Dreikönigsaktion
Hilfswerk der Katholischen Jungschar

Erzähltheater – Kamishibai

Was hat meine Schokolade mit Kindern in Ghana zu tun?

Text zu den Bildkarten

Erzähltheater – Kamishibai

Was hat meine Schokolade mit Kindern in Ghana zu tun?

SCHOKOLADE ist für viele von uns ein Genuss – süß, cremig und in unzähligen Variationen erhältlich. Doch hinter jeder Tafel steckt eine lange Reise, die mit der Kakaobohne beginnt. Wo und wie wächst Kakao? Wer baut ihn an, und unter welchen Bedingungen wird er geerntet? Diese Fragen führen uns auf eine spannende Entdeckungsreise, die uns auch zeigt, warum es so wichtig ist, auf fair gehandelte Schokolade zu achten.

Die **KATHOLISCHE JUNGSCHAR** ist die österreichische Kinderorganisation der Katholischen Kirche. Sie fördert Partizipation, ein respektvolles Miteinander, begleitet Kinder in ihrer religiösen Entwicklung und setzt sich für soziale Gerechtigkeit sowie Klima- und Umweltschutz ein. Ein wichtiger Bestandteil ist die Dreikönigsaktion, bei der jährlich 85.000 Kinder und junge Menschen Spenden für Projekte im Globalen Süden sammeln. Ziel ist es, Armut zu bekämpfen und Kinder und Jugendliche in Not zu unterstützen, dabei wird Verantwortung und globales Bewusstsein gefördert.

BAOBAB ist Bibliothek und Ort für Bildung und Beratungen. Als pädagogische Fachbibliothek bietet Baobab über 8.000 Bildungsmaterialien, Filme, Kinderbücher, Spiele und Online-Ressourcen über globale Zusammenhänge, soziale Gerechtigkeit, Diversität und nachhaltige Entwicklung. Das Angebot richtet sich an Pädagog*innen in Schule, Kindergarten und im außerschulischen Bereich.

Der Einstieg **1**

Liebst du sie, die Schokolade? Mit Nuss, Erdbeere, Nougat, Crispies, weiß, Milchschokolade oder dunkel, als Kakao, im Keks oder der Praline. Schokolade ist für viele von uns ein besonderer Genuss. Aber hast du dich schon mal gefragt, wie wir zu köstlicher Schokolade kommen? Am Anfang steht die Kakaobohne.

Die Kakaopflanze kommt ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika. Schon die Mayas und Azteken verwendeten Kakao als Zahlungsmittel, Heilpflanze und besonderes Getränk. Kakao wurde auch „Speise der Götter“ genannt. Unser Wort „Schokolade“ stammt von dem aztekischen Wort „Xocolatl“ [Aussprache: Schokolatl].

Auf dem einen Bild siehst du eine kleine Kakaopflanze. Das andere Bild zeigt eine Kakaoblüte. Sie wächst direkt am bemoosten Stamm. Der Kakaobaum trägt ganzjährig Blüten und Früchte. Wie daraus Kakao und dann Schokolade wird, schauen wir uns heute gemeinsam an!

Der Kakaoanbau **2**

Ursprünglich wuchsen die Kakaobäume im Regenwald, denn sie benötigen viel Schatten, Feuchtigkeit und Wärme. Heute wird Schokolade in großen Mengen hergestellt und deshalb auf sogenannten Plantagen angebaut. Plantagen sind große Gebiete, wo eine einzige Pflanzenart wächst, die dann verkauft wird. Auf Kakaoplantagen werden zusätzlich auch noch andere Bäume angepflanzt, damit sie genug Schatten haben. Die Kakaobäume auf den Plantagen sind etwa vier Meter hoch, wachsen sie im Regenwald, können sie aber bis zu 15 Meter hoch werden.

Die Kakaobäume werden in den tropischen Gebieten rund um den Äquator in Ländern Lateinamerikas oder Afrikas angebaut. Eines dieser Länder ist Ghana, ein Land in Afrika. Auf dem Bild siehst du einen gesunden Kakaobaum auf einer Kakaoplantage mit Früchten, die aber noch nicht reif sind. Die Bauern und Bäuerinnen pflanzen die Kakaosamen und pflegen die kleinen Bäume, bis sie groß genug sind, um Früchte zu tragen. Das dauert vier bis sechs Jahre. Auf dem zweiten Bild siehst du, wie groß der Baum ungefähr im Vergleich zum Kakaobauern ist.

