

# Geografisk Orientering

Marts 2025

55. årgang // Nr. 1

## KAKAO



### KAKAO FØR OG NU

Kakao er blevet dyrket for sin gode smag i mere end 5.000 år. I den tid har kakao været genstand for kritik såvel som gudsdyrkelse, og på det seneste sendt chokoladeprisen på himmelflugt.

Side 6



### GUDERNES MAD: CHOKOLADE OG KAKAO I MESOAMERIKA

Kakao gemmer på en historie, der er lige så rig og kompleks som dens smag. Her udforsker vi, hvordan "gudernes mad" blev en kulturel hjørnesten for de mesoamerikanske kulturer.

Side 22





**Geografisk  
Orientering**

Geografforbundets  
medlemsblad

**Medlemskontingent:**

Almindeligt medlemskab: 400 kr.  
Familie (par): 500 kr.  
Studerende: 200 kr.  
Institutioner, skoler o. lign.: 600 kr.

**Henvendelse om medlemskab/abonnement mv.:**

GO Forlag  
Østerbrogade 54 C, 2100 København Ø  
Tlf. 6344 1683, E-mail: go@goforlag.dk  
Hjemmeside: www.geografforbundet.dk

**Redaktion:**

Ansvarshavende redaktør og annoncetegning:  
Andreas Egelund Christensen  
Tlf. 2670 8038, E-mail: aec@ign.ku.dk

Anton Grønfeld Wille  
Emma Dissing Winzentsen  
Jeannette Hinrup  
Katrine Ratjen  
Marie Bak Rosendahl  
Mette Lyhne-Hansen  
Nikka Toft Tougaard  
Rasmus Skov Olesen  
Rose Due  
Sanne Lisby Eriksen  
Simon Laursen Bager  
Sofia Forsberg Houllind  
Teis Hansen  
Tilde Marie Rastorp Reinhardt

**Anmelderredaktør:**

Nikka Toft Tougaard  
Kirsebærgrenen 189  
5220 Odense SØ  
Tlf. 29275522, E-mail: Nikka.gts@gmail.com

**Annoncepriser:**

1/1 side: 7.000kr.  
1/2 side: 4.000 kr.  
Bagside: 7.000 kr.  
Andre formater: 2.800-3.100 kr.  
Se endvidere annoncearket på hjemmesiden.

**Deadlines for 2025:** 20/1; 20/4; 20/8; 20/10  
GO udkommer medio marts, juni, oktober og december.

© Geografisk Orientering (GO)  
Ikke-kommerciel udnyttelse tilladt med kildeangivelse

Kode til registrering på forbundets hjemmeside:  
1971GO2008

**Layout og omrydning:**

Orla Hjort  
www.orlahjort.dk6130 3832  
Tryk: Narayana Press. Oplag: 1400  
ISSN 0105-4848

**Geografforbundets styrelse:**

Forperson: Lars Bo Kinnerup,  
5784 8005 / lbk@geografforbundet.dk

**Næstforperson:**

Iben Dalgaard, ida@geografforbundet.dk

**Kasserer:**

Jens Korsbæk Jensen, jkj@geografforbundet.dk

**Kursusudvalg:**

Forperson: Iben Dalgaard, ida@geografforbundet.dk  
Myuran Balasubramaniam, mb@geografforbundet.dk

**Fagudvalg:**

Forperson: Kristian Nordholm,  
kn@geografforbundet.dk  
Lars Bo Kinnerup, lbk@geografforbundet.dk  
Mikkel Strange, ms@geografforbundet.dk  
Susanne Rasmussen, sur@geografforbundet.dk

**Forlagsbestyrelse:**

Forperson: Jens Korsbæk Jensen,  
3141 1767 / jkj@geografforbundet.dk  
Lars Bo Kinnerup, lbk@geografforbundet.dk  
Myuran Balasubramaniam, mb@geografforbundet.dk  
Susanne Rasmussen, sur@geografforbundet.dk

**Suppleanter:**

Lise Rosenberg, Lr@geografforbundet.dk  
Mette Starch Truelsen, mst@geografforbundet.dk

## Redaktionens forord

# KAKAO

Når vi i dag nyder en kop varm kakao eller et stykke chokolade, tænker de færreste nok på, at vi er del af en forbrugskultur, der startede for flere tusinde år siden med kakaotræet i Amazonas regnskove. Produktionen af kakao har siden bredt sig til flere kontinenter, hvor millioner af småbønder omtaler kakao som "det brune guld". Men de seneste år er den ene udfordring efter den anden dukket op – og kakaosektoren står overfor en omfattende transformation, der i særdeleshed rammer kakaobønderne.

Aske Skovmand Bosselmann introducerer temanummeret med den lille, magtfulde kakaobønne, der er rejst langt for at blive en global handelsvare, men som nu truer skovenes eksistens og småbønders levevilkår. For at forstå vor tids kakaoforbrug, udforsker vi, i en artikel af ph.d. Christophe Helmke og Mia Lund, kakaobønnens kulturelle påvirkning blandt stammekulturer i Mesoamerika og den videre spredning til øvrige kontinenter.

I dag findes verdens største producenter af kakao i Ghana og Côte d'Ivoire (Elfenbenskysten) på Afrikas vestkyst. Mette Olwig tager os med til Ghana, hvor klimaforandringer ændrer betingelserne for den intensive produktion af kakao. Kan det lykkes at omstille produktionen? Fra Côte d'Ivoire fortæller hhv. Alexandre Marie Hjorth Gernigon og Emma Mørup i de næste to artikler om, hvordan rådne kakaoplanter fører til mere skovrydning, og hvordan globale rehabiliteringsprogrammer proklamerer starten på en transformation - dog med tvivlsom succes, og uvished om påvirkningen af bøndernes fremtidige levevilkår.

Til sidst går vi med bag kulisserne, når Miki Mistrati, som er undersøgende journalist og dokumentarist afslører de dystre realiteter bag den chokolade, vi alle elsker.

*Rigtig god læselyst  
Redaktionen*

Forside: Rå kakaobønne ved kakaofarm i Côte d'Ivoire. Foto: André Nabou  
Næste nummer: CO<sub>2</sub> – fanget og lagring

## Kakao

### TEMA

- 6 // Kakao før og nu – fra guddommelig spise til priser på himmelflugt
- 22 // Gudernes Mad: Chokolade og kakao i Mesoamerika
- 30 // Uden kakaobønder ingen kakaobønner
- 38 // Den Bittersøde Kakao: Udfordringer og Muligheder i Côte d'Ivoire
- 42 // Krisetider og transformationer af kakaodyrkning i Ghana
- 50 // Chokoladens Mørke Hemmeligheder: Fra Sød Smag til Bitter Sandhed

### GEO MIX

- 58 // Månedens link
- 62 // Dagens geograf

### GEOGRAFFORBUNDET

- 56 // Nyt fra Fagudvalget
- 59 // Geografiske Dage 2025
- 59 // Studieture



s. 30

#### Uden kakaobønder ingen kakaobønner

Ghana er verdens næststørste kakaoproducent, hvilket gør kakao til en af Ghanas største eksportvarer og den primære indtægtskilde for over en halv million hushold.



s. 38

#### Den Bittersøde Kakao: Udfordringer og Muligheder i Côte d'Ivoire

Den pågående kakaokrise udstiller nogle af problemstillingerne, som er forbundet med den globale kakaoindustri. Intet sted er dette mere tydeligt end i Côte d'Ivoire, som også er verdens største kakaoproducent.



s. 42

#### Krisetider og transformationer af kakaodyrkning i Ghana

Det seneste års tid har kakao ofte figureret i nyhedsmedier med historier om krisetider i kakaosektoren, drastisk nedgang i produktion for de største kakaoproducerende lande i Vestafrrika, og historiske prisstigninger på det globale marked.

# Redaktionen



**Andreas Egelund Christensen**

*Ansvarshavende redaktør.*  
Ph.d. i geografi, International koordinator ved Københavns Universitet og generalsekretær for Det Kongelige Danske Geografiske Selskab



**Anton Grønfeld Wille**

Geografistuderende, Institut for Geovidenskab og Naturforvaltning, Københavns Universitet



**Emma Dissing Winzentsen**

Geografistuderende, Institut for Geovidenskab og Naturforvaltning, Københavns Universitet



**Jeannette Sophie Hinrup**

Cand.scient. i geografi.  
Miljøstyrelsen for Råstoffer, Naalakkersuisut- Grønlands Selvstyre



**Katrine Ratjen**

Cand.scient. i geografi, naturvejleder hos Naturskolerne i Raadvad og Rude skov



**Marie Kirstine Bak Rosendahl**

Geografistuderende, Institut for Geovidenskab og Naturforvaltning, Københavns Universitet



**Mette Lyhne-Hansen**

Cand.scient. i geografi.  
Social kontrol-vejleder i Københavns Kommune



**Nikka Toft Tougaard**

Cand.scient. i geografi, miljøsagsbehandler i Region Syddanmark



**Rasmus Skov Olesen**

Post Doc, Danish Institute for Advanced Study, Syddansk Universitet



**Rose Cathrine Due**

Geografistuderende, Institut for Geovidenskab og Naturforvaltning, Københavns Universitet



**Sanne Lisby Eriksen**

BSc i geografi og MSc i Environmental Science, fuldmægtig i Landbrugsstyrelsen



**Simon Laursen Bager**

Ph.d. i geografi, Bæredygtighedsdirektør, Climate.co



**Teis Hansen**

Ph.d. i geografi, professor ved Institut for fødevarer og ressourceøkonomi, Københavns Universitet



**Tilde Marie Rastorp Reinhardt**

Geografistuderende, Institut for Geovidenskab og Naturforvaltning, Københavns Universitet

# MIDTVEJS I 20'ERNE

– der er nok at gøre

Her midtvejs i 2020'erne kan vi i Geografforbundet bl.a. se tilbage på 50 års jubilæet, overdragelse af GO Forlag til en erhvervsdrivende fond, deltagelse i et udviklingsprojekt om naturbaserede løsninger i den grønne omstilling, flere velbesøgte geografiske dage, studierejser med meget mere, og fra efteråret 2024 har vi desuden været repræsenteret i den arbejdsgruppe under BUVM, der skal udforme retningslinjerne for geografiundervisningen i grundskolen fra august 2027.

Et vigtigt fremadrettet arbejde er at styrke de geografiske elementer, dvs. rumlig forståelse, forandring over tid, mønstre, sammenhænge og menneskenes levevilkår, i n/t- undervisningen såvel som i udkolingen. Det vil være både fornuftigt og formålstjenligt at ligestille de tre naturfag gennem hele skoleforløbet, og hvis der fortsat skal være et formaliseret samarbejde mellem naturfagene, ligeledes at tildele ekstra tid til dette, da forudsætningen for det fællesfaglige er faglighed – ellers bliver det til plukfaglighed.

De bebudede ændringer på ungdomsuddannelserne rummer ligeledes udfordringer. Stx vil fortsat være den primære vej til universitetet, og her kunne en opgradering af geografi til A-niveau være på sin plads. Det har man med succes gjort i Storbritannien. Den nye epx-uddannelse er udråbt til primær rekruttering til professionsuddannelserne og dermed også til læreruddannelsen. Derfor er geografi nødvendigt på epx. Det er dog ikke kun i uddannelsesøjemed, men i lige så høj grad dannelsesmæssige kvaliteter, der kan begrunde en stærk og bred repræsentation af geografi i ungdomsuddannelserne. De valg der træffes i hverdagen af f.eks. mekanikere, frisører og butiksassistenten kan kvalificeres med en geografisk baggrund.

Det geografiske billede på universiteterne ser lidt forjusket ud. Københavns Universitet har landets eneste fuldtone udbud af geologi, natur- og kulturgeografi. I Århus er der geoscience, på Ålborg Uni-

versitet (Ålborg og København) fortrinsvis områder som remote sensing, energi og fysisk planlægning, i Roskilde findes geografi nu kun til og med bachelor-niveau, og på SDU er grænsestudier det nærmeste man kommer noget der har med geografi at gøre. Med universitetsreformen er der ingen garanti for, at forsknings- og uddannelsesfelter med geografisk tilgang og indhold undgår beskæring, så vi må konstatere, at der er stigende bekymring om geografi på alle uddannelsesniveauer i Danmark.

Behovet for geografi er dog tydeligvis til stede. I den noget højspændte debat om Grønlands tilhørsforhold har råstoffer bl.a. været nævnt. Sammensætningen af råstoffer i de grønlandske forekomster er dog ikke optimal i forhold til det der for tiden efterspørges mest, nemlig råstoffer til magnetfremstilling. Yderligere begrænser den grønlandske lovgivning indvinding af råstoffer hvis en forekomst samtidig indeholder uran, hvilket en del af dem gør. I forhold til forsyningssituationen er det derimod kinesiske patenter på processering af råstoffer, der styrer forsyningskæderne.

Ovenstående eksempel viser, at viden om geologi, miljø og humane systemer er nødvendige for at forstå hvordan verden er, ser ud, virker og hænger sammen – geografi er ikke til at komme uden om!

*God læselyst!*

Lars Bo Kinnerup  
Forperson for  
Geografforbundet



# KAKAO FØR OG NU

– fra guddommelig spise til priser på himmelflugt

Kakao er blevet dyrket for sin gode smag i mere end 5.000 år. I den tid har kakao bredt sig fra Amazonas til flere kontinenter, skabt et levebrød for millioner af små farmere, givet økonomisk succes for en håndfuld globale virksomheder, været genstand for kritik såvel som gudsdyrkelse, og på det seneste sendt chokoladeprisen på himmelflugt.

## Fra Amazonas dybe skove til Europas stuer

Når man i dag nyder et stykke chokolade eller en kop varm kakao, er man del af en forbrugskultur, der startede for flere årtusinder siden. Kakaotræet blev domesticeret i det nordlige Amazonas i Sydamerika for mere end 5.000 år siden, som en af flere planter i Theobroma slægten. Over tusinde af år spredte kakaoforbruget, og dermed kakaotræet, sig til foden af Andes-bjergene i Peru og hele vejen til Mexico. I diverse kulturer, fra olmekerne, mayaerne, toltekerne og aztekerne i Mexico og Mellemamerika til inkaerne i Sydamerika, fik kakao en fremtrædende religiøs, kulturel og økonomisk rolle. Guder blev skabt i kakaoens navn, såsom maya-gudinden Ixcacao, mens andre guder blev tilbedt gennem ritualer centreret omkring kakao, ligesom kakao indgik i ceremonielle begivenheder og sågar som et symbol i præcolumbiansk kosmologi. Det videnskabelige

navn for kakao, Theobroma cacao, formuleret af den svenske botanist Carl Von Linné i 1573, udspringer da også af kakaobønnens guddommelige karakterer. Theobroma betyder gudernes føde og cacao stammer fra aztekernes ord for kakaobønnen, cacáhoatl.

Kakaobønnerne blev anvendt som møntfod og kunne byttes til fødevarer såvel som til køb af slaver. Folkefærd underlagt aztekernes rige betalte tribut til den herskende elite i form af store mængder kakaobønner. Kakao blev også brugt som medicin mod en lang række sygdomme, som et afrodisiakum og, især blandt eliten, som en energi- og helsedrik, oftest tilberedt kold og iblandet krydderier og urter. Blandt nogle kulturer var kakao fortrinsvis forbeholdt eliten, og forbruget var underlagt restriktioner, men til tider indgik kakao også i den normale befolknings daglige kost blandet med majs, andre basisafgrøder og krydderier.



Af: Henrik Toft Jensen

To forskellige sorter af kakaotræer, TD6 og TD10, på en farm i Vietnam. Der er stor fokus på at udvikle nye kakaosorter, der kan give et større udbytte og er mere resistente overfor sygdomme og skadedyr. Ofte har kakaofarmerne dog ikke adgang eller råd til dem.



Dagens høst af kakaofrugt på en lille farm i det centrale Ghana. Farmen er ramt af svampeangreb, som har resulteret i råd i mange af frugterne.



De mellem- og sydamerikanske kulturer havde kakao træet og -produkterne for sig selv indtil spanske erobringslystne søfarere ankom til de amerikanske kontinenter. Efter sigende blev den spanske hærfører Hernán Cortés tilbudt en kop kakao af aztekernes hersker, Moctezuma II, under deres første møde i 1519. Herfra gik det, historisk set, ganske stærkt med at udbrede kakao som nydelsesmiddel. Den ofte bitre drik blev tilsat sukker og vanilje og blev dermed tilpasset den europæiske gane. Spanien tog i særdeleshed hurtigt den varme drik til sig, og landet var i mange år det primære europæiske marked for kakaoproducenter i de amerikanske kolonier, hvor oprindelige folk og senere hen afrikanske slaver blev tvunget til at arbejde i store plantager. I andre europæiske lande oplevede kakao mere konkurrence fra to andre varme drikke, kaffe og te, blandt andet på grund af landenes handelsrelationer til producenter af de to afgrøder samt de varme drikkes rolle på værtshuse, cafeer og i industrisektoren.

Hvad der startede som en nydelsesdrik og en snack blandt aristokratiet på Den Iberiske Halvø, udviklede sig i løbet af det 18. århundrede til at blive en fast del af et typisk morgenmåltid i større dele af den europæiske befolkning, også længere mod nord. Dermed havde kakaoforbruget udviklet sig på en tilsvarende facon som i nogle af de tidligere mellemamerikanske kulturer, fra at være en elitær drik, til at være en forbrugsvarer blandt den bredere befolkning.

