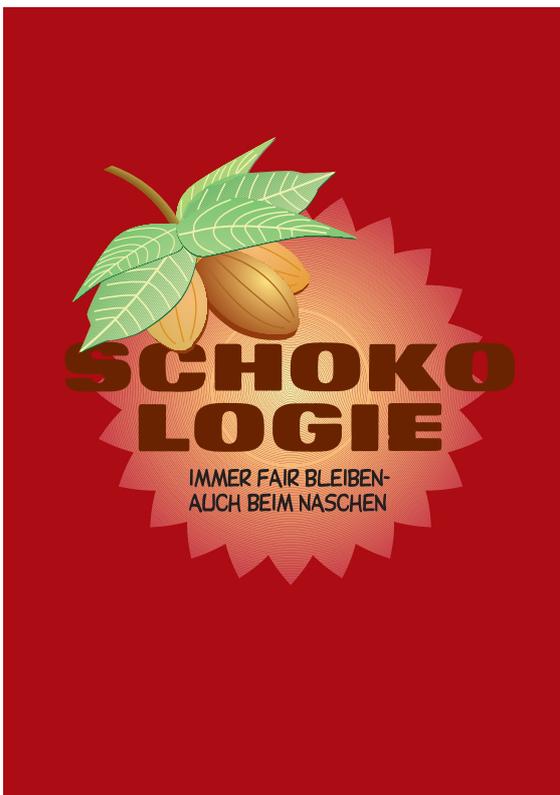


**Wann werden die
Kakaobohnen braun und
bekommen ihren typischen
Schoko-Geschmack?**

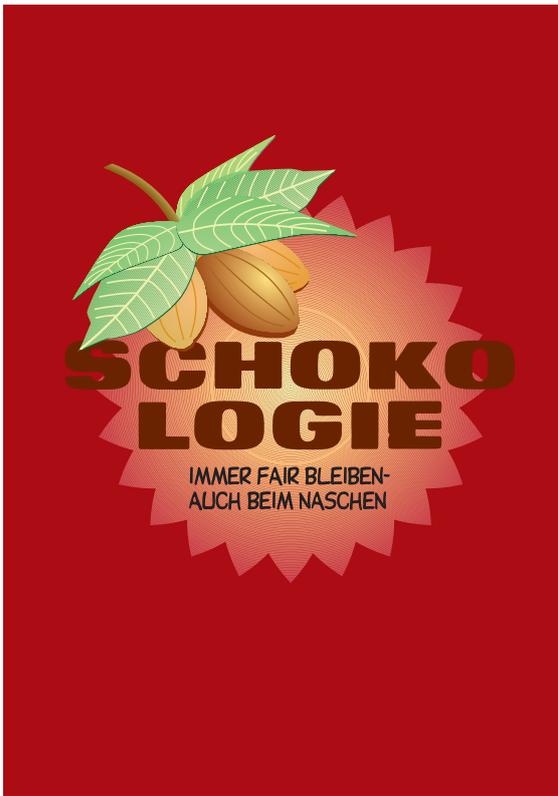
- a) wenn sie gemahlen werden
- b) sie werden in einen Sud eingelegt
- c) durch das Trocknen in der Sonne



**Wie viele Kakaoschoten
werden in etwa für eine Tafel
Schokolade benötigt?**

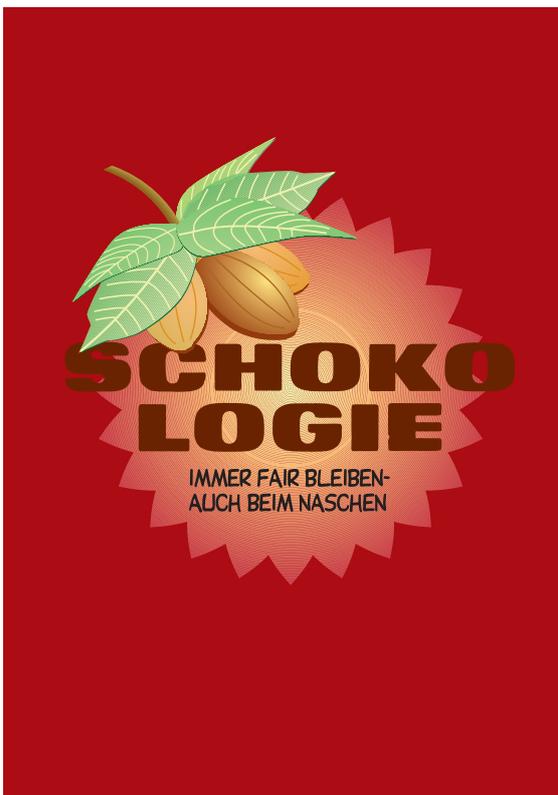
- a) eine halbe Schote
- b) 2 Schoten
- c) 10 Schoten





Wie viel Schokolade
isst jeder Deutsche im
Schnitt pro Jahr?

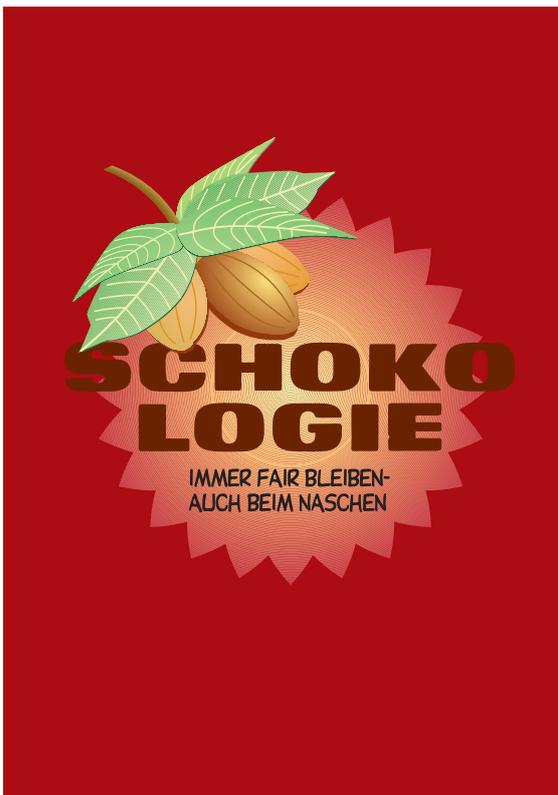
- a) 2 kg
- b) 5,4 kg
- c) 9,8 kg



Woher kommt
der Name Schokolade?

