



Ausbildungsunterlagen

Posten biologischer Kaffee und Kakao

Eckdaten

Benötigtes Material:	Text Bio Kaffee und Bio Kakao – die Texte werden zerschnitten und je (!) auf einen Haufen gelegt.
Benötigte Anzahl Personen:	1 Person
Stichwort:	Sel Fleur Caramel

Anleitung

Vor euch liegt nun ein Text, welcher in viele Stücke zerfallen ist. Diese Stücke symbolisieren das Wissen der Menschheit über die Bio Produkte. Viele wissen nur vereinzelt darüber. Fügt alles zu einem sinnvollen und verständlichen Text zusammen. Lest den Text anschliessend gut durch.

Biologischer Kaffee

Der Anbau von Bio Kaffee erfolgt in Mischkulturen. Dabei sind vor allem die Schattenbäume von großer Bedeutung. Bis vor 100 Jahren gehörten sie noch unverzichtbar zu den Anbauflächen für das schwarze, heiße Genussgetränk. Dann mussten sie den industriellen Produktionsmethoden weichen: Sie standen den Erntemaschinen im Weg. Zwar ist bekannt, dass Schattenbäume den Ertrag der Plantagen erhöhen, doch die profitorientierte Kaffee-Wirtschaft wählte einen anderen Weg. Brasilianische Züchter entwickelten Sorten, die auch ohne Schatten hohe Erträge abwerfen.

Der Bio Kaffee hingegen wächst heute auf Anbauflächen gemeinsam mit Avocado, Grapefruit oder Bananen. Auch die Verbindung mit Papaya-, Ananas- oder Eukalyptuspflanzen ist beliebt. Die Mischkulturen besitzen viele Vorzüge: Sie lockern den Boden auf und reduzieren damit zugleich die Erosionsgefahr. Diese Plantagen schützen sich auf natürliche Weise gegen Schädlinge und Unkraut. Das erspart den Einsatz von Chemie. Außerdem benötigen die Mischkulturen weit weniger Dünger als Monoplantagen. Bei kontrolliert-biologischem Anbau kommt ohnehin nur Naturdünger zum Einsatz: zum Beispiel Kaffeekirschensatz.

Ganz ohne Erntemaschinen kommen auch die Produzenten von Bio Kaffee nicht aus. Ihr Einsatz erfolgt jedoch so, dass der Anbau im Einklang mit der Natur nicht beeinträchtigt wird. Es kommt wesentlich mehr Handarbeit zum Einsatz auf dem Weg von der Fruchtfleisch-Entfernung über die Kaffeekirschen-Reinigung bis zum Fermentierungsprozess (Gärung). Die Unterschiede zur industriellen Herstellung setzen sich bei der Röstung fort. Der Kaffee vom Discounter zum Beispiel durchläuft eine schnelle Schockröstung mit Temperaturen bis zu 800° C. Das ist der Grund dafür, warum diese Sorten manchmal bitter schmecken, denn die Fruchtsäuren bauen sich erst in einem längeren, schonenden Röstverfahren ab.

Der Bio Kaffee hingegen durchläuft in der Regel einen 16 bis 20 Minuten langen Röstprozess bei maximal 200° C. So prägt sich das individuelle Geschmacksaroma aus, weil nur die Fruchtsäuren erhalten bleiben, die den Charakter des Kaffees ausmachen. Vor allem diese Abschnitte im Herstellungsprozess – mehr Handarbeit und längere Röstung – sind für die höheren Preise von Bio Kaffee verantwortlich.

Lösungstext

Biologischer Kakao

Kakaoanbau in intensiven Formen wie Monokulturen hat negative Folgen für die Umwelt: Zum einen wird die Artenvielfalt auf einer solchen Plantage enorm reduziert. Durch die Abholzung von natürlichem Regenwald für neue Anbauflächen werden wichtige Lebensräume vieler Arten zerstört.

Der intensive Anbau hat auch Folgen für den Boden – durch die sehr einseitige Belastung werden nur bestimmte Nährstoffe genutzt. So laugt der Boden schnell aus. Die zusätzliche Düngung des Bodens ist notwendig oder die Plantage muss nach einiger Zeit aufgegeben werden. Hinzu kommt, dass der ursprüngliche Regenwaldboden von vornherein nur eine dünne Humusschicht hat. Durch die Freihaltung des Bodengrundes von „Unkraut“ und Sträuchern in Großplantagen werden die verbleibenden Nährstoffe wegschwemmt.

Außerdem breiten sich in einer Monokultur Schädlinge und Pflanzenkrankheiten sehr viel schneller aus. Mit Pestiziden wird dagegen vorgegangen. Diese unterscheiden jedoch meist nicht zwischen Schädlingen und Nützlingen. Auch wichtige Bestäuber (wie z.B. Bienen) sterben an den Folgen des Pestizideinsatzes und verschwinden aus dem Ökosystem. Eine künstliche Bestäubung der Kakaoblüten wird daher unumgänglich. Aber auch die Qualität des Grund- und Trinkwassers ist von Düngung und Pestizideinsatz beeinträchtigt, denn oftmals fehlt das Wissen über die richtige Anwendung und Dosierung der Mittel. Der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln und Düngern hat zudem Auswirkungen auf die Gesundheit der Plantagenarbeiter/-innen. Diese sind oft nicht oder nicht richtig vor den Mitteln geschützt (Schutzkleidung, Atemmasken und Handschuhe fehlen). Vergiftungen, Reizungen der Haut und der Atemwege, Allergien sind einige der Folgen, die z.T. langfristig und irreversibel sind.

In einer Mischkultur pflanzen die Kleinbauern den Kakao mit einer Schattenpflanzenart an. Somit wird der Stress für die Kakaopflanzen reduziert, sodass sie weniger anfällig für Krankheiten und Schädlinge sind. Als Schattenpflanzen werden andere Nutzpflanzen wie z. B. Bananenstauden oder stickstoffbindende Baumarten verwendet, welche den Bauern zusätzliche Erträge oder Nahrungsmittel einbringen.

Wörter zum Ausschneiden

Früchten

zweiten

71%

24%

5%

West-Afrika

27

geschmacksneutral, hitzebeständig, lange haltbar

unvorstellbarem Ausmass

Maschinen zerquetscht

Diskriminierung

bewohnen und beschützen

tropischem

reduzieren

fair gehandeltes

heimische Öle