

Zum Fairnaschen - Was steckt in der Schokolade?

Eine Entdeckungstour rund um die Tafel – Herkunft, Herstellung, Geschmack und Preisverteilung

Schokolade macht glücklich. Das gilt als sicher für den, der sie isst. Doch welche Freude und welches Leid bringt der Kakao denen, denen er auf seinem Weg bis in unseren Mund begegnet? Lydia und Nina luden Familien auf dem CircArtive Hof in Gschwend dazu ein, die Welt der Schokolade zu ergründen.



Was war die Motivation zur Verwirklichung dieses Projektes?,

„Das Thema „Fair Trade“ und im speziellen das Thema „Schokolade“ ist ein tolles Thema, um aufzuzeigen, mit welchen einfachen Schritten man seinen Konsum verändern kann um zu einer gerechteren Welt beizutragen. Es ist hochinteressant, welche verschiedenen alternativen Möglichkeiten es beispielsweise zu Discounter gibt, um Dinge wie Schokolade, Lebensmittel oder auch Kleidung zu konsumieren. Es ist schockierend, unter welchen Bedingungen Menschen für unseren Konsum arbeiten müssen, obwohl viele von uns genug Geld hätten, diesen Menschen das Leben zu erleichtern. Kaufentscheidungen sind oft nur von Gewohnheit gelenkt. Es ist wichtig, dass Menschen zur Auseinandersetzung mit ihrem Konsumverhalten im Alltag angeregt werden - am besten auf spielerische Art und mit Freude, statt mit erhobenem Zeigefinger.“

Was sollte erreicht werden?

- ✓ Es sollten mindestens 20 Personen an einem Workshop teilnehmen, in welchem sie sich spielerisch durch z.B. Schätzaufgaben an verschiedenen Stationen über Themen wie Herstellung und Herkunft der Schokolade informieren.
- ✓ Am Ende des Workshops sollten die Teilnehmenden wissen, wo sie Fairtradeschokolade kaufen können, was Fairtrade ist und welche Argumente dafür sprechen. Des Weiteren sollte mindestens die Hälfte der Teilnehmenden sagen, dass sie bei zukünftigen Einkäufen von Schokolade auf die Fairtradesiegel achten werden.

Wer sollte erreicht werden?

- ✓ Direkte Zielgruppe: Familien mit Kindern, die am Ferienprogramm des CircArtive Hofes teilnehmen
- ✓ Indirekte Zielgruppe: Freund*innen, Verwandte und Bekannte

Was ist konkret passiert? Was wurde erreicht?

„Am Donnerstag, den 19.06.2014 fand auf dem CircArtive Hof bei Gschwend, Nähe Stuttgart, unser Schokoworkshop statt, für den sich zuvor in ausgelegten Listen eingetragen werden konnte. Der Workshop beinhaltete folgende sechs Stationen:

- Herkunft: Es gab eine Weltkarte und einen Briefumschlag mit Symbolen für die Herkunft der Kakaobohnen, die Verarbeitung und den Verzehr. Aufgabe der Teilnehmenden war, die verschiedenen Symbole richtig auf die Weltkarte zu legen.
- Herstellung: Wieder gab es verschiedene Bilder und Wörter für die einzelnen Schritte der Herstellung. Dabei mussten zuerst die Bilder zu den Wörtern korrekt zugeordnet und anschließend das Ganze in die richtige Reihenfolge gebracht werden.

- Preisverteilung: Wer bekommt wie viel von einer Tafel Schokolade? Die Teilnehmende sollten die Stücke einer Tafel Schokolade (aus Papier) in unterschiedliche Spalten, wie zum Beispiel „Kakaobauer“, „Steuern“ oder „Supermarkt“ verteilen.

- Geschmackstest: Diese Station war als „Spaßstation“ gedacht und diente hauptsächlich dem Zweck, Schokolade zu essen. Dennoch sollte geraten werden, welche Schokolade denn aus fairem Handel stammt und welche nicht. Zur Auswahl standen vier verschiedene Sorten, von denen jeweils eine Fairtrade war und die andere nicht.

- Preiszuordnung: Unterschiedliche Kärtchen mit Preisen drauf sollten verschiedenen Produkten, die Schokolade enthielten, zugeordnet werden.