#### Fra lokale handelsmænd til globale handelshuse

I starten af det 19. århundrede opfandt man i Holland en teknologi til at adskille kakaosmør og kakaomasse på større skala, og herefter blev det muligt at producere en bedre og mildere kakaodrik uden den traditionelle versions høje indhold af fedt. Teknologien bredte sig til andre lande, og i mange år var fokus i kakaoidustrien på at forfine kakaopulveret og kakaodrikken, mens det overskydende kakaosmør længe blev set som et inferiørt biprodukt. Dette ændrede sig i takt med, at man lykkedes med at forarbejde kakaosmør og kakaopulver til et produkt ganske lig vores tids chokoladebar. Med teknologi fra Holland var det engelske John Cadbury, der ledte udviklingen af den mørke chokoladebar, mens blandt andre Henri Nestlé stod bag udviklingen af mælkechokoladen i 1879. Det helt store gennembrud for den fine chokolade, som vi kender det i dag, kom samme år med Rudolf Lindts opfindelse af smeltechokolade.

Den innovative udvikling af nye chokoladepro-

dukter medførte et langt højere forbrug i Europa, og 1880 markerede starten på det første kakao-boom, hvor den globale produktion steg kraftigt og handlen med kakao ændrede sig ganske fundamentalt. Fra et handelssystem med utallige handelsmænd, som bragte kakaobønner med sig fra det amerikanske kontinent til Europa, hvor mange mindre virksomheder, apotekere og levnedsmiddelforretninger producerede kakaoprodukter til forbrugerne, samledes en kakaoindustri sig omkring relativt få virksomheder i blandt andet England, Holland og Schweiz. Disse virksomheder var ofte involveret i både den internationale handel, forarbejdning og salg af produkter. John Cadburys efterkommere udviklede senere hen Cadbury til en af verdens førende konfektureforretninger, som i dag ejes af verdens andenstørste chokoladefabrikant Mondelez, mens Rudolf Lindts salg af sin forretning og patenterede opfindelser ledte til virksomheden Lindt & Sprüngli, som er en af Europas største chokoladevirksomheder i dag. Henri Nestlé lagde navn til Nestlé, som de fleste forbrugere verden over er bekendt med i dag.

Mens europæernes appetit efter kakao steg i det 19. århundrede, bredte dyrkningen af kakao sig fra Mellem- og Sydamerika til blandt andet de koloniserede øer, Fernando Po, São Tomé og Príncipe ud for Afrikas vestkyst. Ifølge de fleste historiske kilder er det Tetteh Quarsie, en migrantarbejder hjemvendt fra Fernando Po med et par kakaofrugter i rygsækken, som i 1879 plantede de første kakaotræer i Ghana, datidens Guldkyst. Fra Tetteh Quarsies lille plantage og fra kakaofrø indført af andre entreprenante producenter, spredte kakaodyrkningen sig til områder langs Guldkysten i Ghana og Elfenbenskysten (Côte d'Ivoire). Det var dog først nogle årtier senere, at produktionen for alvor tog fart, da engelske chokoladeproducenter, efterkommere af John Cadbury, flyttede deres kakaoindkøb fra de koloniserede øer til Guldkysten. Dette ryk var et resultat af historier fra São Tomé og Príncipe om udbredt brug af slaver på øernes kakaoplantager; et emne som stadigvæk den dag i dag giver vestafrikansk kakaoproduktion et blakket ry. I 1918 overtog de vestafrikanske lande Mellem- og Sydamerikas rolle som de største producenter og eksportører af kakaobønner.

### Stigende produktion og specialisering i den globale værdikæde

I løbet af det 20. århundrede steg den globale kakaoproduktion fra 53.000 tons omkring år 1900 til 736.000 ton i 1950 og 3,3 millioner tons i år 2000. I hele perioden var det Vestafrika med Ghana og Elfenbenskysten i spidsen som stod for den høje



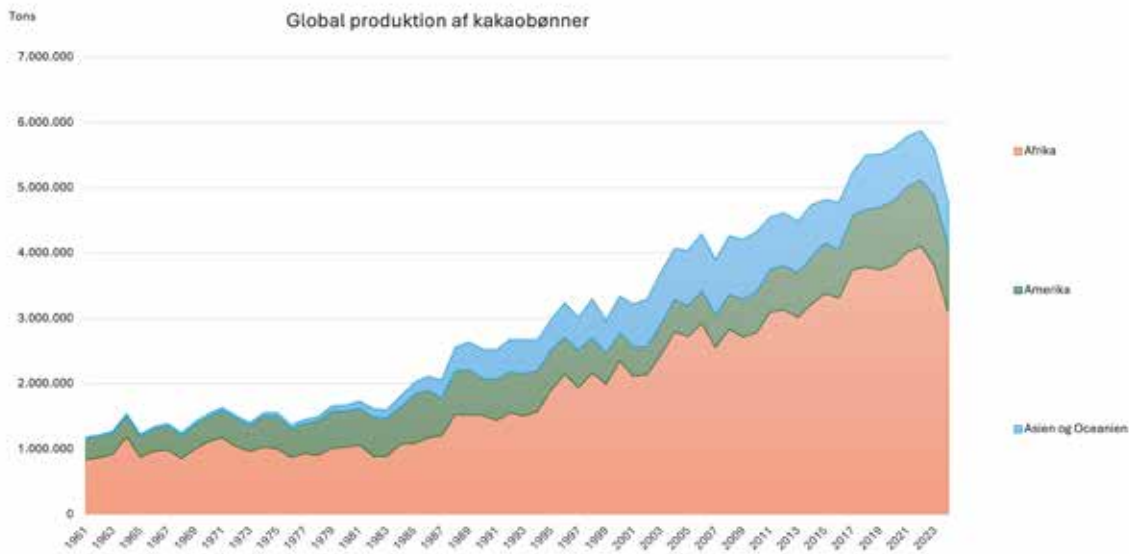
Forskellige produkter baseret på kakao: håndcreme, bodylotion, kakaogin, -brandy og -vin, håndsæbe, syltetøj og eddike. I et forsøg på at skabe mere værdi i producentlandene er der stor opmærksomhed på at lave nye produkter baseret på kakaofrugten og på sidestrømme fra kakaoproduktionen.



vækst i produktionen. Fra 1980'erne begyndte lande i Asien også at producere kakao, hvilket var med til at drive produktionen yderligere op. Sæsonen 2022/23 bød på den hidtil højeste produktion på over 5,5 millioner tons kakaobønner (Figur 1). Den samme vækst ses ikke i antallet af kakaopkøbere og chokoladevirksomheder. I Europa var der i det 19. århundrede stadig forholdsvis mange kakao- og chokoladevirksomheder med forskellige typer af ekspertise: I Holland var man specialiseret i kakaopulver, i England producerede man kakaodrikke samt de første faste chokolader, i Tyskland producerede man maskinerne til chokoladeproduktionen, og i Schweiz skilte man sig efterhånden ud med chokolade af høj kvalitet efter Rudolf Lindts opfindelse. Med tiden skærpedes konkurrencen, og kakaomarkedet kendetegnedes i det 20. århundrede ved en række opkøb, sammenlægninger og yderligere specialiseringer.

Ud af dette dannes en global værdikæde for

kakao, hvor relativt få og meget store europæiske og nordamerikanske virksomheder med global rækkevidde specialiserede sig inden for henholdsvis handel og forarbejdning af kakaobønner og chokoladeproduktion. I 2021 stod de fem største virksomheder tilsammen for over 80 procent af handlen og forarbejdningen af verdens kakaoproduktion, mens chokoladeproduktionen i dag domineres af en håndfuld store fødevarer- og konfekturvirksomheder. For enden af værdikæden står millioner af købedygtige forbrugere, hovedsageligt i Europa og Nordamerika, mens kæden starter i det globale syd, hvor 5-6 millioner farmere, oftest småproducenter, dyrker kakaobønnerne. Dermed ligner den globale værdikæde for kakao, værdikæderne for en række andre tropiske afgrøder, herunder kaffe, hvor dyrkningen af afgrøden foregår i et bælte langs ækvator, mens den største værditilsætning- og fangst sker i forarbejdningen fra råvare til forbrugsvarer i Europa, Nordamerika og et par andre lande.



Figur 1. Verdensproduktionen af kakaobønner fordelt på forskellige regioner. Faldet i 2024 forekommer hovedsageligt i Vestafrika. Baseret på tal fra FAO og ICCO.

## Ændret import og priser på himmelflugt

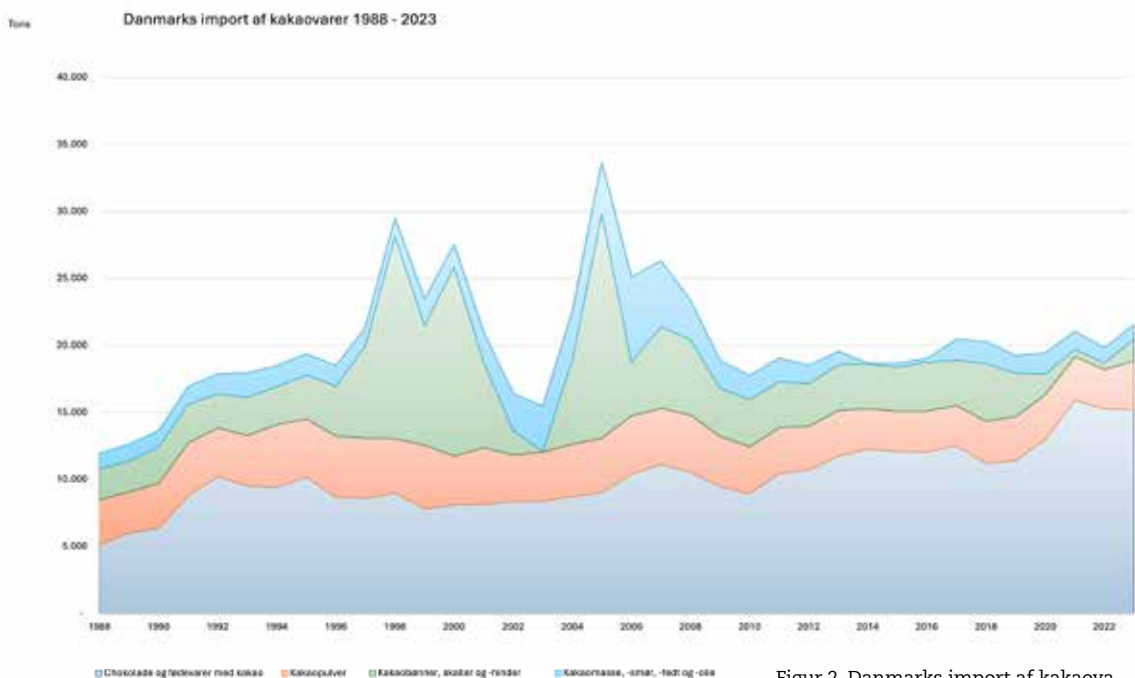
I dag er EU verdens største forbruger af kakao. Hvert år importerer EU omkring 2,4 millioner tons kakao som chokolade- og råvarer, hvoraf 80 procent kommer fra lande i Vestafrika. Côte d'Ivoire alene producerer lidt under halvdelen af EU's import af kakao. Et lignende billede tegner sig for Danmarks import; kakaobønnerne dyrkes i Côte d'Ivoire og Ghana og forarbejdes i Tyskland, Holland, Sverige og Belgien inden chokoladen rammer Danmark. I 2023 importerede Danmark 68.000 tons varer af eller med kakao, med et indhold på 21.500 tons kakao. Forbruget er dog mindre, da Danmark også eksporterer omkring 6.000 tons kakao årligt.

Danmarks import har ændret sig over tid med stigende andel forarbejdede chokoladevarer og færre råvarer til forarbejdning (Figur 2). Dette skyldes blandt andet højere omkostninger for forarbejdning i Danmark sammenlignet med vores nabolande. Dette fik i 2024 Danmarks største chokoladeproducent til at flytte al chokoladeproduktion til Polen. Kun mindre virksomheder med fokus på høj kvalitet

til høje salgspriser beholder produktionen i Danmark.

Til forskel fra de stigende omkostninger i forarbejdningen, så har prisen på kakaobønner været relativt stabil i mange år. Dette ændrede sig dog i slutningen af 2023, da de to største producentlande, Côte d'Ivoire og Ghana, oplevede en usædvanlig lang regnsæson. Regnen resulterede i store forekomster af svampen *Phytophthora palmivora*, som forårsager råd i kakaofrugten. Regnen blev afløst af en usædvanlig lang tørkeperiode med høje temperaturer, hvilket gav gode forhold for insekter, som spredte et virus, der beskadiger kakaotræet. I kombination med udbredelsen af ulovlig guldminedrift i Ghana, som har forårsaget store ødelæggelser i landets kakaoregioner, ledte de to sygdomme til et stort fald i den globale produktion af kakao, jf. Figur 1. Det lave udbud og en høj efterspørgsel sendte kakaoprisen på himmelflugt i løbet af 2024 (Figur 3).

Guldminedrift, lokalt kaldet galamsey, langs et vandløb i en tidligere kakaoplantage i Ghana. Langs vandveje overalt i Ghanas kakaoregioner lægges



Figur 2. Danmarks import af kakaovarer, målt i vægt kakaoråvarer baseret på kakaoindholdet i de forskellige produkttyper. Det store fald omkring år 2002 falder sammen med politiske uroligheder i Vestafrika og kortvarigt høje kakaopriser. Baseret på data fra Danmarks Statistik.

natur og landbrugsarealer øde efter kortvarig udvinding af guld. Den næringsrige jord skylles væk og området efterlades fuld af giftige tungmetaller. I mange områder finder man i dag rester af tungmetaller i den lokale grøntsagsproduktion.

### Klimaændringer, lave priser og ubæredygtig kakao

Klimaændringer er en af årsagerne til de høje kakaopriser. Ændringer i nedbør og temperaturer stresser kakaotræerne, og påvirker deres årlige mønster for blomster- og frugtsætning. Samtidig leder klimaændringerne til et større pres fra sygdomme og skadedyr. Det behøver dog ikke gå så galt, som det er gået i Vestafrika, hvor årtier med lave priser til kakaofarmerne har gjort det svært for dem at investere i nye kakaosorter, gødning og bekæmpelsesmidler. Der mangler samtidigt velfungerende udviklings- og støtteprogrammer til farmerne, som eksempelvis farmere i EU nyder godt af. Årsagerne til dette skal findes blandt lokale og globale aktører.

Farmernes kakaopris er offentligt reguleret i Ghana og Côte d'Ivoire, hvilket skal gøre markedet

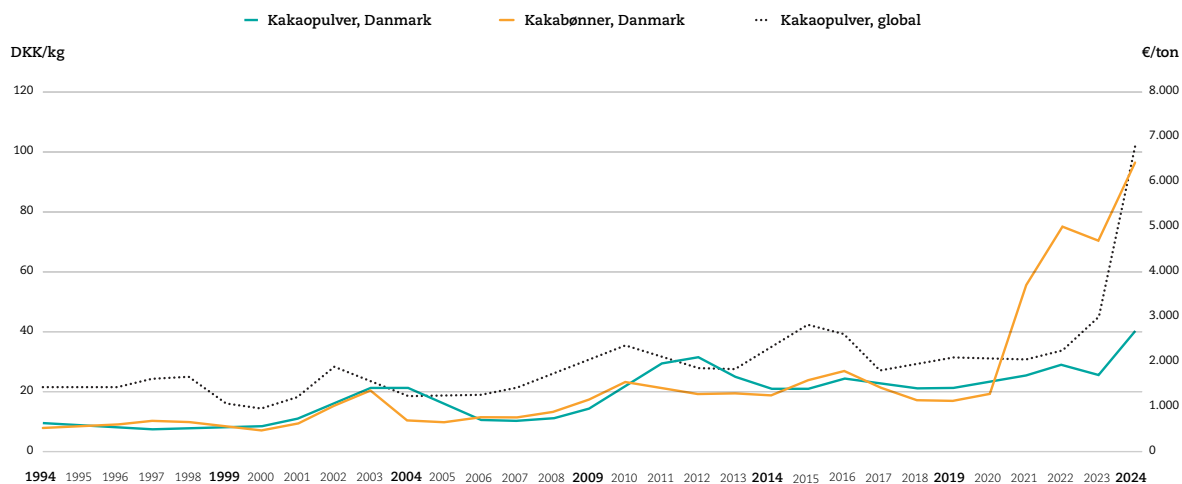
gennemsigtigt for alle, give farmerne stabile priser og samtidig finansiere offentlige sektorprogrammer, herunder adgang til agrokemikalier. Programmerne er dog mangelfulde og prisreguleringen betyder som oftest lave priser til farmerne, som eksempelvis endnu ikke har set meget til de stærkt stigende kakaopriser på verdensmarkedet. Derudover har producentlandene over lang tid oplevet en faldende andel af værdiskabelsen i den globale værdikæde set i forhold til forbrugerlandene, hvor de internationale virksomheder hører hjemme. Denne udvikling er påvirket af en værdikæde, hvor markedsindflydelse er koncentreret blandt relativt få og meget store virksomheder. Med deres tilstedeværelse i værdikæden, som de største eksportører i producentlandene og de største handels- og forarbejdningsvirksomheder, kan de presse priserne. Virksomhedernes økonomiske størrelse alene giver en indikation af deres potentielle indflydelse; den årlige omsætning blandt de største handelshuse og de største fødevarer- og virksomheder er større end Ghana og Côte d'Ivoires bruttonationalprodukter.





En kakaoplantage i Ghana, hvor forskellige træer og bananplanter skygger kakaotræerne. Kakao dyrkes i dag oftest som monokultur, men der er stigende opmærksomhed på fordelene ved at dyrke kakaotræet i skyggen fra højere træer.

