



# Krikoko

*Kritischer Konsum konkret*

## Schokolade

November | 2016

[www.KRIKOKO.j-gcl.org](http://www.KRIKOKO.j-gcl.org)





## **Liebe KriKoKo-Leserinnen, liebe KriKoKo-Leser,**

wir nehmen die kälteren Temperaturen sowie die nahende, süßigkeitsreiche Advents- und Weihnachtszeit zum Anlass, uns mit etwas zu beschäftigen, was wir – grade in der Herbst- und Winterzeit – oft als „Nervennahrung“ bezeichnen oder als „Seelentrösterin“ empfinden und deren botanischer Name übersetzt „Gottesspeise“ heißt: Schokolade.

Vielen ist bekannt, dass sie nicht nur süße, sondern – mit Augen kritisch Konsumierenden betrachtet – auch bittere Seiten hat. Aber: warum eigentlich?

Diese KriKoKo will euch ein paar Antworten anbieten und – wie immer – zum eigenen Recherchieren, Nachdenken, Diskutieren und Handeln animieren.

## **Wir wünschen euch eine anregende Lektüre und bewussten Schokoladengenuss!**

### **Eure KriKoKo-Redaktion 2016**

#### **Andreas, Candida und Kaya mit Anja und Birgit**

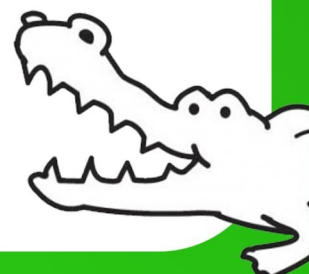
(„Kommission Kritischer Konsum“ auf Bundesebene und „AG Kritischer Konsum“ der BL)

## **+++ Themenschwerpunkt: Schokolade +++**

### **++ Informationen ++**

#### **+ Ein paar interessante Fakten +**

Die anspruchsvolle Kakaopflanze verträgt kaum klimatische Schwankungen und gedeiht am besten in tropischem, feuchtwarmem Klima. Elfenbeinküste und Ghana sind mit Abstand die größten Anbauländer, dann folgen Indonesien, Nigeria, Kamerun, Brasilien und Ecuador. 70 % der Kakaoernte kommt aus Westafrika, wo Kakao eines der wichtigsten Exportgüter ist. Die Kakaopflanze treibt das ganze Jahr über Blüten aus. Diese sind mit unreifen und reifen Früchten zur selben Zeit an der Pflanze zu sehen. Die Hauptbestäuberin der kleinen Blüten ist eine winzige Mücke, aber auf Plantagen wird häufig per Hand mit Federn, Pinseln oder Pinzetten nachgeholfen, um eine Bestäubung zu garantieren und weil durch Monokulturen, Pestizideinsatz oder andere Umwelteinflüsse die natürlichen Bestäuberinnen stark dezimiert werden. (Bei künstlicher Bestäubung trägt ein Baum 3,5-mal so viele Früchte wie bei natürlicher.) Insgesamt sind vom Pflanzen eines Kakaobaumes bis zum Gewinnen transportfähiger Kakaobohnen zahlreiche Arbeitsschritte und viel Zeit (u.a. für Gär- und Trocknungsprozesse) nötig.





Aus einer Kakaofrucht kann man eine halbe bis drei Tafeln Schokolade herstellen. Die Verarbeitung der Kakaobohnen findet v.a. in Nordamerika und Europa statt, u.a. weil Zollbestimmungen dies fördern und in den Anbauländern oft Voraussetzungen für die Verarbeitung fehlen.

Die Häfen Amsterdam und Hamburg sind in Europa die größten Kakaoumschlagplätze. 2010 wurden in Hamburg ca. 212.000 t Kakao umgeschlagen (2/3 des gesamten deutschen Kakaoimports). Nach den Zahlen von Caobisco, einer Vereinigung europäischer Schokoladen-, Gebäck- und Süßwarenunternehmen, liegt Deutschland mit einem Kakao-produkte-Verbrauch von 11,6 kg jährlich pro Person weltweit an der Spitze, dicht gefolgt von der Schweiz mit 10,55 kg.