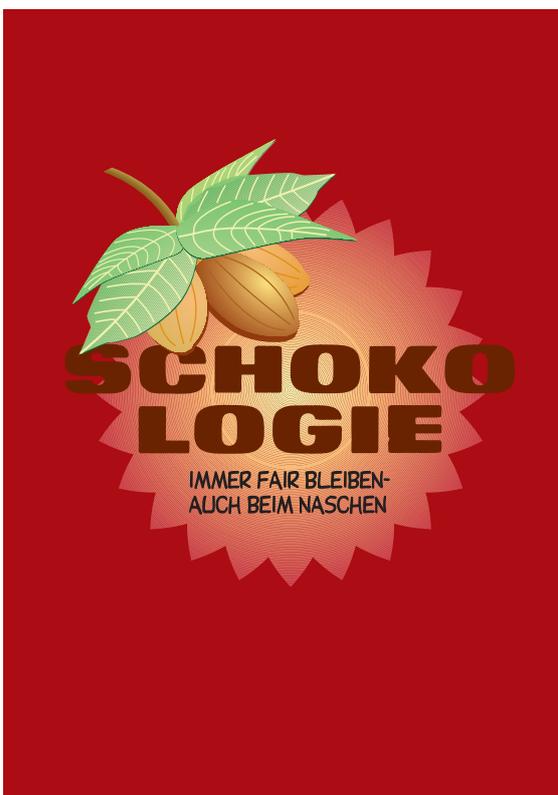
- a) von der aztekischen Bezeichnung „cacahuatl“ (Kakaowasser)
- b) von dem afrikanischen Wort „sholala“
- c) von Columbus, der mit Zweitnamen „chocolate“ hieß





**Woher kommt die
Kakaopflanze ursprünglich?**

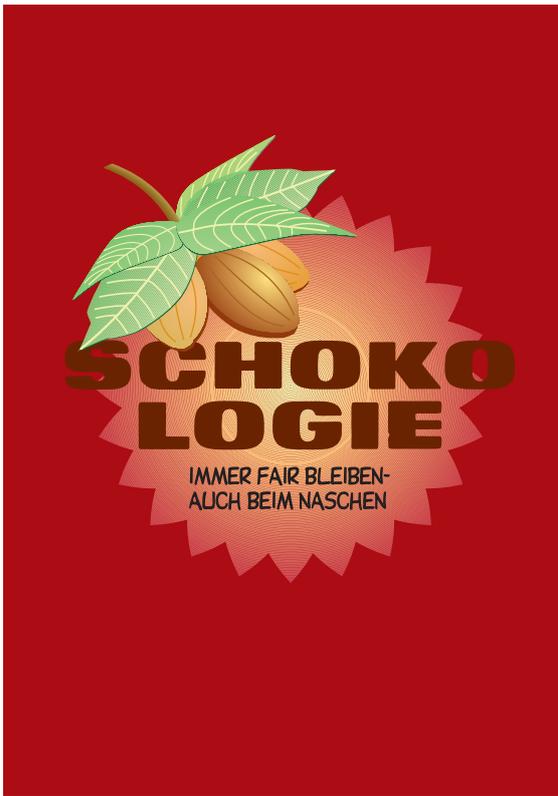
- a) aus Mexiko
- b) aus Südeuropa
- c) aus Haiti



**Wie werden die
Kakaoschoten geöffnet,
um an die Kerne
zu kommen?**

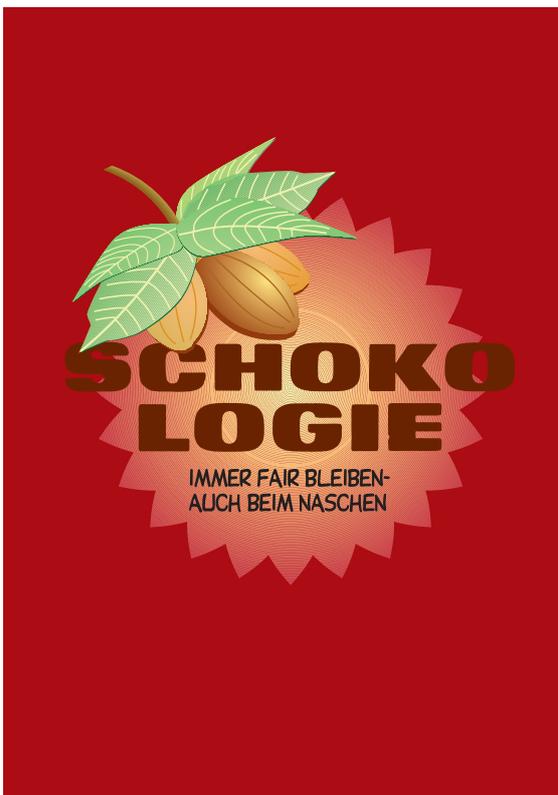
- a) sie platzen von selbst auf
- b) mit der Machete
- c) sie haben keine Kerne





Was versteht man unter „ausbeuterischer Kinderarbeit“?

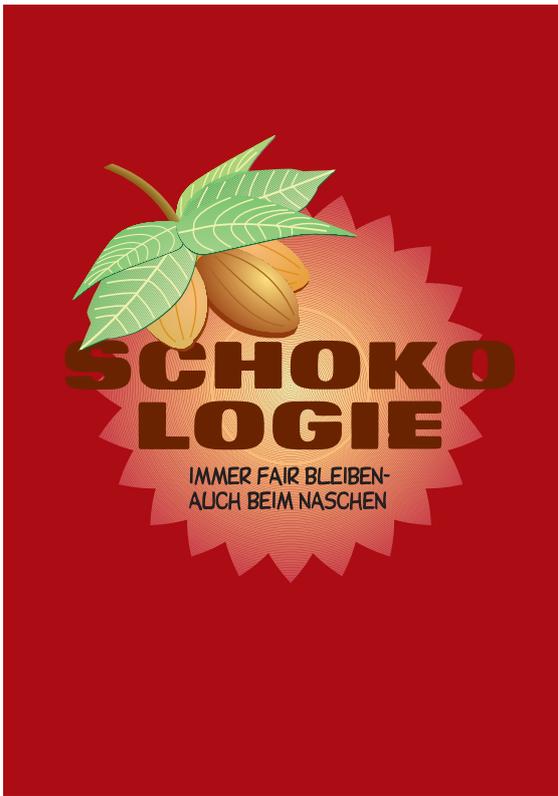
- a) Kinder müssen arbeiten, anstatt in die Schule zu gehen
- b) Kinder helfen nach der Schule im Haushalt
- c) Kinder engagieren sich ehrenamtlich



Was ist das Ziel des Fairen Handels mit Kakao?

