

Was unterscheidet den ökologischen Kakao-Anbau von konventionellem?

Bio Kakao wird in Mischkultur z.B. zusammen mit Bananen, Zitrusfrüchten und Schattenbäumen angebaut. Kakao Bäume wachsen bis zu 15 m hoch. Die Mischkultur schützt die empfindlichen Pflanzen vor Wind und zu starker Sonneneinstrahlung. Die herabfallenden Blätter mulchen den Boden und schützen so vor Erosion. Die Schädlingsbekämpfung erfolgt nach Richtlinien des Bio-Anbaus, es werden keine chemischen und synthetischen Pflanzenschutz- oder Düngemittel eingesetzt. So bleibt ein stabiles Ökosystem erhalten, das Böden und Wasser vor Erosion, Auslaugung und chemischer Belastung schützt.



(Quelle:IVA Magazin)



(Quelle:gettyimages)



(Quelle:iStock)

Was passiert nach der Ernte?

Geerntet wird sehr sorgfältig von Hand, die Kakaobäume tragen zur selben Zeit Früchte und Blüten. Jede Frucht beinhaltet ca. 50 Kakaobohnen, diese werden zusammen mit der sie umgebenden Pulpa in einem „Schwitzkasten“ fermentiert. Dabei zersetzt sich die Pulpa und die Kakaobohnen erhalten ihre typische Farbe. Nach der abgeschlossenen Gärung werden die Kakaobohnen ca. eine Woche lang in der Sonne getrocknet. Der Wassergehalt in den Bohnen sinkt dabei von ca. 60% auf 6-8%.

Nach der Reinigung werden die getrockneten Bohnen geröstet, so kommen weitere Aromen zur Geltung. Anschließend werden die Bohnen gebrochen und gemahlen. Durch Pressen der Kakaomasse in hydraulischen Pressen trennt sich die goldgelbe, klare Kakaobutter, übrig bleibt der sogenannte Presskuchen. Der Fettgehalt reduziert sich dadurch von über 50% auf

10% bis 22%, je nach gewünschtem Entölungsgrad. Der zurückbleibende Presskuchen wird dann zu Kakaopulver fein vermahlen.

Wie entsteht die Schokolade?

Aus dem Fett der Kakaobohnen, der Kakaomasse. Sie wird mit etwas Kakaobutter und Zucker vermischt und danach gewalzt. Ganz wichtig ist der nächste Schritt, das "Conchieren". Dabei wird die Schokoladenmasse gerührt, verliert ihren noch eher bitteren Geschmack und wird geschmeidig. Für schokoladigen Glanz und zarten Schmelz muss besonders langsam, stundenlang und bei niedrigen Temperaturen gerührt werden. Danach wird die Masse in Formen gefüllt abgekühlt und als fertige Schokoladentafel aus der Form gelöst.



(Quelle: Vivani)



(Quelle: emsa)

Warum Fair Trade und Bio?

In der Kakao-Produktion werden nach wie vor Pestizide eingesetzt, die in der EU aufgrund ihrer Gefährlichkeit für Mensch und Umwelt längst verboten sind. Die nachgewiesenen Pestizid-Rückstände deuten auf einen massiven Einsatz von Pestiziden in der Produktion hin – mit enormen negativen Folgen für die Gesundheit der Kakaobauern und -bäuerinnen und die Umwelt.

Die festgestellten Pestizidmengen in den Schokoladentafeln bergen zwar keine direkten Gesundheitsrisiken für die KonsumentInnen, einige der Chemikalien (wie zum Beispiel Endosulfan, Chlorpyrifos, Cypermethrin, Deltamethrin und Permethrin) sind allerdings hormonell wirksam und entfalten ihre Wirkung auch in kleinsten Mengen

In Ghana verdienen Bauern und Bäuerinnen rund 80 Cent am Tag, in der Elfenbeinküste rund 50 Cent. Über zwei Millionen Kinder arbeiten in dieser Region unter missbräuchlichen Bedingungen im Kakaoanbau. Der Gewinn für die Landwirte ist so gering, dass sie keine Arbeiter bezahlen können. So müssen die eigenen oder fremde Kinder die anstrengende und gefährliche Arbeit erledigen.



Um Kinderarbeit auszuschließen und ein faires Einkommen für Kakaobäuerinnen und -bauern sicherzustellen, sollten KonsumentInnen beim Kauf ihrer Schokolade auf das FAIRTRADE-Siegel achten.