Die Kakaofrüchte sind reif **3**

Nach vier bis sechs Jahren tragen die Kakaobäume Früchte. Die reifen Früchte auf dem Baum siehst du auf dem Bild. Wenn sie reif sind, werden sie mit einem Messer oder einer Machete vom Baum geschnitten. Es gibt verschiedene Kakaosorten. Manche Früchte sind gelb, andere orange und einige auch violett. Sie sind oval und wiegen ungefähr ein halbes Kilogramm.

Doch nicht nur Erwachsene arbeiten auf den Plantagen. Es gibt auch viele Kinder, die bei der Kakaoproduktion mithelfen müssen. Die Familien bekommen sehr wenig Geld für den geernteten Kakao und können sich keine Arbeiter*innen leisten, die bei der Ernte mithelfen. Ohne die Mitarbeit der Kinder würden die Familien nicht genug Kakaobohnen ernten und hätten zu wenig Einkommen, um zu überleben. Einige Kinder haben dann aber keine Zeit zur Schule zu gehen. Das ist ein Problem, da die Schule sehr wichtig ist, um später eine gut bezahlte Arbeit zu haben.

Es gibt Gütesiegel, die durch höhere Preise die Ursachen von ausbeuterischer Kinderarbeit bekämpfen und verhindern, dass Kinder sehr schwer arbeiten. Eines davon ist das Fairtrade-Gütesiegel. Auf Fairtrade-zertifizierten Plantagen dürfen Kinder helfen, aber sie müssen auch zur Schule gehen. Durch den besseren Preis für zertifizierte Kakaobohnen können sich die Familien den Schulbesuch leisten.

Früchte ernten und sortieren **4**

Hier werden die Früchte gesammelt und später sortiert. Auch das ist eine Arbeit, die oft von den Kindern gemacht wird. Der Großteil der Kinder muss Arbeiten erledigen, die sehr gefährlich sind, z.B. mit scharfen Messern bzw. Macheten schneiden oder schwer tragen.

Deshalb gibt es Organisationen, wie beispielsweise die Katholische Jungschar mit ihrer Dreikönigsaktion, die sich dafür einsetzen, die Kinderarbeit zu beenden und den Kindern eine Schulbildung zu ermöglichen. Wir möchten euch zwei Kinder vorstellen, die auf einer Kakaofarm arbeiten.

Kinder in der Kakaoproduktion: Hawa **5**

In Ghana arbeiten etwa die Hälfte aller Kinder in der Kakaoproduktion. Fast alle von ihnen arbeiten für ihre Eltern oder Verwandten. Auf diesem Bild siehst du Kinder, die mit einer Machete die Kakaofrüchte aufschneiden.

Eine von ihnen ist Hawa, das Mädchen mit dem Blumenkleid. Sie ist 11 Jahre alt. Seit sie fünf ist, arbeitet sie auf einer Kakaofarm mit. Hawa mag die Farmarbeit nicht besonders. Am wenigsten mag sie das Jäten und Tragen der schweren Säcke. Ihre Lieblingsfächer in der Schule sind Mathematik und Religion. Hawa liebt es, Ampe, ein Klatschspiel zu spielen. Sie träumt davon, Krankenschwester zu werden und anderen Menschen zu helfen.

Kinder in der Kakaoproduktion: Elisabeth **6**

Hier siehst du Elisabeth bei einem Interview für den ORF in Kooperation mit der Dreikönigsaktion der Katholischen Jungschar. Sie ist 14 Jahre alt und arbeitet auf der Kakaofarm ihres Onkels Daniel. Seit sie 10 Jahre alt ist, hilft sie während der Erntezeit auf der Farm mit. Elisabeth träumt davon, Anwältin zu werden. Sie möchte Kakaobauern und -bäuerinnen unterstützen, denen ihr Land weggenommen wurde. Und sie möchte anderen Kindern in Ghana helfen, die nicht genug zu essen haben. Auch sie geht in der Erntezeit wochenlang nicht zur Schule, um auf der Kakaofarm mitzuarbeiten.