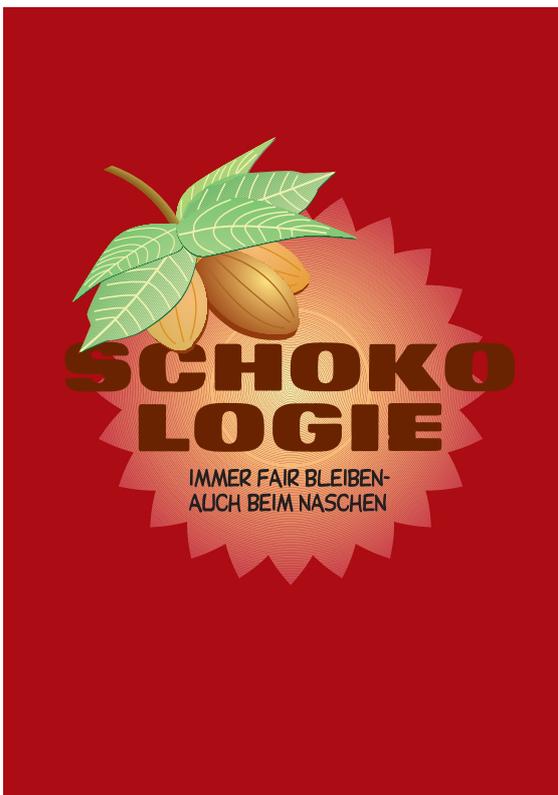
- a) die Schoko-Qualität zu verbessern
- b) faire Preise für guten Kakao zu zahlen
- c) möglichst billigen Kakao zu importieren





**Wie können wir
den Erzeugern von
Kakao helfen?**

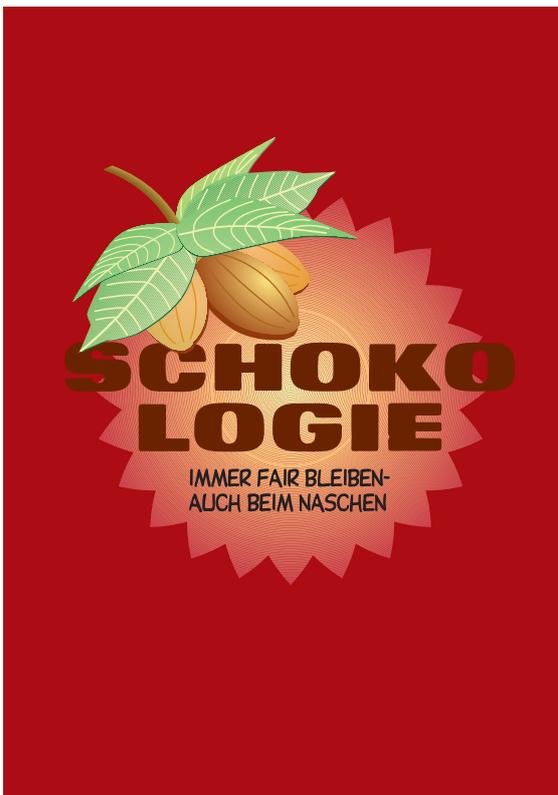
- a) wenn wir Schokolade aus dem Fairen Handel kaufen
- b) da können wir leider gar nicht helfen
- c) indem wir viel billige Schokolade essen



**Wer „erfand“ die
Schokolade, indem er/sie
dem Kakao auch Zucker
und Vanille beimischte?**

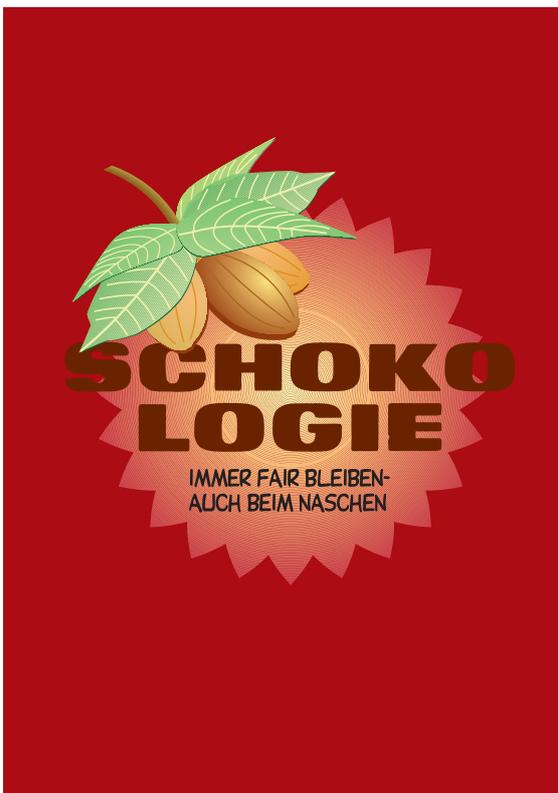
- a) einige fromme Nonnen
- b) ein ganz schlauer Bauer
- c) ein berühmter Koch





Welche Farben hat das Fairtrade-Logo?

