kriterien von GEPA fair+ und HAND IN HAND nicht öffentlich einsehbar und werden nicht extern geprüft. Trotzdem: Der Ansatz dieser Unternehmen ist wichtig und geht über eine Zertifizierung hinaus.

Quelle:

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2019). *Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?*

<https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblaetter/infoblatt-3-zertifizierte-schokolade>



6. Nachhaltigkeitsprogramme von Schokoladenunternehmen

Fragen

- Wie unterstützen diese Nachhaltigkeitsprogramme die kakaoanbauenden Familien?
- Was ist gut an unternehmenseigenen Nachhaltigkeitsprogrammen, was kritikwürdig? Wie kann deren Wirkung gesteigert werden?
- Würdet ihr die Logos solcher Programme für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen? Warum? Warum nicht?

In den letzten Jahren setzen immer mehr große Schokoladenunternehmen eigene Nachhaltigkeitsprogramme auf und drucken Logos dieser Programme auf ihre Produkte. Dies ist eine erfreuliche Entwicklung und zeigt, dass sich Unternehmen zunehmend über ihre Verantwortung für einen nachhaltigen Kakaosektor bewusst werden. Denn es gilt: Ohne, dass sich Unternehmen – zusammen mit Politik und Zivilgesellschaft – ernsthaft für einen Wandel im Kakaosektor engagieren, wird ein solcher nicht realisierbar sein.

Allerdings werden in unternehmenseigenen Nachhaltigkeitsprogrammen häufig keine Mindestpreise garantiert und Einkommenssteigerungen vor allem durch Schulungen und dadurch unter Umständen mögliche Ertragssteigerungen angestrebt. Einige Unternehmensprogramme zielen aber auch auf einen breiteren Ansatz und fördern so beispielsweise die Stärkung der Frauen und tätigen Investitionen in lokale Infrastruktur. Zudem fehlt es zuweilen an Transparenz, z. B. wenn die Kriterien dieser Programme nicht veröffentlicht und/oder deren Umsetzung und Wirkung nicht unabhängig kontrolliert werden. Für Verbraucher*innen kann es dann schwer sein, nachzuvollziehen, für was genau ein unternehmenseigenes Nachhaltigkeitslogo auf der Verpackung steht. Um Verwirrungen bei Konsument*innen durch zu viele unterschiedliche Ansätze und Logos zu verhindern, aber auch, um Wissen und andere Ressourcen zu bündeln und die Wirkung von Nachhaltigkeitsinitiativen zu vergrößern, können gemeinschaftlich entwickelte und umgesetzte Ansätze von Vorteil sein. Ein Beispiel hierfür liefert der niederländische Schokoladenhersteller Tony's Chocolonely mit seiner kollaborativen Initiative „Tony's Open Chain“. Dieser können sich Unternehmen in der Schokoladenindustrie anschließen, wenn sie bereit sind, sich zu fünf nachhaltigen Beschaffungsprinzipien zu verpflichten. Das Ziel ist, ausbeuterische Arbeitsbedingungen im Kakaoanbau zu bekämpfen und Kakaolieferketten nachhaltiger zu gestalten. Produkte, deren Herstellung diesen Prinzipien entspricht, können das Tony's Open Chain Logo tragen. Darüber hinaus bietet in Deutschland das Forum Nachhaltiger Kakao eine Plattform für den Austausch zwischen verschiedenen Akteuren des Kakaosektors und zur Erarbeitung von ganzheitlichen Strategien und Initiativen für einen nachhaltigen Kakaosektor. Dem Forum gehören neben Vertreter*innen von Politik und Zivilgesellschaft auch zahlreiche Unternehmen der Schokoladenindustrie an.

Quellen:

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2019). *Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?*

<https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblaetter/infoblatt-3-zertifizierte-schokolade>

Tony's Open Chain (03/2022). *Tony's Open Chain – join in to change the norm in the chocolate industry*. (tonysopenchain.com)

Forum Nachhaltiger Kakao (03/2022). *Unsere Mitglieder – Forum Nachhaltiger Kakao* (kakaoforum.de)



7. Wertschöpfung vor Ort Beispiel Fairafric: „Chocolate made in Africa“

Fragen

- Wie unterstützt das Unternehmen die kakaoanbauenden Familien?
- Was wird an dem Unternehmen kritisiert?
- Würdet ihr die Schokolade von fairafric für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen? Warum? Warum nicht?