Die sechste Station stellte die Abschlussstation dar und bestand aus einem Film, der Vorstellung der verschiedenen Fairtradesiegel, einem Quiz und dem Feedback.

Die Teilnehmenden wurden in zwei Gruppen aufgeteilt und von je einer von uns gegenläufig durch die Stationen geführt. Für die einzelnen Stationen gab es Punkte, die Gruppe mit den meisten Punkten bekam einen leckeren, fairen Preis. Es haben 20 Personen am Workshop teilgenommen, sowohl Erwachsene als auch Kinder. Während des Workshops und darüber hinaus bis zum Abendessen kam es vor allem unter den Erwachsenen zu ernsthaften Diskussionen. Durch Nachfragen konnten wir herausfinden, dass mehr als die Hälfte der Teilnehmenden sich vorstellen kann, in Zukunft auf Fairtradesiegel zu achten.“

Bemerkungen zur Umsetzung

Besonderheiten: Dass es im Großen und Ganzen so funktioniert hat, wie wir es geplant und aufgebaut haben. Außerdem war es schön zu sehen, dass die Teilnehmenden schnell angefangen haben, sich über den Inhalt unseres Workshops auszutauschen. Des Weiteren haben wir ein sehr konstruktives Feedback bekommen.

Probleme & ihre Überwindung: Wir hatten wenig Zeit, um den Workshop vorzubereiten und uns abzusprechen, sodass wir streckenweise improvisiert haben, was aber auch gut funktioniert hat. Der Workshop fand teilweise draußen statt und es hat zwischendurch gewindet, sodass wir Steine genommen haben, um unser ganzes Papier zu befestigen...

Die Gruppen waren für manche Stationen immer noch zu groß, also haben wir entweder dafür gesorgt, dass alle aus der Gruppe mal drankommen oder haben spontan zwei kleinere Untergruppen gebildet. Die Erwachsenen haben den Kindern manchmal die Stationen aus der Hand genommen, sodass wir sie „gebremst“ haben. Für den Workshop waren Kinder ab sechs Jahren zugelassen. Diese waren jedoch definitiv zu jung.

Verbesserungsvorschläge: Vor dem Workshop sollte sich mehr Zeit zum Aufbauen genommen und vorher alles nochmal durchgegangen werden. Es sollten von vornherein kleinere Gruppen mit Kindern ab 8 Jahren gebildet und die Erwachsenen mehr gebremst werden. Der Film am Ende sollte ganz durchgelaufen lassen werden und statt des Geschmackstests würden wir eine Station nur für die Siegel machen und Fairtrade-siegel genauer erklären. Es sollte keinen Preis für die Gruppe mit den meisten Punkten und stattdessen lieber einen Preis am Ende für alle geben.

Im Bezug auf Rassismus haben wir uns nicht viele Gedanken bei der Vorbereitung des Projektes gemacht. Allerdings wurde ich im Nachhinein sagen, dass unsere Methoden sehr passend und zumindest in dieser Hinsicht für mich nicht erkennbar diskriminierend waren. Allerdings hatte ich Zweifel, ob wir zwei jungen weißen Studentinnen die richtigen Personen sind, um ein Thema vorzustellen, das viel Länder betrifft, mit denen wir uns wenig auskennen, und dass im neokolonialistischen Kontext. Andererseits: Wenn wir die Möglichkeit haben, über ein so wichtiges Thema zu reden, sollten wir es auch tun - aber andere, möglicherweise "besser" geeignete Personen eben auch: Also "mit Reden" statt des "über Redens".

Eckdaten

Projektorganisatorinnen: Lydia Kruse (Lydia.1994@gmx.de) war mit EIRENE in Rumänien. Nina Breitsameter (ninabreitsameter@hotmail.de) war mit Mission Eine Welt in Malaysia.

Projektdatum/-ort: 19. Juni 2014 / Gschwend bei Stuttgart

Weitere Infos: CircArtive Hof: www.pimparello.de, www.theobroma-cacao.de

Stichworte: Lebensmittel, Weltwirtschaft, Gerechtigkeit, Workshop, Ernährung, Fairer Handel, Ernährung