

Schoko-Alarm



Unterrichtsmaterialien für die Klassen 1-5
zu den Themen:



Schokolade



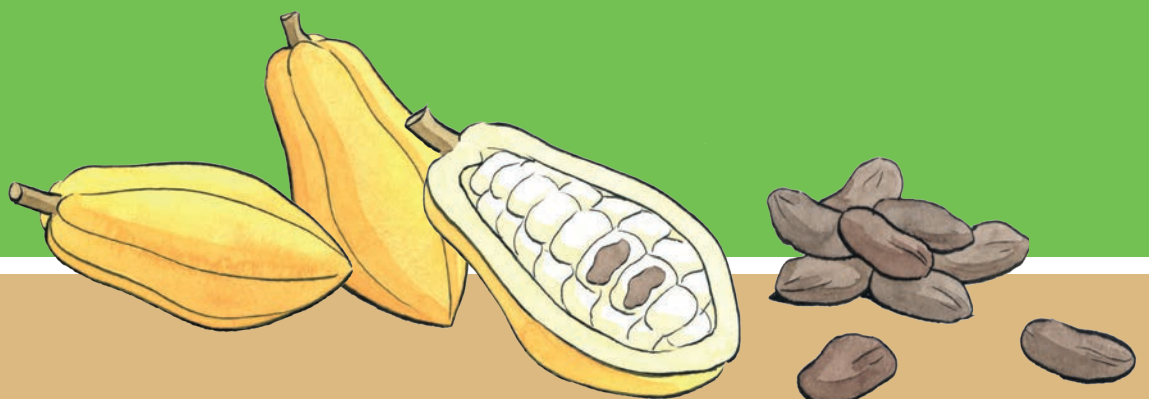
Kakao



Zucker



Fairer Handel





Einführung: Die Reise zur Schokolade

Schokolade – sie ist eine der beliebtesten Süßigkeiten in Deutschland, vor allem auch bei Kindern. Ob in Riegelform, als Kakao oder Tafel, als Schokoladennikolaus oder -osterhase, mit hohem oder niedrigem Kakaoanteil, die Produktvielfalt ist ebenso groß wie die Präsenz im Alltag. Daher sind vor allem auch viele Kinder sehr interessiert, mehr über Schokolade, ihre Bestandteile und Herkunft und natürlich auch über verschiedene Geschmäcker zu erfahren.

Dieses Heft lädt Sie dazu ein, mit Kindern ab sechs Jahren Schokolade neu kennenzulernen. Mit Lern- und Übungsideen, Spielen und Aktionsvorschlägen können verschiedene Aspekte der Schokoladenherstellung kennengelernt werden: die Rohstoffe Kakao und Zucker und deren Herstellung, die Verarbeitung von Schokolade und die Geschichte des Kakaos sind nur einige Beispiele. Außerdem lernen die Kinder Menschen kennen, die vom Kakao- und Zuckeranbau leben wollen – wie zum Beispiel Daniel, der mit seiner Familie in der Elfenbeinküste vom Kakaoanbau lebt und Maria von den Philippinen, deren Familie Zuckerrohr anbaut.

Schokolade weckt positive Assoziationen, ungetrübt ist der Blick auf diese Süßigkeit aber nicht: vor allem schlechte, teilweise gesundheitsgefährdende Arbeitsbedingungen in der Herstellung und globale Wirtschaftseinflüsse auf den Kakaoanbau müssen als kritische Punkte benannt werden. Zudem ist Kinderarbeit bei der Kakaoanbau ein weitverbreitetes Problem. Auch diese kritischen Aspekte und Alternativen, wie beispielsweise der Faire Handel, gehören zu einem differenzierten Blick auf Schokolade dazu. So ist, während wir in den letzten 30 Jahren nur unwesentlich mehr für Schokolade ausgeben mussten, der Kakaoanbau auf dem Weltmarkt stark gefallen. Der zusätzliche Gewinn kam aber nicht den Landwirten, sondern den Konzernen zugute. Dazu kommt, dass die Zahl der Kakaoanbauer steigt: Brasilien entwickelte sich in den letzten Jahren beispielsweise von einem Kakaoexporteur zu einem Kakaoimporteur. Der Kakao wird immer knapper und ist zugleich immer stärker Spekulationen auf dem Weltmarkt ausgesetzt. Trotz großer Nachfrage leiden Kakaoanbauerinnen und -bauern daher oft unter schwankenden Kakaoanpreisen und können kaum in eine sichere Zukunft blicken.

Das vorliegende Material ist in vier aufeinander aufbauende Themenschwerpunkte gegliedert, wobei jedes Kapitel Materialien mit verschiedenen Schwierigkeitsgraden bereithält und so einen Einsatz in unterschiedlichen Klassenstufen sowie eine individuelle Förderung ermöglicht. Indem zentrale Bestandteile und Schritte des Gewinnungs- und Herstellungsprozesses betrachtet werden, können die komplexen Bedingungen, unter denen Schokolade in unsere Geschäfte gelangt, angemessen vermittelt werden. Erster Schwerpunkt ist der Einstieg in das Thema Schokolade. Es folgen die beiden Rohstoffe Kakao und Zucker sowie die Schokoladenherstellung.

Bei den Materialien handelt es sich um Handlungsanregungen, die sich vor allem an Lehrerinnen und Lehrer der Grundschulen und der Jahrgangsstufe 5 richten; viele Elemente können aber auch bei der Vorbereitung von außerschulischen Angeboten für Kinder und Jugendliche genutzt werden. Die pädagogischen Hinweise werden um Arbeitsblätter für die Kinder ergänzt. Alle Bausteine können für die freie Arbeit beziehungsweise das „Lernen an Stationen“ eingesetzt werden und eignen sich ebenso für einen fächerübergreifenden Unterricht wie für den Einsatz in den Fächern Deutsch, Sachkunde, Mathematik, Kunst, Musik, Erdkunde und Geschichte sowie Religion.

Am Ende finden Sie einen Überblick über weitere Materialien, Filmtipps und Links zum Thema.

Es wäre schön, wenn Ihre Arbeit mit den Kindern zum Thema Schokolade zu einem bewussteren Verzehr und Umgang mit diesem und anderen Lebensmitteln führen würde. MISEREOR-Projektpartner in Afrika, Asien und Lateinamerika unterstützen Kleinbäuerinnen und -bauern wie die der Kakaokooperative dabei, unter guten Arbeits- und Lebensbedingungen faire und nachhaltig hergestellte Produkte anzubauen. Möchten auch Sie mir Ihren Schülerinnen und Schülern einen Beitrag dazu leisten? Dann fördern Sie doch ein MISEREOR-Partnerschaftsprojekt und starten gemeinsam eine Aktion – wie wäre es zum Beispiel mit dem Verkauf von fairen Schokobananen oder -muffins? Weitere Informationen finden Sie unter www.misereor.de/mitmachen und www.misereor.de/spenden.

Ihnen und den Kindern viel Spaß und Erfolg bei der Umsetzung unserer Schokoladenvorschläge.

