

Schokolade

Unterrichtsmaterial



1. Zyklus

Natur, Mensch, Gesellschaft

Schokolade

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Soz.-form	Material	Zeit
1a	Wo kommt Schokolade vor?	<p>SuS werden in das Thema Schokolade eingestimmt und erfahren die Vielfalt von Schokolade.</p> <p>Sie können untereinander diskutieren, welche Schokolade ihnen am besten schmeckt.</p> <p>Die SuS erfahren, dass Schokolade in vielen Nahrungsmitteln vorkommt.</p> <p>Zu welcher Gelegenheit kann man Schokolade schenken, was für Verpackungen gibt es?</p>	<p>Die Lehrperson zeigt verschiedene Schokoladentafeln. Die SuS dürfen von jeder ein Täfelchen probieren!</p> <p>Die SuS diskutieren, welche Schokolade ihnen am besten schmeckt.</p> <p>Sie suchen Schokoladenwörter und überlegen sich weitere Schokoladenprodukte.</p>	Plenum/GA	<p>Verschiedene Schokoladensorten</p> <p>Evtl. Essenswaren mit und ohne Schokolade</p> <p>Arbeitsblätter Musterlösung</p>	30`
2	Das Schokoladen-Sortiment	<p>SuS wissen, dass es grundsätzlich weisse, schwarze und braune Schokolade gibt. Sie erkennen die 3 Farben und wissen, weshalb die weisse Schokolade, weiss ist etc.</p> <p>Erste Konfrontation mit der Schokoladenzusammensetzung. Sie lernen die Form «rechteckig» kennen.</p> <p>Die SuS lernen, was alles in der Schokolade drin ist.</p>	<p>LP erklärt, weshalb welche Farben zustande kommen.</p> <p>Die SuS malen mit Wasserfarben die 3 Farben, als Rechtecke. Zuvor hat der Lehrer die Farben vor ihren Augen gemischt, und ihre jeweilige Geschichte dazu erzählt.</p> <p>Die SuS lösen anschliessen ein Arbeitsblatt zu den Eigenschaften von Schokolade.</p>	Plenum/EA	<p>verschiedene Schokoladensorten</p> <p>Geschichte</p> <p>Arbeitsblatt Musterlösung</p> <p>Wasserfarben: Weiss, braun, schwarz Pinsel, Paletten, Wasserglas</p>	35`

Schokolade

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Soz.-form	Material	Zeit
3	Herkunft und Produktion	<p>SuS lernen in welchen Ländern Kakaobohnen angepflanzt werden.</p> <p>Sie wissen mehr über den Anbau und die Ernte von Kakaobohnen.</p> <p>Sie erfahren mehr über die Situation der Kakaobauern.</p> <p>Die SuS erfahren, was Fair Trade Handel ist und woran man ihn erkennen kann.</p> <p>Sie erkennen, dass man früher mit Kakaobohnen einen Tauschhandel, betrieben hat.</p>	<p>Die SuS zeichnen die Regionen mit Kakaobohnenanbau ein, lesen eine Geschichte und beantworten Fragen dazu.</p> <p>Die SuS sehen sich ein Video über «Fair Trade» Schokolade an.</p> <p>Sie füllen einen Lückentext aus.</p>	Plenum/GA/ EA	<p>Atlanten</p> <p>Farbstifte</p> <p>Arbeitsblätter Musterlösung</p> <p>Computer/Laptop</p> <p>Evtl. eine grosse Weltkarte</p>	90`
4	Der Transportweg	<p>Die SuS wissen, wie der Kakao vom Baum zu uns in die Schokoladenfabrik gelangt.</p> <p>Sie lernen Transportwege- und Möglichkeiten (Schiff, Lastwagen, Zug) kennen.</p>	<p>Die SuS lesen den Text, schneiden Bilder vom Bildblatt aus, kleben die Bilder am richtigen Ort ein und lösen einen Lückentext.</p>	EA	<p>Arbeitsblätter Lösung</p> <p>Leim/Schere</p>	20`
5	Mathematik mit Schokolade	<p>SuS lernen einfache Rechnungen auszuführen.</p> <p>Die SuS erkennen verschiedene geometrische Formen und können diese selbst zeichnen.</p>	<p>Die SuS lernen anhand des Themas zu rechnen, sowie geometrische Formen zuerkennen. Sie erleben die Mathematik, als Anwendung im Alltag.</p> <p>LP kann die Zutaten beliebig erweitern und somit neue Aufgaben erfinden.</p>	EA/PA	<p>Arbeitsblätter Musterlösung</p> <p>Evtl. Rechnungshilfen (bzw. Bauklötze)</p>	25`