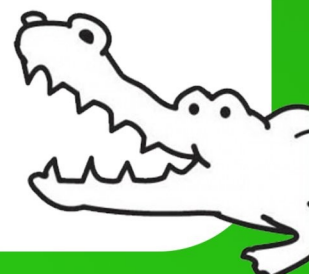
### + Schokolade und Regenwaldschutz +

Der Zusammenhang zwischen Schokoladenkonsum und Regenwaldschutz ist vielen nicht bewusst. Der meiste Kakao wird von Kleinbauern/-bäuerinnen auf kleinen Parzellen angebaut. Dennoch gibt es einige große Kakaoplantagen in Monokultur, v.a. in Malaysia, Indonesien, Brasilien, Trinidad und Ecuador – d.h. dort wird ausschließlich Kakao angebaut. Für diese Art des Anbaus wurde in der Vergangenheit sehr viel Regenwald abgeholzt, weil die Kakaonachfrage stieg und nicht auf nachhaltigen Umgang mit der Natur geachtet wurde. Der Monokultur-Anbau provoziert einen Teufelskreis: Die Böden laugen schnell aus, liefern dann weniger Ertrag, es werden neue Anbauflächen gerodet. Zusätzlich kommt es durch den hohen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Düngern und Pestiziden zu Umweltzerstörung und zu Gesundheitsschäden für die Plantagenarbeiter/-innen. Niedrige Kakaopreise und Löhne und der damit einhergehende Mangel an Investitionen in die Kakaoplantagen lassen die Kakaoerträge weiter sinken. Regionale Klimaveränderungen beeinflussen als Folge des globalen Klimawandels bereits heute die landwirtschaftliche Produktion negativ.

Der naturnahe, nachhaltige Anbau von Kakao (z.B. in sogenannten „Agroforstsystemen“, einem gemischten Anbau von Bäumen zur Holz- und Kakaogewinnung zusammen mit Obst und Gemüse) ist eine Alternative zum konventionellen Kakaoanbau, der im Gegensatz zu Monokulturen viel weniger bewässert werden muss. Agroforstsysteme erhöhen bzw. verbessern: Schutz vor Pflanzenkrankheiten, Bodenfruchtbarkeit, tierische Artenvielfalt, Biodiversität insgesamt, Schutz des Regenwaldes und Nutzbarkeitsdauer der Flächen. All dies trägt wesentlich zum Schutz der Tropenwälder bei. Der Kakaoertrag in diesen Anbauformen ist sicher, jedoch geringer.

### + Schokolade und ausbeuterische Kinderarbeit +

Eines der wichtigsten Kriterien im Fairen Handel ist das Verbot von ausbeuterischer Kinderarbeit, d.h. (gemäß der Konvention der Internationalen Arbeiter/-innen-Organisation,





ILO) aller Arbeit, die die Entwicklung eines Kindes erschwert bzw. verhindert, z.B. weil sie einen Schulbesuch unmöglich macht oder gefährlich für Körper und Seele des Kindes ist (im schlimmsten Fall Sklaven- und Zwangsarbeit).

Kinderarbeit ist u.a. deshalb im Kakaoanbau so weit verbreitet, da dieser sehr arbeitsintensiv ist. Aber auch die Verarmung vieler Bauern/Bäuerinnen führt dazu, dass sie keine Erntehelfer/-innen bezahlen können und stattdessen verstärkt Kinder als Arbeitskräfte einsetzen. Ein/-e Kinderarbeiter/-in aus Burkina Faso auf einer Kakaopflanzung z.B. in Ghana kostet (wenn er/sie überhaupt bezahlt wird) den/die Arbeitgeber/-in etwa die Hälfte von dem, was ihn/sie ein/-e erwachsene/-r Erntehelfer/-in aus Ghana kosten würde. In Westafrika arbeiten hunderttausende Kinder bis zu 15 Stunden am Tag. Sie wurden teilweise aus Nachbarländern verschleppt und eingesperrt, schlafen auf nacktem Boden und müssen ohne Elektrizität oder sanitäre Einrichtungen auskommen. In Ghana arbeiteten beispielsweise 2009 knapp 1.000.000 Kinder auf Kakaofarmen, 27 % von ihnen arbeiteten zu viel für ihr Alter, 54 % haben sich bei der Arbeit verletzt, 69 % trugen zu schwere Lasten.

Die Dokumentarfilme „Schmutzige Schokolade“ (Teil I und II) des Dänen Miki Mistrati informieren über Kinderarbeit auf westafrikanischen Plantagen und prangern das Handeln der Schokoladenindustrie an:

<https://www.youtube.com/watch?v=htxXZ6HG7q4> (Teil I, 2010)

<https://www.youtube.com/watch?v=16sp5z0uuQA> (Teil II, 2013)

#### + Das Eine, was du sofort tun kannst +

Auf der Plattform

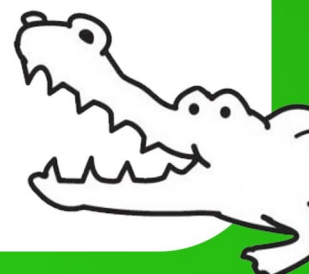
<https://www.aktiv-gegen-kinderarbeit.de/firmen/produkte/schokolade/>

sind derzeit 76 Marken und Firmen des Schokoladenhandels aufgelistet.

