



Hafengruppe Hamburg

Hafenrundfahrt: Bananen und Schokolade

Vorbereitungsmaterial

Kinderarbeit in der Teppichindustrie und ‚GoodWeave‘

Akash, 13 Jahre, Nepal

Meine Familie ist so arm, dass sie, als ich zwölf war, meine Schwester und mich nach Katmandu schickten, um in einer Teppichfabrik zu arbeiten. Es war furchtbar. Wir mussten in einem schmutzigen, dunklen Raum leben, um 4 Uhr morgens aufstehen und es gab nur einmal am Tag etwas zu essen. Nach der Arbeit gingen wir direkt ins Bett, meistens um 10 Uhr abends. Wir waren dauernd hungrig und müde. Wir durften die Fabrik nicht verlassen und wurden oft geschlagen und angeschrien. Doch dann wurde ich von einem GoodWeave-Inspektor befreit. Wenn ich groß bin, möchte ich Sozialarbeiter werden.

Tiuri, 12 Jahre

Ich heiße Tiuri und bin 12 Jahre alt. Ich komme aus Kodak – einem Dorf im Bezirk Chitwan innerhalb der Narayani-Zone, die zur Zentralregion Nepals gehört. Kodak ist eines der hügeligen Gebiete des Bezirks und 165 km von Kathmandu entfernt. Meine Eltern waren Bauern und hatten ein kleines Stück Land, das nicht genug für unseren Lebensunterhalt hergab. Deshalb kamen meine Eltern vor vier Monaten nach Kathmandu City – in der Hoffnung, Beschäftigung für sich und Bildungsmöglichkeiten für uns zu finden.

Wir sind zu neunt in unserer Familie, wir leben alle zusammen in der Innenstadt in der Nähe der Teppichfabriken. Ich muss um 5 Uhr morgens anfangen zu arbeiten. Ich mache die Töpfe sauber und koche Tee für meine Eltern und die Familie. Wenn sie zur Schule und zur Arbeit gehen, kümmere ich mich um die Babys, koche Essen und wasche ab. Außerdem mache ich die Wäsche. Ich arbeite alleine, sieben Tage die Woche und bekomme nichts bezahlt. Die beste Zeit ist, wenn mein Bruder schläft und ich Filme sehen kann. Das Schlimmste ist, wenn meine Eltern mit mir schimpfen.

Ich habe kein Ziel außer Bildung für meinen kleinen Bruder, meine kleine Schwester und mich selbst. GoodWeave hat schon meinen älteren Bruder und meine ältere Schwester unterstützt. Ich würde gerne jede Ausbildung machen außer zur Teppichweberin – es ist wichtig Geld zu verdienen.

Quelle: <http://www.goodweave.de/interview/> [08.04.15]

Bananengeschichte(n) oder wen macht die Banane krumm? (von Bananen-Seite)

Der Welthandel mit Bananen begann 1899, als die US-amerikanische Firma "United Fruit Company" gegründet wurde. Bis heute beherrscht dieser Konzern, der heute "Chiquita" heißt, zusammen mit zwei anderen Großkonzernen, "Dole" und "Del Monte" den Bananenanbau und -handel auf der Welt.

Bananen - eine traurige Geschichte

Schon früh errichteten die "United Fruit Company" und die anderen nordamerikanischen Handelsgesellschaften große Bananenplantagen in Mittelamerika. Dabei gingen sie äußerst rücksichtslos vor und vertrieben kleine Bauern, die auf und von diesem Land lebten. Für die neuen riesigen Plantagen wurden auch große Regenwälder abgeholzt und abgebrannt. Für Anbau, Pflege und Ernte der Millionen von Bananenpflanzen waren viele Arbeiter nötig. Diese gab es in großer Zahl. Sie waren bettelarm oder ehemalige Sklaven.



In den Bananenplantagen bekamen sie sehr niedrige Löhne, mussten sehr lang und sehr hart arbeiten und hatten keinerlei Rechte. Die Macht der Bananenkonzerne wurde immer größer. Im Gegensatz zu den Plantagenarbeitern verdienten sie ein Vermögen mit dem begehrten Obst. Sie besaßen in den Anbauländern auch die Hafenanlagen, Eisenbahnlinien und Elektrizitätswerke. Sie kontrollierten die Polizei und die Politik. Die Länder in Mittelamerika, die bis heute die meisten Bananen für den Weltmarkt produzieren, nennt man seitdem "Bananenrepubliken". Hier leben die Menschen in völliger Armut und Rechtlosigkeit.

Bananen heute - Manuel (12) erzählt

Manuel kommt aus Panama und er lebt zusammen mit seiner Familie auf einer Bananenplantage. "Hallo, ich bin Manuel aus Panama. Ich möchte euch von meinem Leben erzählen. Ich lebe mit meiner Mutter und meinen vier kleineren Geschwistern auf einer großen Bananenplantage. Mein Vater ist vor zwei Jahren gestorben. Mama sagt, dass ihn die giftigen Pflanzenschutzmittel, mit denen er jeden Tag auf dem Feld zu tun hatte, getötet haben.