Schokolade

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Soz.-form	Material	Zeit
6	Schokoladenherstellung	SuS wissen in groben Zügen, wie man Schokolade herstellt und welche Zutaten es in einer Tafelschokolade hat.	Die SuS ordnen die Arbeitsvorgänge der Schokoladenherstellung, indem sie dazugehörigen Bilder ausschneiden und ans richtige Ort kleben.	EA / PA	Arbeitsblätter Musterlösung Leim/Schere	35'
7	Schokolade und Gesundheit	Die SuS erkennen, dass zu viel Schokolade dick macht und dies mit Kalorien zu tun hat. Die SuS wissen, dass die Schokolade, bzw. alle Süßigkeiten zahnschädigend sind und man deshalb unbedingt regelmäßig die Zähne putzen sollte. Die SuS erfahren, dass Schokolade Energie spendet.	Die SuS bearbeiten die Arbeitsblätter.	Plenum/EA	Verschiedene Schokoladensorten und Würfelzucker Arbeitsblätter	25'
8	Verpackung und Haltbarkeit	Die SuS lernen, dass Schokolade in verschiedene Materialien eingewickelt sein kann. Die SuS wissen, wie lange man Schokolade noch essen kann.	Die SuS nehmen eine Verpackung auseinander und ordnen sie in Alu/Papier und füllen das Arbeitsblatt aus!	Plenum/GA	Arbeitsblätter Musterlösung Schokoladentafel und andere Materialien, in welche Backzutaten eingepackt sind. Papierteile und Alufolie	20'

Schokolade

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Soz.-form	Material	Zeit
9	Eine tierische Schokoladengeschichte	<p>Die SuS hören dem Lehrer zu oder lesen selbst eine Geschichte.</p> <p>Die SuS malen eine eigene Fantasieschokolade und überlegen sich ein Werbespruch.</p> <p>Die SuS lernen Wörter mit «Sch» kennen.</p>	<p>Die LP liest die Geschichte vor, oder die SuS lesen die Geschichte selbst.</p> <p>Die SuS zeichnen ihre eigene Schokolade inklusive Werbespruchs.</p> <p>Die SuS suchen das Wort Schokolade unter verschiedenen «Sch-Wörter».</p>	Plenum/EA	<p>Geschichte</p> <p>Arbeitsblätter</p> <p>Farbstifte</p>	35'
10	Besuch im Home of Chocolate	<p>SuS werden auf den Besuch vorbereitet und bringen das nötige Vorwissen mit, um den Besuch gewinnbringend zu gestalten.</p> <p>SuS können den Besuch reflektieren und auswerten.</p>	<p>Die SuS bereiten den Besuch im Home of Chocolate vor und nach.</p> <p>Sie planen ein eigenes Museum und vergleichen ihre Ideen mit dem Home of Chocolate.</p> <p>Nach dem Besuch wird das Gesehene reflektiert und ausgewertet.</p> <p>Eine Diskussion im Plenum über die Erkenntnisse der SuS verstärkt die Reflexion.</p>	EA, Plenum	<p>Informationen für die Lehrperson</p> <p>Arbeitsblatt Vorbereitung</p> <p>Arbeitsblatt Nachbereitung</p>	2 x 45'

Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen und können je nach Klasse, Unterrichtsniveau und -intensität schwanken!

Schokolade

Lektionsplan



Lehrplanbezug (LP21):

