

<p>Eine Motto des Fairen Handels lautet „Billige Schokolade macht...“</p> <p>a) arm b) doof c) dick</p>	<p>Wie viel Schokolade wird in Deutschland pro Jahr und Kopf umgerechnet verzehrt?</p> <p>a) 10 Tafeln à 100g b) 60 Tafeln à 100g c) 110 Tafeln à 100g</p>	<p>Woher stammt der Kakao- baum ursprünglich?</p> <p>a) Afrika b) Mittelamerika c) Asien</p>
<p>Was sind „Kakaomütter“?</p> <p>a) Kakaobäuerinnen in Afrika b) Jungpflanzen, die noch keine Früchte tragen c) Schattenbäume in Kakao- pflanzungen</p>	<p>Wie viele Kakaobohnen werden für eine Tafel Vollmilch- schokolade benötigt?</p> <p>a) ca. 10 Kakaobohnen b) ca. 50 Kakaobohnen c) ca. 80 Kakaobohnen</p>	<p>Was bezeichnet man als „Conchieren“?</p> <p>a) Rösten der Kakaobohnen b) Rühren der Schokoladen- masse c) Verpacken der Schokolade</p>
<p>Was enthalten Bitterschoko- laden mit 70% und mehr Kaka- anteil nicht?</p> <p>a) Milch b) Zucker c) Kakaobutter</p>	<p>Warum ist weiße Schokolade weiß?</p> <p>a) weil sie viel Milch enthält b) weil sie viel Zucker enthält c) weil sie kein Kakaopulver enthält</p>	<p>Was verdient ein Kakaobauer an einer Tafel GEPA-Schoko- lade aus dem Weltladen?</p> <p>a) 3 Cent b) 6 Cent c) 12 Cent</p>
<p>Eine Motto des Fairen Handels lautet „Billige Schokolade macht...“</p> <p>a) arm b) doof c) dick</p>	<p>Wie viel Schokolade wird in Deutschland pro Jahr und Kopf umgerechnet verzehrt?</p> <p>a) 10 Tafeln à 100g b) 60 Tafeln à 100g c) 110 Tafeln à 100g</p>	<p>Woher stammt der Kakao- baum ursprünglich?</p> <p>a) Afrika b) Mittelamerika c) Asien</p>
<p>Was sind „Kakaomütter“?</p> <p>a) Kakaobäuerinnen in Afrika b) Jungpflanzen, die noch keine Früchte tragen c) Schattenbäume in Kakao- pflanzungen</p>	<p>Wie viele Kakaobohnen werden für eine Tafel Vollmilch- schokolade benötigt?</p> <p>a) ca. 10 Kakaobohnen b) ca. 50 Kakaobohnen c) ca. 80 Kakaobohnen</p>	<p>Was bezeichnet man als „Conchieren“?</p> <p>a) Rösten der Kakaobohnen b) Rühren der Schokoladen- masse c) Verpacken der Schokolade</p>
<p>Was enthalten Bitterschoko- laden mit 70% und mehr Kaka- anteil nicht?</p> <p>a) Milch b) Zucker c) Kakaobutter</p>	<p>Warum ist weiße Schokolade weiß?</p> <p>a) weil sie viel Milch enthält b) weil sie viel Zucker enthält c) weil sie kein Kakaopulver enthält</p>	<p>Was verdient ein Kakaobauer an einer Tafel GEPA-Schoko- lade aus dem Weltladen?</p> <p>a) 3 Cent b) 6 Cent c) 12 Cent</p>
<p>Eine Motto des Fairen Handels lautet „Billige Schokolade macht...“</p> <p>a) arm b) doof c) dick</p>	<p>Wie viel Schokolade wird in Deutschland pro Jahr und Kopf umgerechnet verzehrt?</p> <p>a) 10 Tafeln à 100g b) 60 Tafeln à 100g c) 110 Tafeln à 100g</p>	<p>Woher stammt der Kakao- baum ursprünglich?</p> <p>a) Afrika b) Mittelamerika c) Asien</p>
