



verbraucherzentrale



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



verbraucherzentrale



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

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





verbraucherzentrale



**Wie viel Schokolade
isst jeder Deutsche im
Schnitt pro Jahr?**

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



verbraucherzentrale



**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





verbraucherzentrale



**Woher kommt die
Kakaopflanze ursprünglich?**

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



verbraucherzentrale



**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





verbraucherzentrale



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



verbraucherzentrale



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





verbraucherzentrale



Welche Farben hat das Fairtrade-Logo?

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



verbraucherzentrale



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





verbraucherzentrale



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



verbraucherzentrale



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
Nachhaltigkeitsorganisationen
Rainforest Alliance und *UTZ* 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) **Einzelnen mit der Machete abgeschlagen**
- c) Sie werden aus dem Boden gepflügt





verbraucherzentrale



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

- a) Fairtrade, UTZ & Rainforest Alliance
- b) Gepa Fairhandelshaus, Weltladen Dachverband & dwp Weltpartner
- c) Verbraucherzentrale, EU-Biosiegel & El Puente



verbraucherzentrale



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 angeboten 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