## Importpriser på kakaoråvarer 1994-2024



Figur 3. Priser for dansk import af kakaopulver og kakaobønner i kr./kg og verdensmarkedsprisen for kakaobønner i euro/ton. Prisen på kakaobønner er steget væsentlig mere end på kakaopulver, da det tager tid før prisændringer på råvarer slår igennem på forarbejdede varer, og da virksomheder kan reducere deres produktionsomkostninger, blandt andet ved at skruer ned for kvaliteten. Datakilder: Danmarks Statistik og ICCO.org.

De lave priser på kakao har tilmed været udslagsgivende for ekspansionen af åbne guldminer i Ghana. Med udsigt til mange og hurtige penge fra guldminedrift har farmere fældet millioner af kakaotræer det sidste årti, og efterladt store landbrugsarealer og floder ødelagte. De lave priser er også en af årsagerne til, at kakaoproduktionen forholdsvis uhindret i årtier har ledt til udbredt skovrydning i Côte d'Ivoire og Ghana, samtidig med at mange farmere har måtte ty til børnearbejde. Sidstnævnte var især i fokus i 2001, da lovgiverne i USA truede med mere restriktiv lovgivning for import af kakao, medmindre de store virksomheder fik adresseret børnearbejde i den vestafrikanske kakaoproduktion. Resultatet blev en offentlig-privat aftale, Harkin-Engel protokollen, som var med til at starte en bevægelse af private bæredygtighedsprogrammer og -projekter, primært med fokus på børnearbejde.

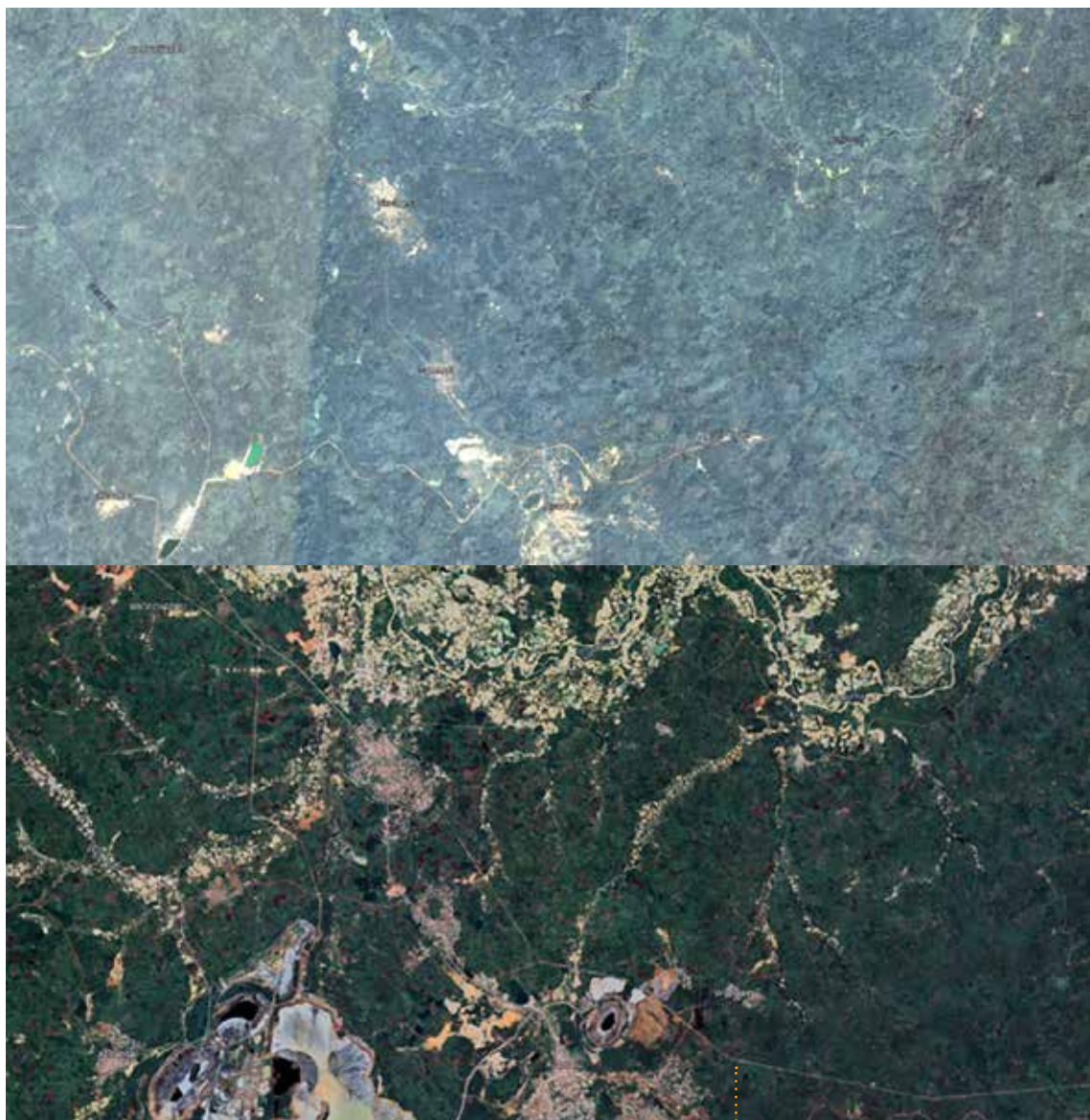
### Bæredygtighed på den helt store klinge

Siden årtusindeskiftet er udbredelsen af tiltag til ansvarlig eller bæredygtig kakaoproduktion gået stærkt. Uafhængige certificeringsorganisationer, såsom Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ (nu lagt sammen med Rainforest Alliance) og en række økologiske ordninger, sørger for at kakaofarmere

lever op til en række krav, blandt andet med hensyn til børnearbejde, arbejdstagerforhold, miljø, natur, god landbrugspraksis med mere. Hver ordning har sit eget mærke og sit fokus, men der er mange fællestræk, herunder ønsket om bedre betalinger til farmerne via en præmie på kakaoprisen.

I 2008 var mindst 152.000 hektar certificeret efter en af ovennævnte ordninger. I 2018 var arealet steget til mindst 3,2 millioner hektar. Siden da er arealet med certificeret kakao blevet reduceret. Årsagen er blandt andet, at der produceres mere certificeret kakao, end forbrugerne vil betale en merpris for. Samtidigt har de store handels- og forarbejdningsvirksomheder udviklet deres egne programmer for bæredygtig kakao, sommetider i samarbejde med certificeringsordningerne, sommetider i konkurrence med dem. Bekæmpelse af børnearbejde er stadig i fokus, nu side om side med reduktion af skovrydning, beskyttelse af biodiversitet og fokus på leveindkomst til farmerne.

At bæredygtighed er kommet i fokus blandt organisationer og virksomheder er en positiv udvikling, og de forskellige initiativer har været til nytte for mange kakaofarmere. Men problemerne med lav betaling til farmerne, børnearbejde og skovrydning er langt fra blevet løst.



Satellitbillede af et kakaoområde omkring byen Nkotumso (markeret med rød cirkel) i det centrale Ghana. Øverste billede er fra 2008, hvor guldminedrift endnu ikke er udbredt. Nederste billede er fra 2021, hvor de lyse farver er fra åbne guldminer langs alle floder og åer. Den større grå farve er en større kommercielt drevet mine.





Et stort træ er fældet for at gøre plads til flere kakaotræer. Siden 1950 har Côte d'Ivoire og Ghana mistet henholdsvis 90 og 85 procent af deres skovdække, hovedsageligt til landbrug, hvor kakao er den primære afgrøde.



## Video

I dag anvendes droner ofte i studier af kakaofarme og -produktion. Denne korte video viser en gennem- og overflyvning af en kakaofarm i Vietnam, samt en 3D model af et skygetræ, som kan anvendes til at vurdere mængden af biomasse og dermed kulstof-lagringen i kakaosystemet.



Guldminedrift, lokalt kaldet galamsey, langs et vandløb i en tidligere kakaoplantage i Ghana. Langs vandveje overalt i Ghanas kakaoregioner lægges natur og landbrugsarealer øde efter kortvarig udvinding af guld. Den næringsrige jord skylles væk og området efterlades fuld af giftige tungmetaller. I mange områder finder man i dag rester af tungmetaller i den lokale grøntsagsproduktion.

I 2019 var der 1,4 millioner børn, der udførte farligt arbejde i kakaoplantagerne i Ghana og Elfenbenskysten, hvilket var flere end i 2008. I perioden 2001 til 2019 blev 2,4 mio. hektar tropisk skov erstattet af kakaoplantager i Côte d'Ivoire. Samme udvikling, men mindre drastisk, er set i Ghana. De manglende resultater fra private initiativer er blandt grundene til ny lovgivning fra EU, som stiller nye krav til ansvarlig produktion og handel med blandt andet kakao. Blandt de nye love er den såkaldte skovrydningsforordning, som fra slutningen af 2025 vil gøre det ulovligt at importere eller handle med kakao og en række andre råvarer i EU, medmindre produktionen er garanteret fri for skovrydning. Virksomheder, store som små, er allerede i gang med at se deres kakao-forsyningskæder efter i sømmene for at undgå den bitre smag af afskovning.

Klimaændringer, sygdomme i kakaotræerne og ny lovgivning er med til at påvirke kakaoprisen. Med kakaoprisens himmelflugt i 2024 har der været spekulationer om, hvorvidt chokolade bliver en dyr luksusvarer forbeholdt de få, akkurat som kakao var det blandt nogle præcolumbianske kulturer i Amerika. Så grelt behøver det ikke gå, men hvis de højere priser i supermarkedet også betyder højere priser til farmerne, så skal vi alle være glade.

*Alle billeder i artiklen er taget af forfatteren.*

#### Kilder:

- Clarence-Smith, W. G. (2000). Cocoa and Chocolate 1765 – 1914. Routledge.
- Fountain, A.C., Huetz-Adam, F. 2022. Cocoa Barometer 2022. [www.cocoa-barometer.org](http://www.cocoa-barometer.org)
- Olwig, M. F., Bosselmann, A. S., & Owusu, K. (red.) (2024). Agroforestry as Climate Change Adaptation: The Case of Cocoa Farming in Ghana. Palgrave Macmillan. (open access) <https://doi.org/10.1007/978-3-031-45635-0>
- Sadhu m.fl. (2020). Assessing Progress in Reducing Child Labor in Cocoa Production in Cocoa Growing Areas of Côte d'Ivoire and Ghana. NORC, University of Chicago.

**Aske Skovmand Bosselmann**  
Lektor, Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet. Forsker i kakao og kaffe med fokus på småproducenter, agerskovbrug, klima og bæredygtig produktion og handel; rådgiver miljøorganisationer og giver foredrag om kakao, kaffe og deres mange historier.



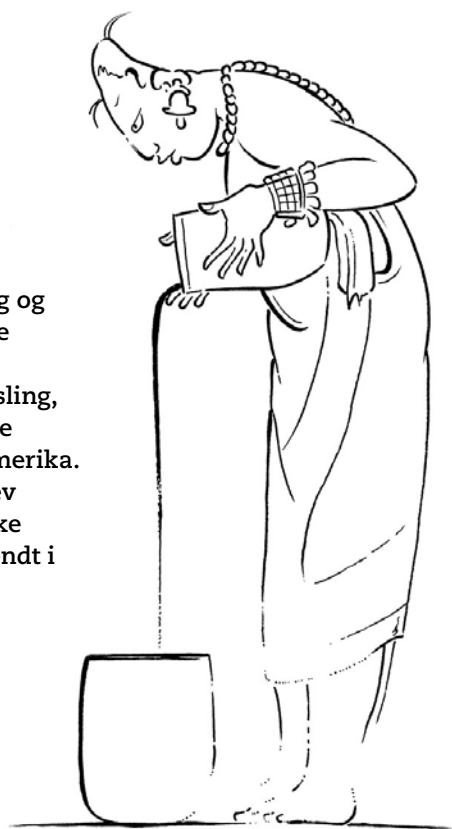
Af: Christophe Helmke  
& Mia Boldt-Lund

# GUDERNES MAD

## CHOKOLADE OG KAKAO

## I MESOAMERIKA

Kakao gemmer på en historie, der er lige så rig og kompleks som dens smag. Fra dens oprindelse i Amazonas for over 5300 år siden, til dens udbredelse gennem handel og kulturel udveksling, har kakao spillet en central rolle i ceremonielle såvel som gastronomiske traditioner i Mesoamerika. Her udforsker vi, hvordan "gudernes mad" blev en kulturel hjørnesteen for de mesoamerikanske kulturer, og hvordan kakao fortsat bliver anvendt i madlavningen den dag i dag.



Afbildning af en kvindelig hofasistent, der skænker en drik fra en cylindervase til en anden for at skumme drinken før servering (tegning af Christophe Helmke).



Et sen klassisk maya-drikkekar, som viser en dansende majs-gud efter hans opstandelse fra underverden—en central begivenhed i myten om majs-guden. Denne vase var den personlige ejendel af kongen, der regerede, mellem 693 og 728 e.Kr., under navnet K'ahk' Tiliw Chan Chaahk (eller 'Regnguden brænder himlen med ild'). Dette drikkekar, der var skabt til at indeholde iximte'el kakaw, måler 29,7 cm i højden og kunne indeholde hele 3,5 liter. Foto: Christophe Helmke



Fig. 1. Udbredelse af træarterne af slægten *Theobroma* sp. på de amerikanske kontinenter (i gult) og model for fordeling af domesticerede arter fra arensted for domesticeringen i Sydamerika (kort af Christophe Helmke, baseret på Zarrillo & Blake 2022: Fig. 3.1).

Denne fortryllende, mørke og næsten mytiske fødevarer har en lang og varieret historie. Vi nyder chokolade ved særlige lejligheder og giver det som gave til vores kære. Vi forbinder ofte chokolade med romantiske følelser og højtid. Dette kan skyldes dens alkaloider – herunder theobromin og phenethylamin – der fremkalder den samme hjerne kemi som forelskede tilstande, hvilket gør kakao til det ideelle symbol på kærlighed. Denne fødevarer er blevet holdt i så høj agtelse, at den fremtrædende naturforsker Carl von Linné i 1753 endda gav den det binomiale slægtsnavn og artsbetegnelse: *Theobroma cacao*, eller 'gudernes mad'.

Takket være den såkaldte colombianske udveksling, der fulgte i kølvandet på koloniseringen af de amerikanske kontinenter, er de største producenter af kakao i dag vestafrikanske lande som Elfenbenskysten og Ghana, der ifølge Swiss Platform for Sustainable Cocoa, står for mindst 50 procent af verdens produktion.

### Kakaoplantens (*Theobromas*) oprindelse

Men selve ordet chokolade, og den drik, det henviser til, stammer ikke fra Europa eller Afrika, men fra den anden side af Atlanterhavet, i det, der nu er

Mexico. Da europæerne ankom til den Nye Verden, var de 26 træarter, der bærer kakaobælge, og som tilhører slægten *Theobroma* sp., vidt udbredt fra de sydlige dele af Mexico til Amazonas og de nordlige Andesbjerg (Young 2007) (Fig. 1). Dog var det uklart, om denne udbredelse repræsenterede den naturlige fordeling af *Theobroma* sp., eller den antropogene fordeling fra ét oprindeligt domesticeringsområde (såsom Mexico), eller endda to uafhængige domesticeringsområder (den ene i Mexico, den anden i Sydamerika). Nyere forskning afslører, at billedet af præcolumbiansk domesticering er betydeligt mere komplekst. I et nyt studie har en række forskere med ekspertise inden for genetik, molekylærbiologi og arkæologi analyseret keramiske genstande fra flere præcolumbianske kulturer fra Syd- til Mellemamerika (Lanaud et al. 2024). Analysen af gammelt DNA og biokemiske spor på disse artefakter viste, at kakaotræets genetiske rødder kan spores mindst 5300 år tilbage til et område i det øvre Amazonas, nær grænseområderne mellem Colombia og Ecuador (Lanaud et al. 2024). Det er længe før kakaotræets fremkomst i Mesoamerika (hvor den tidligste forekomst af Criollo-kakao kan dateres til mellem 1900 og 1500 f.Kr.) (Zarrillo & Blake 2022).

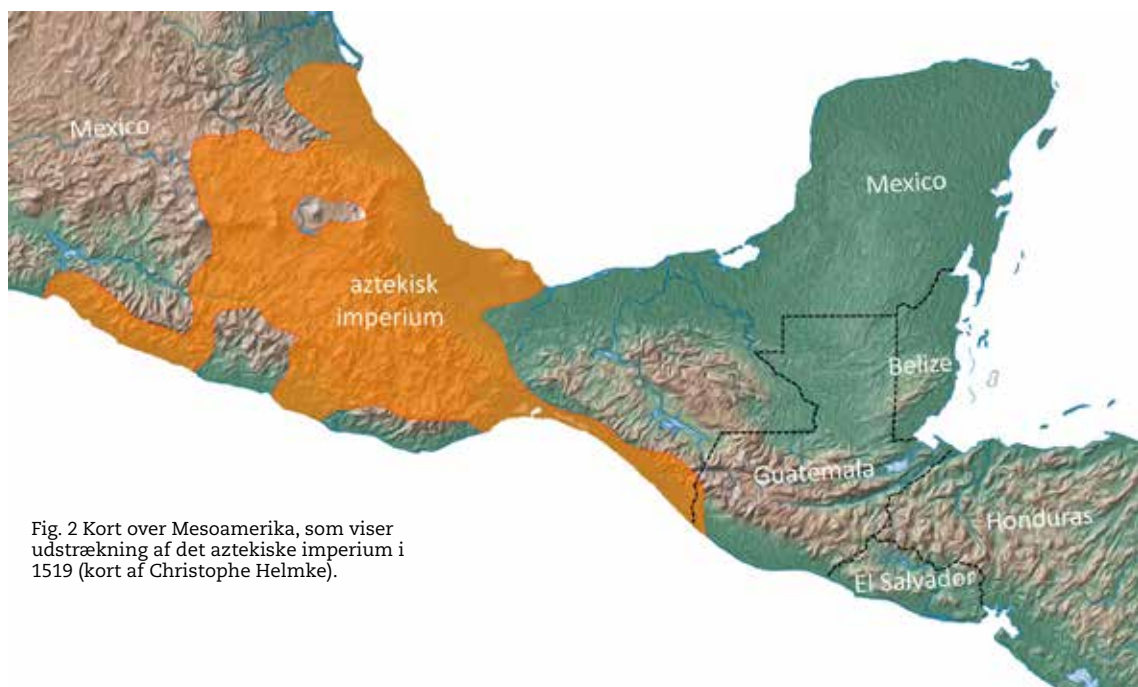


Fig. 2 Kort over Mesoamerika, som viser udstrækning af det aztekiske imperium i 1519 (kort af Christophe Helmke).

