

# Süß & Bitter

Liebe BesucherIn unserer Ausstellung, wir freuen uns, dass Sie die Ausstellung „Süß & Bitter“ besuchen! Nehmen Sie an unserem Quiz teil und vertiefen Sie Ihr Wissen rund um das Thema Kakao und Schokolade. Unter allen TeilnehmerInnen des Quiz verlosen wir am Ende der Ausstellungspräsentation ein schokofaires Überraschungspaket. Bei unserem Quiz können eine oder mehrere Antworten richtig sein. Werfen Sie den ausgefüllten Quiz-Bogen einfach in die dafür vorbereitete Box. Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Ihr INKOTA-Team

### Warum wird Kakao nur in wenigen Regionen der Welt angebaut?

1

- Kakao wird bisher nur in Ländern mit langer Anbautradition angebaut.
- Kakaopflanzen benötigen ein tropisches Klima, das sich nur in Ländern rund um den Äquator findet.
- Kakao wird nur in Europa angebaut, damit die Bohnen schnell verarbeitet werden können.

### Wer baut Kakao an?

2

- In Kakaoanbauländern gibt es Plantagenbesitzer, die auf über 100 Hektar Kakao anbauen. Sie stellen Wanderarbeiter für die Ernte ein.
- Ferrero, Nestlé und Ritter Sport besitzen große Kakaoplantagen in Westafrika. Die lokale Bevölkerung hilft beim Anbau und bei der Ernte.
- 5,5 Millionen Kakaobauern und -bäuerinnen gibt es weltweit. 90 Prozent des Kakaoanbaus findet auf kleineren Parzellen von 2 bis 5 Hektar statt.

### Wer verdient am meisten am Verkauf einer Tafel Schokolade?

3

- Der Einzelhandel in Europa, denn er kann bestimmen wie teuer die Schokolade im Supermarktregal ist.
- Die Schokoladenunternehmen, denn sie stellen das Endprodukt her.
- Kakaobauern und -bäuerinnen, denn sie haben die meiste Arbeit.

### Was ist Kakaobruch?

4

- Wenn sich Kinder bei der Kakaoernte einen Arm brechen.
- Die zerbrochenen Kakaobohnen, die als Kakaobruch gemahlen werden.
- Der Ehebruch zwischen Kakaobäuerinnen und -bauern.

Die Ausstellung wurde ermöglicht mit finanzieller Unterstützung von:



Gefördert aus Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes durch Brot für die Welt-Evangelischer Entwicklungsdienst.

Für den Inhalt der Ausstellung ist der Herausgeber allein verantwortlich; die dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt der Zuwendungsgeber wieder.

## Was wurde 2001 von Schokoladenunternehmen gegen Kinderarbeit im Kakao Sektor unternommen?

5

- Mit der Unterzeichnung des Harkin-Engel-Protokolls, wurde das Versprechen gegeben, die schlimmsten Formen von Kinderarbeit abzuschaffen.
- Sie haben sich gesetzlich verpflichtet, faire Preise für Kakao zu zahlen und Menschenrechte zu achten.
- Kürzung der Ausgaben für das Marketing und Erhöhung der Bezahlung von Kakaobäuerinnen.

## Da Kakaobäume sehr anfällig für Schädlinge und Pilze sind, werden sie mit giftigen Pestiziden gespritzt. Welche Auswirkungen hat dies?

6

- Gesundheitliche Beschwerden der ArbeiterInnen wie Schwindel und verätzte Atemwege .
- Die Artenvielfalt wird zerstört, Böden degradiert und das Wasser verschmutzt.
- Die Bäume tragen immer mehr Früchte, sodass Kakaobäuerinnen ihren Ertrag steigern können.

## Warum ist eine Diversifizierung des landwirtschaftlichen Anbaus wichtig?

7

- Damit europäische Konzerne verschiedene Produkte abkaufen können, um ihr Angebot auszuweiten.
- Damit Bäuerinnen und Bauern weniger abhängig vom Kakao sind.
- Damit die Artenvielfalt und ein intaktes Ökosystem erhalten bleiben.

## Welche Alternativen gibt es für KonsumentInnen beim Einkauf von Schokolade?

8

- Schokolade im Weltladen kaufen.
- Schokolade kaufen, die von unabhängigen Organisationen als nachhaltig oder fair zertifiziert wurde.
- Auf Schokolade verzichten und regionale Produkte konsumieren.

## Was können Regierungen in Europa unternehmen, um die Missstände im Kakaoanbau zu verbessern?

9

- Unternehmen sanktionieren, wenn sie Menschenrechte entlang der Wertschöpfungskette verletzen.
- Die Rechte und Selbstorganisation von Kleinbäuerinnen und -bauern stärken.
- Sich aus der Verantwortung ziehen, damit der Markt sich selbst regulieren kann.

### KONTAKT

Name/Adresse/E-Mail

.....  
.....

Ich möchte alle sechs Wochen den INKOTA-Newsletter erhalten

**INKOTA**   
netzwerk

**Make  
Chocolate  
Fair** 