Nicht alle Eltern wissen, welche Auswirkungen die Arbeit für ihre Kinder auf ihr Leben haben. Deshalb ist es so wichtig, dass Eltern verstehen, wie wichtig die Schule ist. Den Familien hilft auch, wenn die Preise für Kakao ansteigen, damit sie mehr Einkommen haben und von ihrer Arbeit gut leben können, wie es bereits auf Fairtrade-zertifizierten Plantagen gemacht wird.

Herauslösen der Bohnen **7**

Wir sehen uns jetzt an, wie die Kakaobohnen weiterverarbeitet werden: In der offenen Kakaofrucht kannst du die Kakaobohnen sehen. Die Bohnen stecken in einem weißen Fruchtfleisch. Das heißt auch Pulpa. Die Pulpa ist süß und wird gerne genascht, wie hier auf dem Bild. Die Kakaobohnen und das Fruchtfleisch werden aus der Frucht herausgenommen und gesammelt. In einer Kakaofrucht sind 30 bis 40 Kakaobohnen. So viele Bohnen werden ungefähr für eine Tafel Schokolade benötigt.

Fermentieren und Trocknen **8**

Die gesammelten Kakaobohnen werden in Holzkisten gelegt. Die Kisten sind mit Bananenblättern ausgelegt. Dort bleiben sie ein paar Tage. Die Bohnen gären, werden braun und bekommen ihren besonderen Geschmack. Dieser Vorgang heißt Fermentieren.

Danach werden die Kakaobohnen ungefähr 10 Tage getrocknet. Dabei werden sie oft umgedreht.

Weiterverarbeitung **9**

Die getrockneten Kakaobohnen sind jetzt fertig und werden in Säcke verpackt. Meist werden die Kakaobohnen nicht in den Anbauländern selbst weiterverarbeitet, sondern mit Schiffen nach Europa oder Nordamerika gebracht.

Dort werden sie dann in einer Fabrik gereinigt und geröstet. Das Rösten gibt den Bohnen noch mehr Geschmack. Das wird auch Aroma genannt. Dann werden die Bohnen in einer Mühle zerkleinert. Es entsteht der Kakaokernbruch.

Kakaomasse und Kakaobutter **10**

Der Kakaokernbruch wird zermahlen. Daraus entsteht eine dunkelbraune, flüssige Kakaomasse. Diese sieht bereits aus wie Schokolade, ist aber sehr bitter. Aus den Kakaobohnen wird auch die goldgelbe Kakaobutter gewonnen.

Kakaomasse und Kakaobutter werden mit Milchpulver und Zucker vermischt. Die Masse wird dann noch gewalzt und viele Stunden gerührt. Das wird Conchieren genannt.

Schokoladetafeln **11**

Dann ist die Schokolade fertig! Es können Schokoladetafeln, Pralinen und noch vieles mehr gemacht werden. Dazu wird die Schokoladenmasse erhitzt und in Formen gegossen oder zu Konfekt verarbeitet.

Nachdem die Schokolade abgekühlt und fest geworden ist, wird sie verpackt und in die Geschäfte geschickt, wo wir sie kaufen können.

Bildung fördern, Gemeinschaft stärken **12**

Wir haben bereits gehört, dass viele Kinder in der Kakaoproduktion arbeiten müssen. Oft arbeiten sie viele Stunden und müssen schwere Säcke tragen. Vielen wird übel von der großen Anstrengung und sie klagen über ständige Rückenschmerzen. Ihnen fehlt die Zeit zum Lernen und Spielen. Aber in die Schule zu gehen und Freizeit zum Spielen zu haben sind Kinderrechte, also Rechte, die allen Kindern zustehen.

Doch was kann getan werden, damit sich ihre Situation verbessert? Es gibt Organisationen, wie die Katholische Jungschar mit ihrer Dreikönigsaktion, die sich für die Rechte der Bäuerinnen und Bauern einsetzen und Kinderrechte schützen. Sie arbeiten mit Schulen zusammen, um sicherzustellen, dass die Kinder zur Schule gehen und dort bleiben können. Viele Organisationen erklären den Menschen in den Dörfern, warum es so wichtig ist, dass Kinder zur Schule gehen. Durch Radioprogramme und Diskussionen wird das Thema Kinderarbeit bekannt gemacht.