Kakaoplanten må derfor være blevet domesticeret i Sydamerika og gradvist spredt sig længere og længere nordpå gennem menneskelige aktiviteter som handel, folkevandring og kulturel vekselvirkning. Det mest sandsynlige er dermed, at mesoamerikansk kakao er en udløber af den sydamerikanske kulturelle tilpasning, og stammer fra den bevidste indførelse af landbrugsmetoder baseret på frugtplantager, som derefter blev yderligere tilpasset lokale kultur- og naturmiljøer.

### Mesoamerikansk sprog er grundlag for nutidens ord *Chokolātl* og *aztekerne*

Aztekerne, hvis imperium mødte de spanske erobrere i begyndelsen af det 16. århundrede, var da på deres højdepunkt og havde kontrol over store dele af Mesoamerika (Fig. 2). Mesoamerika omfatter det, der i dag er store dele af Mexico, Guatemala, Belize, Honduras og El Salvador (Kirchhoff 1943). Dette er det kulturhistoriske område, hvor højkulturer som olmekerne, zapotekerne, mayaerne, teotihuacanerne og mixtekerne blomstrede fra mindst 1200 f.Kr. og frem. Aztekernes sprog, Nahuatl, gav os ikke kun ordet chokolātl (Dakin & Wichmann 2000: 60-63; Karttunen 1992: 54; Pharao Hansen 2015), men også

kulturplanten og den kulturelle viden om, hvordan man behandler frøene fra disse frugttræer til den drik, vi nu kender som varm kakao (Coe & Coe 1996). Ordet chikolātl henviser til en kakaobaseret drik, der blev skummet op med en træpisker (Dakin & Wichmann 2000: 60-63; Pharao Hansen 2015). Chokolātl kendes også i dag i europæiske sprog, blot med få lydskift (Fig. 3).

### *Kakawa og olmekerne*

Ordet kakao har meget dybere rødder og kan spores helt tilbage til et tidligt mixe-zoque-sprog, der blev talt af olmekerne (Campbell & Kaufman 1976: 84). Olmekerne er længe blevet hyldet som en af de tidligste og mest indflydelsesrige højkulturer i Mesoamerika – som dengang blomstrende delvis langs Stillehavskysten og et område, der er kendt som Tehuantepec-landtangen, den smalleste del af den mexicanske landmasse mellem Stillehavet og den Mexicanske Golf (Fig. 4). Lingvistisk, kan vi rekonstruere ordet, der blev brugt af olmekerne som kakawa (Wichmann 1995: 343-344), selv om dens etymologi stadigvæk er uklart. Som den fremtrædende højkultur i Mesoamerika under den præklassiske eller formative periode (ca. 1200-400 f.Kr.)

| Sprog       | Lånte form                 |
|-------------|----------------------------|
| spansk      | <i>chocolate</i>           |
| portugisisk | <i>chocolate</i>           |
| fransk      | <i>chocolat</i>            |
| engelsk     | <i>chocolate</i>           |
| nederlandsk | <i>chocolade</i>           |
| dansk       | <i>chokolade</i>           |
| finsk       | <i>suklaa</i>              |
| tysk        | <i>schokolade</i>          |
| ungarsk     | <i>csokoládé</i>           |
| russisk     | <i>шоколад (shokolad)</i>  |
| italiensk   | <i>cioccolato</i>          |
| polisk      | <i>czekolada</i>           |
| græsk       | <i>σοκολάτα (sokoláta)</i> |
| tyrkisk     | <i>çikolata</i>            |

Fig. 3 Fordeling af låneord fra nahuatl chokolātl (fra chikolātl) i udvalgte europæiske sprog.

| Sprog       | Lånte form    |
|-------------|---------------|
| spansk      | <i>cacao</i>  |
| portugisisk | <i>cacau</i>  |
| fransk      | <i>cacao</i>  |
| engelsk     | <i>cacao</i>  |
| nederlandsk | <i>cacao</i>  |
| dansk       | <i>kakao</i>  |
| finsk       | <i>kaakao</i> |
| tysk        | <i>kakao</i>  |
| ungarsk     | <i>kakaó</i>  |
| russisk     | <i>какао</i>  |
| italiensk   | <i>cacao</i>  |
| polisk      | <i>kakao</i>  |
| græsk       | <i>κακάο</i>  |
| tyrkisk     | <i>kakao</i>  |

Fig. 5 Fordeling af låneord fra det yukatekiske ord kakaw i udvalgte europæiske sprog.

spredte det olmekiske ord sig til andre samtidige kulturer som et låneord (Kaufman & Justeson 2007), hvor det blev til kakaw blandt mayaerne og kaka-watl blandt aztekerne (Karttunen 1992: 18). Til sidst er det sandsynligvis fra det yukatekiske-mayasprog, at spansk og derfra andre europæiske sprog fik ordet kakao (Fig. 5).

### Kakaw i mayaernes ritualer

Blandt oldtidens mayaer opstod der i de raffinerede hofritualer en rig variation af forfinede drikkevarer. De producerede bl.a. fermenterede drikkevarer fra frøenes frugtkød, mens vi i europæisk kultur udelukkende har fokuseret på de tørrede og fermenterede frø fra bælgene, da disse bedre kan eksporteres. Mayaerne producerede utallige cylindriske drikkekar, specifikt fremstillet til at indtage kakao-baserede drikkevarer. Disse blev produceret til festlige lejligheder, herunder kalenderritualer og bryllupper, men også til vigtige politiske møder, hvor konger fra nabobyer mødtes for at sværge troskab til deres overherre som en del af komplekse netværk af alliance og tributforhold. Disse drikkekar kunne være ret store og rumme mellem 1 og 7 liter, hvor de større sandsynligvis blev fremstillet til fælles forbrug

ved fester. De kar, der blev produceret til sådanne drikkevarer, repræsenterer på mange måder det allerfineste af mayaernes håndværk. Fint lavet og bemalet med detaljerede scener, der spænder fra det mytologiske til det historiske og til tider, det komiske. Som integreret del af den kongelige hofkultur, gav disse drikkekar anledning til bemærkning ved disse festlige arrangementer, og var dermed betydningsfulde ejendele af individuelle monarker. Som vigtige ejendele blev disse kar indskrevet med hieroglyfiske tekster, der bar kongelige navne og titler af deres ejer, og interessant nok, også specificerede typen af drik, de var beregnet til at indeholde.

Ud fra disse kan vi se, at mange kar var øremærket til at indeholde iximte'el kakaw, eller kakao blandet med en majsbaseret drik (tænk på en tynd majsgrød), og scener viser os, at tjenere forberedte denne skummende drik ved at hælde den mellem beholdere (Coe & Coe 1996). Andre indeholdte tzah kakaw 'sød kakao', k'an kakaw 'moden kakao' eller ta yutal kakaw, 'til frugtagtig kakao', mens en mere tonisk opskrift også blev fremstillet med det bitre blad fra tzij-planten (Beliaev et al. 2010; Helmke et al. 2015: 22; MacLeod & Reents-Budet 1994: 115-119). Desuden, som et tegn på raffinement, finder man

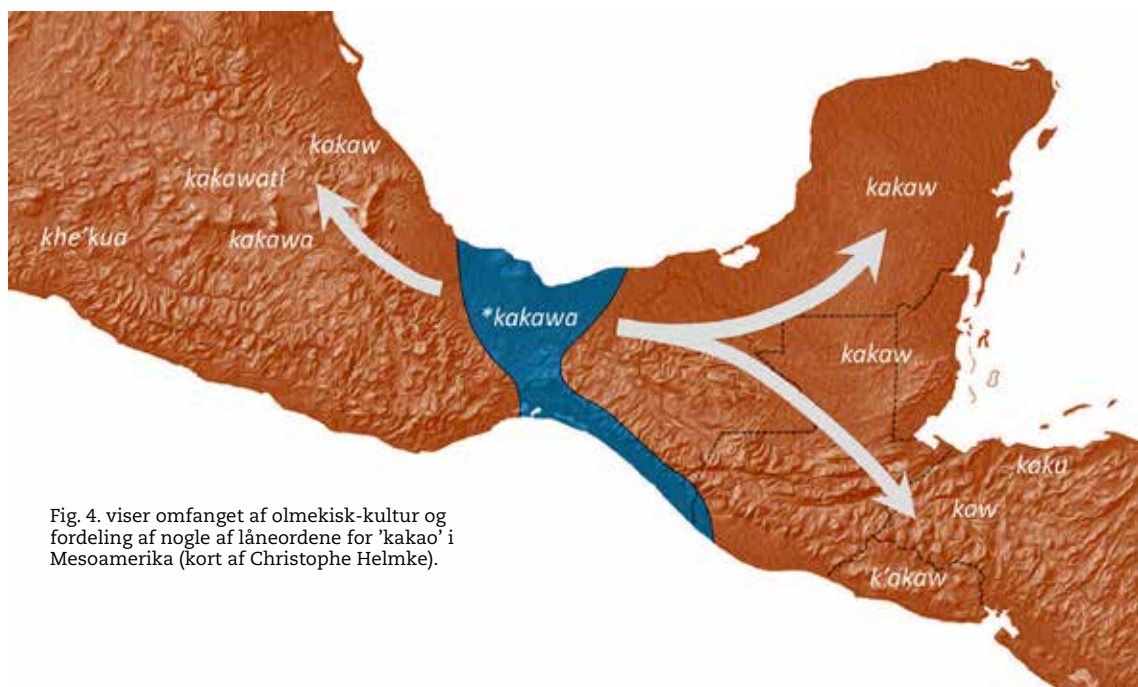


Fig. 4. viser omfanget af olmekisk-kultur og fordeling af nogle af låneordene for 'kakao' i Mesoamerika (kort af Christophe Helmke).

på nogle kar endda kalendernoteringer, der specificerede, hvad der må have været en særlig mindeværdig eller god høst. Andre nedfælder den præcise oprindelse af kakaoen, såsom Ho'kab kakaw og Sa'il kakaw eller endda Sak Ha'al kakaw, hvor hver af disse navngiver lokaliteter eller bystater i det, der nu er den østlige del af Guatemala. Denne form for kendskab, der specificerer både høst og oprindelse, minder meget om koncepterne millésime og terroir, som er velkendte for franske vine, og viser den samme grad af kundskab for eftertragtede varieteter.

### Kakao i mexicansk mad i dag

I Mesoamerika blev drikken, som vi som europæere forbinder med en varm, mælkeagtig og sød drik, fortrinsvist serveret kold og ofte tilberedt som en salt drik, der kombinerede ingredienser, som kunne virke uventet for europæiske kulinariske sansninger. Dette illustreres bedst ved at se på, hvordan denne drik og dens mange variationer fortsat nydes i Mexico i dag, hvor bønner (som anses for søde) og chili (som fungerer som en smagsforstærker) ofte bliver kombineret. En variant, nu kendt som tejate (fra Nahuatl *texātl* 'mel-vand'), blander også malede frø fra mameyfrugten (*Pouteria sapota*) for at give den en

mere viskøs tekstur og nøddeagtig smag. Dagligdags brug omfatter drikke som champurrado, en kakaobaseret majsgrød, som serveres varm med kanel. Denne drik nydes ofte til morgenmad i mange mexicanske hjem eller på særlige markedsdage i både Mexico og Guatemala (Caso 2020; McNeil 2006: 349). En anden populær anvendelse er som sauce i retten mole (især i mole poblano 'mole fra Puebla' og mole negro 'sort mole' fra Oaxaca). Den traditionelle mole er en mørkerød sauce, der består af chokolade, chili og krydderier, og bruges til at krydre kylling eller kalkun til en fyldig, intens og meget lækker ret (Caso 2020; McNeil 2006: 354-355) (se fotos s. 28) det moderne mexicanske køkken bruges betegnelsen mole om mange forskellige saucer. Det er også fra dette udtryk, at guaca-mole 'avokado-sauce' stammer fra.

Ved dette overblik, inviterer vi læseren til at udforske kakaoens naturlige historie og kulturelle anvendelserne af denne alsidige og næringsrige fødevarer blandt Mesoamerikas årtusindgamle kulturer, da sted er af afgørende betydning i alle aspekter af kultur og samfund – især mad, som vi i stigende grad er ved at genopdage.



Udvalgte traditionelle mexicanske retter, som bruger kakao som hovedingrediens: tejate og kylling i mole poblano sauce (fotografier i det offentlige domæne / CC BY 2.0).



## Kilder:

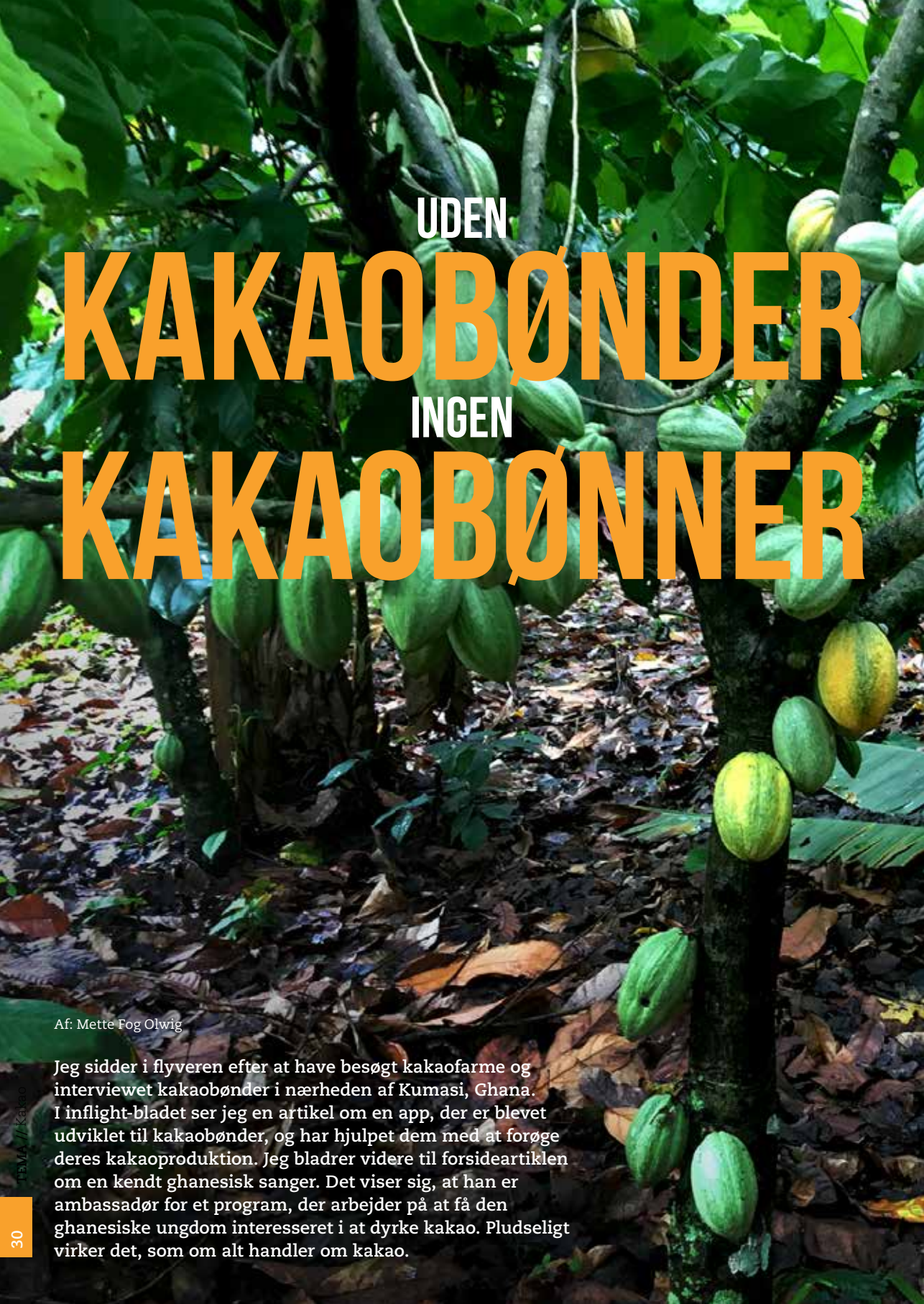
- Beliaev, D., A. Davletshin & A. Tokovinine (2010). Sweet Cacao and Sour Atole: Mixed Drinks on Classic Maya Ceramic Vases. Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica, J.E. Staller & M.D. Carrasco (red.), s. 257–272. New York: Springer.
- Campbell, L. (1997). American Indian Languages: The Historical Linguistics of Native America. Oxford Studies in Anthropological Linguistics. Vol. 4. London: Oxford University Press.
- Campbell, L. & T. Kaufman (1976). A Linguistic Look at the Olmecs. American Antiquity, Vol. 41 (1), s. 80–89.
- Caso, L. (2020). A Culture of Cacao and Chocolate. ReVista: Harvard Review of Latin America, Vol. 20 (1), <https://revista.drclas.harvard.edu/a-culture-of-cacao-and-chocolate/>
- Coe, S. & M. D. Coe (1996). The True History of Chocolate. London: Thames & Hudson.
- Dakin, K., & Wichmann, S. (2000). Cacao and chocolate. Ancient Mesoamerica, Vol. 11 (1), s. 55–75.
- Helmke, C., J. Awe, S. Morton & G. Iannone (2015). The Text and Context of the Cuychen Vase, Macal Valley, Belize. Maya Archaeology 3, C. Golden, S. Houston & J. Skidmore (red.), s. 8–29. San Francisco: Precolumbia Mesoweb Press.
- Kaufman T. & J. Justeson (2007). The History of the Word for Cacao in Ancient Mesoamerica. Ancient Mesoamerica, Vol. 18 (2), s. 193–237.
- Karttunen, F. (1992). An Analytical Dictionary of Nahuatl. Norman: University of Oklahoma Press.
- Kirchhoff, P. (1943). Mesoamérica. Sus Límites Geográficos, Composición Étnica y Caracteres Culturales. Acta Americana, Vol. 1 (1), s. 92–107.
- Lanaud, C. et alii (2024). A Revisited History of Cacao Domestication in Pre-Columbian Times Revealed by Archaeogenomic Approaches. Nature: Scientific Reports, Vol. 14 (2972).
- MacLeod, B. & D. Reents-Budet (1994). The Art of Calligraphy: Image and Meaning. Painting the Maya Universe: Royal Ceramics of the Classic Period, D. Reents-Budet (red.), s. 106–163. Durham: Duke University Press.
- McNeil, C. (2006). Traditional Cacao Use in Modern Mesoamerica. Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao, C. McNeil (red.), s. 341–366. Gainesville: University Press of Florida.
- Pharo Hansen, M. (2015). Chicolatl not \*xocolatl! Nahuatl Scholar: <http://nahuatlstudies.blogspot.com/2015/01/chicolatl-not-xocolatl.html>
- Wichmann, S. (1995). The Relationship among the Mixe-Zoquean Languages of Mexico. Salt Lake City: University of Utah Press.
- Young, A. (2007). The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao. Gainesville: University Press of Florida.
- Zarrillo, S. & M. Blake (2022). Tracing the movement of ancient Cacao (Theobroma cacao L.) in the Americas: New approaches. Waves of Influence: Pacific Maritime Networks Connecting Mexico, Central America, and Northwestern South America, C. Bekman & C. McEwan (red.), s. 121–144. Washington DC: Dumbarton Oaks Research Library.

