

**DIE KAMPAGNE  
ZUM  
WELTLADENTAG  
2025**

**SCHOKI FÜRS KLIMA?  
*KAUF ICH EUCH AB!***



Schokolade – hast Du  
das gewusst?





## Der Kakaobaum

Kakaoschoten wachsen an Bäumen in Ländern auf Höhe des Äquators.

Die Kakaobäume brauchen das ganze Jahr über feuchtes, warmes Klima zum Wachsen.

Etwa 70% des weltweiten Kakaos wird in den westafrikanischen Ländern Côte d'Ivoire (Elfenbeinküste) und Ghana angebaut.

# Die Kakaoernte

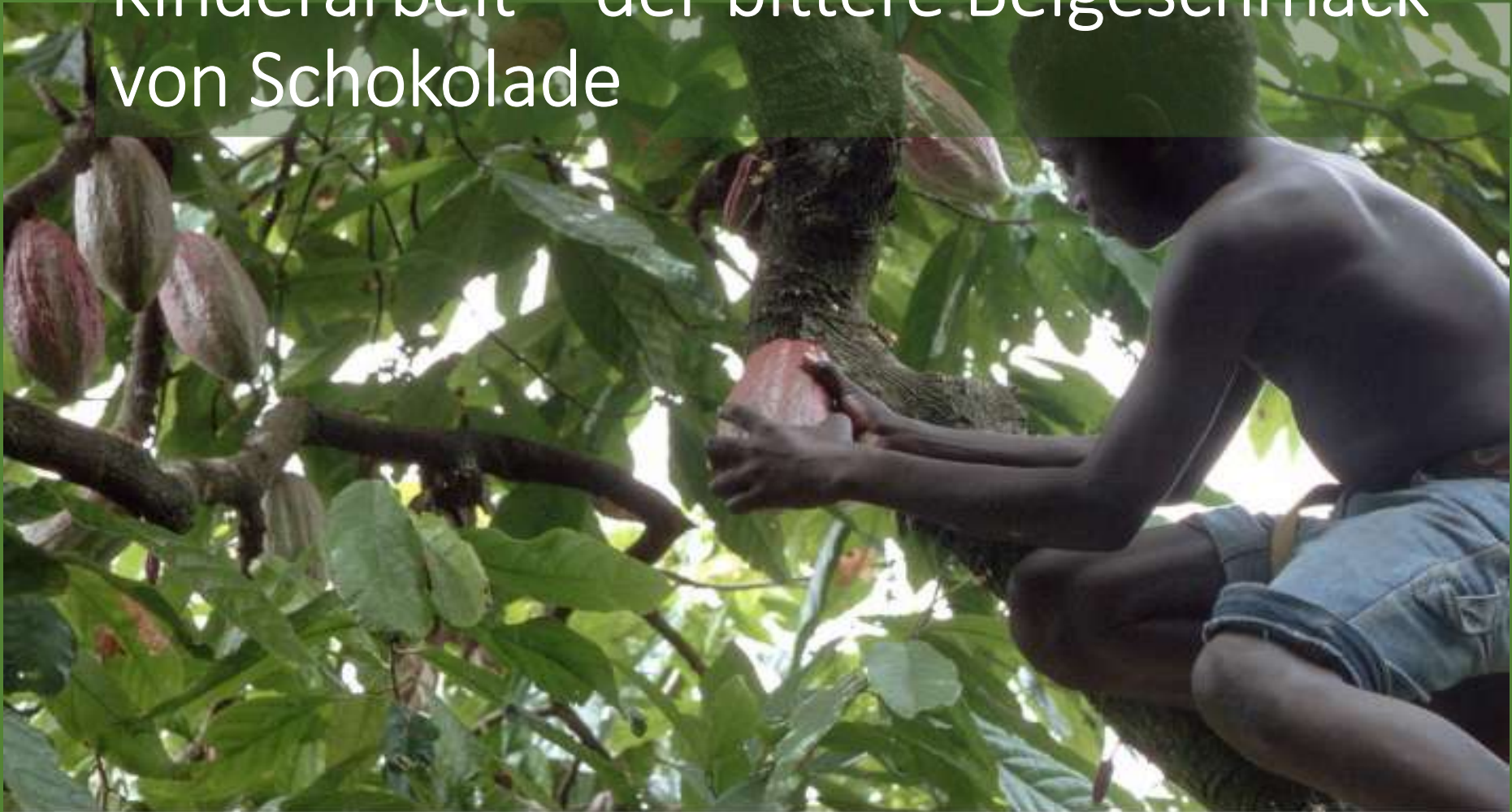
A woman wearing a white headscarf and a colorful patterned shirt is harvesting cacao pods from a tree. She is using a long, sharp machete to cut the pods. The pods are yellow and green, and she is holding one in her left hand while cutting with her right. The background is a lush green forest.

