

## Schokolade: Geschenk der Götter?! Schokolade macht (nicht alle) glücklich.

**Zielgruppe: 6-12 Jahre**

**Dauer: 3 Stunden**

**Themenbereiche: fairer Handel, Kinderarbeit, Entwicklungsländer, Geschichte und Ursprung des Kakaos**

Wir reisen auf den Spuren der Schokolade. Wo kommt sie eigentlich her? Für die Indianer Mittelamerikas war Kakao göttlichen Ursprungs. Sie verwendeten die Bohnen nicht als Genuss-, sondern auch als Zahlungsmittel. Wir lernen den Weg vom Kakaobaum, Ernte, über die Transportwege bis zur Herstellung der fertigen Schokolade kennen. Die Themen Dritte Welt, Kolonialismus, finanzielle Situation der Plantagenarbeiter, fairer Handel und Kinderarbeit werden bearbeitet. Die erarbeiten gemeinsam, warum der faire Handel so wichtig ist. Zudem wird jeder Teilnehmer eine eigene Schokolade herstellen.

### Lernziele:

- globale Zusammenhänge erschließen und eigene Verantwortung ableiten
- Steigerung der Gestaltungskompetenz und des Selbstbewusstseins

### Vor der Veranstaltung erledigen:

- Material zusammenstellen

### Material:

Zutaten zur Schokoladenherstellung laut Rezept, Backpapier	Blaues Tuch, ausgeschnittene Kontinente, Wollfaden, doppelseitiges Klebeband
Papierformen für die Schokoladenherstellung, Sieb für Puderzucker	ausgedruckte Bilder und Karten
Tafeln Schokolade (evt. „Plastik/Pappe-Schokostücke“ vorher machen für das „Ist das fair“ Spiel)	Arbeitsblatt zur Produktionskette

### Programmübersicht (Ablaufplan)

Zeit	Aktionsphasen
5'	<i>Begrüßung, Namensschilder</i>
15' (20)	Wo kommt die Schokolade her? Orientierung auf der Weltkarte
10' (30)	Transportwege nachvollziehen
10' (40)	Spiel zur Verteilung der Gewinne aus dem Schokoladenverkauf „Ist das fair?“
10' (50)	Geschichte „Maria erzählt“
60' (110)	Schokolade machen
10'(120)	Aufräumen und Verabschiedung

## Programmablauf (Detail)

Phase / Zeit	Inhalt / Ablauf	Material
5	Begrüßung	
15	<p><b>Wo kommt die Schokolade her?</b>          „Schokolade wächst auf Bäumen“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wie sieht die Kakaopflanze aus? Wo wächst sie?</li> </ul> <p><b>Orientierung auf der Weltkarte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontinente legen</li> <li>- Wo sind wir?</li> <li>- Wo kommt der Kakao her? (Anbauggebiete: tropische Länder, Äquator mit Wollfaden legen lassen und schauen welche Länder in der Nähe des Äquators liegen)</li> <li>- Hintergrund: längere Geschichte in Mittelamerika, aber größere Produktion in Afrika, v.a. in Westafrika)</li> <li>- <b>Details:</b> Die meisten Menschen essen gerne Schokolade. Die Vorliebe für die braune Süßigkeit ist aber nicht nur weit verbreitet, sie ist auch schon uralt! Bereits um das 4. Jh. nach Christus wurde Kakao angebaut. Die Maya lebten im heutigen Gebiet von Guatemala und Honduras, die Azteken im heutigen Mexiko (auf Karte zeigen). Sie waren es, die aus den Bohnen des Kakaobaumes erstmals ein nahrhaftes, mit rotem Pfeffer, Vanille und Honig gewürztes Getränk anrührten. Die Azteken nannten es: Xocolatl, Schokolade. Die spanischen Eroberer (Karte: wo ist Spanien?) brachten die Schokolade im 16 Jh. erstmals nach Europa.</li> <li>- <b>Anbauggebiete (s. auch Karte Anbau Rohkakao):</b> Heute wird in ca. 50 tropischen Ländern Kakao produziert. Die ursprünglichen Anbauländer von Kakao befinden sich in Mittel- und Südamerika. Jedoch haben sich die Hauptanbauggebiete inzwischen von Mittelamerika nach Afrika verlagert. Das Land mit der <b>weltweit größten Kakaoproduktion ist die Elfenbeinküste</b>. Mehr als 80 Prozent der Ernte kommt aus insgesamt fünf Anbauländern: neben der Elfenbeinküste sind dies Brasilien, Ghana, Indonesien und Malaysia.</li> <li>- <b>Wie werden die Kakaobohnen geerntet?</b></li> <li>- Kakaobäume können bis zu 15 Meter hoch</li> </ul>	<p>Blaues Tuch, ausgeschnittene Kontinente, Karte mit Rohkakaoanbau, Wollfaden, Bilder vom Kakaobaum, von den Kakaobohnen und der Ernte</p>