- Die Schülerinnen und Schüler können an Beispielen der täglichen Versorgung die Verarbeitung von Rohstoffen zu Produkten verfolgen und beschreiben (NMG 6.3b)
- Die Schülerinnen und Schüler können Eigenschaften von Tauschmitteln erklären (z.B. begehrt, knapp, portionierbar, haltbar, echt) und die Funktion von Geld in Tauschgeschäften erkennen (NMG 6.4b).
- Die Schülerinnen und Schüler können individuelle Wünsche und Bedürfnisse des eigenen Konsums benennen, ordnen, mit andern vergleichen sowie unterschiedliche Ideen entwickeln, wie sie sich Wünsche und Bedürfnisse erfüllen können (NMG 6.5a)
- Die Schülerinnen und Schüler können an Beispielen den Wandel von Konsumgewohnheiten untersuchen sowie Auswirkungen auf den Alltag aufzeigen (NMG 6.5d)
- Die Schülerinnen und Schüler können ausgehend von Berichten und Darstellungen über den Alltag von Kindern in fernen Gebieten der Erde Merkmale von Lebensweisen (z.B. Wohnen, Arbeiten, Zusammenleben) und deren Vielfalt wahrnehmen, beschreiben und einordnen (NMG 7.2b).
- Die Schülerinnen und Schüler können Vermutungen anstellen, wie und warum Güter unseres Alltags zu uns gelangen, z.B. Transportmittel, -wege und -anlagen (NMG 7.3b).

Ergänzungen/Varianten

Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	Artikel (NZZ, 2017): https://www.nzz.ch/finanzen/kakao-wo-schokolade-an-den-baeumen-waechst-ld.137775 Film und Begleitmaterial: «Zartbitter»; https://www.srf.ch/sendungen/myschool/zartbitter Buch: «Kakao. Speise der Götter», von Andrea Durry und Thomas Schiffer (München 2012) Hörspiel: «Kakao. Auf den Wegen zur Schokolade», von Michael Leyel
Kontaktadressen	Lindt Home of Chocolate Schokoladenplatz 1 8802 Kilchberg Schweiz



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die Lehrperson zeigt verschiedene Schokoladentafeln. Die SuS dürfen von jeder ein Täfelchen probieren! Es kann auch eine Blindverkostung durchgeführt werden. Die SuS diskutieren, welche Schokolade ihnen am besten schmeckt. Sie suchen Schokoladenwörter und überlegen sich weitere Schokoladenprodukte. Zu welcher Gelegenheit verschenkt man Schokolade?
Ziel	<ul style="list-style-type: none"> • SuS werden in das Thema Schokolade eingestimmt und erfahren die Vielfalt von Schokolade. • Sie können untereinander diskutieren, welche Schokolade ihnen am besten schmeckt. • Die SuS erfahren, dass Schokolade in vielen Nahrungsmitteln vorkommt. • Zu welcher Gelegenheit kann man Schokolade schenken, was für Verpackungen gibt es?
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Schokoladensorten • Evtl. Essenwaren mit und ohne Schokolade • Arbeitsblätter • Musterlösung
Sozialform	Plenum/GA
Zeit	30'

Zusätzliche Informationen:

Es können auch besondere Schokoladenarten mitgebracht werden, z.B. schwarze Schokolade mit weiteren Zutaten oder Schokolade mit Nüssen.

Achtung: an mögliche Allergien denken.



Wo kommt Schokolade vor?



Welche Schokolade schmeckt dir am besten?



Schreibe fünf Esswaren auf, in welchen Schokolade vorkommt.



Suche die Schokoladenwörter.

E	I	S	F	N	Z	U	P	R	K	B
X	V	B	I	T	D	G	U	I	U	O
J	O	G	H	U	R	T	D	J	C	N
A	L	O	P	K	W	W	D	K	H	B
R	I	E	G	E	L	A	I	O	E	O
B	H	Q	Y	K	M	K	N	O	N	N
C	G	U	P	S	L	F	G	R	S	D
S	C	H	O	K	O	D	R	I	N	K

Folgende Wörter sind hier versteckt:
EIS, JOGHURT, KUCHEN, KEKS, PUDDING, SCHOKODRINK, RIEGEL
BONBON



Wann verschenkt man Schokolade? Versuche, die Fragen zu beantworten.

Wann schenke ich welche Schokolade?

Schokolade hat fast jeder gerne und deshalb schenkt man sie einander zu verschiedenen Gelegenheiten. Schreibe auf, zu welchen Gelegenheiten du Schokolade bekommen hast!

Was hattest du besonders gerne an dieser Schokolade?

Was war der Grund, dass du ihm oder ihr Schokolade gebracht hast?

