

## Einige Schokoladenfakten in aller Kürze:

### Anbau und Ernte:

- Der Kakaobaum wächst nur in feuchttropischen Gebieten, es darf nicht kälter als 20 Grad Celsius werden.
- Die Kakaobauern- und -bäuerinnen pflücken die Kakaofrüchte von den Bäumen. Im Inneren der Frucht befinden sich 30–50 Kakaobohnen, die von einem weißlichen Fruchtfleisch, der Pulpa, umgeben sind.
- Das Innere der Kakaofrüchte wird auf Bananenblättern gehäuft und mit Bananenblättern abgedeckt. So bleibt die Ernte etwa 5 bis 6 Tage liegen und wird lediglich alle ein bis zwei Tage gewendet. Bei diesem Gärungsprozess, auch Haufenfermentation genannt, erwärmen sich die Kakaobohnen bis auf 50 Grad Celsius. Dabei löst sich das Fruchtfleisch von den Bohnen ab und diese verfärben sich kakaobraun.
- Besser geeignet für die Fermentation sind jedoch mehrere stufenförmig angeordnete Holzkästen, die mit Plastikfolie abgedeckt werden.
- Nun werden die Bohnen getrocknet.
- Die Kakaobohne hat einen leicht bitteren aromatisch-schokoladigen Geschmack.
- Rund 70% des weltweit produzierten Kakaos kommt aus Westafrika.
- Die Elfenbeinküste ist der weltweit größte Kakaoproduzent, gefolgt von Ghana, Indonesien, Nigeria, Brasilien, Kamerun und Ecuador.
- Über 80 % der Kakaoproduktion ist in den Händen von Kleinbauernfamilien.

### Weiterverarbeitung:

- Die Weiterverarbeitung zu Schokolade erfolgt meistens in den Industrieländern.
- In der Schokoladenfabrik werden die getrockneten Kakaobohnen geröstet, geschält, zerkleinert und dann gemahlen.
- Durch die Wärme, die beim Mahlen entsteht, werden die zerkleinerten Kakaobohnen wegen des hohen Fettgehaltes nach und nach flüssig. Dies ist die so genannte Kakaomasse.
- Die Kakaomasse hat einen Fettanteil von 52 bis 58 Prozent. Dieses Fett wird aus der Kakaomasse herausgepresst. So erhält man zum einen Kakaobutter und zum anderen entölten Kakaopresskuchen.

- Dieser Kakaopresskuchen wird zu Kakaopulver zermahlen.
- Um Schokolade herzustellen wird der Kakaomasse – je nach Sorte natürlich unterschiedlich– Kakaobutter, Zucker, Milchpulver, Sahne und verschiedene Aromen beigemischt.  
Das Ganze wird in speziellen Behältern stundenlang intensiv durchgemischt – dies nennt man auch conchieren.
- Die flüssige Schokolade wird dann in Formen gegossen, zum Aushärten gekühlt, verpackt und dann verkauft.
- In der Weißen Schokolade ist keine Kakaomasse, sondern nur Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und evtl. einige Aromastoffe.
- Bei Zartbitterschokolade ist der Kakaoanteil viel höher als z.B. in der Vollmilchschokolade.

### Welthandel/Fairer Handel:

- Kakao wird an der Börse gehandelt. Die Einnahmen der Kakaobauern hängen von den stark schwankenden Weltmarktpreisen ab. Manchmal sind die Weltmarktpreise so niedrig, dass die Bauern nicht ihr Lebensunterhalt decken können.
- Anders ist dies im Fairen Handel: Die Firmen wie z.B. die GEPA zahlt den Genossenschaften einen Mindestpreis von 1600 US-Dollar pro Tonne Kakao.  
Zusätzlich wird eine Fair Trade Prämie von 150 US-Dollar gezahlt sowie bei Biokakao ein Aufschlag von 200 US-Dollar.
- Zum Vergleich: Anfang 2000 lag der Weltmarktpreis für 1t Kakaobohnen bei nur 735 US-Dollar, Ende 2005 bei etwa 1400 US-Dollar – über den Fairen Handel erhielten die Genossenschaften 1.750 US-Dollar bzw. 1.950 US-Dollar für biologisch angebauten Kakao.