**Christophe Helmke**  
Ph.d. (2009), Lektor



**Mia Boldt-Lund**  
Cand. Mag. (2020), Undervisnings-  
assistent, Institut for Tvær-  
kulturelle og Regionale Studier,  
Københavns Universitet





UDEN

KAKAOBØNDER

INGEN

KAKAOBØNNER

Af: Mette Fog Olwig

Jeg sidder i flyveren efter at have besøgt kakaofarme og interviewet kakaobønder i nærheden af Kumasi, Ghana. I inflight-bladet ser jeg en artikel om en app, der er blevet udviklet til kakaobønder, og har hjulpet dem med at forøge deres kakaoproduktion. Jeg bladrer videre til forsideartiklen om en kendt ghanesisk sanger. Det viser sig, at han er ambassadør for et program, der arbejder på at få den ghanesiske ungdom interesseret i at dyrke kakao. Pludseligt virker det, som om alt handler om kakao.





I Ghana søger landbrugskonsulenter og forskere at optimere de forskellige kakaodryknings- og forarbejdningsprocesser. Her ses en planche lavet af Cocoa Research Institute of Ghana, som viser forskellige kakaodryknings- og forarbejdningsprocesser.

Ghana er verdens næststørste kakaoproducent, hvilket gør kakao til en af Ghanas største eksportvarer. Kakaoen er med til at skabe mange arbejdspladser, og kakaodrykning er den primære indtægtskilde for over en halv million hushold. Kakao er derfor af central betydning for landets økonomi.

Men kakaodrykning er i krise i Ghana. I år er høsten fejlet stort, og med mere og mere omfattende klimaændringer i sigte, bliver det sandsynligvis kun værre. For at gøre situationen endnu mere nedslående, er det ikke kun klimaændringer, som udfordrer kakaodrykningen. En ungdom, der ikke er interesseret i kakaodrykning, og en guldminedrift, der beslaglægger mere og mere jord og lokker med bedre indtægter, skaber også store problemer.

### Kakao i Ghana: fra subsistensøkonomi til pengeøkonomi

Kakaotræet blev indført i Ghana i kolonitiden under omstændigheder, som har fået næsten mytiske dimensioner. I filmen "Heroes of Africa: Tetteh Quarshie" fra 2020 beskrives det f.eks., hvordan Tetteh

Quarshie, som var landbruger og grovsmed, med snilde og en smule hjælp fra The Earth Goddess, Asaase Yaa, smuglede kakao fra Ækvatorialguinea til Ghana i 1876. Det ledte til udbredelsen af kakaodrykning i landet, og i dag kaldes kakao kærligt for Ghanas brune guld.

I Ghana dyrkes kakao hovedsageligt på små farme, der varierer i størrelse, men kan være helt ned til under to hektar. Småbønderne har ofte ikke adgang til den nødvendige gødning, pesticider, kredit og kvalitets-plantemateriale, dels fordi de ikke har råd og dels pga. mangelfuld adgang til landbrugsrådgivning og støtte. Kakaoprisen bliver årligt fastsat af det statskontrollerede Ghana Cocoa Board, som også er ansvarlig for kakaoeksport og opkøb af kakao fra bønderne gennem "License Buying Companies."

Kakaotræet kommer oprindeligt fra regnskoven i Sydamerika, hvor det er en integreret del af den lokale befolknings kost. Det er ikke tilfældet i Ghana. Tværtimod medførte indførelsen af kakao, at bønderne skiftede fra subsistensøkonomi til pengeøkonomi i tråd med kolonimagternes ønske om at tjene

Der produceres og sælges flere og flere kakaoprodukter i Ghana, men størstedelen af ghanesisk kakao forarbejdes i udlandet og sælges til det internationale marked.



på koloniernes produktion af salgsafgrøder tiltænkt det internationale marked.

I dag kan man finde forarbejdede kakaoprodukter i Ghana, men ghanesiske bønder dyrker stadig kakao primært med øje for salg på det internationale marked, ofte som monokultur, dvs. som eneste dyrkede afgrøde. Monokultur kan dog ofte skabe problemer for miljøet og også for stabiliteten og bæredygtigheden af bøndernes levebrød.

### Monokultur versus skovlandbrug

I Sydamerika indgik kakaotræet i regnskovens økosystem. Det voksede i skyggen af andre træer og skyggede selv for planter og afgrøder som en del af en blandet polykultur, som kaldes skovlandbrug. I Ghana blev kakaotræet ligeledes først dyrket i delvist ryddet skov som del af et skovlandbrug. Men i 1980'erne var der et dramatisk fald i den officielle årlige kakaoproduktion fra ca. 400.000 tons til 159.000 tons, da det var på sit laveste. Dette tilskrives delvist El Niño vejrfænomenet, som førte til en periode med alvorlig tørke og skovbrande, der ødelagde kakaofar-

mene. I et forsøg på at øge produktiviteten investerede regeringen i nye kakaosorter, der modnes hurtigere, og opfordrede kakaobønderne til at bruge kunstgødning og pesticider samt fælde alle skyggetræer. Den intensive kakaodyrkning har dog skabt flere problemer. Ikke blot den omfattende afskovning, men kakaotræer, der dyrkes intensivt, giver afgrøder i kortere tid, og mange bønder har ikke råd til at skaffe de kemikalier, som er nødvendige for at lykkes med denne form for produktion.

Kakaotræet er meget sårbart over for høje temperaturer og ændringer i nedbør – både i forhold til hvor meget og hvornår det regner. Træet er også sårbart over for skadedyr og sygdomme. Fordi kakaotræerne mange steder i Ghana står i direkte sol, er de endnu mere sårbare over for disse ændringer og får sandsynligvis brug for flere dyre kemikalier. I visse områder af Ghana kan det blive umuligt at dyrke kakao i fremtiden, men i andre områder kan en løsning på problemerne være at genindføre skovlandbrug. Skovlandbrug har flere mulige fordele som eksempelvis forbedring af jordens frugtbarhed, reduktion



En af de løsninger, der afprøves for at forbedre kakaoproduktionen, er håndbestøvning, som kan lede til, at træer har usædvanligt mange kakaobønner på en gang. Her ser man et normalt bestøvet træ øverst, og et træ der er blevet håndbestøvet nederst.

af ukrudtsvækst (og dermed lønomkostninger) og muligheden for yderligere indtægtsmuligheder fra frugt, brænde og tømmer (se kapitel 5 i Olwig et al. 2024).

Skal skovlandbrug være vejen frem, er det nødvendigt, at bønderne bliver klædt ordentligt på til at genetablere skovlandbrug. Der er en naiv international tilbøjelighed til at tro, at hvis man bare planter træer, er alt godt. Flere chokoladefirmaer er f.eks. gennem forskellige projekter begyndt at give bønder stiklinger til skyggetræer. Men der er stor forskel på arter af skyggetræer, og ikke alle har samme positive effekt på kakaotræer. Derudover kan det være en fordel at dyrke flere forskellige skyggetræer sammen med kakaotræer i stedet for bare en enkelt art. Og endelig afhænger de positive effekter også af det specifikke økosystem – kakao i Ghana dyrkes i forskellige områder med forskellige egenskaber. Man skal også vide, hvordan de forskellige slags skyggetræer og andre afgrøder, der indgår i et skovlandbrug, interagerer med hinanden – både over og under jorden. Dette ændres til og med hen over tid. Det kan man læse mere om i open access bogen "Agroforestry as Climate Change Adaptation: The

Case of Cocoa Farming in Ghana," der på baggrund af et ghanesisk-dansk forskningssamarbejde beskriver mulighederne for at gå tilbage til mere oprindelige dyrkningsmetoder, som kan skabe en mere bæredygtig kakaodyrkning (Olwig et al. 2024).

### Gult - eller brunt guld?

Som nævnt er det dog ikke bare klimaændringerne, der udfordrer kakaobønderne. Flere af kakaofarmene ligger i områder, hvor der er lukrative guldårer. Derfor kan man nu se store arealer, hvor der før var kakaofarme, der nu er omdannet til guldminer, og at de vokser for hvert år. Guldminer ødelægger og forgifter jorden og gør det umuligt at dyrke kakao. De forgifter også drikkevandet og andre afgrøder, der dyrkes i jorden.

Det er hårdt arbejde at dyrke kakao, og der er stor usikkerhed og mange udfordringer forbundet med det. Indtægten er heller ikke særlig høj, ikke mindst fordi kakaoindustrien tager en stor andel af fortjenesten. Mange unge har derfor ikke lyst til at være kakaobønder, og denne tendens forstærkes af, at den farlige, men lukrative guldmineindustri virker tillokkende. Det resulterer i mangel på ressourcer



I skovlandbrug indgår mange forskellige planter og træer. Bananplanten skaber vigtig skygge, når kakaotræerne er stiklinger, mens der er behov for højere skyggetræer senere i kakaotræets udvikling.



Guldminedrift og dens infrastruktur dominerer større og større arealer i de områder, hvor der også er kakao-farme.

og arbejdskraft, som kan lede til mere børnearbejde og udnyttelse af migrantarbejdere. Et andet stort problem for kakaobønderne er manglende rettigheder – både til deres jord og træer.

### Rettigheder

*“Kakaobonden, som viser os rundt, har to jordstykker med kakao, der er adskilt af en jordvej, der er bred nok til lastbiler. En lastbil kører forbi, og kakaobonden forklarer, at de bruges til sandminedrift. Høvdingen tillader sandminedrift, men det kan ødelægge afgrøder og efterlade store huller i jorden. Kakaobonden tror, at det kan ende med at gøre det helt umuligt for hende at bruge sine jordstykker. Vi lægger mærke til nogle byggesten, der er placeret flere steder på jordstykkerne. De indikerer, at området er blevet markeret til fremtidige byggeprojekter, når landsbyen har brug for at ekspandere. Høvdingen kan vælge at allokere områder til forskelligt brug, selv når der er etableret kakaofarme i dem. Byggestenen var der ikke, da forskningsprojektet sidst besøgte området.” – Dagbog fra feltbesøg.*

Kakaobønderne kan have svært ved at foretage langsigtede investeringer på deres farme, da de ofte ikke har rettigheder til deres jord. Nogle forpagter f.eks. kun jorden, og andre oplever, at de dyrker jorden på lånt tid, da høvdingen når som helst kan

beslutte, at den skal bruges til noget andet. Dette var f.eks. tilfældet med den kakaobonde, vi besøgte, som både var plaget af sandminedrift og visheden om, at hendes jordstykker var udset til fremtidige byggeprojekter.

Når bønderne ikke ved, hvor længe de har rådighed over deres kakaofarme, er det svært for dem at fremtidssikre deres farme mod klimaændringer f.eks. ved at investere i træplantning. Et andet problem er, at når kakaobønderne planter træer, har de ikke nødvendigvis ret til dem. De skal kunne bevise, at de har passet og plejet træerne og skaffe dokumentation derpå, ellers er det forbudt for dem f.eks. at fælde et af træerne til eget brug.

### Mangel på viden om lokale behov

Det er nødvendigt at forstå de lokale behov i den ghanesiske kakaodyrkning bedre, både økosystemerne og de socioøkonomiske forhold. Der skal forskes mere i, hvilke skyggetræer, der fungerer bedst i hvilke klimaer og økosystemer med henblik på tilpasning til de forventede klimaændringer. Man skal også vide mere om, hvilke skyggetræer og afgrøder, der bidrager mest til bøndernes levebrød. Hvad koster de i ressourcer og tid? Og hvordan kan de lede til fødevarer sikkerhed og diversificering af bøndernes indtægter, så disse kan blive mere stabile?



Byggestenen der er placeret på kakao-farmen indikerer, at området er blevet markeret til fremtidige byggeprojekter, når landsbyen har brug for at ekspandere.



Kakaobønnerne vokser direkte ud af barken på kakaotræet. Kakaotræet er mindre udforsket end f.eks. kaffetræet, og derfor er der brug for mere forskning nu, da kakaotræet trues fra flere kanter.

Dette kræver tværfaglig og langsigtet forskning – noget som de gængse forskningsfondes uddelingspolitik og retningslinjer vanskeliggør.

Det er også vigtigt at investere i, at forskernes viden gives videre til kakaobønderne. Men viden er ikke nok, kakaobønderne skal også have tilstrækkeligt med ressourcer til at plante og pleje de tids- og ressourcekrævende træer. Man kan ikke bare give bønderne nogle træstiklinger.

For at gøre det indbydende og bæredygtigt for bønderne at dyrke kakao skal man tænke holistisk, hvad angår både de indtægter og rettigheder, bønderne skal have, og de ressourcer og den viden, de mangler.

Hvis der skal være kakaobønner, og dermed chokolade, i fremtiden, skal kakaodyrkning være en attraktiv levevej, ikke bare for nuværende, men også fremtidige generationer af kakaobønder.

#### Kilder:

- Olwig, M. F., Bosselmann, A. S., & Owusu, K. (red.) (2024). Agroforestry as Climate Change Adaptation: The Case of Cocoa Farming in Ghana. Palgrave Macmillan (open access) <https://doi.org/10.1007/978-3-031-45635-0>

*Alle fotos i artiklen er taget af forfatteren.*

**Mette Fog Olwig**  
Lektor Institut for Samfundsvi-  
denskab og Erhverv  
Roskilde Universitet



# DEN BITTERSØDE KAKAO

Af: Alexandre Marie Hjorth Gernigon

Udfordringer og Muligheder i Côte d'Ivoire



Rå kakaobønne ved kakao-  
farm i Côte d'Ivoire.  
Foto: André Nabeu

Den pågående kakaokrise udstiller nogle af problemstillingerne, som er forbundet med den globale kakaoindustri.

Intet sted er dette mere tydeligt end i det vestafrikanske land, Elfenbenskysten (eller Côte d'Ivoire som landet helst vil kaldes), som også er verdens største kakaoproducent. Her er fortællingen om, hvorfor kakao er bittersød. For mens kakao er kilden til, at landet er et af de rigeste i Vestafrrika, er produktionen også en historie om klimaforandringer, skovrydning og fortsættelsen af en ulige postkolonial handelsmodel.

### "Det brune guld"

Côte d'Ivoires økonomi er en af de største i Vestafrika – en region, hvor man ellers finder nogle af verdens fattigste lande. Landet har de sidste ti år været fast inventar på listen over verdens hurtigst voksende økonomier, og står ifølge den Internationale Valutafond fortsat til at blive på listen i 2025.

Den voksende økonomi skyldes i høj grad kakao, og det er ikke uden grund, at man i Côte d'Ivoire kalder bønnen for "det brune guld". 14 procent af landets bruttonationalprodukt kommer fra kakaoeksport, og ifølge tal fra den ivorianske regering, er næsten hver fjerde af de 28 millioner ivorianere økonomisk afhængige af kakao. Côte d'Ivoire dyrker 45 procent af verdens kakao, og sammen med nabolandet Ghana står de for 60 procent af verdens kakaoproduktion.