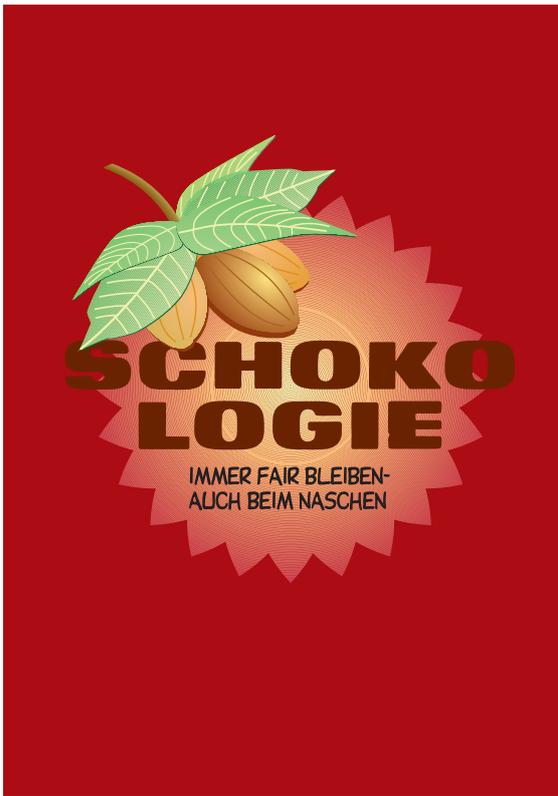
- a) rot und blau
- b) grün und gelb
- c) grün und blau



Was ist das bekannteste Produkt aus fairem Handel?

- a) Orangenmarmelade
- b) Kaffee
- c) Nuss-Nougat-Creme



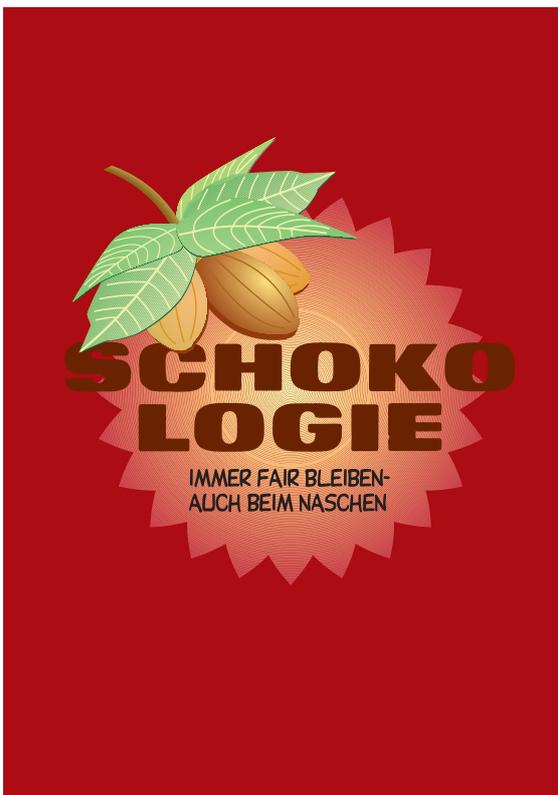


verbraucherzentrale



Wie erkennt der Verbraucher faire Produkte?

- a) er kann es nicht erkennen
- b) am Bio-Siegel
- c) an dem Fairtrade-Siegel



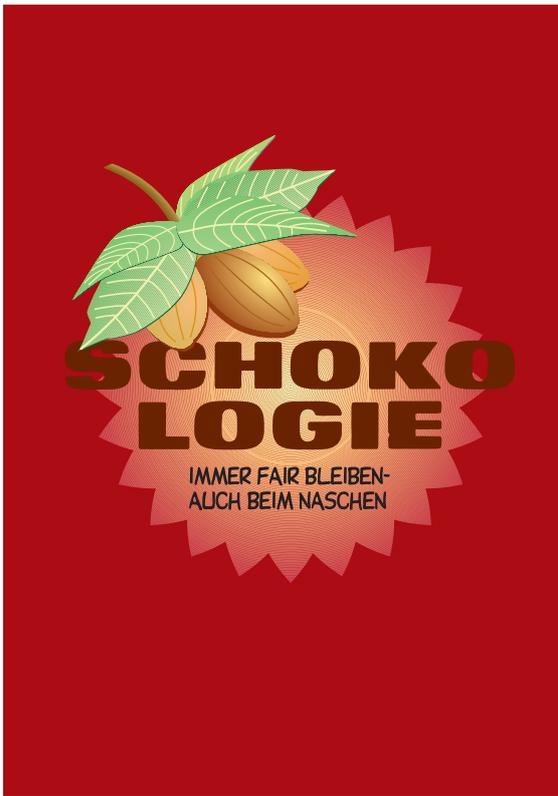
verbraucherzentrale



Vor dem Trocknen sind die Kakaobohnen ...?

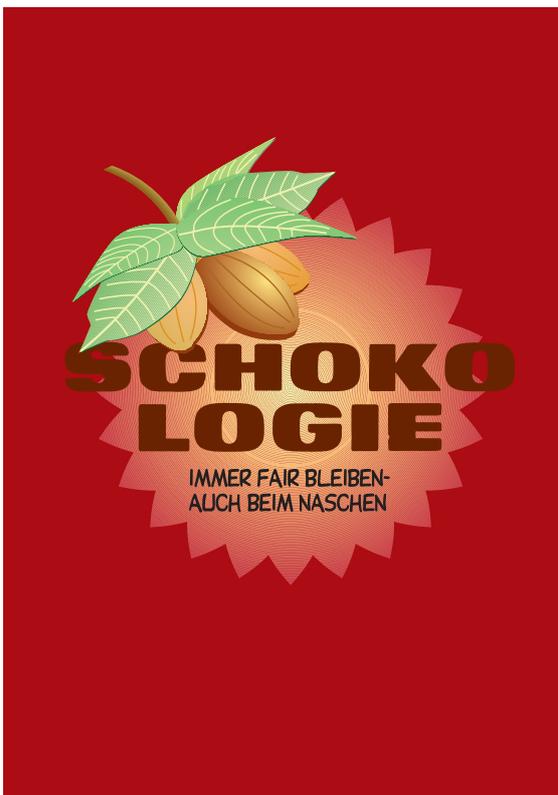
- a) blau und süß
- b) weißlich und eher bitter
- c) gelb und zitronensauer