	<p>werden (Kinder gehen 15 Schritte, um sich vorzustellen wie hoch das ist). Die Früchte wachsen direkt am Stamm und werden bis zu 25 Zentimeter groß. Darin befinden sich, in Fruchtfleisch eingebettet, 25 bis 50 mandelähnliche Kerne, die Kakaobohnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ernte:</b> Bei der Kakaoernte werden die reifen Früchte (wie schon vor 500 Jahren) von Hand mit scharfen Messern abgeschlagen. Das ist sehr (zeit-)aufwändig! Die Früchte werden mit einem geschickten Schlag geöffnet. Die Samen werden mit dem Fruchtfleisch in Kästen (oder Bananenblättern) abgedeckt. Nach fünf bis zehn Tagen färben sich die Kerne durch den Gärprozess dunkel und typische Kakaoaromen entstehen (Fermentierung). Abschließend werden die Kakaobohnen in der Tropensonne ausgebreitet und unter ständigem Wenden getrocknet.</li> </ul>	
10	<p>Reise in den Regenwald, wo der Kakao wächst, dann Transportwege</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wege der Schokolade mit Wollfaden nachlegen</li> <li>- Mit Hilfe der Karte deutlich machen, dass der Kakao einen sehr weiten Weg zurück legt bis er bei uns ist. Wenn die Bohnen bei uns angekommen sind, haben wir aber noch keine Schokolade. Was passiert also noch mit der Kakaobohne bis sie zu einer Tafel Schokolade in unserem Kühlschrank wird? (Schaubild „Woher kommt die Schokolade?“ Überblick Produktionskette)</li> </ul>	<p>noch mal die gelegte Weltkarte, Wollfaden, Arbeitsblätter zur Produktion von Schokolade</p>
10	<p>Spiel zur Verteilung der Gewinne aus dem Schokoladenverkauf „Ist das fair?“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kinder sollen sich überlegen, was sie sein möchten.</li> <li>- Kinder, die Kakaobauern sein wollen stellen sich zusammen; Kinder, die Kakaobohnen kaufen, um sie nach Deutschland zu verkaufen; Kinder, die den Kakao transportieren/importieren; Kinder, die Schokoladenfirma sind; Kinder, die Supermarkt sind; und Kinder, die der Staat sind (weil wir immer auch Steuern bezahlen, wenn wir uns etwas (zu essen) kaufen).</li> <li>- Jetzt wollen wir sehen, wer wie viel an einer Tafel Schokolade verdient, wenn diese einen Euro kostet! Jedes</li> </ul>	<p>1 bis 2 Tafeln Schokolade, Bild vom TransFair/gepa Siegel, ggf. noch Bild vom Wertverlust seit den 1980er (im Vgl. zum Radiokauf) Anlage 3</p>

	<p>Schokoladenstück repräsentiert 10 Cent. Die Tafel wird wie folgt aufgeteilt (s. auch Schaubild in der Anlage 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kakaobauer: etwas weniger als 1 Stück</li> <li>- Kakaobohnen Käufer: etwas mehr als 1 Stück (also plus das, was beim Bauern abgeschnitten wurde)</li> <li>- Kakao Importeur: 3,5 Stücke</li> <li>- Schokoladenfirma: 7,5 Stücke</li> <li>- Supermarkt: 7,5</li> <li>- Staat (Steuern): 3,5</li> </ul> <p>Findet ihr die Aufteilung fair? Warum nicht? Wie würdet ihr die Schokoladenstückchen verteilen?</p>	
10	Geschichte „Maria erzählt“	Text „Anlage 4“
<i>(optional, falls noch Zeit ist)</i>	Eckenspiel / Quiz	<a href="http://www.fair4you-online.de/cms/media//pdf/info_und_service/downloads/Eckenspiel_Schokolade.pdf">http://www.fair4you-online.de/cms/media//pdf/info_und_service/downloads/Eckenspiel_Schokolade.pdf</a>
60	Schokolade selber machen (Rezepte in der Anlage 1)	Zutaten siehe Rezepte, Förmchen für die Schokolade und die Schoko-Crossies (am Besten Papier-Muffin-Formen aus dem Bistro nehmen, dann können die Förmchen zum fest werden der Schokolade da bleiben)
5	Abschied	

## Anlage 1

### 1) Schokolade

#### a. Zutaten (Mengenangaben je nach Teilnehmerzahl):

200g Palmfett

100g (echtes, fair gehandeltes) Kakaopulver

200g Puderzucker

1Pck. Vanillezucker

2-3 EL Speisestärke

verschiedenes für die Lieblingsschokolade wie Nüsse, Rosinen, Butterkekse, Smarties, bunte Streusel etc.