Kakao wird überwiegend von Kleinbäuer\*innen angebaut.

90% des Kakaoanbaus findet auf kleineren Parzellen von 2-5 Hektar statt. (Zum Vergleich: Ein Fußballfeld ist 0,7 Hektar groß.)

Die reifen Kakaoschoten werden von den Farmer\*innen in Handarbeit mit Macheten (langen scharfen Messern) geerntet.

# Kinderarbeit – der bittere Beigeschmack von Schokolade



1,5 Millionen Kinder unter 15 Jahren arbeiten immer noch in Kakaofarmen anstatt in die Schule zu gehen.



### Gefährliche Arbeiten, die Kinder im Kakaoanbau verrichten<sup>3</sup>





## Die Kakaoschote

Der Kakaobaum blüht das ganze Jahr hindurch und entwickelt somit auch ständig Früchte.

An ihm wachsen die großen Kakaoschoten. Manche werden bis zu 1kg schwer.

Es braucht eine ganze Jahresernte eines Baumes, um 1 halbe Kilo Kakao zu produzieren.

# Das Herzstück des Kakaos



Jede Kakaoschote enthält circa 20 bis 50 Kakaobohnen. Sie sind von einem süßen, weißen Fruchtfleisch umgeben.

Die Schoten werden von Hand aufgeschlagen und die Bohnen samt Fruchtfleisch herausgelöst.



# Fermentation



Die Masse aus Fruchtfleisch und Bohnen wird in große Behälter gefüllt und abgedeckt. Dadurch entsteht Hitze, durch die sich die Kakaobohnen vom Fruchtfleisch lösen.



## **Kakaobohnen trocknen**

Nachdem sich die Kakaobohnen vom Fruchtfleisch gelöst haben, sind sie noch zu feucht für den Transport und die Weiterverarbeitung.

Die Bohnen werden ausgebreitet und durch die Wärme der Sonne getrocknet.

Nach zwei Wochen sind die Kakaobohnen trocken.