Mit freundlichen Grüßen




Das Redaktionsteam



Inhalt

Thema	Zielsetzung	Sozialform	Seite
I Schokolade			
S 1 Schokoladenausstellung 	Einstieg und erste Information	Ganze Gruppe	4
S 2 Schokotagebuch 	Schokoladenverbrauch beobachten, kreative Arbeit zum Thema	Einzelarbeit	4
S 3 Schokoladen-Vergleich 	Geschmack testen, Zutaten erkennen, Herkunftsländer erfragen	Kleingruppe	4
S 4 Schoko-Psychotest  	Verhältnis zu Schokolade/Wertschätzung	Einzelarbeit	5
II Kakao			
K 1 Der Kakaobaum  	Wissen über Kakaobäume, Anbau und Verarbeitung, Lebensbedingungen der Landwirte	Einzelarbeit/ Partnerarbeit	6
K 2 Kakao – vom Baum bis zur verarbeiteten Bohne  	Bilder zeigen den Prozess vom Baum zur Bohne auf und werden sortiert	Partnerarbeit	7
K 3 Kakaobaum im Klassenzimmer 	Verschiedene Materialien zum Thema Kakao, gemeinsames Basteln	Ganze Gruppe	8
K 4 Kakao als Gottesgeschenk an die Azteken  	Die Geschichte des Kakao	Gruppenarbeit	9
K 5 Mathematik mit Kakao   	Rechenübungen zum Thema Kakao	Einzelarbeit	10
III Zucker			
Z 1 Was macht die Schokolade süß? 	Zucker als Süßungsmittel in der Schokolade kennenlernen	Ganze Gruppe	11
Z 2 Zuckerexperimente  	Zucker als schneller Energielieferant, Stärketest und Gefahren des Zuckers	Ganze Gruppe	11
Z 3 Zuckerkostproben 	Verschiedene Zuckerarten und ihr Geschmack	Ganze Gruppe	12
Z 4 Zuckerrohr und Zuckerrübe 	Vergleich Zuckerrohr und Zuckerrüben und deren Verarbeitung	Ganze Gruppe	12/13
Z 5 Ein Tag in Marias Familie 	Tagesablauf einer Familie, die Zuckerrohr anbaut	Einzelarbeit	14
Z 6 Süßes von den Philippinen 	Rezepte von den Philippinen	Ganze Gruppe	15






Thema	Zielsetzung	Sozialform	Seite
IV In der Schoko-Fabrik			
F 1 In der Schoko-Fabrik 	Verarbeitungsschritte bei der Schokoladenproduktion	Einzelarbeit/ Partnerarbeit	16
F 2 Schokolade selbst herstellen 	Rezeptideen zur Herstellung einer „eigenen“ Schokolade	Ganze Gruppe	17
F 3 Die faire Seite 	Supermarktrallye zum Fairen Handel	Ganze Gruppe	18

V Weitere Materialien, Medien, Links

Ergänzende Informationen zur Kinderarbeit am Beispiel der Kakaoproduktion

Kakao – das klingt nach Süßigkeiten, heißen Getränken und Gemütlichkeit. Für viele Kinder ist der Kakao aber nicht mit positiven Gedanken verknüpft, sondern mit Arbeit. Laut einer Studie der Tulane University arbeiteten 2014/15 mehr als 2,2 Millionen Kinder in der Kakaoproduktion in der Elfenbeinküste und in Ghana, den beiden Ländern, die am meisten Kakao produzieren. Das ist mehr als jedes dritte Kind in dieser Region. Die meisten führen gefährliche und damit rechtlich verbotene Arbeiten aus, zum Beispiel mit der Machete.

Anhand des Plakats „Kinder - Arbeit - Ausbeutung“ können Sie mit Ihren Schülerinnen und Schülern auch diesen Aspekt der Schokolade ergänzend beleuchten (ab Klassenstufe 4 einsetzbar). Das Plakat zeigt altersgerecht allgemeine Probleme der Kinderarbeit und verschiedene Arten der Arbeit von Kindern am Beispiel der Kakaoproduktion auf. Sie können es bestellen und herunterladen unter <https://www.misereor.de/mitmachen/schule-und-unterricht/>.

 Geeignet ab ca. 6 Jahren  Geeignet ab ca. 8 Jahren  Geeignet ab ca. 10 Jahren



S1 Wir eröffnen eine Schokoladenausstellung

Material

- ein freier Tisch
- Schokoladenwerbung auf einem Plakat
- Lieblingsschokolade der Kinder

Alle Kinder bringen ein Exemplar ihrer Lieblingsschokolade mit. Zunächst wird in der Klasse eine Bestandsaufnahme gemacht: Welche Sorten sind vertreten, welche sind am beliebtesten und am häufigsten mitgebracht worden und warum überzeugen gerade diese Varianten? In einer Hitliste werden die beliebtesten Sorten festgehalten. Jeweils ein Exemplar der drei bis fünf gefragtesten Sorten kommt auf den noch leeren Ausstellungstisch. Ein Plakat mit aufgeklebter Schokoladenwerbung wird ebenfalls auf den Tisch gestellt, die Werbetexte und -darstellungen werden hinterfragt (z.B. „Was fällt bei der Werbung auf?“ „Glaubt ihr, dass Schokolade gesund ist? Welche Zutaten stecken in der Schokolade?“). Die Schokoladenprodukte auf dem Tisch und auf dem Plakat werden in jeder Stunde um weitere „Exponate“ ergänzt, die die Kinder selber mitbringen. So entsteht mit der Zeit eine kleine Schokoladenausstellung.

S2 Schokotagebuch

Material

- Leere Hefte
- Kleber
- Buntstifte

Die Kinder gestalten ein eigenes Schokotagebuch. Hier tragen sie ein, wie viel und welche Sorte Schokolade sie jeden Tag/jede Woche essen, wie sie geschmeckt hat und wie ein Tag war, an dem sie auf Schokolade verzichtet haben. Außerdem ist Platz für selbst geschriebene Schokogedichte und -geschichten, ein Bild vom Schokoladentraum, das Papier der Lieblingsschokolade, Lieblingsrezepte mit Schokolade etc.. Der Umschlag kann zum Beispiel mit schokobraun gepinseltem Papier, einer Collage oder einem Bild verziert werden. Das Heft begleitet die Kinder durch die gesamte Unterrichtseinheit.



S3 Schoko-Vergleich

Für Gruppen von jeweils 4 - 6 Kindern.

Material

- ca. 5 originalverpackte Schokoladenproben, davon eine aus Fairem Handel
- Wasser zum Neutralisieren und Becher für jedes Kind
- eine Tabelle für jede Gruppe
- evtl. Zahnbürsten, die vom Zahn- bzw. Schularzt „gesponsert“ werden, zum kollektiven Zähneputzen nach der Schokolade

Kopiervorlage

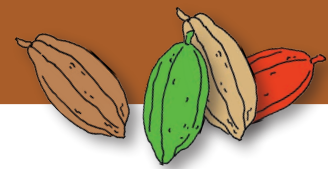


Vergleicht eure Schokoladenproben mit Hilfe dieser Tabelle!

Schokoladen-Produkt	Geschmack (Noten 1-6)	Kakao-anteil	Weitere Zutaten	Herkunfts-länder	Herstellungs-land

Wichtig

Und nach dem Schokoladeessen, Zähneputzen nicht vergessen.



S4 Der Schoko-Psychotest



Was für ein Schokolade-Typ bist du?

Kreuze die zutreffenden Antworten an; manchmal sind auch mehrere Antworten möglich:

- 1** Ich esse Schokolade,
- A wenn ich Hunger habe.
 - B wenn mir langweilig ist.
 - C wenn ich müde bin.
 - D wenn ich sie geschenkt bekomme.

- 4** Wie viel Schokolade isst du am Tag?
- A etwa zwei Tafeln
 - B eine Tafel oder vier Riegel
 - C einen Riegel
 - D höchstens ein Stück

- 2** Wenn ich Schokolade bekomme,
- A esse ich sie auf einmal auf.
 - B esse ich die Hälfte und hebe den Rest auf.
 - C probiere ich nur ein Stück, damit ich möglichst lange etwas davon habe.
 - D verschenke oder teile ich sie.

- 5** Du hast die Wahl?
- A eine Tafel Schokolade
 - B eine Portion Pommes
 - C eine Portion Spaghetti Bolognese
 - D einen Tofuburger und Sojasprossen

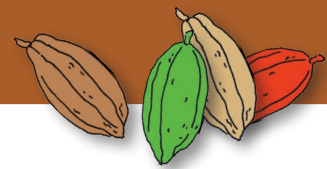
- 3** Ich esse nicht nur Schokolade, sondern auch
- A Brote mit Schokoaufstrich und Schokoladenkekse.
 - B Gummibärchen und Lakritz.
 - C Nudeln, Pommes Frites, Hühnchen mit Möhren, eigentlich alles.
 - D jeden Tag etwas Salat, Gemüse und frisches Obst.

- 6** Wenn ich mal keine Schokolade habe,
- A bettele und jammere ich solange, bis meine Eltern es nicht mehr aushalten und mir Schokolade kaufen.
 - B besorge ich mir andere Süßigkeiten.
 - C schaue ich nach, ob ich genug Geld habe und kaufe mir evtl. Schokolade.
 - D esse ich einen Apfel.

Welche Buchstaben hast du am häufigsten angekreuzt?