© Fairafric

Eine starke Kritik am Fairen Handel ist, dass eine Weiterverarbeitung des Rohstoffs Kakao in den Anbauländern sehr selten angestrebt wird. Dadurch verbleibt der Löwenanteil der Gewinne an der Schokoladenproduktion in den Ländern des Globalen Nordens, also zum Beispiel in Deutschland. Das Schokoladen-Unternehmen Fairafric versucht dies anders zu machen. Die Schokolade wird komplett in Ghana hergestellt, um die Wertschöpfung dorthin zu verlagern und Arbeitsplätze vor Ort zu schaffen. Wie bei den Fairtrade-Siegeln wird auch auf faire Arbeitsbedingungen und faire Löhne geachtet. Das deutsch-ghanaische Start-Up arbeitet mit einer ghanaischen Bio-Kooperative zusammen und verwendet ausschließlich Kakao aus ökologischem Anbau. Auch die Zusatz-Prämie ist höher als bei Fairtrade-Siegeln. Bisher produziert das Unternehmen nur für den Export, zum Beispiel nach Deutschland, und nicht für den Markt in Ghana, was auch mit der bisher geringen Nachfrage vor Ort zusammenhängt. Ein großer Vorteil von fairafric ist also, dass die Wertschöpfung vor Ort stattfindet. Auf der anderen Seite birgt die Kühlung der Schokolade vor Ort und während des Exports, im Vergleich zum Export von ungekühlten Kakaobohnen, ökologische Probleme durch einen höheren Energieverbrauch. Fairafric arbeitet jedoch klimaneutral und kompensiert den entstandenen CO₂-Fußabdruck.

Quelle:

INKOTA-netzwerk e.V. (12/2021). *Zertifizierte Schokolade – was steckt hinter den Siegeln?*

<https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblaetter/infoblatt-3-zertifizierte-schokolade>



Unterrichtseinheit 9 INFOBOX



Kakao-Barometer 2020: Nur struktureller Wandel in der globalen Kakaolieferkette kann Armut beseitigen

Aufgrund des Scheiterns von Selbstverpflichtungen fordern die Herausgeber des Kakao-Reports gesetzliche Regulierungen.

[Berlin, 1. Dezember 2020] – Mit der Veröffentlichung des Kakao-Barometers 2020 schlagen die Herausgeber Alarm: Nach zwei Jahrzehnten fehlgeschlagener Bemühungen gehören Armut und Kinderarbeit noch immer zum Alltag von Kakaobauernfamilien. Die entwicklungspolitischen Organisationen INKOTA-netzwerk, SÜDWIND-Institut und Solidaridad fordern als Mit-Herausgeber des Kakao-Barometers Unternehmen und Regierungen dazu auf, ihre Versprechen zur Beendigung der Entwaldung, von Armut und Menschenrechtsverletzungen im Kakaosektor einzuhalten. Dafür sind die Beteiligung von Bauern und Bäuerinnen sowie Arbeiter*innen an Entscheidungsprozessen und die Zahlung existenzsichernder Preise im Kakaosektor nötig.

Das Kakao-Barometer wird von einem internationalen Konsortium zivilgesellschaftlicher Organisationen herausgegeben und gibt alle zwei Jahre einen Überblick über die Nachhaltigkeitsbemühungen im Kakaosektor. Die diesjährige Publikation belegt, dass die weit verbreitete Armut von Kakaobauern und -bäuerinnen fortbesteht, ausbeuterische Kinderarbeit zugenommen hat und die Entwaldung fortschreitet. Deshalb unterstreichen die Herausgeber, dass ohne gesetzliche Regulierungen zur Einhaltung von menschenrechtlichen und umweltbezogenen Sorgfaltspflichten die massiven Herausforderungen im Kakaosektor nicht gelöst werden können.