## Der Weg nach Deutschland

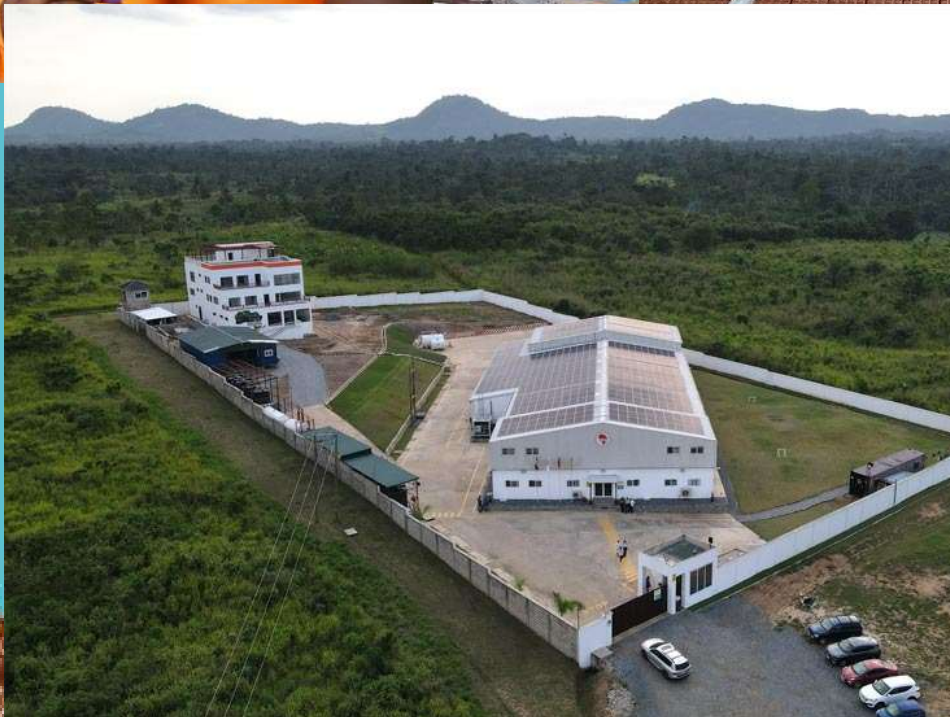


- 2023 wurden etwa 435.100 Tonnen Kakao nach Deutschland geschifft.
- Es wird fast nur Kakao geliefert, keine fertige Schokolade. Das ist für deutsche Unternehmen günstiger.
- Die Herstellung der Schokolade findet meistens in Europa statt.
- Das Schoko-Unternehmen "fairafric" macht es anders. Sie stellen die Schokolade direkt in Ghana her.