**Was zeichnet
Nahrungsmittel aus dem
„Fairen Handel“ aus?**

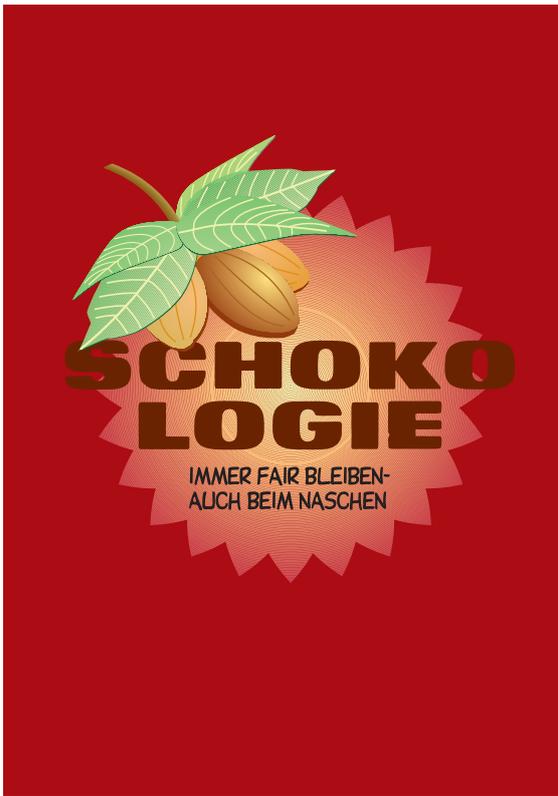
- a) Sie sind billiger
- b) Sie garantieren den Produzenten ein existenzsicherendes Einkommen
- c) Sie sind bunter verpackt



**Vor knapp 500 Jahren wurden
Kakaobohnen ...**

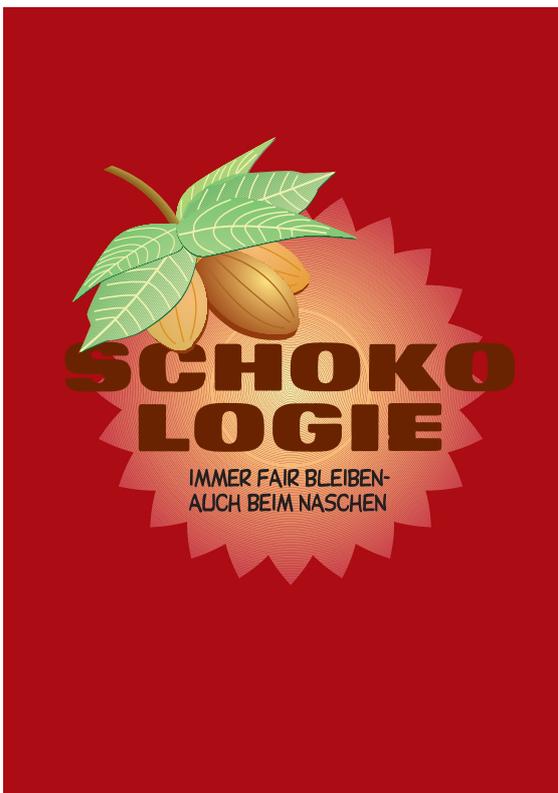
- a) ... als Geld verwendet.
- b) ... als Peeling genutzt.
- c) ... als Schmuck getragen.





Die Kakaoschote wächst...

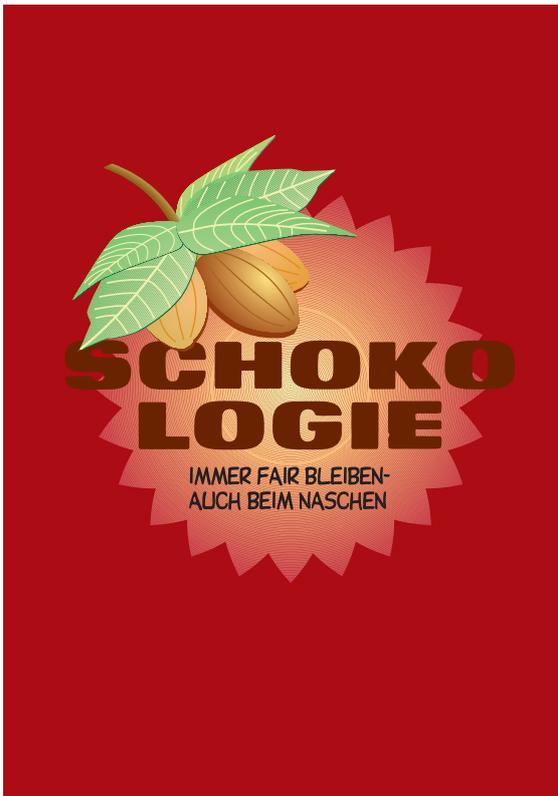
- a) am Ast, etwa so wie Kirschen.
- b) immer direkt am Stamm.
- c) am Ende der Äste wie Tannenzapfen.



Aus welchem Teil des Kakaobaumes wird später das Kakaopulver gewonnen?

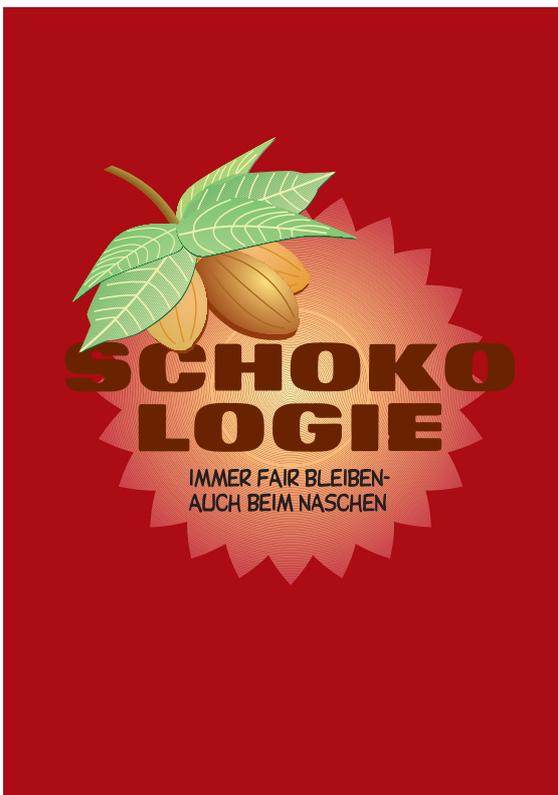
- a) Aus den Schalen der Früchte.
- b) Aus den Kernen der Schoten.
- c) Die Rinde wird fein gemahlen.