Zu diesen Feiertagen schenkt man in der Schweiz Schokoladenprodukte:

Name von Fest



Name von Schokolade

Zu



Zu



Schokolade

Arbeitsunterlagen



Zu



Als





Musterlösung

E	I	S	F	N	Z	U	P	R	K	B
X	V	B	I	T	D	G	U	I	U	O
J	O	G	H	U	R	T	D	J	C	N
A	L	O	P	K	W	W	D	K	H	B
R	I	E	G	E	L	A	I	O	E	O
B	H	Q	Y	K	M	K	N	O	N	N
C	G	U	P	S	L	F	G	R	S	D
S	C	H	O	K	O	D	R	I	N	K

Name von Fest



Zu Weihnachten



Name von Schokolade

Weihnachtsschokolade,
Adventskalenderschokolade
oder Schokoladenbaum-
schmuck

Schokolade

Lösung



Zu Ostern



Schokoladeneier,
Schokoladenosterhase

Zu Geburtstag/Besuch



Praliné

Als Glücksbringer



Schokoladenkäfer, Glückskäfer
aus Schokolade



Schokolade

Beispiele



Bildquellen:

Makronen, <https://pixabay.com/de/makronen-kuchen-schokolade-v%C3%B6llerei-2380725/>

Smarties, <https://pixabay.com/de/candy-sweet-schokolade-farbe-2473690/>

Schokoladeneis, <https://pixabay.com/de/eis-dessert-schokolade-gefroren-159744/>

Schokoladenkuchen, <https://pixabay.com/de/kuchen-schokolade-s%C3%BC%C3%9F-suiten-486874/>

Schokoladen Muffin, <https://pixabay.com/de/schokolade-kuchen-brown-creme-94784/>

Schokoladen Riegel, <https://pixabay.com/de/schokolade-s%C3%BC%C3%9Figkeiten-zucker-s%C3%BC%C3%9F-2202144/>

Heisse Schokolade, <https://pixabay.com/de/hei%C3%9Fe-schokolade-trinken-molkerei-1058197/>

Schokoladenmousse, <https://pixabay.com/de/schokoladenmousse-lebensmittel-2003019/>

Mohrenköpfe, <https://pixabay.com/de/mohrenk%C3%B6pfe-schokoglasur-glasur-1194489/>

Schokoladenhase, <http://www.confiserie.ch/lucky-solo-dunkel-gross>

Schokoladensortiment

Info für Lehrpersonen



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	LP erklärt, weshalb welche Farben zustande kommen. Die SuS malen mit Wasserfarben die 3 Farben, als Rechtecke. Zuvor hat der Lehrer die Farben vor ihren Augen gemischt, und ihre jeweilige Geschichte dazu erzählt. Die SuS lösen anschliessend ein Arbeitsblatt zu den Eigenschaften von Schokolade.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS wissen, dass es grundsätzlich weisse, schwarze und braune Schokolade gibt. Sie erkennen die 3 Farben und wissen, weshalb die weisse Schokolade, weiss ist etc.• Erste Konfrontation mit der Schokoladenzusammensetzung. Sie lernen die Form «rechteckig» kennen.• Die SuS lernen, was alles in der Schokolade drin ist.
Material	<ul style="list-style-type: none">• verschiedene Schokoladensorten• Geschichte• Arbeitsblatt• Musterlösung• Wasserfarben: Weiss, braun, schwarz• Pinsel, Paletten, Wasserglas
Sozialform	Plenum/EA
Zeit	35'

Zusätzliche Informationen:

- Vorbereitung: Alle Farben vorbereiten, jedes Kind rüstet sich aus mit dem Material.
- Variation: Wenn man es den Schülern zutraut, kann man sie bereits selbst die Farben mischen lassen! Man bereitet viel weisse Farbe vor, gibt wenig braune Farbe (als Kakao) hinzu und wenig schwarz, um sie noch dunkler zu machen.
- Zeichnung: Zuerst zur Jahreszeit passend eine Form zeichnen, die die Kinder mit der Farbe ausmalen: z. B. Osterhasenform (Ostern), Kuchen (Geburtstag), Glöckchen, Weihnachtsmann (Weihnachten) etc.

Schokoladensortiment

Info für Lehrpersonen



Geschichte

Wir beginnen mit der Herstellung der weissen Schokolade. Was könnte es darin haben?

Richtig: Milch, Zucker und Kakao. Aber in der weissen Schokolade hat es Kakaobutter und nicht die braune Kakaomasse.

Welche Farbe hat also Butter?