Du kannst dort die Schokoladenmarken suchen, die du normalerweise kaufst, und dich informieren, ob und in wieweit die jeweiligen Unternehmen aktiv gegen Kinderarbeit vorgehen. (Dazu mit dem Cursor auf die farbigen Felder gehen.)

#### + Schokolade und Profit +

90 % des weltweiten Kakaoanbaus finden über kleinbäuerliche, abgeschieden gelegene Betriebe statt, die von den Erträgen der Kakaoernte stark abhängig sind. Wegen mangelnder Transportmöglichkeiten sind die **Kleinbauern/-bäuerinnen** auf Zwischenhändler/-innen angewiesen, die ihrerseits die Abnahmepreise für die Kakaobohnen bestimmen können, u.a. weil die Bäuerinnen und Bauern keine Möglichkeit haben, sich über den Weltmarktpreis für Kakao zu informieren (welcher von 1980 bis 2012 um 54 %





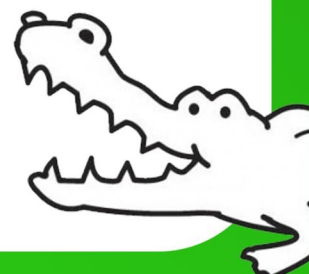
gesunken ist). Durch niedrige Einnahmen und steigende Lebensmittel- und Lebenshaltungskosten haben die Bauern/Bäuerinnen oft nicht die Möglichkeit, in neue Anbaumethoden oder Bepflanzungen zu investieren, und können ihre Arbeiter/-innen oftmals nicht angemessen bezahlen.

Auch in der Schokoladenproduktion gibt es eine Wertschöpfungskette, d.h. einen geordneten Prozess von Tätigkeiten, der Ressourcen verbraucht und Werte schafft. In der Wertschöpfungskette von Schokolade gibt es deutliche Unterschiede in der Machtverteilung: Nur acht **Händler/-innen und Verarbeiter/-innen** kontrollieren ca. 3/4 des weltweiten Kakaohandels. Die wenigen Händler/-innen aus reichen Industrieländern können dadurch Druck auf die Bauern/Bäuerinnen der ärmeren Entwicklungsländer ausüben und die Preise niedrig halten. Der Rohstoff Kakao wird in den Industrieländern verarbeitet und zu viel höheren Preisen als fertiges Produkt verkauft. Die Hauptverdiener/-innen dabei sind die Schokoladenhersteller/-innen und der Einzelhandel. Folgende sechs größten Schokoladenunternehmen beherrschten laut Kakao-Barometer 2015 40 % des Marktes: Mondelēz, Nestlé, Mars, Hersheys, Ferrero, Lindt & Sprüngli.

Im Bild gesprochen: Von einer Schokoladentafel mit 24 Stücken bekommen die Kakao-bauern/-bäuerinnen im konventionellen Handel durchschnittlich gerade mal 1 Stück, im Fairen Handel zumindest 2,5. Die Schokoladenproduzenten/-innen bekommen (konventionell) 8,5 Stücke, der Einzelhandel verdient 6,5.

Der Ausbau der **Wertschöpfungskette in den Anbauländern** ist bisher nicht sehr weit verbreitet, da unter anderem die Zollbeschränkungen der Industrieländer verhindern, dass sich dort eine eigene Schokoladenindustrie entwickeln kann. Der Import von unverarbeitetem Kakao unterliegt oft keinen Zollbestimmungen. Bei der Einfuhr von Schokoladenprodukten aber muss ein Einfuhrzoll von bis zu 30,6 % des Warenwertes bezahlt werden. Die Probleme sind aber auch im Anbauland zu finden: Oftmals ist die Energieversorgung, die für die Weiterverarbeitung des Kakaos notwendig ist, unzuverlässig und teurer als in Industrieländern. Zudem sind die Industrieanlagen und die für die Verarbeitung zur Schokolade benötigten Rohstoffe (Milch, Zucker etc.) in den Anbauländern nicht immer vorhanden und/oder extrem teuer oder müssten erst importiert werden. Der Aufbau einer geschlossenen Kühlkette von der Produktionsstätte bis zum Ladenregal stellt noch eine weitere Herausforderung dar.