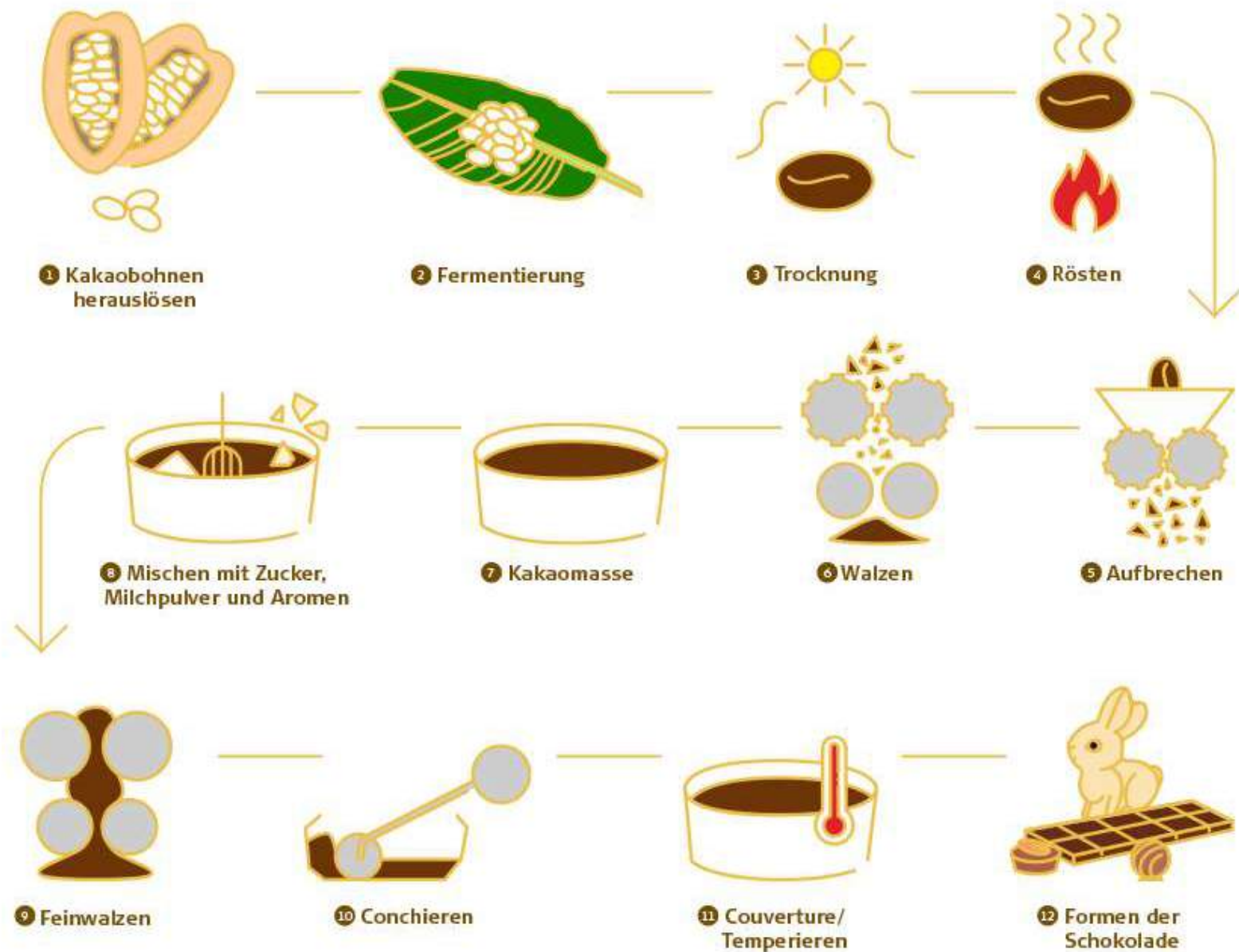


## Schokoladenherstellung

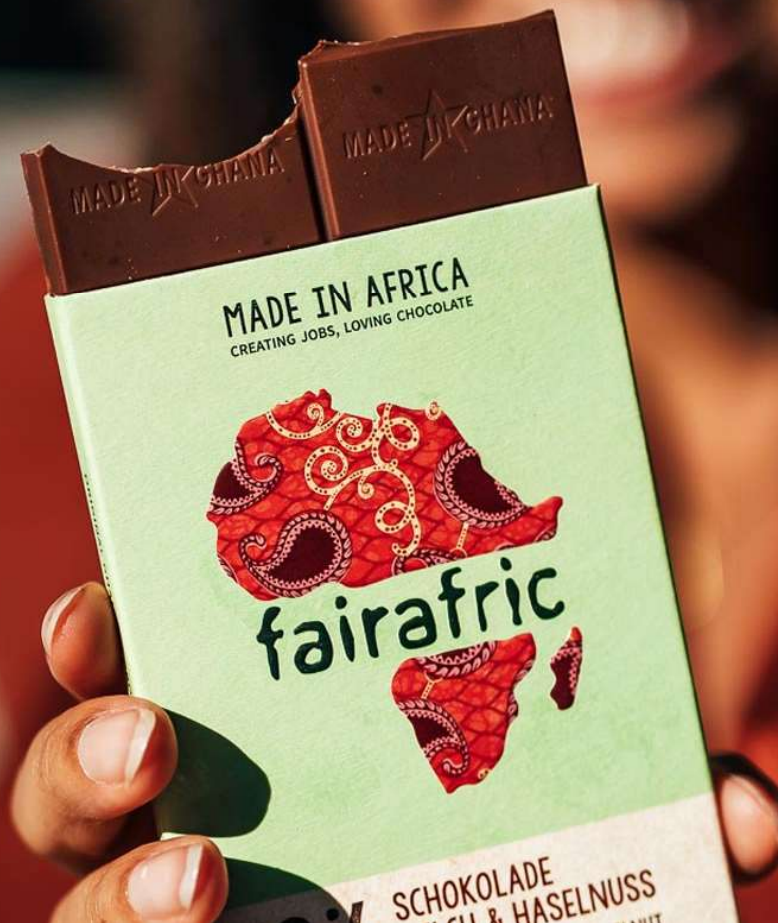
- Die Schokoladen-Herstellung bringt deutlich mehr Geld als die Ernte des Kakaos. Die Farmer\*innen erhalten oft nur 7% des Gesamtpreises einer Tafel Schokolade.
- Im Fairen Handel ist das anders:
- Hier verdienen die Farmer\*innen fast 25% des Gesamtpreises – Existenz sichernd und mit langfristigen Verträgen.
- Die Schokolade von *fairafric* wird sogar komplett in Ghana hergestellt.



# Schokoladenherstellung



# Schoko-Genuss



In Deutschland haben die Menschen 2023 im Durchschnitt insgesamt 93 Tafeln Schokolade (100g) pro Person gegessen.

Leider waren davon weniger als 5% aus Fairem Handel.