Aber vieles verändert sich gerade: Immer mehr junge Menschen wollen die schwere Arbeit gar nicht machen. Viele ziehen in große Städte, um z.B. in Fabriken zu arbeiten. Auch das Klima beeinflusst den Kakaoanbau: Erderhitzung, Dürre und andere Umweltkatastrophen führen dazu, dass weniger Kakao geerntet werden kann. Da es also weniger Kakao gibt, wird dieser teurer verkauft. Obwohl sich vieles verändert, gibt es nach wie vor Kinderarbeit und noch viel zu tun.

Vereinfachter Text für Klasse 1 + 2:

Manche Kinder, die Kakao ernten, arbeiten viele Stunden am Tag und tragen schwere Säcke. Oft haben sie Rückenschmerzen oder ihnen wird übel. Dabei haben Kinder das Recht auf Schule und Freizeit. Es gibt Organisationen, wie die Katholische Jungschar mit ihrer Dreikönigsaktion, die sich für die Rechte der Kinder stark machen. Sie sorgen dafür, dass Kinder in die Schule gehen können und unterstützen Schulen mit Geld für Bücher und Uniformen. Außerdem erklären sie den Menschen in den Dörfern, wie wichtig Schule ist und informieren über Kinderarbeit im Radio.

Vieles ändert sich gerade: Junge Menschen wollen die schwere Arbeit oft nicht mehr machen und ziehen in die Städte, um in Fabriken zu arbeiten. Auch das Klima macht den Kakaoanbau schwerer. Durch die große Hitze, wenig Regen und Naturkatastrophen wächst weniger Kakao. Das heißt, es kann auch weniger geerntet werden. Weil es nicht so viel Kakao gibt, wird er teurer verkauft. Obwohl sich vieles verändert, gibt es immer noch Kinderarbeit und noch viel zu tun.

Faire Lieferketten **13**

Kinderarbeit ist eigentlich verboten, dennoch arbeiten ca. 160 Millionen Kinder weltweit unter sehr schwierigen Bedingungen. Das verstößt ganz klar gegen die Kinderrechte, in denen festgeschrieben ist, dass Kinder u. a. ein Recht auf Bildung und Freizeit haben.

Allein in Ghana arbeiten 1,5 Millionen Kinder in der Kakaoproduktion. Im Jahr 2024 wurde das sogenannte europäische Lieferkettengesetz beschlossen. Dieses Gesetz verpflichtet Unternehmen in Europa dazu, darauf zu achten, dass die Produkte, die sie verkaufen, unter fairen Bedingungen hergestellt werden. Das bedeutet, dass die Menschen, die diese Produkte herstellen, fair behandelt werden müssen und die Umwelt dabei nicht geschädigt wird. Damit werden also Menschen- und auch Kinderrechte eingehalten. Denn oft sagen Firmen, dass sie nicht dafür verantwortlich sind, was bei den Produzent*innen und Zuliefernden passiert, bei denen sie einkaufen. Aber sie könnten faire Arbeitsbedingungen einfordern und höhere Preise zahlen. Sie tragen also Verantwortung für die ganze Lieferkette.

Verkauft eine Firma also Schokolade in Europa, muss sie dafür sorgen, dass die Schokolade ohne Kinderarbeit und auch ohne die Zerstörung der Umwelt hergestellt wird. Merkt eine Firma, dass es Probleme gibt, muss sie etwas tun, um die Situation zu verbessern. Das Ziel des Gesetzes ist es, die Welt ein bisschen besser zu machen, indem Unternehmen verantwortungsvoll handeln und dafür sorgen, dass die Produkte, die wir kaufen, fair und nachhaltig hergestellt wurden.

Das sogenannte Lieferkettengesetz steht eigentlich schon fest. Manche Menschen aus der Wirtschaft und Politik finden es aber nicht gut, darum wird nochmals darüber diskutiert. Es gibt also noch viel zu tun!