Weiss! Welche Farbe hat Milch? Weiss!

Welche Farbe hat Zucker? Weiss! Also ist die ganze Schokoladen- Tafel weiss!

Wir nehmen also weisse Farbe und geben ganz wenig Gelb hinein, damit man die Farbe auch bei euren Schokoladetafeln auf dem Papier erkennt.

- Alle Kinder gehen an ihren Platz und malen ihre Schokotafel weisslich aus.

Welche Farbe von Schokolade gibt es noch?

Richtig: Braune! Wie sieht eure Milch am Morgen aus, wenn ihr Kakao in sie hineinmischt? Braun.

Wie heisst das Pulver das ihr hineinmischt? Kakao! Kakao stammt von einer Pflanze und ist dunkelbraun. Unsere braune Schokolade hat nun viel Kakao drin, aber auch Milch und Zucker.

Was ist der Unterschied zwischen der weissen und der braunen Schokolade?

Sie hat einfach anstatt Kakaobutter braune Kakaomasse drin, welches wie euer Kakao für die Milch aussieht.

Also mischen wir nun in die weisse Schokoladenfarbe einfach noch braune Kakaomasse hinein und schon haben wir die Milkschokolade.

- Alle Kinder gehen an den Platz und malen ihre zweite Tafel braun aus.

Nun haben wir nur noch eine Schokoladenfarbe? Schwarz!

Wovon hat es wahrscheinlich in der schwarzen Schokolade nur ganz wenig? Von der Milch!

Wovon hat es ganz viel? Von der Kakaomasse!

Also mischen wir in die braune Schokolade noch viel mehr braune Farbe hinein und sogar etwas schwarze Farbe, damit wir die dunkle Farbe der schwarzen Schokolade bekommen.

Ist schwarze Schokolade wirklich schwarz? Nein, aber dunkelbraun.

- Alle Kinder gehen an den Platz und malen ihre letzte Tafel schwarz aus.

In die verschiedenen Tafeln malen die Kinder Zutaten hinein, z. B. Nüsse, Rosinen, Mandeln, Orangestückchen etc., und schreiben daneben, was sie hineingezeichnet haben



Meine Schokoladentafeln



Hört der Geschichte des Lehrers zu und malt auf dem Arbeitsblatt die Farben als Rechtecke.

Weisse Schokolade mit ...

Braune Schokolade mit ...

Schwarze Schokolade mit ...

Schokoladensortiment

Arbeitsunterlagen



Jetzt könnt ihr das Arbeitsblatt leicht lösen.

1. Wie schmeckt Schokolade? _____

2. Zeichne die Form einer Schokoladetafel! Sie ist

3. Die drei wichtigsten Zutaten der Schokolade sind:



_____, sie kommt von unseren
_____.



_____ von unseren
_____.



_____ aus der
_____. Sie wachsen in
_____, _____,



und _____.



Musterlösung

1. Wie schmeckt Schokolade? **Süss, aber auch bitter.**

2. Zeichne die Form einer Schokoladetafel! Sie ist **rechteckig.**



3. Die drei wichtigsten Zutaten der Schokolade sind:



Milch, sie kommt von unseren **Kühen.**



Zucker von unseren **Zuckerrüben.**



Kakao aus den **Kakaobohnen.** Sie wachsen in **Süd-amerika, Asien und Afrika.**



Herkunft und Produktion von Kakao

Info für Lehrpersonen



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die SuS zeichnen die Regionen mit Kakaobohnenanbau ein, lesen eine Geschichte und beantworten Fragen dazu. Die SuS sehen sich ein Video über «Fair Trade» Schokolade an. Sie füllen einen Lückentext aus.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS lernen in welchen Ländern Kakaobohnen angepflanzt werden.• Sie wissen mehr über den Anbau und die Ernte von Kakaobohnen.• Sie erfahren mehr über die Situation der Kakaobauern.• Die SuS erfahren, was Fair Trade Handel ist und woran man ihn erkennen kann.• Sie erkennen, dass man früher mit Kakaobohnen einen Tauschhandel, betrieben hat.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Atlanten• Farbstifte• Arbeitsblätter• Musterlösung• Computer/Laptop• Evtl. eine grosse Weltkarte
Sozialform	Plenum/GA/EA
Zeit	90'

Herkunft und Produktion von Kakao

Arbeitsunterlagen



Aufgabe



Schau dir die Weltkarte und mache dann folgendes:

Male die Schweiz mit einem **roten** Stift aus!

