

## Plantagenwirtschaft in den Tropen

# Lösung

### 1. Beschreibe das Klima in den Tropen.

Immer warm, um die 25°C Durchschnittstemperatur,  
Temperaturschwankungen am Tag ca. 12°C, im Jahr nur 2-3°C = Tageszeitenklima (es gibt also keine Jahreszeiten), immer feucht: z.T. ca. 6000 mm Niederschlag/Jahr

### 2. Welche Lebensmittel stammen aus den Tropen Südamerikas?

Ananas, Bananen, Sternfrüchte, Papayas, Kaffee, Kakao, ...

### 3. Was versteht man unter Wanderfeldbau?

Die traditionelle Landwirtschaft in den Tropen ist der Wanderfeldbau.  
Die Siedler bauen in der Nähe ihres Dorfes Pflanzen für den täglichen Bedarf an, z.B. Kochbananen. Dafür müssen sie zunächst ein Stück Regenwald roden. Die abgehackten Pflanzen werden verbrannt. Für den Boden wirkt die Asche als Dünger. Jedoch sind die nährstoffarmen Böden nach 3 bis 4 Jahren ausgelaugt. Gibt es in der Nähe eines Dorfes keine neuen möglichen Brandrodungsflächen, muss die Siedlung verlegt werden. Hierdurch entstehen Lücken im Regenwald. Durch den Wanderfeldbau kann nur ein kleiner Bevölkerungsteil versorgt werden. Viele Dörfer gehen deshalb zum Dauerfeldbau über: Nutzpflanzen für den täglichen Bedarf werden in Hausgärten angepflanzt, z.B. Kochbananen, Mais und Maniok.

### 4. Kakaoproduktion zu fairen Bedingungen. Der Plantagenarbeiter Pedro Mozombite Pisco erzählt, warum für ihn die Arbeit auf der Kakaopflanzung gut ist.

- Kräftiges, kostenloses Essen
- Festanstellung (bis zu 45% mehr als der Mindestlohn in Peru)

- Sozialversicherung, Versicherungen für die Familie
- Folge: man kann sich ein kleines Haus leisten, Kinder zur Schule schicken etc.

### 5. Was sind die zwei wichtigsten Eigenschaften einer Plantagenpflanze?

- Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten
- Möglichst hohe Ernteerträge

### 6. „Langfristig gute Ernten“ ist in den Tropen nicht umsetzbar. Warum?

Die Böden sind sehr nährstoffarm und nach 3 bis 4 Jahren ausgelaugt.

### 7. Wie geht man damit um...

- auf konventionellen Plantagen: Einsatz von künstlichem Mineraldünger
- auf ökologischen Plantagen: Nährstoffkreislauf wird imitiert: Pflanzen- und Blattreste bleiben auf dem Boden liegen, werden von Kleinstlebewesen zersetzt: so stehen sie den Pflanzen gleich wieder zur Verfügung

d.h. kaum Einsatz von Kunstdünger

### 8. Beschreibe, wie es nach der Ernte mit der Kakaofrucht weitergeht:

1. Die hellen Bohnen werden aus den Schalen gelöst
2. Fermentation: Fruchtfleisch und Zucker verwandeln sich in Ethylalkohol
3. Kakaobohnen müssen weiter Wasser verlieren und werden deshalb in der Sonne getrocknet
4. Abpacken in Säcke und Verkauf an Großhändler/Weltmarkt

### 9. Nimm Stellung zu dem Satz:

>>>Je teurer die Schokolade, desto fairer die Schokolade.<<<

stimmt nicht: bei großen Marken zahlt man Verpackung/Werbung/Marketing teuer mit

Deshalb:

Man sollte immer auf Gütesiegel achten, z.B. FairTrade. Wenn man bereit ist, ein kleines

bisschen mehr Geld für ein Produkt auszugeben, kann man Nachhaltigkeit fördern

und kleine, faire Plantagen unterstützen, um die Ausbeutung der Arbeiter zu vermeiden