Förmchen zum Einfüllen der Schokomasse

#### b. Rezept: Das Fett in einem Topf schmelzen. Kakaopulver, Puderzucker, Vanillezucker und Speisestärke unterrühren. (Achtung: Es darf nicht blubbern, nur erhitzen!) Bei geringer Hitze ganz glatt rühren. Jetzt noch Lieblingszutaten hinzufügen. Dann die Masse in (kalte) Förmchen füllen und kalt stellen.

- 2) Schokocrossies (für 50 Stk. 400g Kuvertüre, 200g Cornflakes)
- Zutaten: Vollmilch-, Zartbitter- und/oder weiße Kuvertüre, Cornflakes
  - Rezept: Kuvertüre in Stücke hacken und im Wasserbad schmelzen lassen, Cornflakes unterrühren bis eine feste Masse entsteht. Mit zwei Löffeln kleine Haufen auf Backpapier oder in Muffin-Formen (dann können die Kinder, diese besser mitnehmen) setzen und abkühlen lassen

### Als Vorschlag für das Jugendzentrum: Schokofondue:

Die Kinder könnten an einem der folgenden Tage ihr Lieblingsobst mitbringen. Auch hier wird wieder Kuvertüre im Wasserbad geschmolzen. Das Obst wird in mundgerechte Stücke geschnitten und auf Holzspieße aufgespießt. Vorsichtig in die flüssige Schokolade tunken und schmecken lassen.

## Anlage 2



(Quelle: [http://www.weltinderschule.uni-bremen.de/pdf/Heft2\\_08.pdf](http://www.weltinderschule.uni-bremen.de/pdf/Heft2_08.pdf))

## Anlage 3

Kakaobohnen gehören zu den wertvollsten landwirtschaftlichen Produkten. Der Preis, den die Bauern für ihren Kakao bekommen, ist aber in den letzten zwanzig Jahren stark gefallen.

Zum Beispiel konnte sich im Jahr 1980 ein Bauer von dem Erlös eines Sackes Kakao ein Radio kaufen. 2002 war der Preis für Kakao so sehr gesunken, dass der Bauer sechs Säcke verkaufen musste, wenn er dasselbe Radio wollte.



Weil die Preise so sehr gesunken sind und die Bauern für die gleiche Arbeit viel weniger Geld bekommen, können viele Familien kaum noch von dem Erlös leben. Eine Möglichkeit ihre Situation zu verbessern ist der Faire Handel. Dabei werden für den Kakao angemessene Preise bezahlt. So können die Menschen ihren Lebensunterhalt decken.

## Anlage 4

### **Maria erzählt**

Maria, die 12-jährige Tochter eines Kakao-Bauern in Bolivien, erzählt uns von ihrem Leben mit dem Kakao.

*"Hallo, ich bin Maria, 12 Jahre alt und komme aus Bolivien. Mein Vater ist Kakao-Bauer und ich möchte euch etwas über unser Leben erzählen.*

*Unsere Familie, also meine Eltern, meine drei Geschwister und ich leben vom Kakao-Anbau. Wir Kinder müssen natürlich mitarbeiten. In der Erntezeit helfen wir beim Aufspalten der Früchte und beim Fermentieren und Trocknen der Bohnen. Zum Glück können wir auch eine Schule besuchen. Viele Kinder von Kakao-Bauern haben keine Möglichkeit zur Schule zu gehen, weil ihre Eltern zu wenig verdienen. Wir haben mehr Glück, denn mein Vater ist Mitglied in der Kooperative EL CEIBO, in der sich 800 Kleinbauern zusammengeschlossen haben. Mein Vater sagt oft, wie froh er ist bei EL CEIBO zu sein, nicht nur, weil er für seinen Kakao einen fairen Preis erhält.*

*Die Berater der Kooperative haben ihm zum Beispiel gezeigt, wie man Bio-Kakao anbaut. Das ist viel gesünder, weil er die Pflanzen nicht mit chemischen Mitteln spritzen muss. Außerdem bekommt er für sein wertvolles Bio-Produkt mehr Geld als für anderen Kakao. Auch meine Mutter hat bei EL CEIBO schon viel gelernt, z.B. über Landwirtschaft und Verwaltung.*

*Wenn du Produkte, die mit EL CEIBO-Kakao hergestellt wurden, einmal probieren möchtest, dann hast du Glück. Du kannst sie auch in Deutschland kaufen."*