**Ein wichtiger Standard des
Fairen Handels und der
Nachhaltigkeitsorganisation
Rainforest Alliance ist:**

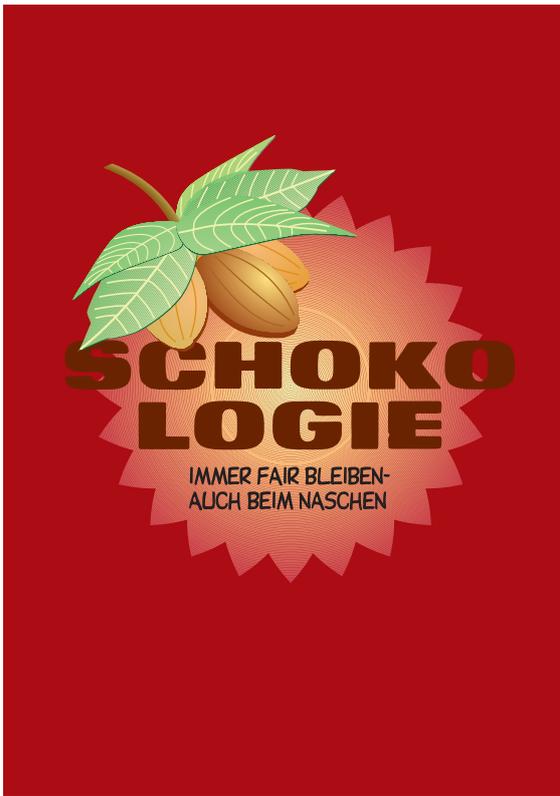
- a) Kinder brauchen nicht die Schule besuchen.
- b) Ausbeuterische Kinderarbeit ist verboten.
- c) Kinder ab 8 Jahren müssen mind. 10 Stunden am Tag auf der Kakaopflanzung arbeiten.



**Warum arbeiten so viele
Kinder im Kakaoanbau?**

- a) Sie haben keine Lust zur Schule zu gehen und wollen lieber Geld verdienen.
- b) Da gibt's doch gar keine Schulen!
- c) Meistens hat die Familie keine Wahl! Die Eltern verdienen zu wenig, um alle zu ernähren.



