

## Bitterer Preis für süßen Schoko-Genuss

**Frankfurt** (MOZ) Angehende Köche sowie Restaurant- und Hotelfachleute vom Oberstufenzentrum haben am Dienstag und Mittwoch die bittere Seite der Schokolade kennengelernt. Leoward Cabangbang vom Cottbuser Verein Carpus leitete einen Projekttag zum Thema „Welche Schokolade macht glücklich?“ Dabei ging es unter anderem um den Weg des Kakaos von der Plantage bis zum Supermarkt und das Problem der Kinderklaven auf den Kakaoplantagen in der Elfenbeinküste. Mehr als 80 Prozent der weltweiten Kakaoproduktion stammt aus dem westafrikanischen Land. Alle großen Schokoladenproduzenten beziehen ihren Kakao von dort.

Das Kinderhilfswerk UNICEF schätzt, dass in der Elfenbeinküste mehr als 200 000 Minderjährige illegal zur Arbeit auf den Plantagen gezwungen werden. Und das, obwohl sich die Schokoladenproduzenten verpflichtet haben, ab 2008 Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen nicht mehr zu dulden. Doch auch im Geburtsland von Leoward Cabangbang, den Philippinen, werden die Kakaobauern von ihrer Ernte nicht glücklich. Derin der Kakao-Preis ist sehr gering und nur wenige Bauern haben Abnehmer aus dem fairem Handel. Die OSZ-Schüler lernten im Rahmen der Projekttagge auch Produkte aus dem fairem Handel kennen.



Das steckt drin in den braunen Tafeln: Der Referent Leoward Cabangbang (Mitte) berichtete den OSZ-Schülern viel Wissenswertes über die Schokoladen-Produktion und die Bedeutung von fairem Handel.

Foto: Michael Benk