Quellen:

INKOTA-netzwerk e.V. (01.12.2020). *Kakao-Barometer 2020: Nur struktureller Wandel in der globalen Kakaolieferkette kann Armut beseitigen.* <https://www.inkota.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilungen-2020/pm-kakaobarometer-2020/> (Auszug aus Originaltext)

Der vollständige Bericht zum Kakao-Barometer 2020 kann hier gelesen werden (auf Englisch): <https://www.voicenetwork.eu/cocoa-barometer/>



Aktionen für gerechtere Schokolade



Arbeitsaufgaben

Schneidet die Aktionsideen auseinander und teilt sie unter euch auf. Lest sie durch und stellt sie der Klasse mithilfe der folgenden Fragen vor. Danach entscheidet ihr gemeinsam, welche Aktion ihr selbst durchführen möchtet.

1. Was wollen die Aktionen erreichen?
2. An wen richten sie sich?
3. Findet ihr die Aktionen sinnvoll? Warum? Warum nicht?
4. Welche der Aktionen möchtet ihr selbst durchführen?



Die Straßen-Aktion

Ihr macht Menschen in der Nähe eines Supermarktes auf die Probleme im Kakaoanbau aufmerksam und informiert sie über die Nachhaltigkeitssiegel und Unternehmensinitiativen, die ihr bereits kennengelernt habt.



Unser Schulkiosk

Ihr sucht das Gespräch mit den Menschen, die den Schulkiosk leiten, und macht sie auf die Probleme im Kakaoanbau aufmerksam. Gemeinsam überlegt ihr, wie das Schokoladenangebot auf gerechtere Schokolade umgestellt werden kann. Vielleicht gibt es auch andere gerechter gehandelte Produkte, die der Kiosk aufnehmen könnte.

Infos für die Liebsten

Ihr erstellt eine Liste mit Tipps für eure Freund*innen und Familie, die sie selbst umsetzen können und die helfen, den Kakaohandel gerechter zu gestalten. Zum Beispiel beschreibt ihr die Nachhaltigkeitssiegel und Unternehmen, die ihr für den nächsten Schokoladeneinkauf empfehlen könnt. Diese Liste verteilt ihr dann an eure Freund*innen und Familienangehörigen. Vielleicht schenkt ihr ihnen einen Riegel eurer gerechter gehandelten Lieblingsschokolade.



Die Lieblingsschoki

Ihr recherchiert das Unternehmen eurer Lieblingsschokolade und erkundet, ob die Herstellung der Schokolade unter gerechten Bedingungen für Menschen und Umwelt geschieht. Falls nicht, schreibt ihr einen Brief mit Wünschen oder Forderungen an das Unternehmen.



Schokoladen-Theater

Ihr geht in die Schokoladenabteilung eines Supermarktes. Ihr geht getrennt dorthin, damit niemand weiß, dass ihr euch kennt. Wenn genug Menschen in der Nähe sind, nimmt eine Person von euch eine konventionelle, also nicht fair gehandelte Schokoladentafel aus dem Regal. Dann fängt eine zweite Person an, sich über die Auswahl dieser Schokolade zu empören und erklärt die Probleme im Kakaoanbau. Zum Beispiel eingeleitet mit einem Satz wie „Weißt du eigentlich, was du da kaufst?“. Nach und nach fangen auch die anderen aus der Gruppe an, mitzureden. Auch unbeteiligte Personen im Supermarkt werden ins Gespräch verwickelt. Beispielsweise könnt ihr sie so ansprechen: „Entschuldigen Sie, was halten Sie davon...?“. Nach einer Weile beendet ihr das Theaterspielen und erklärt den Personen, die euch beobachtet haben, die Aktion.



Quellen:

INKOTA-netzwerk e.V. (07/2014). *Unite – Act – Change*. Aktionshandbuch zur Kampagne „Make Chocolate Fair“.
<https://webshop.inkota.de/produkt/aktionsmaterial-download/aktionshandbuch-make-chocolate-fair>

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.

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.