Meine Mutter arbeitet in der Verpackstation und seit dem Tod meines Vaters muss ich auch arbeiten und mitverdienen. Ich bin Bananenträger und muss jeden Tag schwere Bananenbüschel schleppen. So ein Büschel kann 50 Kilogramm wiegen! Noch schlimmer finde ich es, wenn aus dem Flugzeuge das giftige Pflanzenschutzmittel über die Plantage gesprüht wird, während wir dort arbeiten. Dann brennt es in den Augen, in der Lunge und auf der Haut und ich muss an meinen Vater denken. Doch wenn ich nicht arbeite, dann können wir nicht überleben.

Meine Mutter verdient vier bis fünf Dollar am Tag und ich drei Dollar. Wenn wir einmal so krank sind, dass wir nicht arbeiten können, bekommen wir auch keinen Lohn und können uns nichts zu essen kaufen. Meine Mutter ist oft sehr verzweifelt und traurig und träumt von einem besseren Leben. Doch wir besitzen nichts! Wenn wir die Bananenplantage verlassen, haben wir nicht einmal mehr die paar Dollar, die wir jetzt verdienen. Es ist aussichtslos."

Quelle: <http://www.bananen-seite.de/Bananen/geschichte.html> [08.04.15]

Kakao bei den Azteken und Mayas

Der Ursprung des Kakao liegt in Mittelamerika, im Gebiet des heutigen Mexiko, Guatemala und Honduras. Dort lebten die Völker der Azteken und Mayas. Die Vorfahren der Azteken und die Mayas bauten bereits um das 4. Jahrhundert nach Christus Kakao an. Aus gemahlenem Kakao, mit Chili, Vanille und Honig gewürzt, bereiteten die Azteken einen wahrhaften Powerdrink, die "Xocolatl". Die Kakaobutter verwendeten sie als Medizin oder Kosmetik.

Kakao als Zahlungsmittel

Kakao war schon zu Zeiten der Azteken ein wertvolles Gut. Er wurde nicht nur zur Zubereitung der "Xocolatl" verwendet, sondern auch als Zahlungsmittel. Die Azteken mussten z.B. einen Teil ihrer Steuern mit Kakaobohnen bezahlen.

Die Spanier kommen

Im Jahr 1502 landete Kolumbus, ein Eroberer in Diensten des spanischen Königs, in Amerika. Bei einem Landgang entdeckte er auf einem Markt die Kakaobohnen, die dort verkauft wurden und als Zahlungsmittel dienten. Der Spanier Cortés eroberte 1519 bis 1522 das Aztekenreich auf brutale Weise. Auch er erkannte nur den Wert der Kakaobohnen als Zahlungsmittel und ließ eine große Plantage errichten, um Geld "zu züchten". Das aztekische Kakaogetränk schmeckte den Eroberern nicht. Es war Cortés, der die ersten Kakaobohnen und die notwendigen Geräte zur Zubereitung der "Xocolatl" mit nach Spanien brachte. Doch auch seine Landsleute konnten dem Getränk nichts abgewinnen. Erst später, als die Spanier die Idee hatten, das Kakaogetränk mit Zucker und Vanille zuzubereiten, wurde es zu einem großen Erfolg.



Schokolade wird für alle erschwinglich

Bis ins 19. Jahrhundert hinein blieb die Schokolade ein Luxusgut für die Reichen. Erst als Maschinen zur Verarbeitung des Kakaos erfunden wurden und die Erträge im Kakaoanbau stiegen, konnten sich auch andere Bevölkerungsschichten Schokolade leisten. Im 19. Jahrhundert wurden zahlreiche Schokoladenfabriken gegründet, die z.T. bis heute bestehen. Unermüdlich arbeiteten die Fabrikanten daran, die Qualität der Schokolade zu verbessern. 1848 brachte eine englische Firma zum ersten Mal

eine essbare Schokolade aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker auf den Markt. Bis dahin konnte man Schokolade nur trinken.

Heute gibt es Schokolade in allen Formen und Geschmacksrichtungen und jedes Kind kann sie sich leisten. Gerade die Deutschen sind echte Schoko-Fans. Im Jahr 2002 aß jeder im Durchschnitt 8,2 kg Schokolade und Schokoladenwaren.

Quelle: <http://www.schoko-seite.de/Schokolade/geschichte.html> [10.03.15]

Wie wächst Kakao?

Natürlich wächst Schokolade nicht an Bäumen, wohl aber der Kakao, die wichtigste Zutat von Schokolade. Allerdings nicht hier bei uns, sondern im Tropischen Regenwald, z.B. in Südamerika und Afrika. Bis der Kakao bei uns in einer Schokoladentafel landet, ist es ein weiter Weg. Alles beginnt mit den Kakaofrüchten.