Diesem Typ entsprichst du am meisten:

- Typ A** Du bist ein echter Schokololik. Da gilt schon bald der Schoko-Alarm.
- Typ B** Du liebst nicht nur Schokolade, sondern alles, was süß ist. Probier' einmal aus, ob es noch andere Dinge gibt, die dir gut schmecken - und vergiss das Zähneputzen nicht!
- Typ C** Du isst alles gerne, natürlich auch Schokolade, und das ist auch völlig o.k., denn in Maßen ist Schokolade gar nicht ungesund.
- Typ D** Wow, Schokolade lässt dich ganz kalt. Deine Eltern freuen sich bestimmt, dass du so gerne viele gesunde Sachen isst. Oder hast du etwa geschummelt?



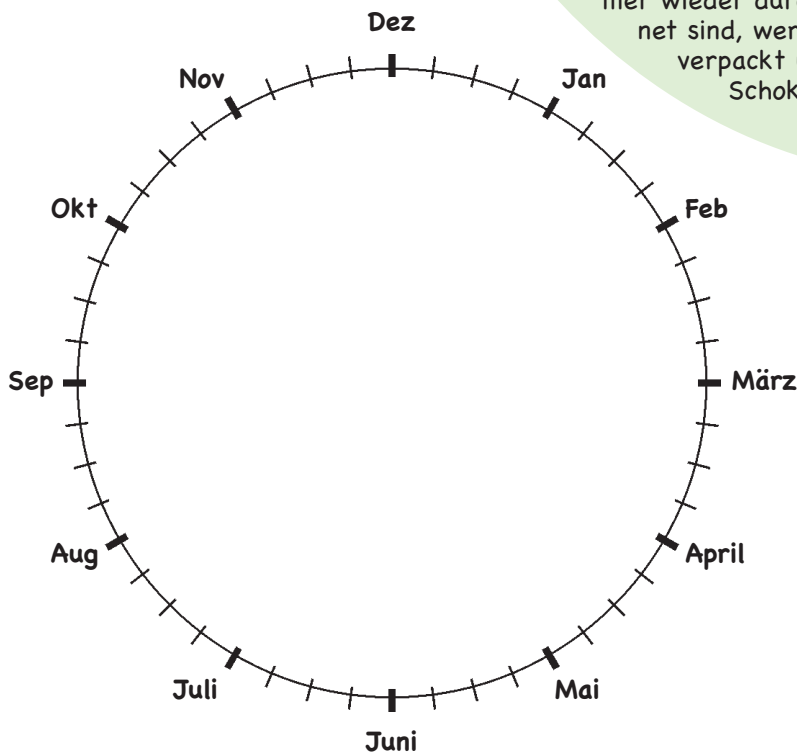
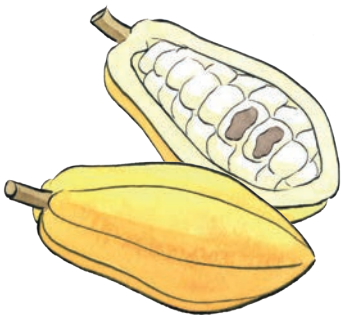
K1 Der Kakaobaum



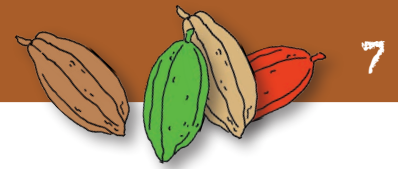
„Hallo, ich bin Daniel. Gemeinsam mit meiner Familie lebe ich in der Elfenbeinküste. Meine Eltern bauen Kakao an und sind Mitglieder in der Kakaokooperative SCEB (Société Coopérative Equitable du Bandama), in der viele Bauern zusammenarbeiten. Manchmal helfe ich nachmittags nach der Schule mit. Schokolade habe ich erst ein Mal gegessen, aber Kakao, den kenne ich daher ganz genau. Er ist eine sehr besondere Pflanze“:

So ein Kakaobaum ist sehr empfindlich. Er braucht vier bis sechs Jahre, bis er richtig Früchte trägt und geerntet werden kann. Er liebt es schön warm und feucht. Deshalb wächst er auch in der Elfenbeinküste. Hier gibt es das ganze Jahr hindurch im Durchschnitt Temperaturen über 25 Grad und es regnet regelmäßig. Ist es kälter als 20 Grad, so geht der Kakaobaum kaputt und wenn es einige Tage nicht regnet, vertrocknen schon die Blüten und die Ernte ist dahin. Jahreszeiten wie in Europa gibt es nicht und das ist auch notwendig, denn Veränderungen im Wetter verträgt der Baum nicht.

Ganz schlimm sind Schädlinge, also Raupen und Käfer, aber auch Bakterien für die Bäume. Sie übertragen Krankheiten, die die ganze Kakaoernte zerstören können. Weil der Kakao in der Kooperative biologisch angebaut wird, wird kein Gift gespritzt. Deshalb müssen die Bäume die ganze Zeit gut kontrolliert und sauber gehalten werden, eine wichtige Aufgabe. Die Kakaoschoten wachsen nur am Stamm und an den dicken Ästen. Sie wachsen aus kleinen, zarten weißen Blüten und können bis zu 30 cm lang und 7 bis 10 cm dick werden. Dann sind sie fast so groß wie ein Baseball oder eine Riesenaubergine. Beim Abschneiden der Frucht mit der Machete, einem scharfen Erntemesser, darf der Baum nicht verletzt werden. Übrigens haben Kakaobäume das ganze Jahr hindurch Blüten und Früchte. Reife Früchte sind gelb-orange oder rot-braun. Erntezeit ist von Oktober bis März und von Mai bis August. In dieser Zeit werden alle 10 bis 12 Tage die reifen Schoten gepflückt. Schon wenige Tage nach dem Abschneiden müssen sie geöffnet werden – das machen die Erwachsenen mit den Macheten. Dann werden die Bohnen und das Fruchtfleisch herausgenommen. Die Bohnen und das glibberige Fruchtfleisch werden dann in Bananenblätter gewickelt und gären, damit sich das Fruchtfleisch löst und die bitteren Stoffe verschwinden. Diesen Vorgang nennt man auch Fermentierung. Nach einigen Tagen sind die Bohnen richtig schokoladenbraun, dann werden sie noch einmal getrocknet, dabei müssen sie immer wieder durchgemischt werden. Wenn sie getrocknet sind, werden die Kakaobohnen in Jute Säcken verpackt und können dann geröstet und zu Schokolade oder Kakao verarbeitet werden.



*Male einen Kakaobaum und einen Kakao-Jahreskreis in dein Heft!
Was müssen die Kakaobäuerinnen und -bauern im Verlauf des Jahres alles machen?
Trage es in den Jahreskreis ein!*



K2 Kakao - vom Baum bis zur verarbeiteten Bohne



„Kaum vorzustellen, dass aus dem Kakao in dieser Schote zusammen mit anderen Zutaten am Ende Schokolade wird. Bis dahin ist es aber ein langer Weg. Bei uns in der Elfenbeinküste wird Kakao angepflanzt, geerntet und verarbeitet, bis die fertigen Bohnen ins Ausland verkauft werden können. Kannst du dir vorstellen, welche Schritte dabei gemacht werden? Einen Hinweis geben die Fotos. Nur leider sind sie irgendwie durcheinander geraten. Kannst du sie in die richtige Reihenfolge bringen?“



Schneide die Bilder aus und klebe sie in der richtigen Reihenfolge auf ein Blatt oder in dein Heft. Schreibe jeweils darunter, was du auf dem Bild erkennen kannst.



K3 Der Kakaobaum im Klassenzimmer

Der Kakaobaum im Klassenzimmer ist ein besonderes Schmuckstück in der Schokoladenausstellung. Er wird von der ganzen Gruppe gebastelt und vorbereitet, allerdings anfangs nur mit Blüten! Während des Bastelns kann man ihn mit den Abbildungen vergleichen und Besonderheiten des Kakaobaumes besprechen. Damit aus den Blüten im Laufe der Zeit langsam Früchte werden, hat jedes Kind die Aufgabe, eine Pappfrucht mit „Inhalt“ zu füllen.



