



SCHOKOLADE

Grundzutat von Schokolade ist Kakao. Dieser wird aus den fermentierten und gerösteten Kakaobohnen hergestellt. An der Kakaopflanze können das ganze Jahr die Schoten mit den Bohnen geerntet werden. Jede Schote enthält circa 50 Bohnen. Zur Zeit der Azteken wurden die Kakaobohnen sogar als Zahlungsmittel eingesetzt. Dies zeigt, wie kostbar sie einst waren.

AUF WELCHES SIEGEL SOLLTE MAN BEIM EINKAUF VON SCHOKOLADE ACHTEN?

Man sollte beim Kauf von Schokolade auf das FairTrade-Siegel achten. Es garantiert, dass alle Arbeiter:innen fair bezahlt werden und es keine Kinderarbeit gibt.

Schutzgemeinschaft Deutscher Wald Bundesverband e.V.
Meckenheimer Allee 79
53115 Bonn
Telefon: 0228 94 59 83 4
Telefax: 0228 94 59 83 3