Vereinfachter Text für Klasse 1 + 2:

Weltweit arbeiten 160 Millionen Kinder, obwohl das verboten ist. Das sind sehr viele! Kinder haben das Recht auf Schule und Freizeit. In Ghana arbeiten besonders viele Kinder in der Kakaoproduktion. 2024 hat die Europäische Union eine neue Regel festgelegt: das sogenannte Lieferkettengesetz. Diese Regel besagt, dass Firmen in Europa nun darauf achten müssen, dass ihre Produkte nicht von Kindern hergestellt werden und der Umwelt nicht schaden. Wenn es Probleme gibt, müssen die Firmen etwas ändern. Ziel ist es, die Welt fairer und besser zu machen.

Die Regel steht eigentlich schon fest. Manche Menschen aus der Wirtschaft und Politik finden sie aber nicht gut, deshalb wird nochmals darüber gesprochen. Es gibt also noch viel zu tun!

Was hat meine Schokolade mit Kindern in Ghana zu tun?

Erzähltheater – Kamishibai

17 Ziele für eine gerechtere Welt **14**

Es gibt viele Ursachen für Kinderarbeit, eine davon ist Armut. Armut hängt oft zusammen mit anderen Dingen wie Kriegen und Konflikten oder den Auswirkungen der Klimakrise wie Dürre, Überschwemmungen und anderen Naturkatastrophen. Es gibt vieles, das auf unserer Welt schiefläuft.

Die Vereinten Nationen haben deshalb 17 Ziele für eine nachhaltige und gerechte Zukunft für alle Menschen bis 2030 festgelegt. 193 Staats- und Regierungschef*innen haben diesen Zielen zugestimmt. Die Ziele gelten für alle Menschen und Länder. Also auch wir in Österreich müssen versuchen, die Welt zu verändern, damit sie gerechter wird. Wichtig ist, dass wir nicht nur versuchen, ein Ziel zu erreichen, sondern möglichst alle. Viele greifen nämlich ineinander. Das bedeutet, wir können das eine nicht ohne das andere erreichen.

Auf dem Bild siehst du alle 17 Ziele. Manches hat sich in den letzten Jahren verbessert. Aber wir haben noch lange nicht alle Ziele erreicht. 2030 ist nicht mehr so weit weg, alle Länder dieser Erde müssen sich also dafür einsetzen, dass wir unseren Zielen ein großes Stück näherkommen: für eine gerechte und nachhaltige Welt für ALLE Menschen.

Vereinfachter Text für Klasse 1 + 2:

Kinderarbeit hat viele Gründe, zum Beispiel Armut, Krieg oder Klimakatastrophen wie Dürre und Überschwemmungen. Die Vereinten Nationen haben 17 Ziele für eine gerechte und nachhaltige Welt bis 2030 festgelegt. Alle Länder, auch Österreich, müssen versuchen, möglichst alle Ziele zu erreichen, denn sie hängen oft zusammen. Das heißt, dass ein Ziel nicht ohne das andere erreicht werden kann. Es gibt schon Fortschritte, aber es bleibt noch viel zu tun. 2030 ist bald!

Was du tun kannst **15**

Wusstest du, dass wir in Österreich so viel Schokolade pro Kopf konsumieren wie kaum jemand auf der Welt? Umso wichtiger ist es, dass wir uns für fair und nachhaltig produzierte Schokolade einsetzen! Wenn du also Schokolade kaufst, kannst du auf Gütesiegel achten, wie beispielsweise auf das von Fairtrade. Es steht dafür, dass Kakao und Zucker ohne Kinderarbeit und andere Formen von Ausbeutung hergestellt werden und die Familien höhere Preise bezahlt bekommen. Oft werden Schokozutaten auch besonders umweltfreundlich angebaut und sind deshalb bio-zertifiziert.

Doch allein manche Produkte nicht zu kaufen, reicht nicht aus. Es muss sich mehr verändern, und dazu braucht es Druck auf die großen Unternehmen und auf die Politik.