<p>Was sind „Kakaomütter“?</p> <p>a) Kakaobäuerinnen in Afrika b) Jungpflanzen, die noch keine Früchte tragen c) Schattenbäume in Kakao- pflanzungen</p>	<p>Wie viele Kakaobohnen werden für eine Tafel Vollmilch- schokolade benötigt?</p> <p>a) ca. 10 Kakaobohnen b) ca. 50 Kakaobohnen c) ca. 80 Kakaobohnen</p>	<p>Was bezeichnet man als „Conchieren“?</p> <p>a) Rösten der Kakaobohnen b) Rühren der Schokoladen- masse c) Verpacken der Schokolade</p>
<p>Was enthalten Bitterschoko- laden mit 70% und mehr Kaka- anteil nicht?</p> <p>a) Milch b) Zucker c) Kakaobutter</p>	<p>Warum ist weiße Schokolade weiß?</p> <p>a) weil sie viel Milch enthält b) weil sie viel Zucker enthält c) weil sie kein Kakaopulver enthält</p>	<p>Was verdient ein Kakaobauer an einer Tafel GEPA-Schoko- lade aus dem Weltladen?</p> <p>a) 3 Cent b) 6 Cent c) 12 Cent</p>

<p>Eine Motto des Fairen Handels lautet „Billige Schokolade macht...“</p> <p>a) <b>arm</b> b) doof c) dick</p> <p><i>Billige Schokolade erfreut zwar die Verbraucher, macht aber die Kakaobauern arm.</i></p>	<p>Wie viel Schokolade wird in Deutschland pro Jahr und Kopf umgerechnet verzehrt?</p> <p>a) 10 Tafeln à 100g b) 60 Tafeln à 100g c) <b>110 Tafeln à 100g</b></p> <p><i>Pro-Kopf-Verbrauch etwa 11 Kilo = 110 Tafeln</i></p>	<p>Woher stammt der Kakao-baum ursprünglich?</p> <p>a) Afrika b) <b>Mittelamerika</b> c) Asien</p>
<p>Was sind „Kakaomütter“?</p> <p>a) Kakaobäuerinnen in Afrika b) Jungpflanzen, die noch keine Früchte tragen c) <b>Schattenbäume in Kakao-pflanzungen</b></p> <p><i>Kakaopflanzen vertragen keine direkte Sonne, Bananen- oder Kokospalmen spenden Schatten.</i></p>	<p>Wie viele Kakaobohnen werden für eine Tafel Vollmilch-schokolade benötigt?</p> <p>a) ca. 10 Kakaobohnen b) <b>ca. 50 Kakaobohnen</b> c) ca. 80 Kakaobohnen</p>	<p>Was bezeichnet man als „Conchieren“?</p> <p>a) Rösten der Kakaobohnen b) <b>Rühren der Schokoladen-masse</b> c) Verpacken der Schokolade</p> <p><i>Durch das lange Rühren wird die Schokolade zart-schmelzend</i></p>
<p>Was enthalten Bitterschoko-laden mit 70% und mehr Kakaanteil nicht?</p> <p>a) <b>Milch</b> b) Zucker c) Kakaobutter</p>	<p>Warum ist weiße Schokolade weiß?</p> <p>a) weil sie viel Milch enthält b) weil sie viel Zucker enthält c) <b>weil sie kein Kakaopulver enthält</b></p> <p><i>Bei weißer Schokolade wird die Kakaomasse am Anfang getrennt, man nimmt man nur weiße Kakaobutter, kein Kakaopulver.</i></p>	<p>Was verdient ein Kakaobauer an einer Tafel GEPA-Schokolade aus dem Weltladen?</p> <p>a) 3 Cent b) 6 Cent c) <b>12 Cent</b></p> <p><i>Quelle: „Kakao &amp; Schokolade – Verführerische Vielfalt aus Fairem Handel“ der GEPA</i></p>