Men med et fald på 25 procent i sidste års høst i Côte d'Ivoire og 35 procent i Ghana, var produktionen i 2024 den laveste siden 1970'erne.

Dette fald kunne sidste år afkodes i de globale markedspriser, hvor prisen på et ton kakao ramte rekordhøje 12.000 dollars i april 2024 på New York Stock Exchange. Og selvom den i slutningen af 2024 igen faldt til 7.000 dollars pr. ton, er det ifølge Trading Economics stadig næsten en tredobling i forhold til begyndelsen af 2023.

### Rådne kakaoplanter

Årsagen til den mindskede høst skal hovedsageligt findes i skiftende klimatiske forhold. De seneste år har forandringer i klimaet ført til usædvanligt store mængder nedbør efterfulgt af tørkeperioder, og det har påvirket høsten negativt.

Vejr-fænomenet El Niño menes også at spille en rolle. El Niño er en periode med ekstraordinær høj opvarmning af Stillehavet, der påvirker atmosfæren globalt. Fænomenet er en naturlig klimaforandring, som kommer med jævne mellemrum, men som nogle mener forværres af global opvarmning. Under El Niño udløses klimamæssige forandringer over

store dele af verden, og i Vestafrrika medfører det tørkeperioder.

Som følge af det skiftende klima har planterne været ramt af sygdomme. De fugtige forhold har medført spredningen af den såkaldte 'swollen shoot'-virus, som fører til forrådnelse af bønnerne på træerne, der ikke tåler for høj luftfugtighed og mangel på solskin.

Men flere praktikere forklarer, at det ikke er den eneste grund til krisen, og at det, vi ser, er en "perfekt storm" af variabler, der påvirker kakao-produktionen. Udover permanente klimachok og den ødelæggende sygdom spiller flere faktorer ind, herunder aldrende og migrerende landmænd, begrænsninger i plantningen af nye træer samt nye regler, der begrænser, hvordan jord kan omdannes til kakaofarme.

### Skovrydning

I maj 2023 vedtog EU, verdens største kakaaimportør, en skovrydningsforordning. Forordningen kræver, at en række landbrugsråvarer, herunder palmeolie, soja, kaffe, og ikke mindst kakao, som kommer ind i EU, ikke kommer fra skovryddede områder eller har bidraget til forringelse af skovområder. Sidstnævnte udtryk henviser til skove, der på en eller anden måde er blevet ændret fra deres oprindelige tilstand.

Lovgivningen skulle være trådt i kraft ved årsskiftet, men i november 2024 vedtog EU, at implementeringen af loven skulle udskydes med et år, så producenterne fik mere tid til at omstille sig. Dette skete blandt andet under pres fra virksomheder i kakao-sektoren. Men i sidste ende kan der ikke være tvivl om, at lovgivningen vil få negative konsekvenser for Côte d'Ivoires eksport til EU. Uanset hvor hurtigt sektoren omstilles, er loven nemlig gældende med tilbagevirkende kraft fra 2020. Når beslutninger i EU har så store konsekvenser for kakaoproducerende lande, udstiller det den problematiske handelsmodel, som fortsat er dominerende i kakaoindustrien.



Côte d'Ivoire har de seneste 100 år ryddet 90 procent af sine skovområder.

Foto: André Nabeu

### Postkolonial handelsmodel

Kakaoindustrien i Côte d'Ivoire er et typisk eksempel på den skæve kapitalistiske model, som fortsat eksisterer mellem flere afrikanske lande og Europa. Modellen er et levn fra kolonitiden, hvor afrikanske lande primært står for at dyrke råvarerne, mens europæiske lande står for forarbejdningen af dem. Hvis nogen skulle være i tvivl, er det som regel sidstnævnte, der giver størst indtjening.

Ifølge Cocoa Barometer, som monitorerer international kakaohandel, producerer Afrika 3.700 tons kakao årligt, men forbruger kun 112 tons. Derimod forbruger Europa 2.500 tons kakao uden at dyrke en eneste bønne.

Ifølge de seneste tal, repræsenterer kakaomarkedet omkring 100 milliarder dollars årligt. Af disse går kun 6 procent til bønderne. I Côte d'Ivoire tjener en kakaoproducent i gennemsnit under 1 dollar om dagen, og lever dermed under Verdensbankens fattigdomsgrænse. Men kakaokrisen kan vise sig at

rokke ved tingene. Under pres fra producenter, som ønsker at drage fordel af de høje priser, annoncerede den ivoirianske regering sidste år en rekordhøj stigning i minimumsprisen garanteret til landmændene. Prisen steg med 50 procent, så bønderne nu kan sælge et kilo bønner for 2,6 euro.

Côte d'Ivoire har de seneste år også forsøgt at ændre den ulige handelsmodel. Landet er især blevet styrket på ét område: Formalingen af bønner. Formalingen udgør det første trin i kakaoforarbejdningen, og Côte d'Ivoire overhalede i 2016 Holland som verdens førende formaler. Regeringen har et mål om at male 50 procent af deres bønner i 2025 og 100 procent i 2030.

Faktum er dog fortsat, at 80 procent af sektorens gevinster opnås under det andet trin i forarbejdningen, nemlig fremstillingen af kakaosmør. Den del af værdikæden er stadig så godt som ikke-eksisterende på lokalt industriniveau.



Flere afrikanske økonomier buldrer frem i disse år, og det skaber hidtil usete muligheder for at ændre nogle af de handelsmodeller, som har eksisteret siden kolonitiden.

Foto: Alexandre Gernigon

### Håb forude

Fremtiden for kakaoen i Côte d'Ivoire og den globale handel står derfor ved en skillevej.

For importører og forbrugere kan det blive dyrt. Ifølge økonomer er det nemlig usandsynligt, at markedspriserne vil vende tilbage til dem, vi så før krisen. Mere sandsynligt er, at priserne bliver den nye standard, med en stigning på omkring 50 procent i forhold til før krisen.

For bønderne har situationen dermed langsigtede implikationer. Krisen kan skabe mulighed for at forbedre bøndernes levevilkår og ændre den postkoloniale handelsmodel.

Hvorvidt krisen medfører de positive forandringer vil vise sig i den kommende tid.

### Kilder:

- What is going on with cocoa prices? Part 2
- Cocoa - Price - Chart - Historical Data - News
- Red-hot cocoa price melts profit at top chocolate-maker
- La Côte d'Ivoire fixe le prix du cacao à un niveau record - Jeune Afrique
- Regulation on Deforestation-free products - European Commission
- The fastest-growing economies in 2025 | fDi Intelligence – Your source for foreign direct investment information - fDiIntelligence.com
- Loaded for Bear: Several African economies are growing fast, and they aren't resource-intensive
- Africa dominates list of the world's 20 fastest-growing economies in 2024—African Development Bank says in macroeconomic report | African Development Bank Group

**Alexandre Marie Hjorth Gernigon**  
Ph.d.-studerende ved  
Københavns Universitet  
tilknyttet Institut for Engelsk, Germanisk og Romanske studier.





# KRISETIDER OG TRANSFORMATIONER AF KAKAODYRKNING I GHANA

Af: Emma Mørup



Rå kakaobønne ved kakao-  
farm i Côte d'Ivoire.  
Foto: André Nabeu



Syge og aldrende kakaotræer i landsbyområdet Kefass i Western North regionen.

### Fra en boomende kakao frontier til en region i krise

I 2022 tog jeg på feltarbejde til Ghana for at lave et opfølgingsstudie blandt kakaobønder i fire landsbyområder i Ghanas Western North region. Western North repræsenterer det sidste oprindelige skovområde, der er blevet omlagt til kakaodyrkning, og betragtes derfor som den 'sidste frontier' i Ghana. Langt størstedelen af landarealet bruges til kakao, og regionen har været den førende kakaoproducerende region siden 1980'erne. Da det oprindelige studie blev gennemført tilbage i 2006-2007, var det et boomende område, hvor bønder og familier fra mange af landets andre regioner var flyttet til for at dyrke kakao. Studiet fulgte op på en artikel fra 2010 af Michael Helt Knudsen og Niels Fold, og formålet var at undersøge, hvordan denne kakaofrontier havde udviklet sig over de seneste 15 år. Fokus for studiet var egentlig at undersøge akkumulerings- og differentieringsdynamikker. Altså, hvorvidt nogle bønder gradvist har akkumuleret mere jord, potentielt udkonkurreret mindre bønder, og om der var en observerbar udvikling henimod storskalalandbrug og gradvis marginalisering af mindre bønder. Da

jeg ankom til Western North regionen blev jeg dog mødt af en meget anden virkelighed og kontekst, end hvad jeg havde forventet. Fra en blomstrende frontier for 15 år siden, oplevede disse landsbyområder nu en sammenfletning af sociale, økonomiske og økologiske problematikker, som påvirkede deres eksistensgrundlag betydeligt.

Kakaoproduktionen i Ghana har været hårdt ramt af aldrende træer og i særdeleshed sygdommen 'Cocoa Swollen Shoot Disease' som har ramt minimum 80 procent af alle kakaoområder i Western North regionen. Derudover har klimaforandringer medført stigende uforudsigelighed i vejrmønstre og øget tørke. Koblet med faldende fertilitet i jorden efter mange års dyrkning har dette haft store negative effekter på hele kakaosektoren i Ghana. Produktionen er faldet drastisk, og for de fleste bønder er høstudbyttet reduceret med op til 80-100 procent. Sådant en nedgang i indkomst har begrænset bøndernes mulighed for at investere i de inputs og den arbejdskraft, der er nødvendig for at kunne gøre deres kakaoplantager produktive igen. Som konsekvens er meget jord, der tidligere blev brugt til kakao,



Stativer til tørring af kakao. Normalt ville de være fyldt med kakao under højsæsonen og husene optaget af bønder og arbejdere.

lagt brak, blevet forladt, omdannet til andre formål såsom produktion af palmeolie eller solgt til ulovlige mineaktiviteter (kendt som 'galamsey' i Ghana).

### **Igangværende transformationer af kakaoproduktionen**

Den nuværende krise i Ghanas kakaoproduktion har afstedkommet en række initiativer og programmer fra både statslige og private aktører. COCOBOD, som er statsorganet, der er ansvarligt for kakao i Ghana, har igangsat et landsdækkende rehabiliteringsprogram. Det er en omfattende proces, der indebærer fældning af alle syge og aldrende kakaoområder, genplantning med nye varianter af kakaotræer, som er mere tolerante overfor tørke og sygdomme, samt introduktion af nye produktionsmetoder som regeringen ønsker, at bønder skal adoptere for at højne produktiviteten. Derudover har COCOBOD introduceret et nationalt digitalt styringssystem for kakao (Cocoa Management System), der skal kortlægge og indsamle information om de omkring 800.000 kakaobønder i Ghana og deres kakaolandbrug. Dette nye system inkluderer også en komponent, der skal

garantere fuld sporbarhed af alle kakaobønner tilbage til den individuelle bonde, og dermed adressere kommende EU lovgivning (EUDR), som har til sigte at forhindre kakaorelateret afskovning.

Store internationale chokoladeselskaber som Mars, Mondelēz og Nestlé er ligeledes gået ind i rehabiliteringsarbejde, og er også forpligtede til at garantere fuld sporbarhed af al kakao, der eksporteres til det europæiske marked. Modsat de statslige initiativer fokuserer chokoladefirmaerne dog kun på de kakaoområder og -bønder som de opkøber kakao fra. Firmaer knytter sig dermed i stigende grad til specifikke områder, som de investerer i, og hvor de implementerer deres brede vifter af certificerings- og bæredygtighedsprogrammer, som er blevet en vigtig del af markedsføringsstrategier for disse firmaer. En proces som fører til en geografisk ulig fordeling af investeringer, adgang til ressourcer og hjælp til rehabilitering, som stort set alle kakaobønder i øjeblikket har brug for.

Det er altså ikke kun klimaforandringer og miljømæssige problemer i sig selv, der påvirker bønder. De programmer og initiativer som staten

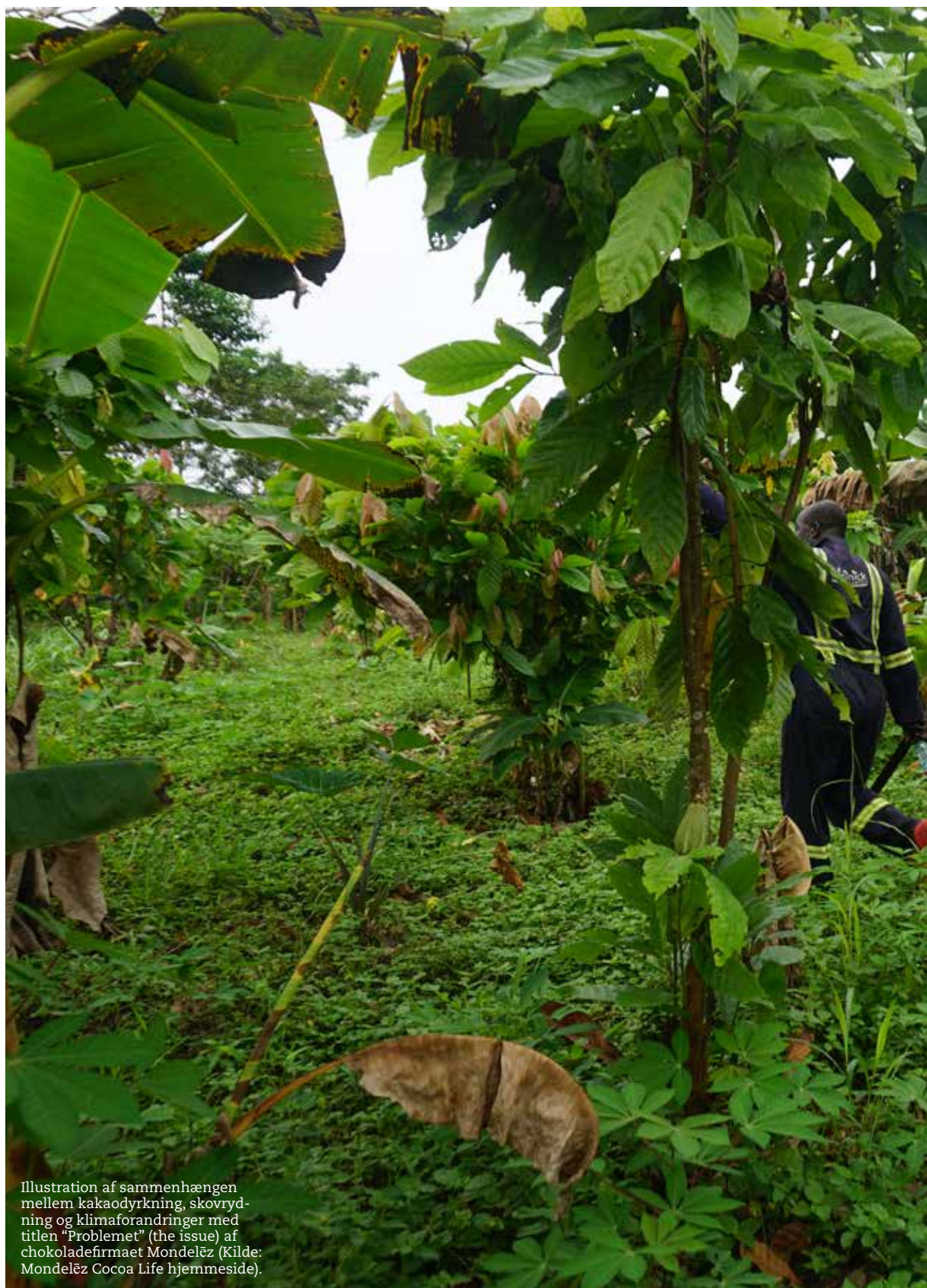
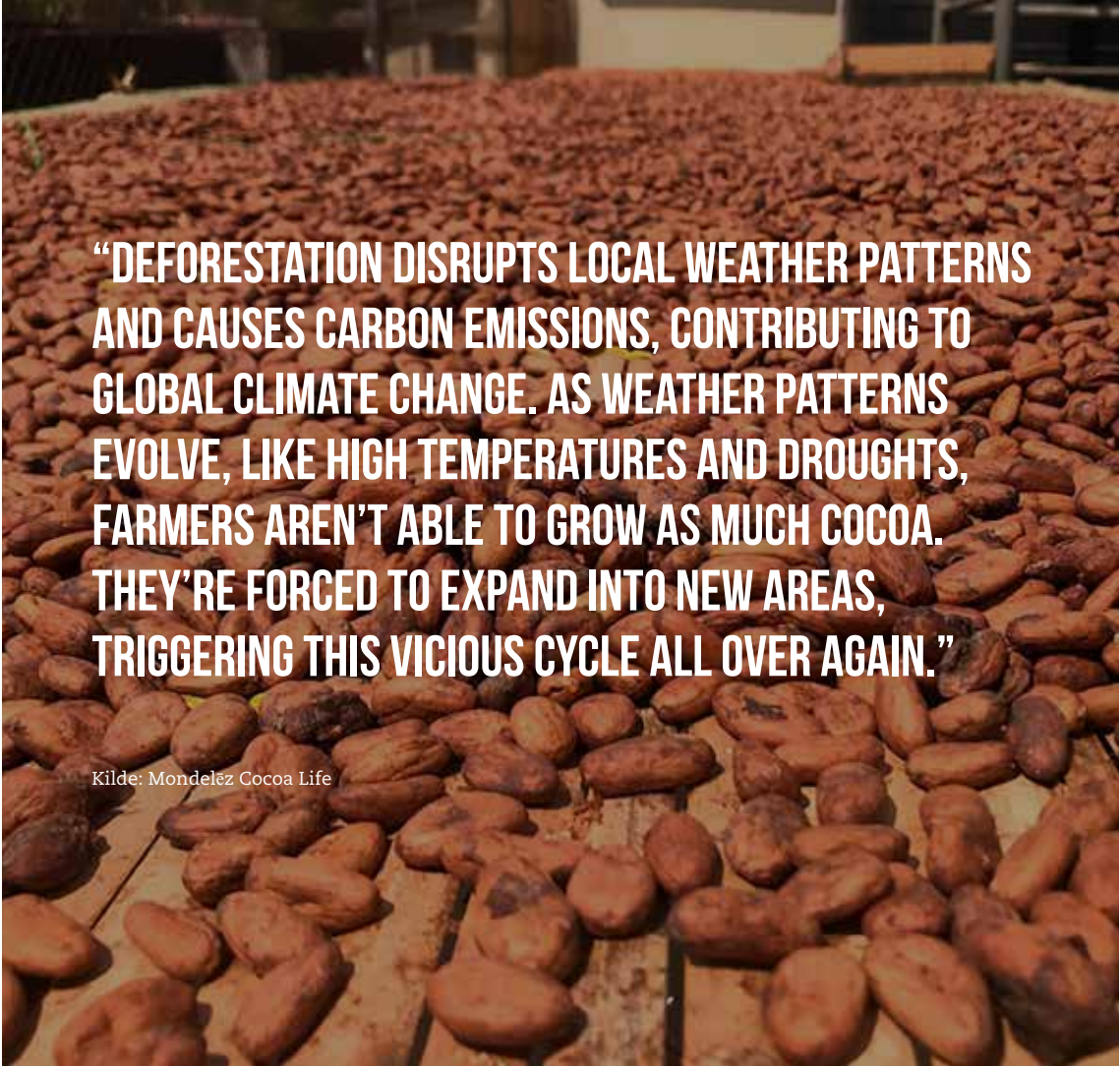


Illustration af sammenhængen mellem kakaodyrkning, skovrydning og klimaforandringer med titlen "Problemet" (the issue) af chokoladefirmaet Mondelēz (Kilde: Mondelēz Cocoa Life hjemmeside).





