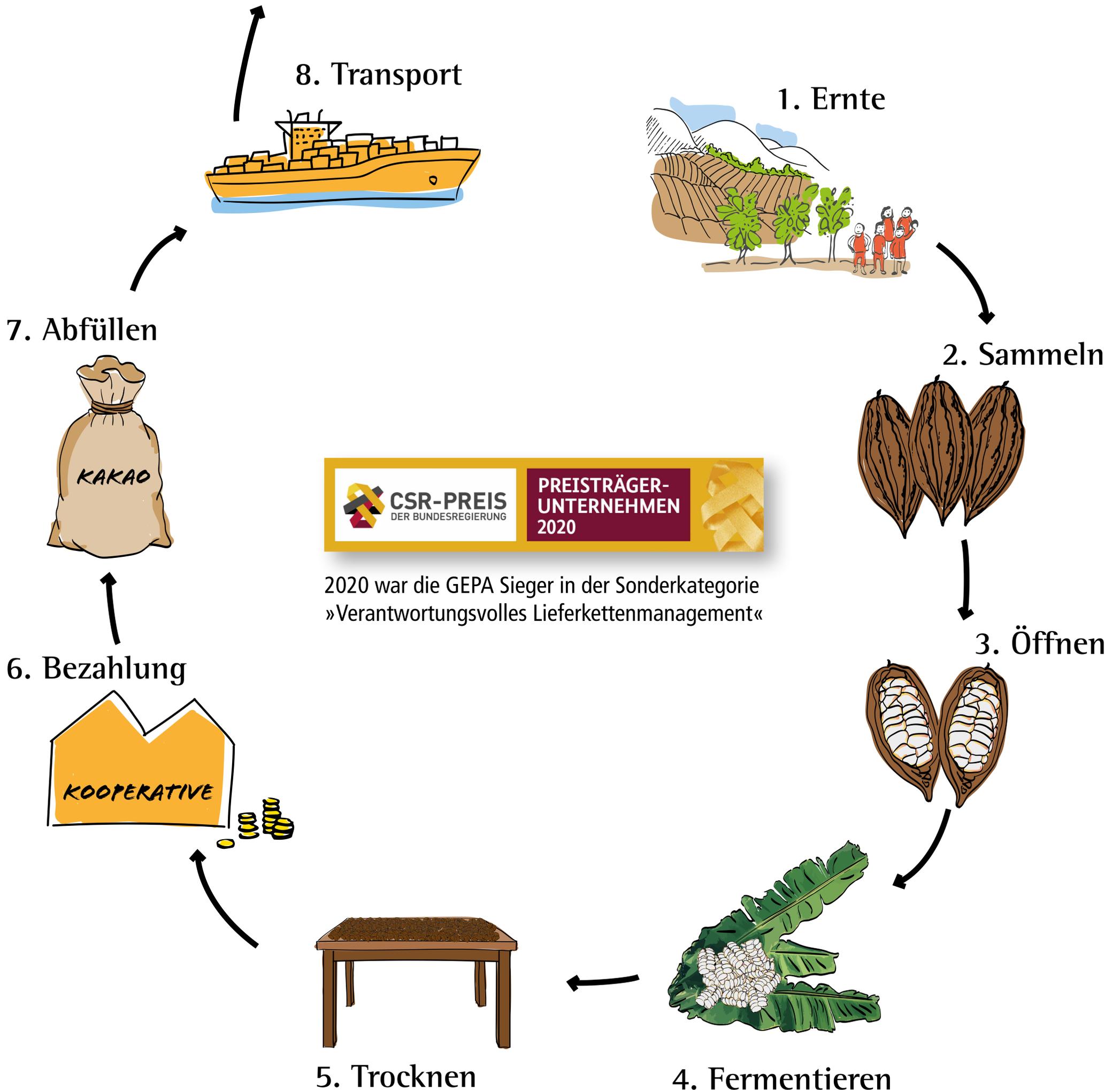


Der Weg des Kakaos



Der Weg des Kakaos

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.