Die französische Gruppe Cémoi eröffnete im Mai 2015 die erste Schokoladenfabrik Afrikas in der Elfenbeinküste. Nun werden in der Elfenbeinküste erstmals in industriellen Dimensionen Kakaoprodukte hergestellt. Dadurch bleibt ein großer Anteil der Wertschöpfungskette im Land.





Die Kakaokooperative El Ceibo in Bolivien zeigt beispielhaft, wie die Vermarktung der Kakaoprodukte vor Ort funktionieren kann: Sie verfügt über einen kleinen Lager- und Verarbeitungsbetrieb. Dort werden z.B. Kakaopulver, -butter und Schokolade für den einheimischen und den internationalen Markt produziert. Die Besonderheit an El Ceibo ist, dass es weltweit die erste Kakaoverarbeitungsanlage ist, die sich im Besitz von Kleinbauern und -bäuerinnen befindet. (<http://www.gepa.de/produzenten/partner/el-ceibo.html>)

### **++ Konsumtipp: Beim Schoko-Kauf auf Siegel achten! ++**

Eine Möglichkeit für kritischen Konsum ist die Orientierung an Siegeln, die wir auf etlichen Verpackungen von Schokoladen oder anderen kakaohaltigen Lebensmitteln finden können. Unter den Siegeln gibt es sogenannte „starke Siegel“, aber auch „schwache“. Es lohnt sich also, genau hinzuschauen, welche ökologischen, sozialen und ökonomischen Kriterien (ausschließlich oder in Kombination) bei der Vergabe unterschiedlicher Siegel beachtet oder eben nicht beachtet werden: z.B. Biostandards, Einsatz von Gentechnik bzw. Chemikalien, für die Siegelvergabe notwendiger zertifizierter Anteil am Produkt, Mindestpreiszahlung, Vorfinanzierung von Ernten, Prämienzahlung, Einhaltung von internationalen Kernarbeitsnormen, langfristige Handelsbeziehungen.

### **+ Fair gehandelte Schokolade +**

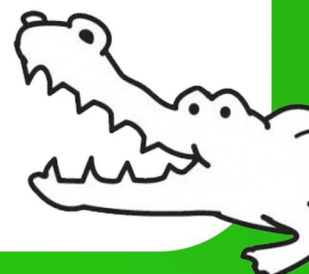
Der Zusammenschluss von Bauern/Bäuerinnen zu Kooperativen, der beim Fairen Handel vorgeschlagen wird, verleiht diesen mehr Verhandlungsmacht.

Die zertifizierten Kakaokooperativen erhalten über den Fairen Handel:

- feste, faire Mindestpreise für ihren Rohstoff Kakao (und damit Unabhängigkeit vom stark schwankenden Weltmarktpreis für Kakao)
- eine feste Prämie (welche für Gemeinschaftsprojekte verwendet werden soll, z.B. Bau von Schulen, Brunnen, Apotheken)
- langfristige Handelsbeziehungen
- eine Vorfinanzierung der Ernte

Fairer Handel verbietet zudem ausbeuterische Kinderarbeit.

Ein Beispiel für eine transparente Lieferkette ist die der GEPA-Schokolade Mascobado-Vollmilch: <http://www.fairtrade.de/index.php/mID/1.2/lan/de>





## + Siegel kompakt und übersichtlich +

„OroVerde - die Tropenwaldstiftung“ beurteilt in ihren „Verbrauchertipps zu Schokolade“ (s. separate Datei, Anhang) folgendermaßen:

### **Bio-Siegel**

sehr empfehlenswert: demeter, Naturland, Bioland

besser als keine Siegel: EU-Bio-Siegel

### **„Faire“ Siegel**

sehr empfehlenswert: GEPA, EL CEIBO, EL PUENTE, dwp, HAND IN HAND und World Fair Trade Organization

empfehlenswert: FAIRTRADE und Naturland Fair

besser als kein Siegel: FAIRTRADE COCOA PROGRAM, UTZ und Rainforest Alliance

Nähere Informationen findet ihr im Anhang.

## ++ Gruppentundenvorschlag: Orientierung im Siegel-Dschungel ++

Um euch noch fitter bezüglich unterschiedlicher Siegel zu machen, könnt ihr unter

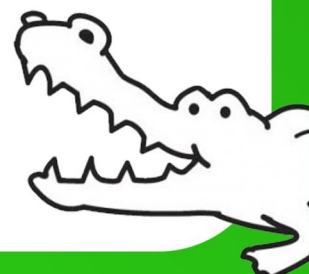
[http://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/PDF/Arbeitsblaetter/Mit\\_Schokolade\\_den\\_RW\\_rette\\_n/6\\_-\\_2\\_AB\\_Siegelkarten.pdf](http://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/PDF/Arbeitsblaetter/Mit_Schokolade_den_RW_rette_n/6_-_2_AB_Siegelkarten.pdf)

„Siegelkarten“ downloaden und ausdrucken.