Zum Beispiel mit wichtigen Informationen über den Kakaobaum, einem selbstverfassten Kakaogedicht oder einem Brief an Daniel etc.. Der Kakaobaum kann auch langsam Früchte entwickeln, indem jedes Kind im Verlauf der Unterrichtseinheit ein gerade erarbeitetes neues Arbeitsergebnis auf einer Frucht festhält. Die beschriftete Kakaofrucht wird an Stelle einer Blüte auf den Kakaobaum geklebt. Die Blüte kann das Kind als Andenken behalten. Am Ende ist der Kakaobaum voller Früchte und ziert das Klassenzimmer, die Kinder behalten ihre Blüten als Andenken.



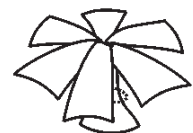
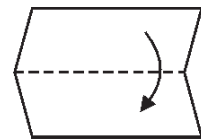
Schablonen



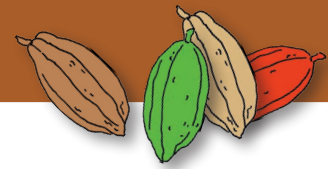
Bastelanleitung für den Kakaobaum:

Material

- eine große braune Plakatpappe (nach Anzahl der Kinder für einen großen Baum mit vielen Früchten evtl. mehrere Pappen zusammenkleben)
- Tonpapier in Grüntönen, Braun und Gelb-Orange
- weißes Seiden- oder Krepppapier
- Stecknadeln nach Anzahl der Kinder, Kleber und Schere, Bindfaden



- 1 Die Schablonen für den Stamm und die Äste, die Blätter und die Kakaofrüchte kopieren und vergrößern oder selbst zeichnen und ausschneiden.
- 2 Mit Hilfe der Schablonen aus dem braunen Papier Stamm und Äste, aus dem grünen die Blätter und aus dem orange-gelben Papier die Früchte nach Anzahl der Kinder ausschneiden. Stamm, Äste und Blätter auf dem Plakat arrangieren und festkleben.
- 3 Für die Blüten das weiße Papier in 12 x 16 cm große Rechtecke schneiden. Die Längsseite einmal zusammenfalten, sodass ein breiter Streifen entsteht. Den Streifen von der gefalteten Seite zu den Rändern zu zwei Dritteln mit jeweils 1cm Abstand einschneiden. Danach aufrollen und an der nicht eingeschnittenen Seite zusammenbinden. Die eingeschnittenen Streifen als Blütenblätter nach außen ziehen. (s. Skizze)
- 4 Die Blüten mit den Stecknadeln am Stamm und den unteren Ästen befestigen.



K4 Kakao als Gottesgeschenk an die Azteken und die Geschichte des Kakaos



Obwohl heute der meiste Kakao aus afrikanischen Ländern wie der Elfenbeinküste kommt, beginnt die Geschichte des Kakaos doch vor mehr als 2500 Jahren in Mittelamerika. Die Azteken, ein mittelamerikanisches Volk, das im 14. bis 16. Jahrhundert lebte, bereiteten aus Kakaobohnen mit Wasser und Chili ein Getränk zu. Sie nannten es Xocolatl. Für sie war der Kakao ein Geschenk des Gottes des Windes, Quetzalcoatl. Sie stellten sich ihn als eine Art Schlange mit Federn vor.

Er wurde unter anderem als Statue oder Relief aus Stein dargestellt. Eine dieser Abbildungen ist über die Jahrhunderte kaputt gegangen. Kannst du sie wieder zusammenfügen? Danach könnt ihr alles, was euch die Puzzlestücke über die Geschichte des Kakaos erzählen, in einem Zeitstrahl zusammentragen. Schaut auch einmal auf einer Weltkarte oder einem Globus nach, wie sich der Anbau des Kakaos von Mittelamerika aus verbreitete.



Um 1550: In lateinamerikanischen Klöstern wird dem Azteken-Getränk statt Chili und Pfeffer, Milch und Zucker beigemischt.

1492: Christopher Columbus entdeckt Amerika. Während seiner vierten Entdeckungstour (1502) hält er als erster Europäer Kakaobohnen in der Hand, die ihm als Geld vorgestellt werden.

18. Jh.: Die ersten Kakaostuben in Europa entstehen. Das vornehme Bürgertum schlürft hier Trinkschokolade.

1857: Missionare pflanzen die ersten Kakaopflanzen in Afrika.

1875: Rudolf Lindt entwickelt das „Conchieren“ und verbessert damit wesentlich die industrielle Herstellung von Schokolade.

1815: Der Niederländer Van Houten erfindet das Kakaopulver.

2015: In Deutschland isst jeder Mensch durchschnittlich fast 10 kg Schokolade im Jahr.

17. Jh.: Schokolade wird am spanischen Hof, später auch in anderen Königshäusern, getrunken.

1519: Der spanische Eroberer Hernán Cortés besiegt den Aztekenkönig Montezuma und schätzt seinen 25.000 Zentner schweren Kakao-Schatz. Cortés legt eine Kakaopflanzung an und bringt die Kakaobohnen nach Europa.

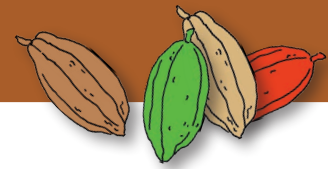
1200: Die Azteken unterwerfen die Maya, von den Azteken als Geld benutzt. Toltaken und das Volk der Chimiken. Die unterworfenen Völker müssen Steuern in Form von Kakaobohnen zahlen. Die Kakaobohnen werden

Kakaobohnen sollen durch Vögel verbreitet worden sein: So die Sage der Toltaken (eines weiteren Volkes), nach der Quetzalcoatl, ein gefiederter Gott, den Menschen den Kakao geschenkt hat.

600: Das Volk der Maya pflanzt die ersten Kakaopflanzungen in Yucatan am Golf von Mexiko.

Hinweis

Ein Rezeptur für Xocolatl findest du auch auf dem Arbeitsblatt F 2.



K5 Mathematik mit Kakao

Schokolade ist nicht nur lecker. Bis sie am Ende als Tafel, Riegel oder Getränk bei uns gekauft werden kann, müssen viele Schritte zur Verarbeitung gemacht werden. Und immer wieder heißt es: rechnen, denn alle Schritte kosten Geld und jeder möchte von seiner Arbeit leben können. Kannst du die Lösungen für die Rechenaufgaben finden?



1 Eine 100 g Schokoladetafel enthält den Kakao von 50 verarbeiteten Kakaobohnen. Wie viele Bohnen sind in einer großen 400 g schweren Tafel enthalten?

2 Der Aztekenkönig Montezuma hatte einen Kakaoschatz von 25.000 Zentnern. 1 Zentner sind 50 Kilogramm. 1 kg sind 20 Kakaoschoten. Wie viele Schoten hatte Montezuma in seiner Schatzkammer?

3 30 Kakaoschoten ergeben 1 kg Kakao. Ein Kakaobaum gibt im Jahr etwa 5 kg Rohkakao.

- Wie viele Schoten trägt dieser Baum im Jahr?
- Auf einer Plantage gibt es 200 Kakaobäume. Wie viele Kilogramm Kakao kann ein Bauer oder eine Bäuerin im Jahr ernten? Für ein kg bekommt der Landwirt 1 Euro. Wie viel Euro hat die Ernte aus der Plantage mit 200 Euro in einem Jahr eingebracht?



4 Eine Tonne Kakao kostet auf dem Weltmarkt zur Zeit (März 2017) etwa 2.000 US-Dollar. Das ist der Preis, der weltweit für den Kakao an die Bauern bezahlt wird, daher wird in US-Dollar gerechnet (1 US-Dollar sind 0,92€).

Die Fairhandelsorganisation GEPA zahlt zu diesem Preis 200 US Dollar zusätzlich für den Fairen Handel und nochmal mindestens 300 US-Dollar, weil es sich um Bio Kakao handelt.

- Wie viele US-Dollar mehr sind das?
- Eine Kakaokooperative produziert im Jahr 300 Tonnen fair gehandelten Kakao. 1 Tonne = 1000 Kilogramm. Wie viel Kilogramm werden hergestellt?
- Wie viel Geld bekommen die Landwirte, wenn sie ihren Kakao der GEPA verkaufen? Wie viel würden Sie auf dem Weltmarkt für ihre Ernte bekommen?