Dabei ist es gerade jetzt in der Klimakrise wichtig, dass Kakao-Farmer\*innen einen fairen Lohn für den Kakao bekommen.

**DIE KAMPAGNE  
ZUM  
WELTLADENTAG  
2025**

**SCHOKI FÜRS KLIMA?  
*KAUF ICH EUCH AB!***



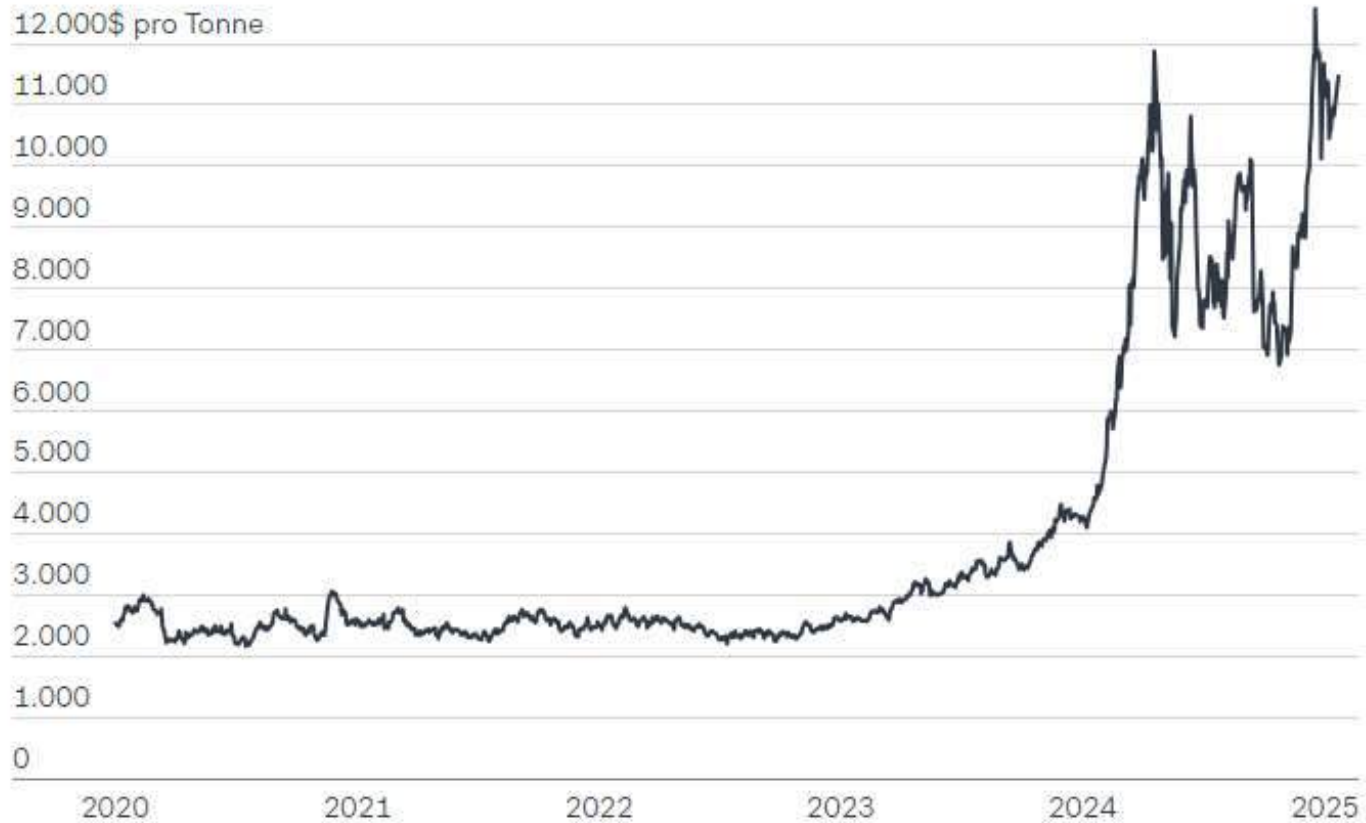


## DER PREIS DES KAKAOS

- Der Kakaopreis entsteht auf dem Weltmarkt durch Angebot & Nachfrage
- Bäuer\*innen haben keine Verhandlungsmacht
- Der Kakaomarkt wird oft durch festgelegte Kakaopreise reguliert
- Durch Ernteeinbrüche stieg der Weltmarktpreis von 2.300 US-Dollar (2023) auf 7.000-10.000 US-Dollar (Ende 2024) pro Tonne