Teilt eure Gruppe in Kleingruppen auf und verteilt an diese die einzelnen Karten. Jede Kleingruppe hat die Aufgabe, das Siegel genau zu studieren und Argumente zu finden, warum so viele Produkte wie möglich mit diesem Siegel gekennzeichnet werden sollten. Nach der Kleingruppenarbeit soll eine Diskussion in der Gesamtgruppe stattfinden. Vor und/oder nach dieser Siegeldiskussion könnt ihr in eurer Gruppe natürlich Teile dieser KriKoKo lesen, weiterführende Links erkunden, selbst für euch recherchieren oder einen „Schoko-Erkundungsausflug“ in den nächstgelegenen Supermarkt und/oder Weltladen machen, um zu sehen, welche zertifizierten Schokoladen es dort zu kaufen gibt.

Eine andere Gruppenstundenidee ist „Wer gewinnt? Wer verliert? – Ein Aufstellungsspiel“ Eine Anleitung und alles, was ihr für das Spiel braucht, findet ihr hier:

[http://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/PDF/Arbeitsblaetter/Mit\\_Schokolade\\_den\\_RW\\_rette\\_n/Materialien\\_Wer\\_gewinnt\\_wer\\_verliert.pdf](http://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/PDF/Arbeitsblaetter/Mit_Schokolade_den_RW_rette_n/Materialien_Wer_gewinnt_wer_verliert.pdf)





## ++ Nationale und internationale Initiativen ++

### + Forum Nachhaltiger Kakao +

Das Forum Nachhaltiger Kakao wurde 2012 gegründet, um sozialen und ökologischen Missständen in der Kakaoproduktion entgegenzuwirken. Es ist ein breites Bündnis aus rund 60 Unternehmen, Verbänden, Bundesministerien, Forschungseinrichtungen, standardsetzenden Organisationen im Bereich Kakao und Nichtregierungsorganisationen. Zielsetzung ist vor allem, die Lebensumstände der am Kakaoanbau Beteiligten zu verbessern sowie den Anteil nachhaltig erzeugten Kakaos zu erhöhen und damit den steigenden Bedarf der Wirtschaft an nachhaltig erzeugtem Kakao zu decken. Das Thema Kinderarbeit wird nicht explizit erwähnt, es kann jedoch davon ausgegangen werden, dass die Abschaffung der ausbeuterischen Kinderarbeit Teil des Punktes „Verbesserung der Lebensumstände“ ist, da Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance und weitere ausschlaggebende Institutionen Gründungsparteien des Forums Nachhaltiger Kakao sind. Nähere Informationen: <http://www.kakaoforum.de/>

### + Das „Fairtrade-Kakaoprogramm“ +

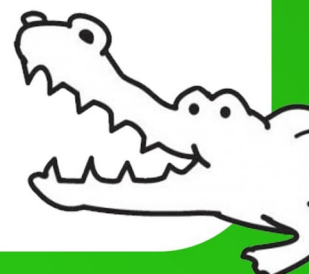
Das erst seit 2014 vergebene, also recht neue Siegel „FAIRTRADE COCOA PROGRAM“ von Fairtrade erlaubt den Produzenten/-innen, sich für die Zertifizierung auf einen Rohstoff zu konzentrieren. Es müssen soziale Kriterien eingehalten werden, jedoch muss nur der besagte Rohstoff zu 100 % fair gehandelt sein. So kann eine Schokoladentafel mit 20 % Kakaoanteil dieses Siegel erhalten, obwohl alle anderen Zutaten nicht fair gehandelt sind. Auch wenn OroVerde dieses Siegel als schwaches bewertet („besser als gar kein Siegel“), so wurde durch dieses Programm doch eine beträchtliche Steigerung fair gehandelten Kakaos erreicht.