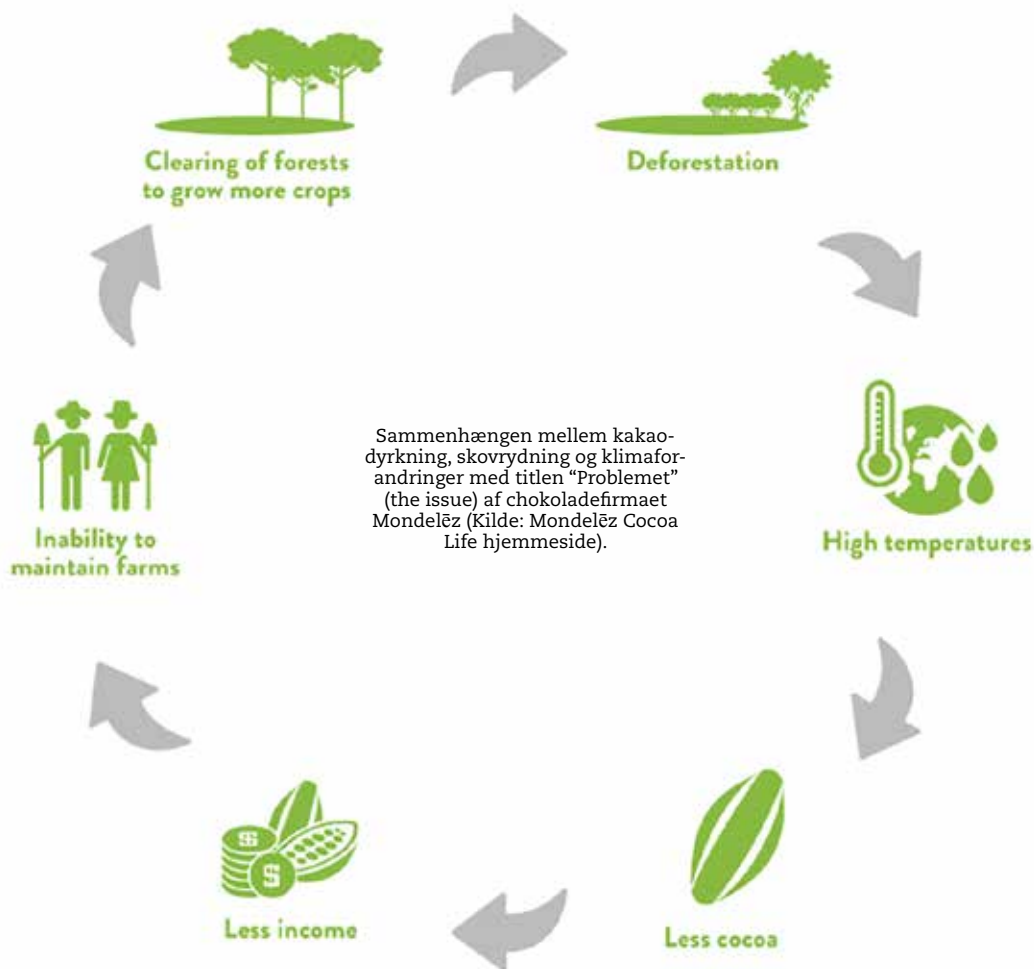
**“DEFORESTATION DISRUPTS LOCAL WEATHER PATTERNS AND CAUSES CARBON EMISSIONS, CONTRIBUTING TO GLOBAL CLIMATE CHANGE. AS WEATHER PATTERNS EVOLVE, LIKE HIGH TEMPERATURES AND DROUGHTS, FARMERS AREN’T ABLE TO GROW AS MUCH COCOA. THEY’RE FORCED TO EXPAND INTO NEW AREAS, TRIGGERING THIS VICIOUS CYCLE ALL OVER AGAIN.”**

Kilde: Mondelez Cocoa Life

såvel som store internationale firmaer introducerer for at adressere disse problemer, driver ligeledes en forandring i sig selv. Rehabiliteringsprogrammet og introduktionen af digitale systemer og monitoringsmekanismer kommer til at have en stor indflydelse på, hvordan kakao bliver dyrket og solgt i fremtiden, men ikke alle bønder har lige vilkår og forudsætninger for at tage del i og drage fordele af sådan en transformation. Når politiske og økonomiske fora debatterer, hvordan kakaosektoren skal adressere klimaforandringer og miljømæssige problemer præsenteres nye produktionsmetoder, datadrevne og teknologiske tiltag ofte som løsninger - men hvordan sådan en udvikling vil påvirke de mange småbønder, der rent faktisk dyrker kakao til det globale marked, er et underbelyst område.

Interessant er det, at mange af disse debatter er forankret i specifikke narrativer og diskurser omkring småbønder, som det eksempelvis illustreres i nedenstående figur fra det internationale chokoladefirma Mondelez. Ifølge denne figur starter den "onde cirkel" af afskovning og klimaforandringer med kakaobønder. Det er bøndernes manglende evne til at vedligeholde deres plantager, der driver afskovning. Dette medfører højere temperaturer og faldende produktivitet, hvilket resulterer i lave indkomster for bønderne, som gør dem endnu mindre i stand til at vedligeholde deres plantager, og bidrager dermed yderligere til afskovning og klimaforandringer.

Selvom det er muligt at finde mere nuancerede fremstillinger af årsagssammenhænge af klima-



forandringer blandt firmaer i kakaosektoren, er denne type fortælling illustrativ for, hvordan store virksomheder generelt præsenterer årsagerne til, og konsekvenserne af, afskovning og klimaforandringer. Sådanne fortællinger og den logik, de bygger på, er magtfulde, når de opererer i en klimarelateret kontekst præget af globale diskurser om krisen. Dette skaber en stærk legitimering for handling, og når den påståede årsag til problemet er bøndernes manglende evne til at vedligeholde deres landbrug, så følger de løsninger som introduceres, også denne logik.

Emma Mørup  
Cand.scient. geograf



Af: Miki Mistrati

# CHOKOLADENS MØRKE HEMMELIGHEDER



Kakaoplantage i Ghana.  
Foto: Miki Mistrati

## FRA SØD SMAG TIL BITTER SANDHED

Siden 2008 har jeg som undersøgende journalist og dokumentarist gravet dybt i chokoladeindustriens skyggesider. Seks dokumentarfilm er det blevet til – fra *The Dark Side of Chocolate* til min seneste, *Mars Exposed*, som blev sendt på CBS News i november 2023. Hver film afslører de dystre realiteter bag den chokolade, vi alle elsker. Men denne gang har jeg opdaget noget endnu mere rystende. Lad mig tage jer med bag kulisserne.

### Et tip, der ikke kunne ignoreres

Det hele begyndte med et anonymt tip. En kilde hævdede, at nogle af verdens største chokoladeproducenter misinformede om deres indsats mod ulovligt børnearbejde.

En virksomhed pralede af at have hjulpet over 100.000 afrikanske børn i skole og forsynet dem med skoleudstyr og bøger. Men ifølge min kilde var det en illusion. Påstanden lød, at højst ét ud af ti børn på de fortrolige navnelister eksisterede i virkeligheden. Resten var opdigtede navne, designet til at narre forbrugerne til at tro, at industrien havde taget ansvar.

Det var en historie, der måtte fortælles, hvis den var rigtig. Men at få internationale medier med på projektet viste sig at være svært. BBC, Channel 4 og ARD takkede nej med begrundelsen: "For kontroversielt". Til sidst lykkedes det mig at overbevise CBS News i USA. Dette var ikke blot en historie om ulovligt børnearbejde, men om tilsyneladende bluff fra giganter som Mars, der ejer ikoniske mærker som Snickers, M&Ms og Twix.

### Sandheden i Ghanas bush

Bevæbnet med fortrolige dokumenter rejste vi til Ghana, hvor kakaoproduktion er en central industri. Ghana og Elfenbenskysten står samlet for over 60 % af verdens kakao, men officielle tal fra FN estimerer, at over 1,56 millioner børn arbejder under farlige forhold i disse lande.

Vi besøgte fjerntliggende kakaoplantager, hvor vi krydstjekkede listerne over børn, som angiveligt var blevet hjulpet ud af deres ulovlige arbejde i kakao-markerne. Men kildens ord holdt stik: Kun ét ud af ti børn kunne identificeres på listerne, der talte i hundredvis af børnenavne, og hvad de skulle have modtaget af selskabet. De resterende navne viste sig at være ren fiktion. Landsby efter landsby tjekkede vi navnene på børnene, der skulle være blevet hjulpet. Hver gang viste det sig, at de ikke eksisterede. Ingen kendte til de pågældende børn.

Vi interviewede lokale landsbyskoleledere og hævdinge, som fortalte, at de sjældent så andet end enkelte donationer som notesbøger eller tasker med firmalogoer. Vi så nogle af effekterne. Og det var undervældende. På trods af chokoladeindustriens løfter, arbejdede børn stadig under slavelignende

forhold. Vores kilde fortæller: "Vi hører om deres projekter, men vi ser dem aldrig. Vores børn arbejder stadig i markerne og bliver syge af at sprøjte pesticider uden beskyttelse."

### PR-bedrageriet

Mens vi filmede, blev omfanget af det tilsyneladende bluff tydeligere. Den globale chokoladeindustri omsætter ellers for billioner af kroner, men prioriterer alligevel ikke de basale rettigheder for de børn, der høster kakaoen. I stedet bruger virksomhederne milliarder på glitrende PR-kampagner og bæredygtighedscertifikater, der ofte er umulige at verificere. Certificeringsorganisationer som Rainforest Alliance og UTZ har været genstand for kritik, fordi de ikke konsekvent sikrer overholdelse af arbejdsstandarder. Jeg har også selv set det og filmet det.

En UNICEF-rapport fra 2020 dokumenterer, at brugen af ulovligt børnearbejde i kakaoproduktionen faktisk er steget de sidste ti år, på trods af løfter fra de største chokoladevirksomheder om at udrydde det allerede i 2001. Det viser, hvordan chokoladeindustrien har undladt at leve op til egne løfter.

### En afsløring med konsekvenser

Da Mars Exposed blev sendt i 2023, eksploderede reaktionerne i USA. Dokumentaren udløste en storm af kritik mod Mars. Sociale medier flød over med hashtags som #BoycottMars og #SlaveFreeChocolate, mens organisationer som Slave Free Chocolate og Mighty Earth krævede handling. Kan vi stole på, at vores chokolade er etisk? Ja, jeg tvivler ikke længere. Det kan vi ikke. Kun meget få producenter, og den såkaldte Bean-to-Bar metode, ser ud til at virke. Her har producenterne selv styr på hele forsyningskæden og kan dermed kontrollere deres kakao fra plantagen til chokoladen. Det betyder selvfølgelig også, at chokolade koster ti gange så meget for os forbrugere, da kakaoplantageejeren får en langt højere pris for sin kakao, der ender i vores chokolade. Danske Friis-Holm Chokolade anvender f.eks. denne metode.

Mars ville ikke stille op til interview, men forsøgte at redde deres omdømme med pressemeddelelser og PR-kampagner. Men tilliden er knækket. Flere NGO'er og menneskeretsadvokater bruger dokumentaren som ammunition til at kræve strengere



Kakaoplantage i Ghana. Foto: Miki Mistrati

Kakaoplantage i Ghana.  
Foto: Miki Mistrati

regulering af industrien. EU har også vedtaget en 'due diligence-lov', der pålægger virksomheder at dokumentere ansvarlige forsyningskæder. Dog mangler implementeringen endnu at vise reelle resultater.

### Fremtiden for børnene

Denne rejse har styrket min overbevisning om, at kampen mod ulovligt børnearbejde må fortsætte. I dag lever halvanden million kakaobørn i Vestafrika i fattigdom uden adgang til uddannelse, og mange arbejder stadig under uacceptable forhold.

Vi forbrugere har magten til at kræve forandring. Spørg, tjek gennemsigtighed, og vær kritisk over for produkter, der virker for gode til at være sande.

Chokolade er en global kærlighedsaffære, men bag dens søde smag ligger en bitter sandhed. Det er mit ansvar som journalist at afdække den og give en stemme til de børn, hvis fremtid hænger i en tynd tråd.

### Mine dokumentarfilm om chokoladeindustrien

- The Dark Side of Chocolate (2009)
- Shady Chocolate (2012)
- The Chocolate Slaves (2013)
- Cadbury Exposed (2020)
- The Chocolate War (2022)
- MARS Exposed (2023)

### Miki Mistrati

Journalist og dokumentarist,  
Snowman Productions  
i København.



# VERDENS NATURFAG

Geografi



## Lær om hele verden

*Verdens naturfag - geografi* er en del af systemet Verdens naturfag til 7. - 9. klasse, der binder de tre naturfag geografi, biologi og fysik/kemi naturligt sammen. Bogen kan bruges som et selvstændigt system eller integreres på tværs af fagene. Grundbøgerne er bygget identisk op og indeholder elementer til den fællesfaglige prøve.

Læs mere på [gyldendal-uddannelse.dk/verdensnaturfag](http://gyldendal-uddannelse.dk/verdensnaturfag)



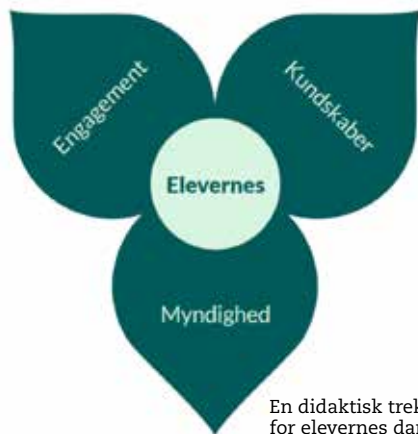




## Nyt fra fagudvalget

# NYE LÆREPLANER I FOLKESKOLEN

Et større arbejde er igangsat for at lave nye læreplaner til folkeskolen. Starten gik i 2023 og i sommeren 2027 foreligger der nye fagplaner, ikke blot for geografi, men for alle folkeskolens 17 fag samt for børnehaveklasse, modersmålsundervisning, dansk som andetsprog og den nye pige i klassen; teknologiforståelse.



En didaktisk trekant  
for elevernes dannelse

### Om det overordnede formål

Fornylelsen af fagplanerne er udsprunget af regeringens folkeskoleudspil 'Forberedt på Fremtiden II – Frihed og fordybelse', fra oktober 2023. Her blev det fastslået at folkeskolens læreplaner skulle slankes og fornyes. Næste skridt var at nedsætte en ekspertgruppe, som fra januar 2024 til december 2024 har arbejdet sig frem til bud på, hvordan arbejdet med at lave nye fagplaner kan forløbe. Det kulminerede foreløbigt d. 18. december 2024 i en 38 sider lang anbefaling fra Ekspertgruppen.

### Ekspertgruppens anbefalinger

Der er mange interessante elementer i ekspertgruppens anbefalinger. Én af de væsentligste er at betragte undervisning som en trekant, mellem engagement, kundskaber og myndighed. Motivation og handlekompetence sidestilles hermed med fagligt indhold, i planlægningen af undervisningen. Det er nok en vægtning som nogle undervisere vil opfatte som svært og skal bruge tid på at tilpasse sig, mens andre vil være glade og hævde, at det har de da altid praktiseret.