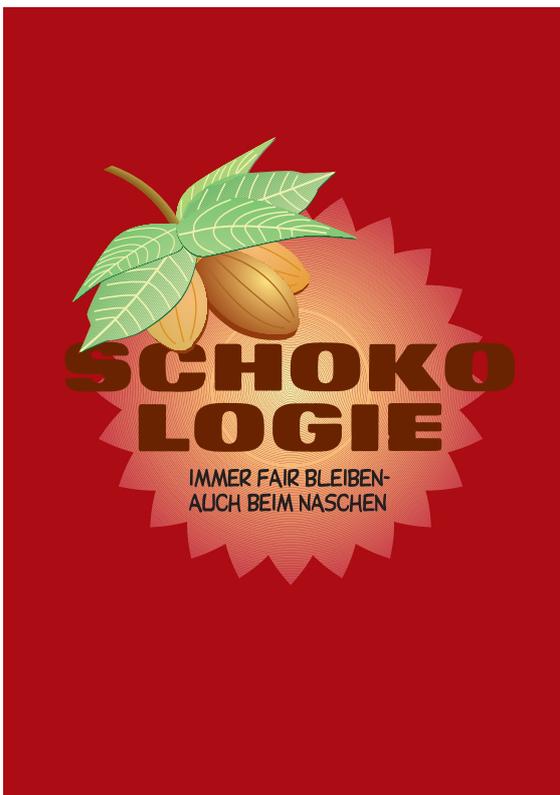


verbraucherzentrale



**Wo wachsen viele
Kakaobäume für die
Herstellung von Schokolade?**

- a) Australien
- b) Elfenbeinküste
- c) Deutschland



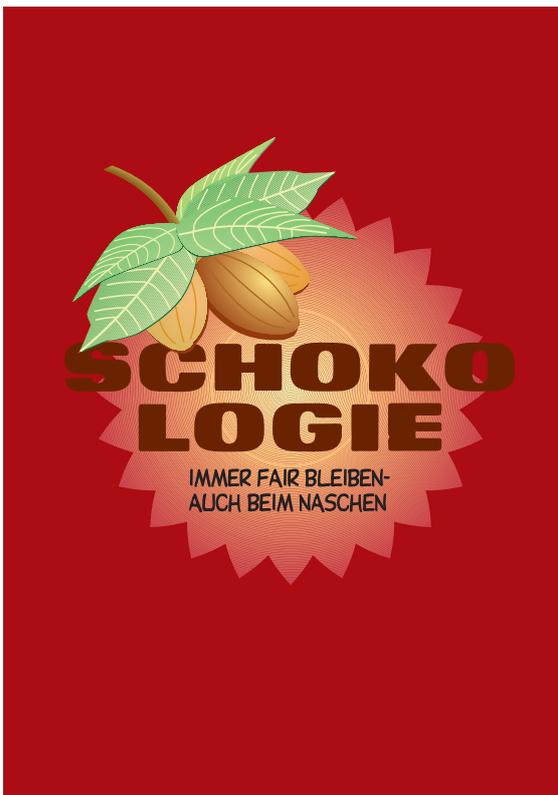
verbraucherzentrale



**Welche Schokolade hat den
höchsten Kakaoanteil?**

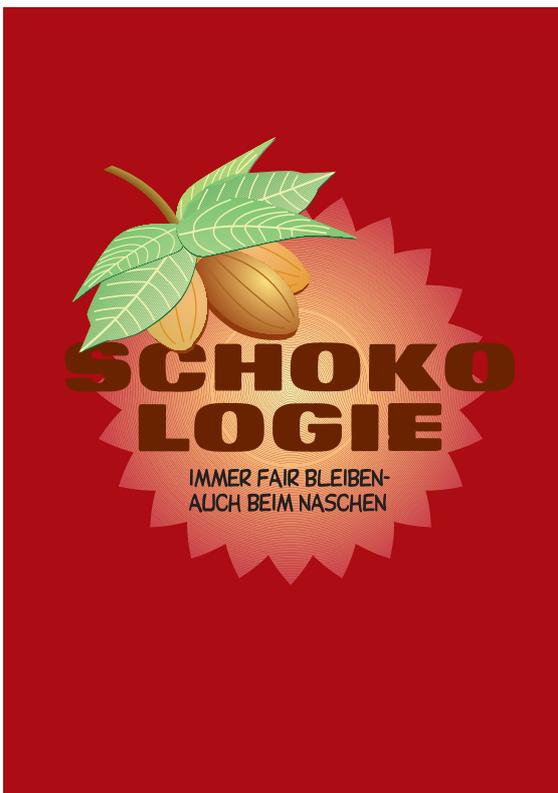
- a) weiße Schokolade
- b) Zartbitterschokolade
- c) Vollmilchschokolade





Welcher der folgenden Bestandteile ist nicht in der weißen Schokolade?

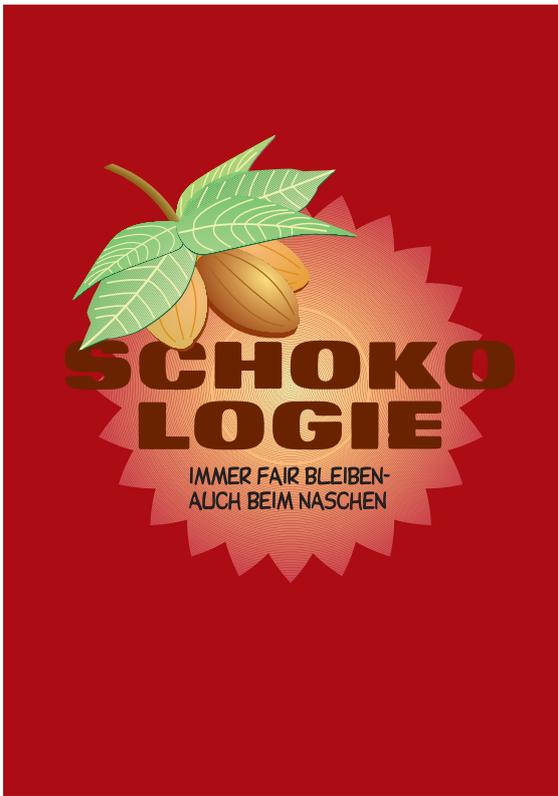
- a) Milchpulver
- b) Kakaomasse
- c) Zucker



Wie werden die reifen Kakaofrüchte geerntet?

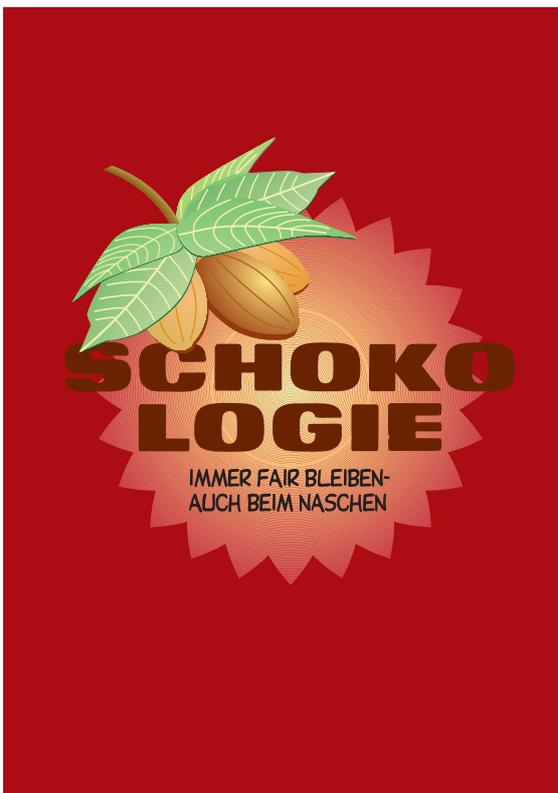
- a) Vom Baum geschüttelt
- b) Einzel mit der Machete abgeschlagen
- c) Sie werden aus dem Boden gepflügt





Initiativen für Fairen Handel und nachhaltigen Kakaoanbau haben das Ziel, die Situation von Kakaobauern zu verbessern. Momentan gibt es dafür zwei große Zertifizierungsorganisationen. Welche sind es?

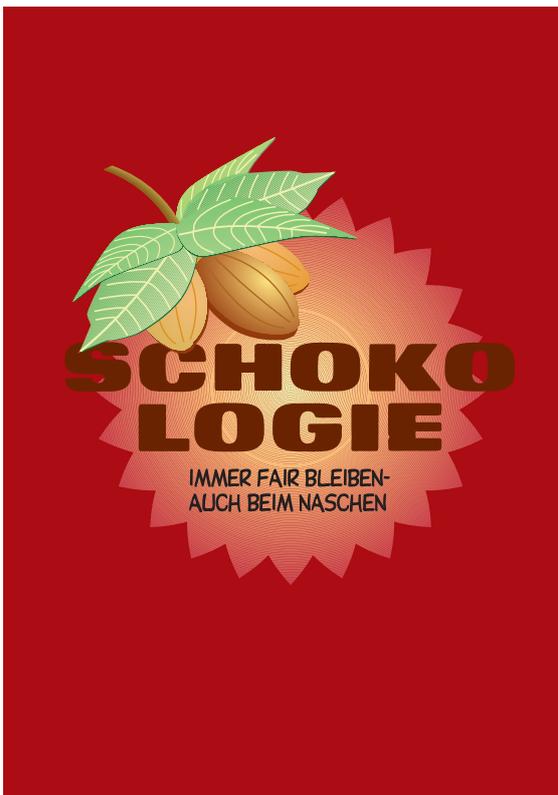
- a) Fairtrade & Rainforest Alliance
- b) Gepa Fairhandelshaus & dwp Weltpartner
- c) Verbraucherzentrale & EU-Biosiegel



Warum müssen viele Kinder auf den Kakaoplantagen arbeiten?