Nähere Informationen:

<http://www.weltundhandel.de/meinung/details/article/fairtrade-kakaoprogramm.html>

<http://www.weltundhandel.de/meinung/details/article/kakaoprogramm-interview-friedel-huetz-adams.html>

<https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade/fairtrade-siegel/fairtrade-rohstoffprogramme/fairtrade-kakaoprogramm.html>







## **++ Das Persönliche: Die „Gute Schokolade“ ++**

von unserer Leserin und Gastautorin Christina Michels (16 Jahre)  
aus Neukeferloh (bei München)

*Als ich gelesen habe, dass es in der nächsten KriKoKo um Schokolade geht, habe ich gleich an die „Gute Schokolade“ gedacht.*

*Verkauft wird sie von Plant-for-the-Planet. Händler/-innen und Hersteller/-innen verzichten auf ihren Gewinn, sodass die Kinder und Jugendlichen von Plant-for-the-Planet mit ihrem Gewinn Bäume pflanzen können. Zusätzlich wird durch Aufforstungsprojekte auf den Kakaoplantagen so viel CO<sub>2</sub> kompensiert, dass die Produktion klimaneutral ist. Bei der Produktion einer normalen 100-g-Tafel würden 300 g schädliches CO<sub>2</sub> entstehen. Die Schokolade ist fair gehandelt und schmeckt sehr lecker ;-)*

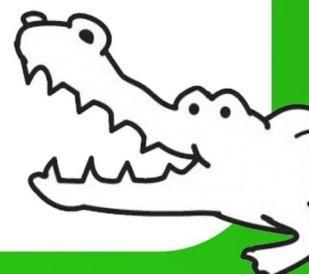
*Erhältlich ist die „Gute Schokolade“ bei verschiedenen Supermärkten in Deutschland und Österreich wie EDEKA Südbayern, Globus, Kaufland, Rewe und Tengelmann Süd und im Online-Shop (<http://www.globalmarshallplanshop.org/de/kat/14/Plant-for-the-Planet>). 0,20 € jeder verkauften Tafel gehen an Plant-for-the-Planet und für jeweils 5 verkaufte Tafeln wird ein Baum gepflanzt. Die „Gute Schokolade“ gibt es auch bio, beispielsweise bei dm und in Alnatura-Märkten.*

*Plant-for-the-Planet ist eine Schüler/-innenorganisation, die 2007 von Felix Finkbeiner, der damals neun Jahre alt war, gegründet wurde. Seitdem hat die Initiative sich weltweit ausgebreitet und ihr Gründer hat Reden vor wichtigen Klima- und Umweltgipfeln und unter anderem vor dem Europäischen Parlament und den Vereinten Nationen gehalten. In Akademien können die Mitglieder anderen Kindern/Jugendlichen ihr Wissen weitergeben, damit noch mehr Bäume gegen den Klimawandel gepflanzt werden können. Bisher sind über 14.190.000.000 Bäume weltweit gepflanzt worden!*

*Das Ziel von Plant-for-the-Planet ist es, weltweit 1.000 Milliarden Bäume zu pflanzen. Dabei hilft unter anderem jede verkaufte „Gute Schokolade“.*

*Es lohnt sich also – nicht nur wegen des super Geschmacks – die „Gute Schokolade“ zu kaufen!*

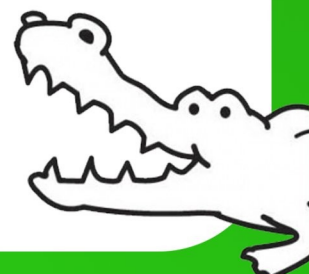
*Die Website ist: <http://www.plant-for-the-planet.org/de/informieren/die-gute-schokolade>*