Rugby-Bälle und Frucht-Pulpe



Die Früchte des Kakaobaumes sind je nach Sorte gelb, orange oder violett und sehen aus wie Rugby-Bälle. Sie wachsen direkt am Stamm und an den großen Ästen des Baumes, der ungefähr so groß wie ein Apfelbaum ist. Wenn sie reif sind, werden sie mit einem Messer vom Baum abgeschlagen. Im Inneren der Kakaofrüchte sind 20 bis 60 Samen, die "Kakaobohnen" genannt werden. Diese Bohnen sind eingebettet in eine glibbrige Masse, die "Fruchtpulpe", die sehr süß und lecker schmeckt. In den Ländern, in denen der Kakaobaum wächst, lutschen die Kinder die Kakaobohnen mit der Fruchtpulpe wie eine Süßigkeit.

Quelle: <http://www.schoko-seite.de/Schokolade/anbau.html> [08.04.15]

Was passiert mit Bohne und Pulpe?



Obwohl die Pulpe der Kakaofrucht sehr gut schmeckt, braucht man um Schokolade herzustellen nicht sie, sondern die Kakaobohnen ohne Pulpe. Nach der Ernte werden die Kakaofrüchte aufgeschlagen und die Bohnen zusammen mit der Pulpe von Hand herausgelöst, in Kästen gegeben und abgedeckt.



Fermentation und Kakao-Aroma

Nun beginnt die sogenannte "Fermentation", der Zucker beginnt zu gären und es laufen verschiedene Umwandlungen in der Kakaobohne ab, die den guten Geschmack erzeugen. Dabei steigt die Temperatur auf 40 bis 50°C. Damit die Kakaobohnen nach der Fermentation nicht anfangen zu schimmeln, werden sie ausgebreitet und in der Sonne getrocknet. Schließlich werden sie mit dem Schiff nach Deutschland oder in andere Länder gebracht, wo sie dann weiter verarbeitet werden. Die Fermentation ist ein sehr wichtiger Schritt auf dem Weg zu einem guten Kakaoaroma für beste Schokolade. Manche Kenner mögen Kakaobohnen aber auch pur.

Quelle: <http://www.schoko-seite.de/Schokolade/kakaobohne.html> [10.03.15]

Wie entsteht Schokolade?

Man kann die getrockneten Kakao-Bohnen (links) essen, aber sie schmecken eher bitter. Erlesene Kakaobohnen sind in Fachgeschäften als Delikatesse im Ganzen oder als sogenannte Kakao-Nibs - als Bruchstücke - zu bekommen. Kakaobohnen sind sehr wertvoll, weil man aus ihnen zwei wichtige Produkte gewinnt, die man auch zur Herstellung von Schokolade braucht: Kakaomasse und Kakaobutter. Außerdem wird aus den Bohnen auch das Kakaopulver gemacht. Die weniger guten Kakaobohnen schmecken sauer bis scheußlich. Aus ihnen wird nur minderwertige Schokolade mit vielen künstlichen Aromen.



Kakaobutter und Kakaopulver

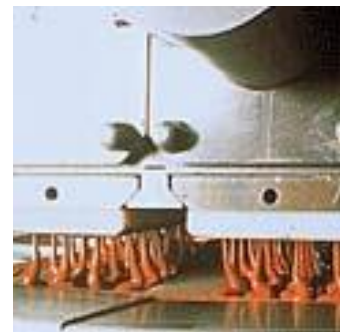
Wenn die Kakaobohnen in den Verbraucherländern angekommen sind, werden sie in Fabriken gereinigt und anschließend geröstet. Dabei entsteht neben dem typischen Kakao-Aroma auch die Schokoladenfarbe. Danach werden die Schalen entfernt und die Kakaobohnen werden in großen Kakaomühlen zu einem dickflüssigen Brei, der Kakaomasse zermahlen. Aus dieser Masse kann ein wertvolles Öl, die Kakaobutter (rechts), abgepresst werden. Kakaobutter ist bei Raumtemperatur fest: Das Fett des Kakaobaumes ergibt reichhaltige Crèmes und Pflegeprodukte. Neben Kakaobutter entstehen aus der Kakaomasse harte Presskuchen (links), die zu Kakaopulver gemahlen werden.



Milkschokolade vegan?

Aus Kakaomasse wird schließlich Schokolade gemacht. Sie wird mit etwas Kakaobutter und Zucker vermischt und danach gewalzt. Diese Art der Schokolade ist milchfrei, also vegan. Wenn man Milkschokolade möchte, muss man noch Milch- oder Sahnepulver zugeben. Für vegane Milkschokolade kann Reismilch die Kuhmilch ersetzen.

Zarter Schmelz und schokoladiger Glanz



Ganz wichtig ist der nächste Schritt, das "Conchieren" (links). Dabei wird die Schokoladenmasse gerührt, verliert ihren noch eher bitteren Geschmack und wird geschmeidig. Für schokoladigen Glanz und zarten Schmelz muss besonders langsam, stundenlang und bei niedrigen Temperaturen gerührt werden. Danach wird die Masse in Formen gefüllt (rechts), abgekühlt und als fertige Schokoladentafel aus der Form gelöst.