Es gibt viele Organisationen in Österreich und auf der ganzen Welt, die sich dafür einsetzen, dass Kinderarbeit gestoppt wird. Du kannst Unterschriften sammeln und mit Familie, Freund*innen und Bekannten sprechen. Es gibt auch Gruppen, bei denen du dich engagieren und mehr zum Thema lernen kannst. Es gibt auch viele Aktionen der Katholischen Jungschar mit ihrer Dreikönigsaktion, bei denen du mitmachen kannst, um ein deutliches Zeichen gegen Kinderarbeit zu setzen.

Vereinfachter Text für Klasse 1 + 2:

Wusstest du, dass wir in Österreich so viel Schokolade pro Kopf essen, wie kaum jemand auf der Welt? Deshalb ist es wichtig, auf fair und nachhaltig produzierte Schokolade zu achten. Das Fairtrade-Siegel besagt, dass die Schokolade ohne Kinderarbeit gemacht wurde und die Familien mehr Geld für ihre Arbeit bekommen. Es ist wichtig, genau auf das Siegel und den Inhalt der Schokolade zu achten, damit Kinderarbeit ausgeschlossen werden kann.

Aber nur fair einkaufen reicht nicht. Es muss mehr passieren! Große Firmen und die Politik müssen mithelfen. In Österreich und weltweit gibt es Gruppen, die sich für Kinderrechte stark machen. Auch du kannst etwas tun: Unterschriften sammeln, mit anderen reden oder in solchen Gruppen mitmachen und viel dazulernen. Es gibt auch viele Mitmachaktionen der Katholischen Jungschar mit ihrer Dreikönigsaktion. Auch hier kannst du dabei sein und ein Zeichen gegen Kinderarbeit setzen.

Was du noch tun kannst **16**

Wie du schon gehört hast, sollte Kinderarbeit eigentlich schon längst Geschichte sein. Trotzdem gibt es weltweit noch viele Kinder, die unter gefährlichen Bedingungen arbeiten müssen. Statt weiter zuzusehen, kannst du aktiv werden und etwas tun!

Die Katholische Jungschar mit ihrer Dreikönigsaktion startet immer wieder Mitmachaktionen, mit denen du ein Zeichen gegen Kinderarbeit setzen kannst. Auf der oberen Hälfte des Bildes siehst du, wie Kinder verschmutzte Oberflächen reinigen. Sie legen zuerst eine Schablone mit der Aufschrift „Kinderarbeit stoppen“ auf und beginnen dann zu schrubben. Sobald sie fertig sind und die Fläche trocknet, wird die Schrift besonders gut sichtbar.

Auf der unteren Hälfte siehst du junge Menschen, die eine Tanzaktion vor dem Bundeskanzleramt starten. Österreichische Politiker*innen sollen sehen, dass wir uns wirksame Maßnahmen gegen Kinderarbeit wünschen. Mit dem Tanz und auch den anderen Aktionen soll ein klares Zeichen gegen Kinderarbeit gesetzt werden. Es ist höchste Zeit, dass wir aufstehen und handeln!

Vereinfachter Text für Klasse 1+2:

Wie du schon gehört hast, sollte Kinderarbeit eigentlich schon längst Geschichte sein. Trotzdem arbeiten noch viele Kinder unter gefährlichen Bedingungen. Du kannst aber etwas dagegen tun!

Die Katholische Jungschar mit ihrer Dreikönigsaktion macht immer wieder Aktionen, bei denen Kinder und Jugendliche mitmachen können. Auf dem oberen Bild siehst du, wie Kinder Oberflächen säubern. Sie legen zuerst eine Schablone mit dem Schriftzug „Kinderarbeit stoppen“ auf. Dann beginnen sie zu schrubben. Wenn die Stelle trocknet, ist die Schrift gut sichtbar.

Das untere Bild zeigt junge Menschen bei einer Tanzaktion. Österreichische Politiker*innen sollen sehen, dass wir Kinderarbeit stoppen wollen.

TIPP Auf www.kinderarbeitstoppen.at finden Sie noch weitere Infos zum Thema Kinderarbeit und Kakao. Wenn Sie noch Bildungsmaterialien, Lernspiele, Kinderbücher oder Kamishibais für Ihre Bildungsarbeit suchen, kommen sie zu Baobab in der Sensengasse 3, 1090 Wien. Weitere Infos auf www.baobab.at