## ++ Links zu weiteren interessanten Informationen ++

- Basisinformationen zum Fairen Handel mit Kakao von Fairtrade Deutschland:  
<https://www.fairtrade-deutschland.de/produkte-de/kakao/hintergrund-fairtrade-kakao.html>  
[http://www.fairtrade.de/cms/media//pdf/gepa-broschueren\\_und\\_leporello/Schoko-Broschuere.pdf](http://www.fairtrade.de/cms/media//pdf/gepa-broschueren_und_leporello/Schoko-Broschuere.pdf)
- Homepage der Kampagne „Make chocolate fair“ mit zentralen Forderungen und vielen Infos: <https://de.makechocolatefair.org>
- Unterrichtseinheiten und -materialien zum Thema (Fair-Trade-)Kakao für Lehrkräfte, auch für Gruppenstunden oder Studienteile geeignet:  
[https://www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/DE/mediathek/pdf/fairtrade\\_unterrichtseinheit\\_kakao.pdf](https://www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/DE/mediathek/pdf/fairtrade_unterrichtseinheit_kakao.pdf); <http://www.regenwald-schuetzen.org/projekte-in-der-eu/schokolade-im-unterricht/materialien-zum-download.html>
- Informationen des Deutschlandfunks zu Kinderarbeit auf Kakaoplantagen mit weiterführenden interessanten Links:  
[http://www.deutschlandfunk.de/kakao-aus-der-elfenbeinkueste-rohstoff-als-fluch-und-segen.724.de.html?dram:article\\_id=309710](http://www.deutschlandfunk.de/kakao-aus-der-elfenbeinkueste-rohstoff-als-fluch-und-segen.724.de.html?dram:article_id=309710)
- Zeitschrift „Südlink“ von Inkota mit dem Schwerpunktthema „Bittere Schokolade – Warum wir eine faire Kakaoproduktion brauchen“. Man kann das Heft für 3,80 Euro zzgl. Versandkosten bestellen, manche Artikel sind auch im Netz veröffentlicht: <http://www.inkota.de/material/suedlink-inkota-brief/166-bittere-schokolade/>
- Kakao-Barometer 2015 des Südwind-Instituts – ein Überblick über die Nachhaltigkeitsentwicklungen im Kakaosektor: [http://www.suedwind-institut.de/fileadmin/fuerSuedwind/Publikationen/2015/2015-16\\_Kakaobarometer\\_2015\\_Deutsch.pdf](http://www.suedwind-institut.de/fileadmin/fuerSuedwind/Publikationen/2015/2015-16_Kakaobarometer_2015_Deutsch.pdf)
- „Der Kakao wird knapp.“ – Artikel über den weltweit steigenden Kakaokonsum und die Auswirkungen auf die Produktionsbedingungen und den Handel mit Kakao: <http://www.zeit.de/wirtschaft/2015-08/kakao-preise-schokolade-handel>
- Skript der Ausgabe „Schokolade. Die süße Last“ der WDR-Sendung „Quarks & Co“ – mit Test „Sind Sie schokoladensüchtig?“:  
<http://www.wdr.de/tv/applications/fernsehen/wissen/quarks/pdf/schokolade.pdf>
- „Von wegen ‚frohe Ostern‘“: Artikel aus dem fluter (Jugendzeitschrift der Bundeszentrale für politische Bildung) über die Arbeit von Kakaobauern und -bäuerinnen: <http://www.fluter.de/von-wegen-frohe-ostern>





- „Menschenrechte im Anbau von Kakao. Eine Bestandsaufnahme der Initiativen der Kakao- und Schokoladenindustrie“ von Friedel Hütz-Adams:  
[http://www.humanrights-business.org/files/menschenrechte\\_im\\_anbau\\_von\\_kakao\\_huetz-adams.pdf](http://www.humanrights-business.org/files/menschenrechte_im_anbau_von_kakao_huetz-adams.pdf)
- „Fairer Handel? Süße Schokolade aus bitteren Bohnen“ von Martina Hahn:  
<http://www.bpb.de/apuz/146110/fairer-handel-suesse-schokolade-aus-bitteren-bohnen>
- „Die dunklen Seiten der Schokolade: Große Preisschwankungen, schlechte Arbeitsbedingungen der Kleinbauern“, herausgegeben vom Bistum Aachen und den Evangelischen Kirchenkreisen Aachen und Jülich: [http://www.suedwind-institut.de/fileadmin/fuerSuedwind/Publikationen/2009/2009-10\\_Die\\_dunklen\\_Seiten\\_der\\_Schokolade\\_Langfassung.pdf](http://www.suedwind-institut.de/fileadmin/fuerSuedwind/Publikationen/2009/2009-10_Die_dunklen_Seiten_der_Schokolade_Langfassung.pdf)
- Der „Bayern 1- Umweltkommissar“ zu „Schokolade ohne bitteren Beigeschmack“: <http://www.br.de/radio/bayern1/inhalt/expertentipps/umweltkommissar/kakao-schokolade-anbau-handel-fairtrade100.html>
- „Die Symbiose. Ritter Sport arbeitet in Nicaragua mit Kleinbauern zusammen und bezahlt ihnen mehr für ihren Kakao, als das Unternehmen eigentlich müsste. Aus Eigennutz.“ Ein Artikel von Volker Rekitzke:  
<https://www.brandeins.de/archiv/2013/marken-und-glaubwuerdigkeit/die-symbiose/>

## +++ Fairtrade-Online-Adventskalender

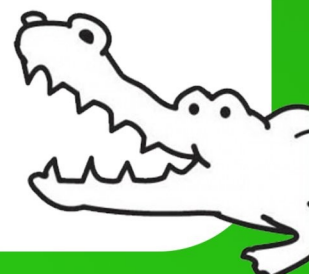
### - täglich eine Gewinnchance und neues Wissen +++

