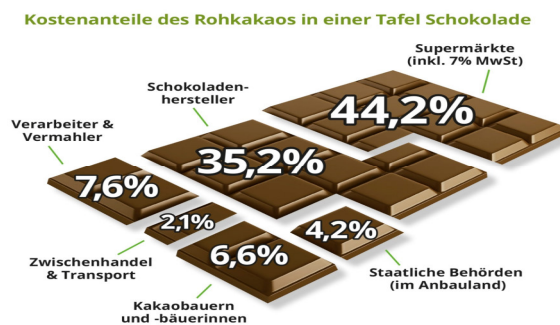


Schoko - Update (nicht nur) für Schülerinnen und Schüler

Rund 10 Kilogramm Schokolade pro Kopf essen die Deutschen jedes Jahr: Das sind fast 2 Tafeln Schokolade in der Woche. Pro Jahr verarbeitet die deutsche Schokoladenindustrie 400.000 Tonnen Kakaobohnen. Kakao ist die wichtigste Zutat für die Schokoladenherstellung. Die bittere Kehrseite der süßen Schokolade: Armut, Kinderarbeit, Umweltzerstörung. Ungefähr 70 % der Kakaobohnen für unsere Schokolade kommen aus Ländern in Westafrika. Kleinbäuerinnen und –bauern, die nicht dem Fairen Handel angeschlossen sind, bekommen dort für ihre Kakaobohnen von den Händlern meist sehr niedrige Preise. Angestellte können sich die Familienbetriebe im Kakaoanbau nicht leisten. So kommt es, dass in Westafrika mehr als 1,5 Millionen Kinder auf den Kakaofeldern schuften. Für die Schule bleibt da keine Zeit. Zur Bekämpfung von Schädlingen besprüht man viele Kakaofelder mit giftigen Pestiziden, die in Europa verboten sind. Die Artenvielfalt wird dadurch zerstört und die Böden vergiftet.

Weitere Informationen dazu: <https://www.inkota.de/themen/kakao-schokolade>



*Schokolade aus herkömmlichen Handel: Wer verdient am meisten an der Schokolade?
Wie viel verdienen die Bäuerinnen und Bauern an einer Tafel Schokolade, die 1,20 € kostet?*

Schokolade aus Fairem Handel: Mehr Gerechtigkeit durch faire Regeln!

Kakaobauern und -bäuerinnen erhalten im Fairen Handel auch bei niedrigen Weltmarktpreisen einen festgelegten Mindestpreis für ihren Kakao. Dadurch erhöht sich das Familieneinkommen und die Kinder müssen nicht den ganzen Tag mitarbeiten. Ausbeuterische Kinderarbeit ist im Fairen Handel sowieso verboten. Zusätzlich zum Verkaufspreis bezahlen die Einkäufer eine Prämie an die Bäuerinnen und Bauern, die für Gemeinschaftsprojekte – z. B. den Bau einer Schule oder einer Straße – verwendet werden können. Die Fair Trade-Kakaobauern und –bäuerinnen sind in Gemeinschaften (Kooperativen) zusammengeschlossen, die demokratisch über ihre Projekte entscheiden. Unabhängige Kontrolleure der Fairtrade-Organisation überwachen die Einhaltung der fairen Regeln. Aber das ist noch nicht alles: Mit Fair Trade-Schokolade wird auch die Umwelt geschont. Statt auf giftige Pestizide, setzt man beim Kakaoanbau für den Fairen Handel auf biologische Anbaumethoden. Fair Trade-Schokolade hat deshalb oft das Bio-Siegel. Sie ist im Durchschnitt etwas teurer als andere Schokolade, aber ihre Qualität ist hoch!



Fairtrade Steuerungsgruppe

Wettbewerb **Ganderkesee FairReimt**

01.02. – 20.03.22

Infos für Schülerinnen und Schüler (ab Kl. 7)

Weitere Informationen:

<https://www.fairtrade-deutschland.de/produkte/kakao/hintergrund-fairtrade-kakao>

Informationen zu Siegeln u. Zeichen für fair gehandelte Schoko:

<https://utopia.de/ratgeber/fairtrade-schokolade-siegel/> sowie

<https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber-inkota-infoblaetter/infoblatt-3-zertifizierte-schokolade>

Wettbewerb **Ganderkesee FairReimt** für faire Schokolade!

In Ganderkesee kann man in vielen Geschäften auch Schokolade aus Fairem Handel kaufen. Die Fairtrade-Steuerungsgruppe der Gemeinde will dafür werben, dass hier noch mehr Menschen fair gehandelte Schokolade kaufen. Dafür werden passende Werbesprüche (Slogans) gesucht. Sie sollen aus zwei Zeilen bestehen. Außerdem wäre es schön, wenn die Slogans auch eine Verbindung zu Ganderkesee oder dem Ganter hätten.

Macht mit!

Schulklassen oder einzelne Schülerinnen und Schüler können sich am Slogan-Wettbewerb vom *1. Februar bis zum 20. März 2022* beteiligen. Die besten Slogans bekommen Preise und werden veröffentlicht.

Sendet eure Slogans an die Fairtrade Steuerungsgruppe im Rathaus Ganderkesee:

E-Mail: fairtrade@ganderkesee.de

Postanschrift:

Rathaus Ganderkesee

Fairtrade

Mühlenstr. 2 – 4

27777 Ganderkesee

Wettbewerb **Ganderkesee FairReimt**: Infos für Schülerinnen u. Schüler (ab Klasse 7)

Fairtrade-Steuerungsgruppe Ganderkesee

Informationen: Barbara Wessels, E-Mail: wessels.barbara@gmx.de