

Interessantes zum Thema Schokolade

Einige Zahlen

Gesamthaft wurden in der Schweiz im 2008 rund 185'000 t Schokoladenprodukte hergestellt. 40% dieser Produkte werden in der Schweiz verkauft. Das sind 12.4 kg pro Kopf – Weltrekord! 60% wurden in gegen 140 Länder der Welt exportiert. Zu den wichtigsten Exportländern gehören Deutschland, Frankreich, England, USA.

Der Kakao

Der Kakao ist ein besonders edles Produkt der Tropen. Der Kakaobaum gedeiht in den Gebieten nördlich und südlich des Äquators. Seine direkt am Stamm wachsenden Früchte werden zweimal im Jahr geerntet und enthalten je 20 bis 30 weisse Kakaobohnen. Die aus der Schale gelösten Bohnen werden auf Haufen geschüttet, zugedeckt und so der Gärung überlassen. Nach dem Trocknen sind die Kakaobohnen bereit zur Verschiffung.

Wie Schokolade entsteht

Die Schokoladeproduktion beruht auf dem alten Handwerk des Confiseurs und Chocolatiers. Noch heute folgt die industrielle Fertigung den ursprünglichen handwerklichen Arbeitsschritten. Aber die Ausführung haben hochentwickelte technische Anlagen übernommen. Kakaobohnen sind der wichtigste Rohstoff zur Herstellung von Schokolade. Nach einer genauen Qualitätskontrolle wird der Rohkakao gründlich gereinigt, gebrochen, geröstet und vermahlen. Die so entstandene Kakaomasse wird, mit Zucker und zusätzlicher Kakaobutter gemischt, zur Grundmasse für die klassische dunkle Schokolade. Fügt man Milchpulver oder Kondensmilch hinzu, entsteht die Grundmasse für Milkschokolade. Der weissen Schokolade hingegen fehlt die braune Kakaomasse. Nach dem Mischen werden die Grundmassen sehr fein gemahlen und veredelt.

Fairer Handel (Fair Trade) mit Max Havelaar

Der faire Handel ist eine Strategie zur Armutsbekämpfung. In Afrika, Lateinamerika und Asien erhalten Fair Trade-zertifizierte Bauern für ihre Produkte einen garantierten Mindestpreis, der ein stabiles Einkommen gewährt. Max Havelaar ermöglicht Kleinbauern aus benachteiligten Regionen den Marktzugang in den reichen Norden und fördert langfristige und möglichst direkte Handelsbeziehungen. Angestellte auf Plantagen bekommen faire Löhne und profitieren unter anderem von Schutzkleidung, bezahlten Ferien und sozialer Vorsorge.

Der Schoggitaler

Zur Produktion des Schoggitalers werden ausschliesslich beste Zutaten verwendet. Die Schokolade wird aus Kakaobohnen, Kakaobutter und Zucker aus fairem Handel hergestellt. Ausserdem enthält der Taler Schweizer Vollmilch in Bio-Qualität. Die Milch wird zuerst auf die richtige Temperatur gebracht. Anschliessend wird die flüssige Schokolademasse auf ein Band aufgestrichen. Dieser feine Teppich aus Schokolade fährt nun durch einen Kühltunnel und die Schokolade erstarrt. Nun werden die runden Schoggitaler ausgestochen. Diese sind jetzt noch ganz glatt und haben kein Sujet. In der Prägemaschine werden diese Schoggi-Rondellen nun mit dünner Aluminiumfolie eingepackt. Das Sujet wird mit einem Prägewerkzeug eingedrückt. Die verwendete Alufolie hat die besten Eigenschaften, um die Schoggitaler vor Licht und Fremdgeschmack zu schützen. Das Aluminium, richtig entsorgt, bedeutet, dass für den Taler die ökologischste aller zur Verfügung stehenden Verpackungsvarianten verwendet wird.

Tipps für den Unterricht zu Schokolade und Fair Trade

- *Wie kommt die Schoko in den Laden?* DVD (25 Min.) – Grünwald, FWU 2007.
- *Schoko-Expedition zu Naki nach Ghana: Materialien für eine handlungsorientierte Kakaoreise.* Buch und DVD – Bielefeld, Welthaus 2009.
- www.maxhavelaar.ch/de/was-kann-ich-tun/schulen
Anregungen und Lehrmittel für den Unterricht zum Thema *Fair Trade*.