Wie jedes Jahr könnt ihr im Fairtrade-Online-Adventskalender täglich ein Türchen öffnen, neues über kritischen Konsum und fair gehandelte Produkte erfahren und gleichzeitig solche Produkte gewinnen: z.B. fair gehandelte Schokoladen und Pralinen, Tees, Weihnachtssterne und einen Jahresvorrat an Säften. Hauptgewinn ist ein Kurzurlaub im Bio-Hotel Landgut Stober. Los geht's am 1. Dezember mit einem 100€-Gutschein des nachhaltigen Modelabels ARMEDANGELS auf der Fairtrade-Homepage:

<https://www.fairtrade-deutschland.de/>

Ansonsten haben wir noch einen Link für diejenigen unter euch, die zu Weihnachten fair schenken wollen:

<https://www.fairtrade-deutschland.de/einkaufen/fair-schenken.html>





## +++ Termine +++

### 12. bis 20. November 2016 „Global Education Week“ (GEW)

Die europaweite Woche – in Deutschland unter dem Motto: „Gemeinsam für Eine Welt des Friedens“ – hat zum Ziel, die Themen des Globalen Lernens in Bildungseinrichtungen, Institutionen und der Öffentlichkeit bekannter zu machen.

Im September 2015 haben die Vereinten Nationen die globalen Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals – SDG, s. KriKoKo September 2015) bis 2030 beschlossen. Ziel Nummer 16 bezieht sich auf „Frieden und Gerechtigkeit“ („Peace and justice“). Es soll friedliche und inklusive Gesellschaften im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung fördern und global verankern. Mehr zur „GEW“:

<http://www.wusgermany.de/de/globales-lernen/informationsstelle-bildungsauftrag-nord-sued/GEW2016>

In diesem Zusammenhang ein interessantes Positionspapier zu „Globales Lernen in der Schule“: <http://www.globaleslernen.de/de/service/dokumente/zivilgesellschaftliche-organisationen-und-netzwerke/positionspapier-zum-globalen-lernen-der-schule>

### 19. bis 27. November 2016 „Europäische Aktionswoche zur Abfallvermeidung“

Die „Europäische Woche der Abfallvermeidung“ und „Let’s Clean Up Europe“ sind zwei europaweite Initiativen, die gemeinsam zu größerer Ressourcenschonung, Abfallvermeidung und einem verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt auffordern. - Zur Aktion aufgerufen sind alle Organisationen, Initiativen, Verwaltungen, Handelsbetriebe, Industrieunternehmen, Verbände, Kultur- und Bildungseinrichtungen, die sich mit dem Thema Abfallvermeidung beschäftigen.

<http://www.wochederabfallvermeidung.de/>

## +++ Schickt uns was für die nächste KriKoKo! +++

In der nächsten KriKoKo geht es um **Teilen bzw. die Sharing-Ökonomie**. Falls du Infos, Tipps, Links oder Termine dazu mit uns teilen möchtest oder einen Gastbeitrag verfassen willst, melde dich bei uns: **KriKoKo@j-gcl.org**

Auch wenn du Erfahrungsberichte, Fragen (z.B. was du schon immer mal wissen wolltest in Sachen Kritischer Konsum), Anregungen oder Sonstiges hast bzw. mal einen Beitrag für die Rubrik „Das Persönliche“ verfassen willst, maile uns einfach:

**KriKoKo@j-gcl.org** - Wir freuen uns.

## +++ Besucht uns auf Facebook +++

<https://www.facebook.com/pages/KRIKOKO/440717906075609?ref=ts&fref=ts>



---

**Chefredaktion dieser „KriKoKo“:**

- Birgit Springer (GCL-MF, Referentin)

**unterstützt von:**

- Andreas Holzinger (GCL-JM, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Candida Sisto (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Kaya Eberth (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Anja Böhmer (GCL-MF, ehrenamtliche Verbandsleiterin)

Die KriKoKo-Mail ist ein kostenloses Angebot der Jugendverbände der Gemeinschaft Christlichen Lebens (J-GCL).

Wenn du die J-GCL bei ihrer Arbeit unterstützen möchtest, kannst du dies durch eine Spende oder eine Fördermitgliedschaft tun.

Alle Infos hierzu findest du unter **[www.j-gcl.org/foerdern](http://www.j-gcl.org/foerdern)**

**KriKoKo-Mail abonnieren oder Abo abbestellen?**

Ganz einfach: <http://j-gcl.org/krikoko/>

**Dort finden sich auch alle bisher verschickten KriKoKo-Mails.**



Die KriKoKo-Mail wird herausgegeben von:

**J-GCL Bundesstelle**  
**Bei St. Ursula 2**  
**86150 Augsburg**

[mail@j-gcl.org](mailto:mail@j-gcl.org) | [www.j-gcl.org](http://www.j-gcl.org)