Der Weg des Kakaos

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.

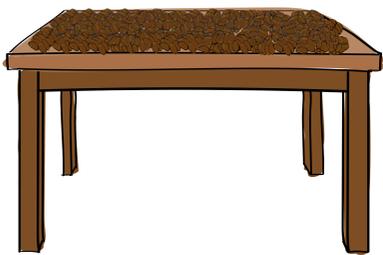
4. Fermentieren



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

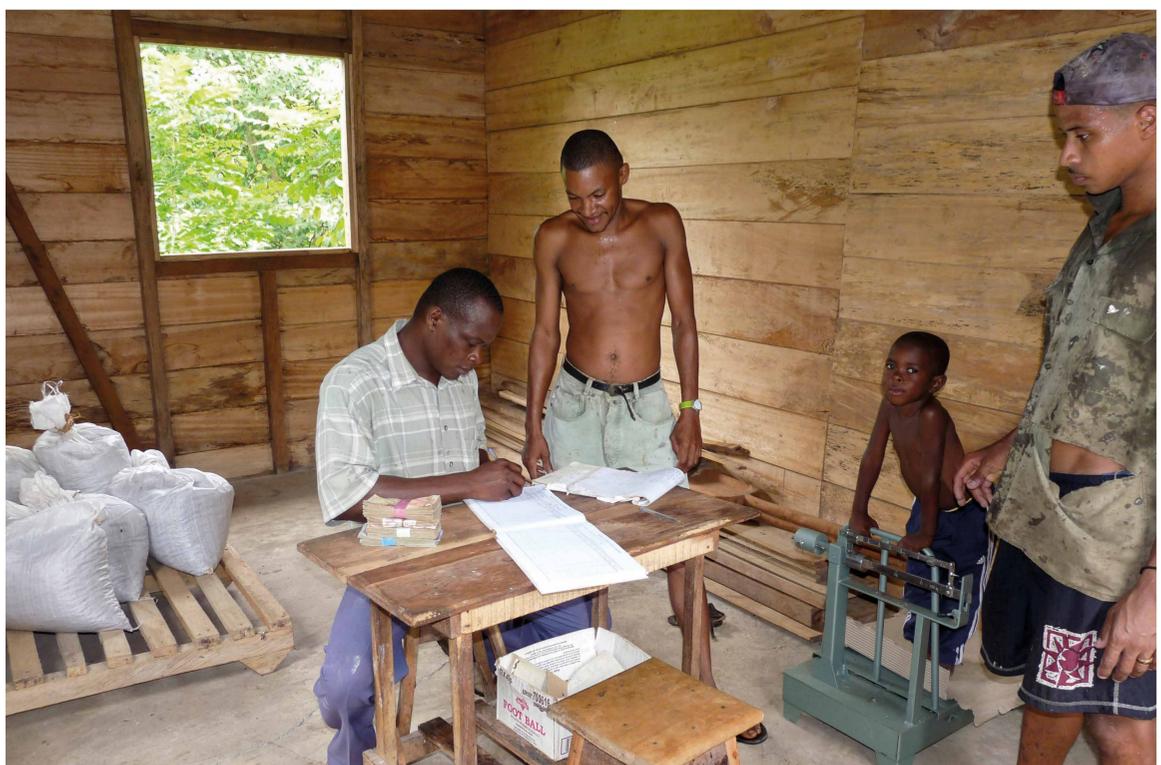
Der Weg des Kakaos

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 Kakao*bäuerinnen unserer Handelspartner bekommen einen fairen Preis für harte Arbeit.

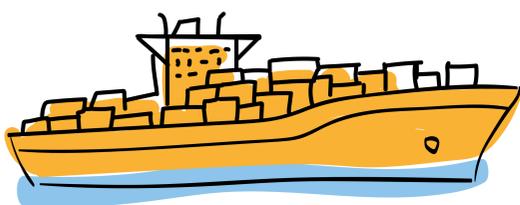
Der Weg des Kakaos

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.