5 Beim Verkauf einer GEPA Schokoladetafel „Vollmilch Pur“ mit 20 Stücken teilt sich der Preis etwa so auf, dass...

- der Wert von 5 Stücken der Schokolade an die Hersteller von Kakao, Zucker, Milchpulver und Vanille geht, also an die Bäuerinnen und Bauern.
- der Wert von gut 3 1/2 Stücken wird für den Transport, die Verarbeitung und die Verpackung ausgegeben.
- Ebenfalls etwas weniger als 3 1/2 Stücke gehen an die GEPA.
- Etwa 6 1/2 Stücke gehen an den Einzelhandel, wo man die Schokolade kaufen kann, also z.B. an den Weltladen.
- Knappe 1 1/2 Stücke müssen für Steuern und Lizenzen bezahlt werden.

Eine Tafel „Vollmilch Pur“ kostet knapp 180 Cent.

- Wie viel Cent kostet ein Schokoladenstück (20 Stücke pro Tafel)?
- Wie viele Cent bekommen die Bäuerinnen und Bauern, die GEPA und der Einzelhandel. Wie viele Cent werden für Transport/Verarbeitung und für Steuern/Lizenzen ausgegeben.



Bei einer herkömmlichen Schokolade für 79 Cent bekommen die Kakaobauern oft nur etwa 6% des Preises: 4-5 Cent; etwa 55 Cent verdient der Schokoladenhersteller und -produzent. Wie viele Cent bekommen die Landwirte bei der Herstellung der Fairen Schokolade mehr ausgezahlt?

6 Jeder Einwohner in Deutschland aß im Jahr 2015 im Durchschnitt über 9 kg Schokolade. Wie viele Kakaoschoten und -bohnen wurden für die Herstellung dieser Menge benötigt? Der Inhalt von 20 Kakaoschoten wird für die Herstellung von 1 kg Schokolade benötigt. Eine Schote enthält in der Regel ca. 50 Bohnen!

Z1 Was macht die Schokolade süß?

Die Kinder versammeln sich um den Ausstellungstisch (zum Erstellen des Tisches siehe Material S 1) und schauen sich noch einmal die Verpackungen der Schokolade an. Was ist noch in der Schokolade? Evtl. kann auch reines Kakaopulver probiert werden. Wie schmeckt purer Kakao? Was fehlt noch zum echten Schokoladen-Geschmack?

Sind die Kinder auf den Zucker gekommen, wird zusammengetragen, in welchen Lebensmitteln Zucker enthalten ist. Die Kinder erfassen in Gruppen den Zuckeranteil, der von ihnen bereits untersuchten Schokolade (Nährwerttabelle) und vergleichen ihn mit anderen Lebensmitteln: Cola, Nuss-Schoko-Brotaufstrich, Kinderjoghurt, Ketchup, Müsli. Diese Übung kann auch gut zuhause weitergeführt werden, indem die Kinder über ein paar Tage hinweg aufschreiben sollen, wie viel Zucker in verschiedenen Lebensmitteln enthalten ist. Je nach Alter der Kinder kann auch aufgezeigt werden, dass Zucker unter verschiedenen Bezeichnungen (Glukose, Fructose, Maltose...) auf Produkten ausgezeichnet ist, und warum die Hersteller dies tun.

Danach bekommen die Kinder Kostproben von Obst, die sie nach dem Süßegehalt ordnen: Banane, Birne, Apfel, Orange, Zitrone.



Z2 Zuckerexperimente

Stärke-Test:

Einigen Kindern wird Weißbrot gegeben. Sie müssen es so lange kauen, bis es süß schmeckt: So wandelt der Körper mit Hilfe von Speichel, Stärke in Zucker um und kann den Zucker dann verbrennen.

Gefahren des Zuckers:

Was passiert, wenn Zucker ständig an den Zähnen ist?

Was passiert, wenn wir Zucker zu uns nehmen, ihn aber nicht verbrennen, weil wir uns nicht ausreichend bewegen?

Wie viel Zucker ist enthalten?

Dass Cola oder Limonaden viel Zucker enthalten, ist Kindern bewusst. Gleichzeitig wird jedoch dieser Anteil oft durch die zusätzlich enthaltene Säure überdeckt. Lassen Sie doch einmal selbst Limonade herstellen (aus z.B. Wasser, Zitronensaft und Zucker, ggf. auch Natron) und vergleichen Sie den Zuckergehalt mit dem von herkömmlicher Limonade. Oder lösen Sie so viel Zucker in Wasser auf, wie in der gleichen Menge Cola enthalten wäre, auf eine Menge von einem Liter wären das zum Beispiel etwa 18 Stücke Würfelzucker. Lassen Sie die Kinder testen und vergleichen. Was schmeckt süßer und warum gibt es Unterschiede?

Brennwert:

Einen Würfelzucker mit Zigarettenasche (Asche dient als Träger) bestreuen und anzünden. Den Kindern wird klar, dass Zucker so ähnlich in unserem Körper verbrannt wird, um schnell Energie zu liefern. Deshalb wird man kurzfristig wieder munter, wenn man ein Stück Schokolade oder Traubenzucker gegessen hat.

Zucker bindet Wasser:

Geben Sie etwas Wasser auf einen tiefen Teller (nur wenige Millimeter), besonders deutlich wird der Effekt, wenn Sie das Wasser zum Beispiel vorher mit Lebensmittelfarbe einfärben. Lassen Sie die Kinder nun Zuckerkwürfel auf die Flüssigkeit setzen. Der Zucker zieht die Feuchtigkeit (und die Farbe) auf und speichert sie. Im Körper passiert ein ähnlicher Effekt. Zuckerkhaltige Getränke sind daher weniger als Durstlöcher geeignet als Getränke mit wenig oder ganz ohne Zucker.

Mit älteren Kindern lässt sich auch aus Zuckerrüben Rübensirup herstellen, der als Grundlage für Zucker dient. Rezepte und Anleitungen finden sich im Internet. Anhand dieses Experiments kann auch gezeigt werden, dass Zucker von Natur aus eher braun ist und nur durch zusätzliche Verarbeitung weiß wird.

Z3 Zuckerkostproben

Die Kinder testen und vergleichen:

weißen Haushaltszucker, braunen Zucker, Puderzucker, Fruchtzucker (Reformhaus), Rohrzucker, Kandis

Äußere Form und Farbe:

Die verschiedenen Formen des Zuckers dienen unterschiedlichen Zwecken: Puderzucker ist schön weich und lässt sich gut mischen und verarbeiten, z.B. zu Zuckerguss. Kandis löst sich gut in Tee auf. Weißer Zucker macht das Gebäck schön hell. Aber welcher Zucker ist der ursprüngliche Zucker?

Zucker ist erst braun, weißer Zucker ist von Reststoffen gefiltert und gereinigt. Deshalb ist er aber nicht besser. Brauner Zucker, auch Rohrzucker genannt, enthält noch Mineralien, die der weiße Zucker nicht mehr hat.

Geschmack:

Beschreibt den Geschmack der Zuckerproben oder backt einen Kuchen mit braunem Rohrzucker und einen mit weißem Haushaltszucker. Testet das Ergebnis!

Z4 Zuckerrohr und Zuckerrübe



Zucker wird aus zwei Pflanzen gewonnen. Aus dem Zuckerrohr und der Zuckerrübe. Mit dem gewonnenen Zucker werden andere Lebensmittel gesüßt, oder er wird im Haushalt zum Beispiel zum Kuchenbacken verwendet. Weltweit betrachtet, wird der allermeiste Teil der Produktion aus Zuckerrohr gewonnen. Mehr als dreimal so viel Ertrag wie aus Zuckerrüben.



Zuckerrohr

Zuckerrohr wächst in heißen und feuchten Ländern. Große Plantagen liegen auf der Zuckerinsel Negros auf den Philippinen, in Brasilien, Costa Rica und der Dominikanischen Republik. Das Zuckerrohr kann bis zu 7 Meter hoch werden. Dann wird es mit der Sense geschnitten. Man schneidet knapp über dem Boden, denn der süße Saft sammelt sich im unteren Teil des Rohres.