En anden anbefaling fra ekspertgruppen er at præcisere begrebet teknologiforståelse. Gruppen anbefaler fremover at bruge betegnelsen digital teknologiforståelse, idet, som det skrives: "...øvrige teknologi indgår i andre eksisterende fag."(1) Det er

både et tab og en gevinst. Personligt kan jeg godt se pointen i et fag, der sætter al teknologisk udvikling i fokus, såvel historisk som aktuelt, med en praksisfaglig vinkel, så eleverne selv 'mærker' teknologien, og ikke bare læser om den. Det ville være en kvalificeret samarbejdspartner for geografifaget. På den anden side opfattes teknologiforståelse, der indtræder i fagpakken som valgfag i 2027, allerede nu som et fag med udelukkende digitalt fokus, hvilket bl.a. fremgår af undervisningen af skolelærerne i dette nye fag. Derfor er det en normalisering af en allerede valgt praksis, som nok kan spare nogle frustrationer på lærerværelserne.

### Fagudvalg for geografi

Blandt de 21 nedsatte fagudvalg har undertegnede fået plads i udvalget for geografi. I udvalget skal vi lave en læreplan, hvor 90 % af målene forsvinder, og som fremstår i en form, så det bliver naturligt at tage den frem, hver gang der skal planlægges undervisning og ikke kun, når der skal laves årsplan.

Som led i arbejdet har vi bl.a. kigget på tidligere læreplaner, hvoraf især læreplanen fra 1976 (den gule) har vakt interesse med sit enkle og klare sprog. Det kan synes banalt, men i en verden af akademikere, er det ikke en given sag at kunne kommunikere, så lærere og elever bare kan læse det.



er, at selv geografer ikke vil vedkende sig det. F.eks. hedder det i en nylig artikel fra MONA, at "Alt for mange lider af den forældede og fejlagtige ide om at geografi handler om at kende lande, byer, hovedstæder, floder og bjerge. Den slags paratviden kan måske være nyttig nok, og er i en eller anden grad en del af almindelsen, men den er ikke fagets kerne." (3)

Trods alt en erkendelse af at, det måske kan være nyttigt og almindendannende, men i hvert fald ikke en del af fagets kerne. Det er alligevel noget af en påstand.

Heldigvis var tonen en anden, da vi som del af arbejdet med fagfornyelsen mødtes med UVMs faggruppe for geografi, til en fællessnak om hvad geografi egentlig er. Her var spændende bud, så som:

- Et værktøj til at anskue verden.
- Faget, der får verden til at hænge sammen.
- Geografi er faget, der får naturfag og andre fag som historie og samfundsfag til at hænge sammen.

Store ord, der naturligvis varmer et geografhjerte.

### Fagets kerne

Som led i arbejdet i fagfornyelsen skal vi ikke bare beskrive skolefaget geografi, men søge at nå helt ind til fagets kerne. Heldigvis er der et par år til arbejdet og med mulighed for inddragelse af en række fagpersoner, ikke mindst skolelærerne med deres praktiske erfaring, er der chance for at lande et godt sted.

Noget der helt sikkert må være tæt på kernen er tegning af kort. Under et nyligt tværfagligt forløb om Grønland (med fagene geografi, dansk, historie, matematik og samfundsfag) i 8. klasse gav det vældig

god mening at lade eleverne tegne egne kort.

Fagudvalget for geografi har som første delmål lavet et skriv om gruppens foreløbige arbejde. Heri hedder det bl.a. "Fagudvalget ser foreløbigt geografi som et fag, der bidrager til elevers dannelse gennem styrket kendskab til verden, og samtidig uddanner eleverne til at forstå og analysere menneskets rolle i den." (4) Ikke noget revolutionært, men dog et første skridt på vejen.

### Det videre arbejde med fagplanerne

Næste skridt i arbejdet med fagplanerne bliver at udarbejde et konkret forslag til fagplan. Dette skal være klar i august 2025, hvor UVM igangsætter et større udviklingsprogram på en lang række skoler, hvor undervisere og elever skal stifte bekendtskab med forslagene til de nye fagplaner, prøve dem af i virkeligheden, og hjælpe med at få sorteret skidt fra kanel. Samtidig indhentes input fra bl.a. undervisere på læreruddannelsen, ligesom udvalget skal holde møder med de øvrige naturfags-fagudvalg.

Den bundne opgave er, at der sommeren 2027 foreligger en ny fagplan. Hvordan den kommer til at se ud, må tiden vise. Forhåbentlig kommer den til at gøre en forskel.

### Kilder:

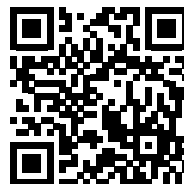
- 1) Beslutningsgrundlag. Ekspertgruppe for fagfornyelse. UVM. December 2024.
- 2) Klexikon: Sachkunde URL: Klexikon.de Hentet 19/1-2025
- 3) Keld Konradsen, Jette Reuss Schmidt og Poul Kristensen: Geografi i frit fald. MONA 2024-3
- 4) 5-pager i geografi "Opsamling på drøftelser i fagudvalg for geografi i 2024". Fagudvalg for geografi. Januar 2025.

## MÅNEDENS LINK



World Cocoa Foundation

Verdens Kakaofond: er en international medlemsorganisation på tværs af seks kontinenter, der repræsenterer den globale kakaosektor og chokoladeindustri.



[www.worldcocoafoundation.org](http://www.worldcocoafoundation.org)

# GEOGRAFISKE DAGE 2025

7.-8. november 2025 - Sæt kryds i kalenderen!

Geografforbundet inviterer til 'Geografiske Dage' i Fredericia-området. Temaet er:

*Trekantområdet i en globaliseret verden*

Det danske transport- og trafiknet er ofte beskrevet som et stort H – en nord-sydgående korridor i vest fra Padborg til Frederikshavn/Hirtshals, en ligeledes nord-sydgående korridor i øst fra Rødby/Gedser til Helsingør og disse to bundet sammen af en øst-vestgående korridor fra København til Esbjerg.

Fredericia er lokaliseret i krydset mellem den øst-vestgående korridor og den vestlige nord-sydgående korridor. På Geografforbundets Geografiske Dage i 2025 sætter vi fokus på betydningen af at være lokaliseret sådan et sted, og hvilke muligheder fremtiden kan bringe efter at åbningen af Femern Bælt Forbindelsen antageligt vil tage en del af den trafik, der går gennem Trekantområdet.

Om fredagen vil der være faglige oplæg og lørdag ekskursion samt Geografforbundets årlige generalforsamling.

Meget gods går gennem Trekantområdet



Kort: Infrastrukturkommissionen 2008

## Oversigt over geografforbundets studierejser

| Tidspunkt         | Destination                             | Faglig leder                    | Turansvarlig           |
|-------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| 2025              |                                         |                                 |                        |
| 28. maj – 1. juni | Læsø                                    | Forskellige indhentede personer | Lise Rosenberg         |
| 7.-8. november    | Trekantområdet i en globaliseret verden | Bestyrelsen                     | Bestyrelsen            |
| 2026              |                                         |                                 |                        |
| Uge 7 + 8         | Sri Lanka                               | Ramanan Balasubramaniam         | Myuran Balasubramaniam |

# SRI LANKA

Uge 7+8  
2026

## — ET PARADIS AF KULTUR, NATUR OG UFORGLEMMELIGE OPLEVELSER

Sri Lanka, den lille perle i Det Indiske Ocean, byder på en mangfoldighed af oplevelser. Landet kaldes for "Buddhas hellige ø" på grund af den folkelige myte om, at Buddha selv har besøgt øen og velsignet den. Myten spiller en afgørende rolle i den lokale buddhistiske tro, som er dominerende blandt landets befolkning. Sri Lanka blev først koloniseret af portugiserne, derefter af hollænderne og til sidst af briterne, som havde herredømmet i næsten 150 år. Alle kolonimagterne har sat deres præg på landet på forskellig vis.

Sri Lanka er også kendt for sin teproduktion, men landet byder på langt mere: majestætiske templer, tidligere kongeslotte, nationalparker med fascinerende tropiske dyr og planter, farverige lokale markeder og venlige smil.

Sri Lankas nyere historie har været præget af en blodig borgerkrig mellem den singalesiske regering og de tamilske tigere i næsten 30 år. Borgerkrigen sluttede først med fred i landet i 2009. I øjeblikket gennemgår Sri Lanka en historisk politisk forandring, da en socialistisk alliance har opnået absolut flertal for første gang.

BBC's nye rejseprogram har fornyelig kåret Sri Lanka som en af de 10 bedste rejsedestinationer i verden.





Vores rejse til Sri Lanka vil give os mulighed for at opleve både landets fortid og nutid. Vi skal opleve landets smukke natur og kultur, møde den lokale befolkning og ikke mindst smage på den lokale mad, som er rig på grøntsager og fisk.

- Lad dig overvælde af landskaberne, naturen og strandene på Sri Lanka
- Kom tæt på vilde dyr og fugle i utæmmet natur
- Spejd efter hvaler og havskildpadder
- Nyd landlig idyl og gæstfrihed
- Negombo: En by kendt for lokalt fiskeri og sine katolske kirker
- Wilpattu Nationalpark: Ophold i 2 døgn i luksus for at opleve rigt dyre-, fugleliv og på Sri Lankas største naturreservat/nationalpark.
- Jaffna: Jaffna er tamilernes by og vi skal opleve den lokale kultur. Byen var engang centrum i borgerkrigen. I Jaffna skal vi besøge hinduistiske templer, en lokal skole samt et marked
- Anuradhapura: Her skal vi udforske gamle Buddha-statuer, se ruiner af kongelige paladser og flotte dæmninger
- Kandy og Sigiriya: Med besøg på et universitet, et helligt buddhistisk tempel og så kan man bestige Løveklippen i Sigiriya
- Nuwara Eliya: Vi tager den verdensberømte og afslappende togtur til Nuwara Eliya fra højlandet Kandy, hvor vi besøger teplantager, taler med lokale plantagearbejdere og ejere, og nyder naturen omkring plantageområderne
- Mirissa: På strandene ved Det Indiske Ocean kan vi slappe, af bade, nyde byen. Der vil være mulighed for hvalsafari
- Colombo: Sri Lankas hovedstad, hvor vi skal på byvandring og have lidt egen tid, inden vi flyver hjem til Danmark.
- Undervejs bliver der rig mulighed for at tale med lokalbefolkningen, mødes med universitetsfolk, være i dialog med politikere fra flere etniske

grupper samt besøge et børnehjem og et hjem for krigens ofre

- Kulturaften i Jaffna: Her vil der være mulighed for at smage lokalt mad og drikke samt underholdning i form af traditionel tamilske dans og musik.

... og meget mere

### Oversigt

Dag 1: København – Colombo (Negombo)

Dag 2-3: Wilpattu National Park

Dag 4-6: Jaffna (Tamilske Byer)

Dag 7-8: Anuradhapura

Dag 9-10: Kandy og Sigiriya

Dag 11-12: Nuwara Eliya

Dag 13-14: Mirissa

Dag 15: Colombo og hjemrejse

Der skal tages forbehold for eventuelle ændringer i programmet.

Det færdige program og priser vil blive annonceret snarest både på hjemmesiden [www.geografforbundet.dk](http://www.geografforbundet.dk) og på Facebook.

Den faglige leder på Sri Lanka turen er Ramanan Balasubramaniam som er født på Sri Lanka og kan tale og skrive flydende tamilske. Ramanan flygtede til Danmark med sin familie som 15-årig på grund af borgerkrigen. Han har flere gange været i Sri Lanka -senest i sommeren 2023. Ramanan er kandidat i statskundskab fra KBH Universitet. Og har blandt andet arbejdet som fuldmægtig og specialkonsulent i forskellige ministerier. Lige nu underviser han som lektor på socialrådgiveruddannelsen i KBH. Ramanan følger den politiske situationen nøje og har derudover også en stor indsigt i landet og dets situation.

Er du interesseret i turen, må du meget gerne kontakte Myuran Balasubramaniam på, [mb@geografforbundet.dk](mailto:mb@geografforbundet.dk). Eller ringe på: 29729389



**Navn:** Julie Bock

**Alder:** 34 år

**Uddannelse:** Bachelor i Geografi og Geoinformatik, kandidat i Klimaforandringer

**Stilling:** Head of Sustainability Development i Københavns Lufthavn

**Hobbyer og andet sjov:** Jeg elsker at opleve... Det er både at rejse til varme og kolde steder; at gå ud at spise og til koncerter; eller at komme ud i naturen og gå ture langs vand eller i skov.

### [Hvorfor begyndte du at læse geografi?]

Jeg har altid været glad for naturvidenskab i skolen. Jeg var i gymnasiet ret sikker på, at jeg ville være havbiolog, men endte med at vælge geografi, fordi jeg godt kunne lide de mange muligheder, der var på studiet. Jeg elskede, at man startede med at få en "pakke" af fag, som man skulle igennem, og som gav en grundviden for hele det geografiske fagområde, og at man sidenhen kunne specialisere sig.

### [Hvad er geografi for dig?]

Geografi er et tværfagligt fag, som både har givet mig en forståelse for, hvordan verdens naturlige systemer fungerer, samt hvordan mennesker påvirker og interagerer med verdenen. Kandidaten i klimaforandringer, som er en overbygning på geografibacheloren, er læren om, hvordan vi som mennesker påvirker vores klima, hvad det betyder for verden, og hvad det har af indvirkning på mennesker særligt i udviklingslande.

### [Hvem/hvad har været din største inspirationskilde ud i geografien?]

Min største inspirationskilde i geografien har blandt andet været mange af de dygtige undervisere, som jeg havde på både bacheloren og kandidaten. Min bachelor brugte jeg på at finde ud af, hvad der virkelig interesserede mig, og på trods af, at jeg startede med at tro, at jeg skulle være naturgeograf, blev jeg hurtigt fanget af de sociale aspekter af geografi. Jeg syntes, det var spændende at lære om, hvordan mennesker agerer og placerer sig i verden, og hvordan mennesker påvirker vores miljø, ligeså vel som, hvordan miljøet også kan påvirke mennesket.

### [Hvad ser du som det 'hotteste' geografi-emne i øjeblikket?]

Bæredygtighed er på alles læber, og det er også den retning, jeg selv har valgt at gå i mit arbejdsliv. Noget vi taler meget om i mit arbejde, er, hvordan vi påvirker jordkloden ved vores ekstreme ressourceforbrug, vores påvirkning på biodiversitet og vores forurening til atmosfæren. De planetære grænser er et spændende og desværre også lidt nedslående emne, som jeg bruger meget tid på i mit arbejdsliv.

### [Hvordan bruger du/har du brugt geografiuddannelsen i dit arbejde?]

Jeg startede i Københavns Lufthavn for tre år siden, hvor jeg havde ansvaret for lufthavns klimaprogram. Sidenhen er jeg blevet leder for det team, jeg tidligere sad i, Sustainability Development. Vi arbejder med alle emner inden for bæredygtighed og har både fokus på E, S og G (Environmental, Social og Government), og har ansvaret for at drive og udvikle vores bæredygtighedsstrategi. Lufthavnen er en kompleks størrelse med mange vigtige stakeholders, som alle spiller en essentiel rolle for, at vi kan blive en mere bæredygtig virksomhed. Det er en spændende og svær rejse, vi er på, men jeg elsker det!

# HER ER DIN STYRELSE



## Lars Bo Kinnerup

Forperson for geografforbundet, forlagsbestyrelsen, fagudvalget, kontakt til Nationalkomiteen for Geografi  
Lektor på læreruddannelsen  
lbk@geografforbundet.dk



## Iben Dalgaard

Næstforperson for geografforbundet, forperson kursusudvalget. Pensioneret naturfagskonsulent,  
ida@geografforbundet.dk



## Jens Korsbæk

Kasserer og forperson for GO Forlags bestyrelse  
Cand scient.  
jkj@geografforbundet.dk



## Kristian Nordholm

Fagudvalget, Uddannelseskonsulent.  
Cand. scient i geografi.  
kn@geografforbundet.dk



## Mikkel Strange

Fagudvalget, lærer  
ms@geografforbundet.dk



## Myuran Balasubramaniam

Kursusudvalget, forlagsbestyrelsen, lærer  
mb@geografforbundet.dk



## Susanne Rasmussen

Forlagsbestyrelsen, fagudvalget, lærer  
sur@geografforbundet.dk



## Mette Starch Truelsen

Suppleant  
mst@geografforbundet.dk



## Lise Rosenberg

Suppleant  
lr@geografforbundet.dk



# Undersøgende geografiundervisning

## Xplore Geografi 7-9

Med Xplore Geografi får dine elever portaler med et stort udvalg af inspirerende forløb og praktiske aktiviteter, der lader dem arbejde aktivt og undersøgende med geografien. Lærervejledninger støtter dig som lærer i alle faser af undervisningen.

### Geografisk kernestof og et væld af aktiviteter, opgaver og test

*Xplore Geografi* er et omfattende digitalt læremiddel med portaler til .7., 8. og 9. klasse.

#### Portalerne indeholder:

- Forløb med kernestof, cases og perspektiverende opgaver
- Evalueringsopgaver og selvrettende test
- Oplæsning af tekst indtalt i lydstudie
- Lærervejledninger og årsplanlægningsværktøj
- Leksikon med faglige begreber
- Videoer og animationer
- Notesbog for eleverne
- Mulighed for tværfaglige forløb med biologi og fysik/kemi
- Og meget mere.

Samtidigt er det nemt for dig at følge elevernes faglige progression og målrette beskeder, opgaver og test til den enkelte elev.



Bestil gratis prøveabonnement på [goforlag.dk/prøveabonnement](http://goforlag.dk/prøveabonnement).

Læs mere og se portalerne ved at skanne QR-koden her:

Se alle portalerne på [xplore.dk](http://xplore.dk)



**GO**  
FORLAG