## Börsenpreis für Kakaobohnen



Stand: 22.01.25

Quelle: ZDFinfo, Quelle: World Cocoa Finance



## **KAKAOANBAU**

### **– OPFER & TREIBER DES KLIMAWANDELS**

In Cote d'Ivoire (Elfenbeinküste) wurden in 20 Jahren 90% des Primärwaldes für den Kakaoanbau abgeholzt.

Starkregen, Waldbrände und Dürren führen zu Ernteeinbrüchen.

In den nächsten 30 Jahren könnten große Teile des Kakaoanbaus den klimatischen Veränderungen zum Opfer fallen.

## Weitere Herausforderungen ...

- Alte Kakaobäume werfen immer weniger Ertrag ab
- Verdreifachte Düngemittelpreise
- Pilzbefall der Pflanzen durch Anbau in Monokulturen

## ... und Lösungen

- Faire und existenzsichernde Löhne
- Finanzielle Unterstützung für einen Umstieg auf nachhaltige und klimaresiliente Anbaumethoden

# WELCHEN UNTERSCHIED MACHT DER FAIRE HANDEL?

- Transparente, langfristige und verlässliche Partnerschaften auf Augenhöhe
- Existenzsichernde Löhne - Kinderarbeit wird überflüssig!
- Höhere und stabilere Einkommen durch Fair-Handels- oder Bio-Prämien
- Investitionen und Schulungen zu Bildung, Infrastruktur, nachhaltigen Anbaumethoden oder Umweltstandards



**DIE KAMPAGNE  
ZUM  
WELTLADENTAG  
2025**

**SCHOKI FÜRS KLIMA?  
*KAUF ICH EUCH AB!***

**Achtet auf das  
Faire Siegel!**



# Zertifizierter fairer Handel





# Streng und ohne Mengenausgleich: GEPA



Produkte mit Gepa-Siegel vor allem  
in Weltläden zu bekommen  
(manchmal auch EDEKA!)

- seit 1975
- strenge Sozialstandards, zahlt **Existenz sichernde Löhne**
- **verbietet Kinderarbeit**
- arbeitet direkt und langfristig mit verschiedenen, demokratisch organisierten Kleinbauerngenossenschaften zusammen und fördert diese
- 70 Prozent der Mischprodukte – und damit auch der Schokolade – **enthalten über 75 Prozent fair gehandelte Zutaten**
- **75 Prozent stammen aus Bio-Anbau**
- Alle 300 Produkte im Sortiment sind fair-, etwa drei Viertel auch biozertifiziert.

# Zertifizierungen im Vergleich

## Siegel und Programme im Vergleich - wichtige Unterschiede



Existenzsichernde Preise	✓ *	✓ **	✗	✓ ***	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Mindestpreis	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Faire Milchpreise	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Verbot von hochgefährlichen Pestiziden	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Mitbestimmung der Kooperativen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Herstellung im Anbaugebiet	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗

\* Zusätzliche Prämie von 600,00 US-Dollar: [www.fairafrik.com/pages/fairchain](http://www.fairafrik.com/pages/fairchain)

© INKOTA-netzwerk

\*\* Kakao-Plus-Preis: [www.gepa.de/gepa/themenspecials/faireschokolawelten/kakao-plus-preis](http://www.gepa.de/gepa/themenspecials/faireschokolawelten/kakao-plus-preis)

\*\*\* Berechnung des Living Income Reference Preis von Fairtrade: <http://tinyurl.com/3j29kss8>

**DIE KAMPAGNE  
ZUM  
WELTLADENTAG  
2025**

**SCHOKI FÜRS KLIMA?  
*KAUF ICH EUCH AB!***

**DU AUCH?**

