

Von der Bohne bis zum Riegel

Wo kommt Kakao eigentlich her?

Von Lisa Hager

DIEBURG - Man steckt es schnell mal in den Mund, ohne viel darüber nachzudenken: ein Stückchen Schokolade. Jetzt sind Schüler in einer Ausstellung im Landratsamt in Dieburg der süßen Sache auf den Grund gegangen. Sie stellten fest: Sie hat auch bittere Seiten.

Was kommt vor der Schokolade? Wo kommt Kakao eigentlich her? Wer baut ihn an, wie wird er vermarktet? Das alles waren Fragen, mit denen sich Schüler in einer interaktiven Ausstellung im Kreishaus in Dieburg beschäftigten. Und dabei kamen einige überraschende Tatsachen ans Licht – vor allem, dass die süße Sache auch bittere Seiten hat. „Dass Schokolade mit Kinderarbeit zu tun hat, wusste ich nicht“, sagt beispielsweise Jana aus Roßdorf, die ihre Finger durch die dunklen Kakaobohnen gleiten lässt. Sie will künftig mehr darauf achten, welche Schokolade sie kauft, will sich mehr mit Herkunft und Verarbeitung beschäftigen.

Damit habe man das Ziel der Ausstellung schon erreicht, ist sich Kreisbeigeordneter und Schuldezernent Christel Fleischmann sicher, der zur Eröffnung nach Dieburg kam. Dass Kinderarbeit und schlechte Preise für die Kakaobohnen etwas ist, das sie mit der Wahl der Schoko-

lade beeinflussen können, nehmen die Schüler als Information mit nach Hause. Fair-Trade Produkte hingegen, die mittlerweile nicht nur in Welt-Läden, sondern auch im Supermarkt zu haben sind, garantieren den Bauern ein

sicheres Einkommen und ihren Kindern eine Schulausbildung. Die Partner des Fairen



Links im Bild ist die Frucht zu sehen, aus der die Kakaobohne kommt. Gertrud Meyer-Sauerwein vom Weltladen in Dieburg gibt den Schülern. Schuldezernent Christel Fleischmann (rechts im Hintergrund) kündigt für den Herbst schon weitere Aktionen rund ums Thema Schokolade an. - Fotos: Hager



Wie fühlen sich Kakaobohnen an? In einem ganzen Sack voll konnten die Schüler wühlen.

Handels in Afrika, Lateinamerika, Indien, oder auch Philippinen und Indonesien sind

Familienbetriebe, die sich zu Kooperativen zusammenschließen. Sie gehören den Bauern selbst und werden demokratisch geführt. Der Fair-trade-Mindestpreis wird direkt an die Produzenten ausgezahlt – ohne Zwischenhändler. „Ich finde es gut, dass sich die Schüler mit diesem Thema beschäftigen“, sagt Fleischmann.

In einem Film wurde den jungen Besuchern außerdem gezeigt, dass Kakao ein wichtiger Rohstoff auf dem Weltmarkt ist. Er machte aber auch deutlich, dass schon Kinder hart mit anpacken müssen, weil ihre Eltern als Kakaobauern zu wenig verdienen. Das fanden die Schüler gar nicht gut.

Überhaupt waren sie überrascht darüber, dass die Zutaten einer Tafel Schokolade

um die ganze Welt gefahren wurden und viele Arbeitsschritte hinter sich haben, bevor sie sie im Supermarkt kaufen und ohne Bedenken essen.

Gertrud Meyer-Sauerwein vom Dieburger „Eine Welt Verein“, der in der Steinstraße einen Weltladen betreibt, ließ die Schüler die „faire Schokolade“ kosten. Sie wird beispielsweise von der GEPA (www.gepa.de), einer Gesellschaft für Fairen Handel, vermarktet. „Die schmeckt ja auch noch gut“, meinte ein Schüler anerkennend.

Und dass Kakao von einem Baum kommt, hatten manche auch noch nicht gewusst. An seinem Stamm sprießen das ganze Jahr über Blüten. Die Früchte sind je nach Sorte gelb, orange oder violett. Wenn sie reif sind, werden

sie mit einem Messer abgeschlagen. Im Innern sind 20 bis 60 Samen, die eigentlichen Kakaobohnen. Nach der Fermentation müssen sie in der Sonne trocknen. Geröstet werden sie erst in den Verbraucherländern. Dabei entsteht das typische Aroma und die dunkle Farbe.

→ Die Führungstermine der Ausstellung im Kreishaus waren schnell ausgebucht. Doch wird Schokolade auch weiterhin ein Thema der Kreisvolkshochschule Dieburg sein. „Wir haben für den Herbst beispielsweise eine Schokoladenwerkstatt für Eltern mit Kindern von fünf bis zwölf Jahren geplant“, kündigte der Schuldezernent jetzt schon an. Sie findet im Rahmen der Interkulturellen Wochen am Samstag, 6. Oktober, statt.