



# **VON DER BOHNE BIS ZUR TAFEL FAIR**

---

## **GEPA SCHOKOLADEN**



## INHALT

- DER WEG DES KAKAOS
- SCHOKOLADENHERSTELLUNG

# DER WEG DES KAKAOS



Fotos: GEPA – The Fair Trade Company/ A. Welsing

## 1. Ernte



Die Kakaobäuer\*innen stehen am Anfang der Lieferkette: Sie bauen den Kakao an und ernten die Kakaofrüchte (Kakaoschoten). Der Kakaoanbau ist harte Handarbeit. Jede einzelne Schote wird vom Baum abgetrennt



## 2. Sammeln



Anschließend werden die Kakaoschoten gesammelt und aufgehäuft, damit sie möglichst schnell weiterverarbeitet werden können.



## 3. Öffnen



Die Arbeit der Kakaobäuer\*innen geht weiter: Es braucht viel Erfahrung und Geschick, um die Kakaoschoten mit einer Machete zu öffnen. Das Fruchtfleisch samt Kakaobohnen wird entnommen. Noch duften sie nicht nach Kakao und sind auch noch nicht braun.



# DER WEG DES KAKAOS



Fotos: GEPA – The Fair Trade Company/ A. Welsing

## 4. Fermentieren



Anschließend werden die Kakaoschoten gesammelt und aufgehäuft, damit sie möglichst schnell weiterverarbeitet werden können.



## 5. Trocknen



Nach dem Fermentieren werden die Kakaobohnen für sechs bis zehn Tage getrocknet. Die Kakaobäuer\*innen wenden die Bohnen regelmäßig und kontrollieren die Qualität.



## 6. Bezahlung



Dann werden die Kakaobohnen ins Lager der Genossenschaft transportiert: Jede Charge wird genau kontrolliert und -falls nötig- noch nachgetrocknet. Die Kakaobäuer\*innen unserer Handelspartner bekommen einen fairen Preis für harte Arbeit.



# DER WEG DES KAKAOS



## 7. Abfüllen



Im Lager der Genossenschaft unterliegen die Kakaobohnen erneut strengen Qualitätskontrollen, bevor sie schließlich in Säcke abgefüllt werden. Dann ist der Rohkakao fertig für den Export und wartet auf den Transport zum Hafen.



## 8. Transport



Mit dem Containerschiff wird der Rohkakao nach Deutschland transportiert. Der GEPA-Kakao kommt in Bremerhaven an. Von dort geht's weiter in ein Zwischenlager und schließlich in die Schokoladenmanufaktur.





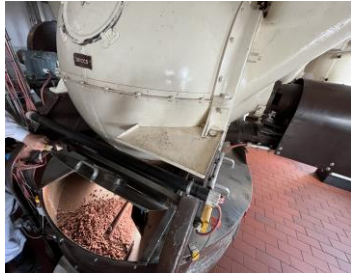
# SO WIRD DIE GEPA SCHOKOLADE HERGESTELLT...



Anlieferung des Kakaos

Reinigen & Rösten der  
Kakaobohnen

Brechen der Bohnen



Kakaoschalen



Kakaonibs

Mahlen der Kakaonibs zu  
Kakaomasse

# SO WIRD DIE GEPA SCHOKOLADE HERGESTELLT...