Die Rohrstängel werden zerquetscht. Der Zuckerrohrsaft wird erhitzt und eingekocht. Damit sich Zuckerkristalle bilden, wird der Saft auf großen Tischen getrocknet und dann gemahlen.

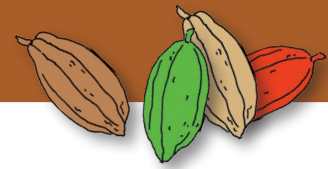
Zuckerrübe

Die Zuckerrübe wächst in Europa und Nordamerika. Alleine in Deutschland gab es im Jahr 2015 fast 30.000 Betriebe, die Zuckerrüben anbauen. Im Herbst werden sie geerntet. Die Rüben werden in Schnitze geschnitten, eingeweicht und gekocht. Aus dem so entstandenen Saft, der braunen Melasse, gewinnt man wie beim Zuckerrohr die Zuckerkristalle. In der Fabrik wird die Melasse weiterverarbeitet, bis der Zucker weiß wird.

Warum gibt es bei der GEPA Rohrzucker aus den Philippinen?

Zucker ist ein begehrter Rohstoff. Da er für viele Produkte verwendet wird, ist die Nachfrage groß. Aber es gibt auch viele Produzenten, und oft sind dies Kleinbäuerinnen und -bauern, die vom Verkauf ihrer Ernte abhängig sind. Wenn sie ihren Ertrag nicht verkaufen können, haben sie kein Geld zum Leben. Daher haben große Firmen, wenn sie Zucker kaufen wollen, gute Möglichkeiten, den Preis niedrig zu halten – dadurch sinkt dann auch der Gewinn für die Bäuerinnen und Bauern. Um diesen Landwirten eine Möglichkeit zu geben, einen guten und fairen Preis zu erhalten, bietet das Fair Handelshaus GEPA auch Rohrzucker an und stellt Schokolade mit Rohrzucker her. So haben auch die Landwirte auf den Philippinen eine Chance, ihren Zucker zu verkaufen. Und außerdem hat der Rohrzucker einen sehr guten Geschmack. Probiert mal!

Auch Kinder im Grundschulalter können grundsätzliche Regeln von Verkauf, Angebot und Nachfrage nachvollziehen und so erkennen, dass Kleinbauernfamilien oder -zusammenschlüsse oft geringere Chancen haben, ihre Interessen gegenüber Großunternehmen zu vertreten. Vor allem durch Rollenspiele werden Zusammenhänge deutlich.



Z5 Ein Tag in Marias Familie

Während Zucker bei uns aus Zuckerrüben hergestellt wird, kennen Menschen in den meisten Teilen der Welt vor allem Zuckerrohr – zum Beispiel auf den Philippinen, wo wegen des guten Klimas sehr viel Zuckerrohr angebaut wird. Viele Bäuerinnen und Bauern und ihre Familien leben vom Anbau und der Ernte dieser Pflanze – eine schwere körperliche Arbeit, die in vielen Fällen nicht gut bezahlt wird. Auch viele Kinder leben von der Zuckerherstellung, weil ihre Eltern auf den Feldern arbeiten und sie teilweise auch mithelfen müssen.

Ein normaler Tag einer solchen Familie sieht oft aus wie der folgende:



Hallo, ich bin Maria und ich lebe mit meiner Familie auf den Philippinen. Wir haben eine kleine Hütte am Rande der Zuckerplantage. Die Hütte hat zwei Räume. In dem einen schlafe ich mit meinen fünf Geschwistern, im anderen unsere Eltern. Wir schlafen auf einer großen Bambusmatte auf dem Boden. Hinter der Hütte bauen wir ein bisschen Reis und Gemüse an. Und wir haben sechs Hühner und einen Hahn. So sieht ein Tag in unserer Familie aus:



5 Uhr: Alle stehen gemeinsam auf. Draußen vor der Tür wird geduscht. Ein Eimer Wasser wird über dem Kopf ausgeschüttet. Das macht viel Spaß. Zum Frühstück gibt es Reis mit Ei, wenn die Hühner genügend Eier gelegt haben.



6 Uhr: Wir gehen zur Schule. Mein Schulweg dauert eine Stunde. Mit einem Jeep oder dem Bus ist es schneller, aber das kostet 25 Pesos. Das ist mehr als die Hälfte von dem, was mein Vater am Tag verdient.

Mein Vater arbeitet auf der Zuckerrohrplantage. Er muss sich um die Felder kümmern, sie pflügen und die Pflanzen pflegen. Zur Erntezeit hat er viel Arbeit, denn die großen Zuckerrohrpflanzen sind sehr schwer. Am Tag verdient mein Vater 40 Pesos, das sind knapp 80 Cent.

Meine Mutter hat großes Glück. Sie kann zweimal in der Woche in der Zuckermühle von Alter Trade arbeiten. Dort verpackt sie den Mascobado-Zucker, der nach Deutschland an die GEPA verkauft wird. Sie bekommt dafür 100 Pesos am Tag, das sind 2 Euro. Das ist sehr viel für uns! An den restlichen Tagen kümmert sie sich um unser kleines Feld und die jüngeren Geschwister.



16 Uhr: Wir kommen aus der Schule zurück. Bevor wir spielen können, müssen wir noch unsere Aufgaben im Haus und auf dem Feld erledigen: wir fegen die Hütte, sammeln Holz, machen Feuer oder helfen beim Kochen. Auf dem Feld jäten wir das Unkraut oder führen den Wasserbüffel, wenn gepflügt werden muss.



18 Uhr: Es wird dunkel. Zeit zum Abendessen. Wir essen Reis mit Gemüse, wenn etwas auf unserem kleinen Feld reif ist.

Danach werden im Wohnraum die Hausaufgaben gemacht. Die älteren Geschwister helfen den Jüngeren. Wenn ich Glück habe und fertig bin, darf ich noch eine halbe Stunde zu meiner Freundin gehen. Dort haben sie Strom in ihrer Hütte und sogar einen Fernseher! Der läuft immer!



21 Uhr Spätestens jetzt legen wir uns alle zum Schlafen hin.



Male ein Bild von Marias Zuhause!

Schreibe auf, was es bei Maria zu essen gibt. Wo besorgt sich die Familie die einzelnen Lebensmittel?

Was gibt es in deiner Familie zu essen? Wann esst ihr? Wo kommen diese Nahrungsmittel her?

Was müssen die Kinder in Marias Familie erledigen?

Musst du Zuhause auch Aufgaben übernehmen? Welche sind das? Was machst du in deiner Freizeit?

Z6 Süßes von den Philippinen

Wie die Kinder in Bolivien haben die meisten Kinder auf den Philippinen noch nie Schokolade gegessen. Man kann sie zwar kaufen, aber sie ist sehr teuer. Eine Tafel kostet 75 Pesos, das sind 1,50 Euro. Für diesen Preis kann man in einem guten Restaurant ein Reisgericht mit Huhn essen. Marias Vater muss dafür zwei Tage auf der Zuckerrohrplantage arbeiten!

Wenn die Kinder Lust auf Süßes haben, kauen sie oft ein paar Zuckerrohr-Stangen. Aus den Stangen saugen sie dann den süßen Saft. Oder sie essen Obst. Aber es gibt auch süße Leckereien, die sich einfach herstellen lassen.

Zuckerwasser

5 Gläser Wasser
1 Zimtstange
½ Glas Vollrohrzucker
Saft einer Zitrone

- 1 Wasser und Zimtstange aufkochen
- 2 Den Vollrohrzucker dazu geben
- 3 Vom Herd nehmen und den Zitronensaft dazu geben
- 4 In einen Krug seihen und heiß servieren

Wassereis

Wassereis kann man an vielen Buden am Straßenrand für wenig Geld kaufen. Die philippinischen Kinder lieben es, und ihr könnt es ganz einfach selbst herstellen.

