

Kakao - das „Getränk der Götter“

Wieder einmal hatte die Volkshochschule Teltow-Fläming ein interessantes Kurswochenende (27.03. – 29.03.2015) zum globalen Lernen organisiert. Von Freitagmittag bis Sonntagnachmittag beschäftigten sich Teilnehmer intensiv in einem vom DVV-international geförderten Kurs mit dem Thema Kakao.

Nach einer kurzen Kennenlernrunde zum Auftakt des Kurses verteilten sich die Teilnehmenden auf die zur Verfügung stehenden PKW und fuhren nach Zöllmersdorf in die Zöllmersdorfer Dorfstraße. Niemandem von uns war die dortige Schokoladen-Manufaktur Edelmond vorher bekannt gewesen. Dort empfing der Geschäftsführer zu einer Führung durch sein Schokoladen-Reich. Es wurde deutlich, wie aus Bio-Kakaobohnen Schokolade oder Kakao wird und welche Bedeutung natürlich verarbeitete Schokoladen für den Geschmack und Wert für die Ernährung haben. Viele Großhersteller des auf Kakaobohnen basierten Naschwerks werben mit dem feinen Geschmack und dem zarten Schmelz der Schokoladen. In der kleinen Fabrik lernten wir, dass der zarte Schmelz durch den Vermahlungsgrad der Kakaobohnen sowie den Anteil an Kakaobutter entsteht. Die Manufaktur setzt auf feines Vermahlen und hohen Anteil der natürlich enthaltenen Kakaobutter. So enthält die Schokolade dann 100 % Bio-Kakaobohne oder entsprechend weniger bei Zusatz von Rohrzucker, Mandeln oder anderen Bestandteilen, wie z. B. Milchpulver. Die Schokoladenindustrie verwendet unterschiedliche Zutaten, in fast allen Fällen wird die hochwertige Kakaobutter durch „minderwertige“ Butter oder pflanzliche Fette ersetzt. Um die Konsistenz und den Geschmack zu erhalten, braucht es dann andere Zusätze. Da wundert es nicht, dass wir Deutschen auch bei Schokoladen häufig auf den Vanillin-Geschmack stoßen und weniger auf natürliche Fruchtsäuren oder Bitterstoffe des Kakaos. Interessant ist auch die Technik mit der in kleinen Stückzahlen produziert werden kann. Einige Maschinen wurden eigens für den Manufakturbetrieb gefertigt.

Kakao und Schokolade - nicht wegzudenken aus unserem Leben. Aber was wissen wir schon über die Herkunft, Geschichte, Produktion und den Handel mit ihnen? Es gibt in Lateinamerika und auf dem afrikanischen Kontinent Bestrebungen, Kakao biologisch anzubauen und fair zu handeln. Meistens gehören diese nachhaltig wirkenden Gütemerkmale zusammen. Die meiste Schokolade wird aber hergestellt aus einem Anbau, welcher zur räuberischen Monokultur führt und aus nicht fair gehandelten Bohnen stammt. Durch einen Film erfahren wir, dass man das ändern könnte, indem jede Tafel Schokolade mit einem Aufschlag von nur 2 Cent verkauft würde, vorausgesetzt dieser Zusatzbeitrag flösse den Produzenten zu. Das wäre unsagbar wichtig. Was die meisten von uns nicht wussten, ist Folgendes: Im Anbaugebiet Elfenbeinküste verrichten Kinder die Ernte- und Erntesicherungsarbeiten, um die Preise niedrig zu halten. Und der Kinderarbeit nicht genug, es sind auch noch **Kindersklaven**, die eigens dazu in den Nachbarländern gestohlen und dann verkauft werden. Es sind die allgemeinen Bedingungen in diesen Ländern und speziell die der kleinen Bauern sowie die Gier der Konzerne die dazu führen!

Kinderarbeit! Während unserer weiteren Gespräche und unseres keramischen Tuns kommen wir immer wieder auf dieses Thema zurück. Eine Teilnehmerin berichtete auch, dass sie so entsetzt war, dass sie nachts mehrfach aufwachte, weil sie dieses Thema so sehr beschäftigte. Kein Thriller ist so hart wie die Lebenswirklichkeit dieser Menschen. Da Bildung bezahlt werden muss, haben sie wenig Bildung. Das geringe eigene Einkommen wird gebraucht für Nahrung. Und natürlich kennt kein Kindersklave Schokolade, erst recht keine „Kinderschokolade“. Im besten Fall kennen die Kinder den Geschmack der unverarbeiteten frischen bitteren Bohne als Nahrungsmittel. Für uns steht fest, wir würden gern 2 Cent oder mehr *zusätzlich* bezahlen, wenn wir dann Bio-Schokolade mit gutem Gewissen genießen könnten.

Was können wir als Verbraucher tun?

Der Anfang ist gemacht. Wir kaufen Bio-Schokolade und Schokoladen aus 100 % fairem Handel. Wir schauen genauer hin, ob „fair“ drin ist oder nur zu Zwecken des Marketing „fair“ drauf steht! Aber wir erzählten uns auch etwas über Hilfsaktionen wie Schulneubau, Krankenhausunterstützung und Kinderpatenschaften, an denen einige von uns schon beteiligt waren. Fast keiner von uns wollte einfach nur Geld spenden. Wir befürworteten nachhaltige Entwicklungshilfe und setzen dabei auch auf die Generation unserer Kinder, die die Welt schon „umkrepeln“ wird. Genauere Informationen ermöglichen auch ein zielkonformes Handeln. Wenn wir es nicht gemeinsam vermögen, etwas für ökologische Systeme und Lebensgerechtigkeit der Menschen auf dem Kontinent zu tun, sind wir alle die Verlierer.

Wir formten keramische Gefäße, die uns an unseren Workshop erinnern werden, Tassen und Becher in neuen und altertümlichen Formen. Wir verzierten diese mit geformten oder gemalten Kakaobohnen und wendeten verschiedene Glasuren an. In unseren Pausen aßen wir edle Schokoladen und leckere Gerichte, die mit Schokolade oder Kakao veredelt worden waren. Olfaktorisch und gustatorisch erfreuten wir uns an Schokoladen von GEPA, Edelmond und anderen Herstellern. Dabei erinnerten wir uns an unsere Kinderzeit, als Schokolade noch ein wirklicher Luxus war und als Großmutter den Kakao so lange kochte, bis er zu einem sämigen Getränk wurde. Wenn wir demnächst aus unseren Trinkgefäßen unser Getränk schlürfen oder aus der Schale die gerösteten Kakaobohnen oder die Schokolade unseres Geschmacks naschen, dann wissen wir um unseren wahrhaft göttlichen Luxus‘.

Vielen Dank der VHS TF und dem DVV international für das Lernangebot und herzlichen Dank an die kompetente Dozentin Iris Florstedt für die Begleitung unseres gedanklichen Aufbruchs.

Ilse Ryczewski