

## Fair Trade-Schokolalender für die TASIMU-Kinder

Eine schöne Idee hatte Dorothee Nabrotzky, Dezernentin für Kultur beim Rheingau Taunus Kreis. Da sie auch zuständig ist für die Fair Trade Aktivitäten im Kreis, hatte sie um eine Adresse der Kinderbetreuung in Niederhausen gebeten, um dort bei einem Besuch in der Kindertagesstätte oder -krippe etwas über Herkunft und Entstehung von Schokolade unter Fair Trade Bedingungen zu erzählen. Da wurde der Kindergarten TASIMU in der Goethestraße mit 20 Kindern ausgewählt, die sie am letzten Mittwoch auch besucht hat. Wegen der Infektionsrisiken versammelten sich alle Kinder warm verpackt im Außengelände und Dorothee Nabrotzky erzählte von Kakaobohnen, die im fernen Afrika von Bäumen geerntet und verarbeitet werden. Die hoch in den 15 Meter hohen Bäumen sitzenden Kakaofrüchte werden mit langen Stangen abgeschnitten, mit Körben zusammengetragen, aufgehäuft, vorsortiert und dann mit einer kleinen Machete geöffnet. Mit den Händen werden die frischen Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch aus der Kakaofrucht entnommen. Erst durch Rösten entsteht dann in

den Kakaobohnen das typisch schokoladige Aroma. Die Bohnen werden in speziellen Röstmaschinen bei Temperaturen zwischen 90 und 150 °C erhitzt. Soll aus der Kakaomasse Schokolade werden, wird sie mit Zucker, gegebenenfalls auch Kakaobutter und Milchprodukten und Gewürzen vermischt. Als fertige Tafel Schokolade liegt sie dann im Supermarkt.

Aber, so betont die Fair Trade Dezernentin, es sei wichtig, wer und wie die Herstellung der Schokolade abläuft. So, dass zunächst keine Kinder auf den Plantagen arbeiten müssen, sondern in die Schule gehen dürfen und dass die Menschen für ihre Arbeit dort auch gut bezahlt werden. Dafür sorgt das Markenzeichen „Fair Trade“, für das auch die Schokolade in den Adventskalendern, die sie mitgebracht hatte, ausgewählt wurde. Es gab für jedes Kind einen Kalender, an dem – es war ja der 1. Dezember – auch gleich das erste Türchen mit ihrem Schokoinhalt geöffnet werden durfte. Die Kinder freuten sich – zusammen mit ihrem Betreuer-Team – mit einem kräftigen „Dankeschön“.

Eberhard Heyne



*Dorothee Nabrotzky erklärt und zeigt den Kindern von TASIMU, wie Schokolade entsteht – sie hören aufmerksam zu*