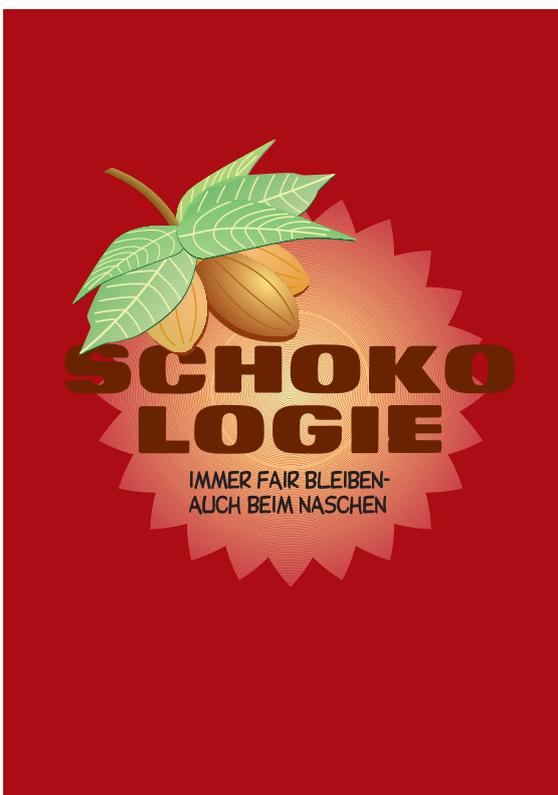
- a) Weil sie gerne Schokolade essen.
- b) Das Einkommen von Kakaobauern reicht nicht für die Einstellung von Arbeitskräften.
- c) Weil die ganze Familie auf der Kakaoplantage arbeitet.





Wie hoch muss der
Mindestanteil an
zertifiziertem Kakao bei
Rainforest Alliance sein?

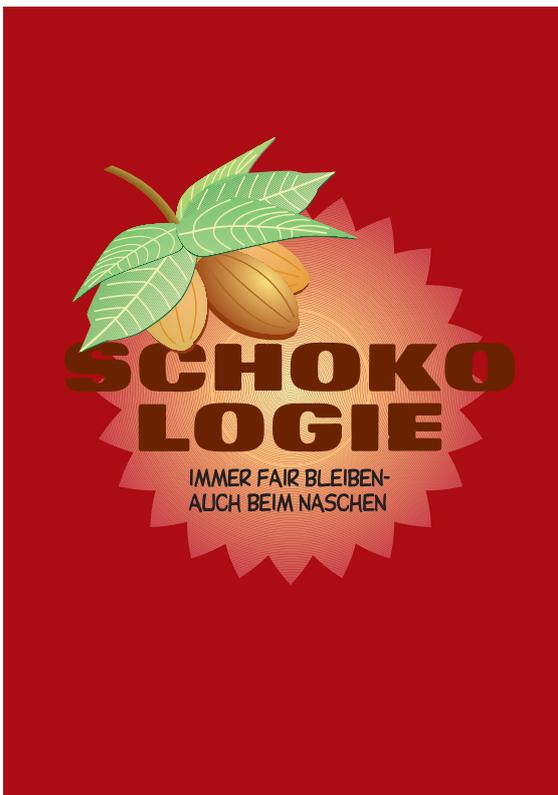
- a) mindestens 90 %
- b) mindestens 50 %
- c) mindestens 30 %



Wie hoch muss bei Fairtrade der
Mindestanteil an fairen Zutaten
bei Mischprodukten (z.B.
Schokolade) sein?

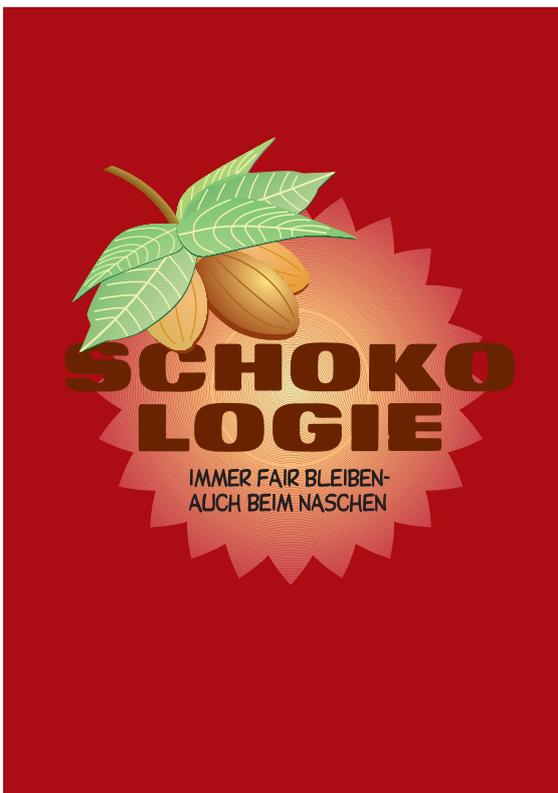
- a) mindestens 20 % zertifizierte Zutaten,
aber alle fair verfügbaren Zutaten müssen
verwendet werden.
- b) Das Fairtrade-Siegel wird auch vergeben,
wenn zur Zeit keine fairen Zutaten ange-
boten werden.
- c) Nur wenn 100 % Fairtrade-Zutaten
enthalten sind.





Was versteht man unter einem Mengenausgleich?

- a) Die leere Fläche der Verpackung wird mit Füllstoff ausgeglichen.
- b) Milch gleicht die fehlende Kakaobutter aus.
- c) Bei der Schokoladenherstellung werden faire und normale Rohstoffe vermischt. Dabei dürfen nur soviel Fairtrade-Produkte hergestellt werden, die der eingekauften Menge entspricht.



Wieviel Kilogramm wiegt im Schnitt ein Sack mit Kakaobohnen?

- a) 5 - 10 kg
- b) 10 - 15 kg
- c) 20 - 25 kg