Ihr braucht:

- Fruchtsaft nach Wahl, typisch für die Philippinen wäre Ananas- oder Mango-Saft, mit Wasser verdünnt oder erkaltetes Zuckerwasser (s.o.)
- Eisförmchen oder ein Eiswürfelfach

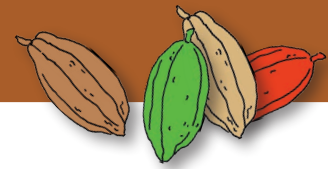
Den Fruchtsaft im Eiswürfelfach oder in den Eisförmchen gefrieren lassen!

Süßkartoffel-Nockerln

1 Tasse Mehl
2 TL Backpulver
1 EL Zucker oder Rohrzucker
1 Prise Salz
4 Süßkartoffeln
1 Ei
¼ Tasse Milch
Margarine zum Ausbacken

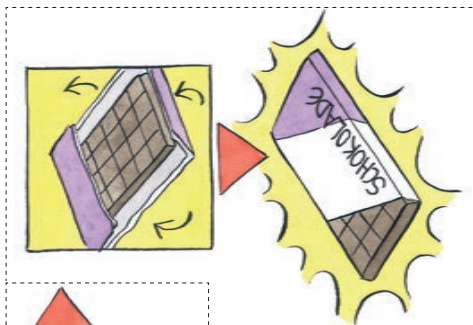
- 1 Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen.
- 2 Die Süßkartoffeln schälen und reiben. Mit dem Ei und der Milch zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren.
- 3 Margarine in der Pfanne erhitzen und den Teig esslöffelweise in das heiße Fett tropfen lassen. Die Nockerln goldbraun ausbacken und vorsichtig herausnehmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 4 Noch heiß in Zucker wenden.



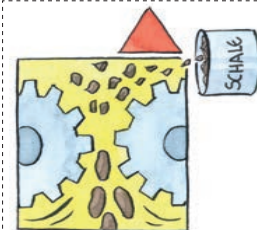
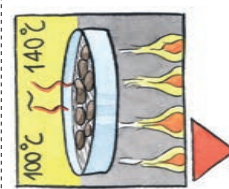
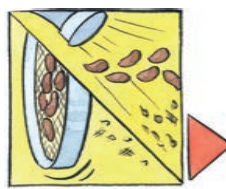
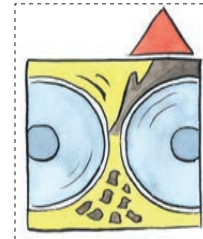
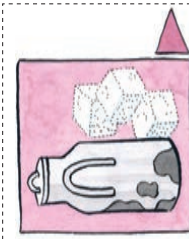
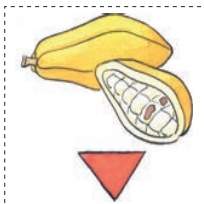
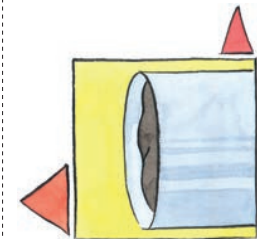
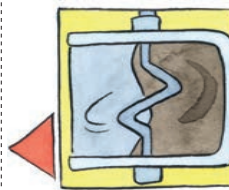
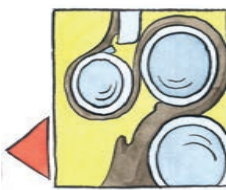
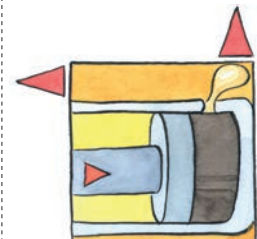
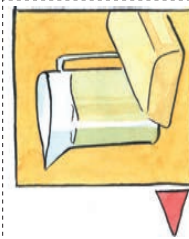
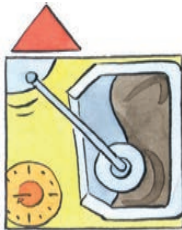
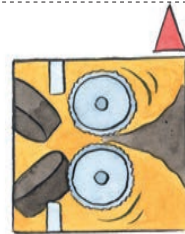
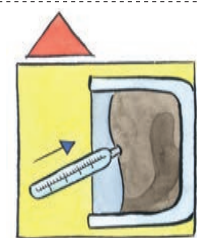
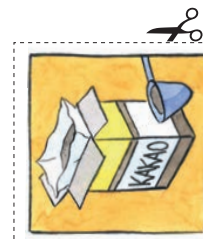
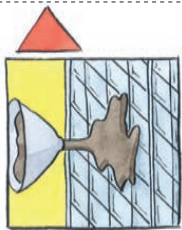


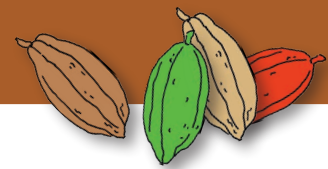
F1 In der Schokofabrik

Bis aus einer Kakaoschote Schokolade oder Kakaopulver entsteht, sind viele Schritte nötig. Schneide die einzelnen Bilder aus und klebe sie in der richtigen Reihenfolge in dein Heft. Beschreibe im Anschluss die einzelnen Schritte bei der Herstellung von Schokolade und Kakao. Kennst du das Zeichen, das uns zeigt, dass die Schokolade fair gehandelt ist? Male es auf die Tafel!



Bei fair gehandelter Schokolade wird auch besonders auf die Qualität geachtet. Die Trocknung über dem Feuer ist daher z.B. oft verboten.





F2 Schokolade selbst herstellen

Wollt ihr einmal ausprobieren, Schokolade selbst herzustellen?
Mit diesem Rezept gelingt es:

Zutaten:

- 1 EL Kakaopulver (kein Instantprodukt und natürlich aus Fairem Handel!)
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Kaffee-Weißer oder Milchpulver (gibt's im Supermarkt)
- 1 EL Wasser
- 1 EL (ca. 10 g) Kakaobutter (im Internet oder der Apotheke erhältlich, evtl. einige Tage vorher bestellen). Zur Not kann auch Kokosfett genutzt werden.

- 1 Das Palmfett oder die Kakaobutter in einem Topf schmelzen
- 2 Kakaopulver, Puderzucker, Vanillezucker und das Stärkemehl unterrühren. Achtung: Es darf nicht blubbern!
- 3 Bei geringer Hitze glatt rühren.
- 4 Auf Alufolie streichen, in Eiswürfelfächer oder in kleine Backförmchen geben (gibt es in verschiedenen Formen).

Über Nacht erstarren lassen. Vorsichtig aus den Formen lösen. Die Schokolade ist allerdings nicht so lange haltbar wie gekaufte Süßigkeiten!

Die Schokolade kann nach Belieben auch noch verfeinert werden, zum Beispiel mit Zitronen- oder Orangenabrieb (Biofrüchte verwenden!), getrockneten Fruchtstückchen (z.B. von der GEPA) oder mit Nüssen.



Xocolatl

Dieser aztekische Kakaotrunke wurde auch den spanischen Eroberern gereicht. Sie mochten ihn nicht, glaubten aber, dass er die Indianer besonders stark machte!

Zutaten für 4 Tassen:

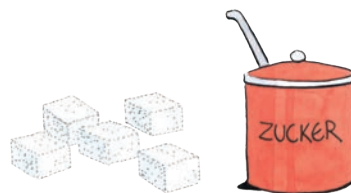
- 4 Tassen Wasser
- 1 Stange Vanille
- 1 grüne Chilischote
- 1 Tasse dunkles Kakaopulver
- 1 EL Bienenhonig

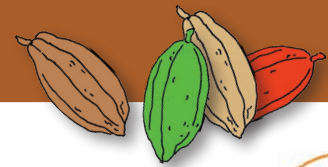
Die Vanillestange halbieren, die Chilischote entkernen und klein schneiden. Zusammen mit dem Wasser aufkochen. Den Kakao mit etwas Wasser anrühren und dann in das kochende Vanille-Chili-Wasser geben. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Vanillestange entfernen und den Honig dazu geben. Mit dem Mixer pürieren, bis die Chilistückchen nicht mehr zu sehen sind und alles schön schaumig ist!



TIPP

Eure Eltern oder Großeltern freuen sich bestimmt auch über selbst hergestellte Schokolade. Nett verpackt könnt ihr das Ergebnis eurer Arbeit auch prima verschenken!





F3 Die faire Seite

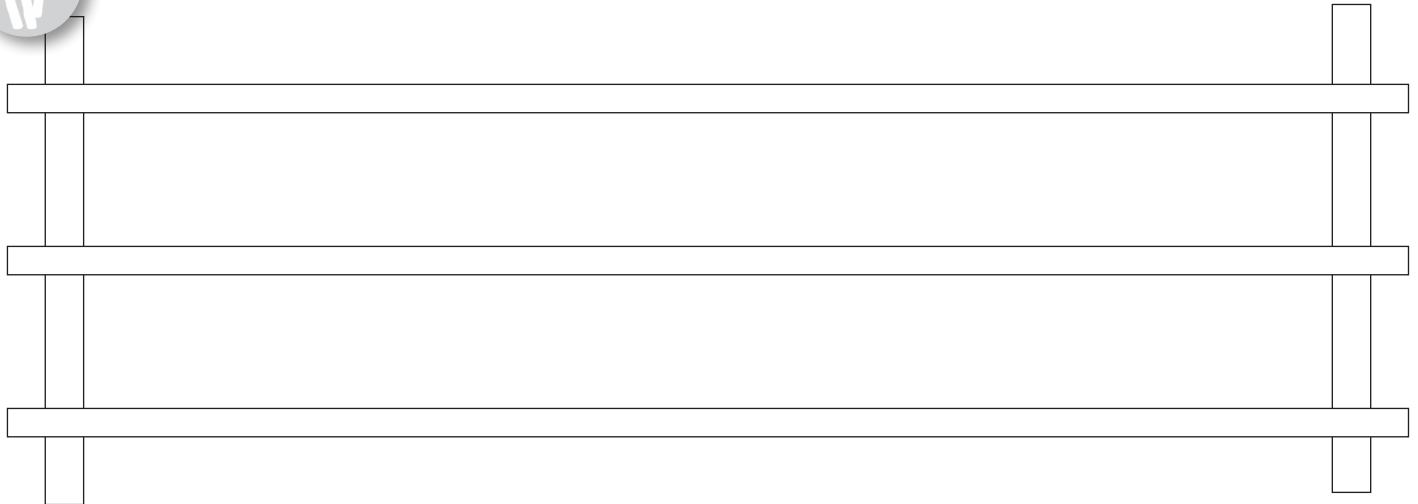
Macht eine Supermarktrallye oder besucht einen Weltladen.

Erstellt eine Liste: Welche Artikel aus fairem Handel gibt es hier zu kaufen? Aus welchen Ländern kommen diese Produkte?

Das faire Regal

Hier seht ihr ein leeres Supermarktregal:

Tragt und malt alle Artikel ein, die ihr bisher aus Fairem Handel kennengelernt habt. Besonders die, die mit Kakao, Zucker und Schokolade zu tun haben!



Fair gehandelte Produkte kannst du zum Beispiel in Weltläden, aber auch im Supermarkt oder Bioläden kaufen. Du kannst sie daran erkennen, dass zum Beispiel eines dieser Zeichen auf der Verpackung aufgedruckt ist.



Werbung für fair gehandelte Schokolade

Denkt euch Werbung für fair gehandelte Schokolade aus! Ihr könnt ein Plakat malen, einen „Spot“ einstudieren, oder, oder, oder...



„Fair geht vor!“

Vielleicht kennt ihr diesen Spruch aus dem Sport. Was bedeutet er? Schreibt eine Geschichte, ein Gedicht oder malt ein Bild dazu!



Weitere Materialien zu den Themen Schokolade und Fairer Handel

Links sind temporär - bei Veränderungen auf der entsprechenden Seite funktionieren sie nicht mehr.
Wir bitten um Ihr Verständnis. Diese Hinweise geben den Ist-Stand bei Redaktionsschluss wieder.

- Misereor-Themenseite „Kakao und Kinderarbeit“:
<https://www.misereor.de/mitmachen/schule-und-unterricht/unterrichtsmaterial-zum-thema-kakao-und-kinderarbeit#>
- Umfangreiches Material zum Thema „Kinderarbeit? Ohne uns!“ für die Grundschule und Sekundarstufe I:
Bestellbar über den Eine-Welt-Shop (<https://www.eine-welt-shop.de>), 56 Seiten, 2014, 9,50 €. Darin enthalten ist auch ein eigenes Kapitel zur Kinderarbeit auf Kakaoplantagen.
- <https://www.misereor.de/mitmachen/schule-und-unterricht/lehrerforum> →
Lehrerforum Nr. 117 „Für Fairness und Gerechtigkeit“ und Nr. 109 „Kinderarbeit“
- Für Kl. 3-6: Lernplakat „Kinder - Arbeit - Ausbeutung?“
Bestellbar über den Eine-Welt-Shop (<https://www.eine-welt-shop.de>), mit didaktischen Hinweisen, kostenlos
- Umfangreiches Material für ältere Kinder (ab ca. 12 Jahren):
http://www.oeko-fair.de/media/file/85.SUEDWIND_Wertschoepfungskette_Schokolade.pdf
- Materialien, Arbeitsblätter und Ausmalvorlagen:
<https://www.weltinderschule.uni-bremen.de/unterrichtsmaterial/datenbank.html> →
Dokumentensuche, Schlagwort „Kakao und Schokolade“
- Unterrichtsmaterialien der Fairtrade Schools für verschiedene Altersklassen:
<https://www.fairtrade-schools.de/ideenpool/unterrichtsmaterialien/>
- Für Kinder ab 7 Jahren, zum Lesen und Hören: Sachwissenbuch „Schokolade“ von Ingeborg Vogler, aus der Reihe „Leselauscher Wissen“ des BVK Buch Verlags Kempen, Bd. 29 (Hörbuch über QR-Code aufrufbar):
<https://www.buchverlagkempen.de/detailview?no=SB53>
- Unterrichtsideen, Spiele und weitere Hinweise:
http://lernarchiv.bildung.hessen.de/grundschule/Sachunterricht/pflanzen/fruechte/kakaobohne/edu_link_1424163402.html

Filme zum Thema:

- GEPA Film zu Fairer Schokolade von der Bohne bis zur Tafel:
<http://www.gepa.de/home/meldungen/gepa-schokofilm.html>
- <https://www.nrwision.de/programm/sendungen/ansehen/kakao-kiste-20.html>

Themenkisten zu Schokolade und Kakao:

- Überblick: http://www.welthaus.de/fileadmin/user_upload/Bildung/Verzeichnis-Koffer-Kisten-Verleihstellen-2015.pdf
- https://mission-einewelt.de/wp-content/uploads/2016/02/Handbuch_Kakao_und_Schokolade.pdf
- Materialpakete des Projektes „Eine Welt in der Schule“ für Kl. 3-6: „Echt gerecht?! Fairer Handel“ und „Emmas Schokoladen“:
<https://www.weltinderschule.uni-bremen.de/ausleihservice/materialpakete.html>

Zusätzliches Hintergrundwissen über Schokolade und Kakao:

- http://www.gepa.de/fileadmin/user_upload/Info/Hintergrundinfo/stellungnahme_kinderarbeit.pdf
- <http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/schokolade-kinderarbeit-auf-kakaoplantagen-nimmt-zu-a-1046525.html>
- <http://www.gepa.de/gepa/themenspecials/schokowelten/kakao-partner-cecaq-11.html>
- <http://www.gepa.de/service/faq.html>
- <https://www.misereor.de/informieren/fairer-handel>

Impressum

Herausgeber: MISEREOR, Mozartstr. 9, 52064 Aachen
Tel. 0241/4420, Fax: 0241/442-118
www.misereor.de

Mit Beiträgen von: Anne Ulmen, Cosima Jagow-Duda
Unter Mitarbeit von Petra Weischede und Dominik Abel

Redaktion: Anne Ulmen, Aktualisierung: Petra Gaidetzka

Grafische Gestaltung: Ute Küttner, Dipl. Grafik Designerin, Aachen
www.grafische.de

Illustrationen: Mele Brink, Cartoons & Illustration
Luisenstraße 52, 52070 Aachen
www.melebrink.de

© Aachen 2017, Aktualisierung: 2022

Spendenkonto: MISEREOR
Pax Bank e.G.
IBAN: DE75 3706 0193 0000 1010 10
BIC: GENODED1PAX