Zeichne mit einem **orange**n Stift den Äquator ein!

Male alles, was Meer ist, mit **Blau** an!

Male die Kakaoländer aus:

→ Afrika: **braun**

→ Südamerika: **grün**

→ Asien: **gelb**



Wo wohnen diese Kinder? Lies die Geschichte auf dem nächsten Blatt und zeichne dann eine Linie zu ihrem Land!



Herkunft und Produktion von Kakao

Arbeitsunterlagen



Onito aus Ghana



„Ich heisse Onito und lebe in Ghana. Zu meiner Familie gehören meine vier Geschwister, zwei Onkel und Tanten, meine Cousins und Grosseltern. Zusammen sind wir 30 Personen. Wir arbeiten alle auf dem Kakaofeld, das so gross ist wie vier Fussballfelder. Wir haben sehr viel zu tun, aber das Geld, das wir verdienen, reicht knapp, um die Miete, die Schule, die Arztrechnungen und die Nahrung zu kaufen. Ich habe schon von Schokolade gehört, aber ich habe noch nie davon probiert. Für unsere Familie ist nur wichtig, dass wir viel Geld für unseren Kakao bekommen.“

Suno aus Indonesien



„Ich heisse Suno und lebe mit meinen 6 Geschwistern in Indonesien. Das ist eine Insel in Asien. Wir haben ein Stück Land bekommen, das so gross ist wie fünf Fussballfelder, aber das gehört nicht uns, sondern dem Staat. Dort arbeiten wir jeden Tag von morgens früh bis spät in den Abend. Wenn jemand krank ist und wir weniger arbeiten, gibt es weniger Geld und weniger zu essen. Wenn man entlassen wird, hat man auch kein Haus zum Wohnen. Die Kinder bei uns gehen zur Schule, aber nur bis sie 12 Jahre alt sind, dann müssen auch sie den ganzen Tag auf den Feldern arbeiten. Bei uns arbeiten die Frauen besonders hart. Sie müssen Säcke mit Kakaobohnen tragen, die so schwer sind wie ich, nämlich 40 kg. Die Säcke tragen sie an die Strasse. Meine Tante hat oft Rückenschmerzen und ich hätte noch ein Geschwisterchen, wenn das Baby im Bauch meiner Mama nicht gestorben wäre, weil sie so schwer tragen musste. Zwischen den Bäumen verstecken sich oft Schlangen. Letzte Woche wurde ich von einer Giftschlange gebissen. Der Arzt konnte mich retten, aber ich war sehr krank.“

Josefina aus Venezuela



„Mein Name ist Josefina. Ich lebe mit meinen acht Geschwistern in Venezuela. Bei uns spricht man Spanisch. In unserem Holzhaus haben wir drei Zimmer. Wir Kinder teilen uns das einzige Bett. Wir haben in unserem Haus keinen Strom und kein Wasser. Das Wasser holen wir aus dem Brunnen und damit machen wir zusammen mit Mehl unser Essen. Es ist nicht viel, aber es macht satt. Mein Vater arbeitet nur in der Haupterntezeit. Wir Kinder helfen alle mit, denn sonst kann unsere Familie nicht überleben. Wenn jemand von uns krank ist, gibt es kein Geld und weniger zu essen. Ich trage jeden Tag die Kakaofrüchte zu einem Ort wo die Männer mit grossen Messern die Kakaofrüchte aufschlagen und die Bohnen herausnehmen.“

Herkunft und Produktion von Kakao

Arbeitsunterlagen



Wie wohnst du zu Hause? Beantworte die Fragen über dich.

Wie lebe ich, _____ zu Hause? (Namen einsetzen)

Wer lebt alles bei euch zu Hause?

Wie viele Geschwister hast du? _____

Wie lange wirst du zur Schule gehen? _____

Was machst du am Abend nach der Schule?

Was geschieht, wenn deine Eltern krank sind und nicht zur Arbeit gehen können?

Was musst du alles zu Hause helfen?

Kannst du dir vorstellen wieso man Schokolade nicht in den Ländern macht, woher auch der Kakao kommt?



Herkunft und Produktion von Kakao

Arbeitsunterlagen



Es gibt Schokoladen, die mit dem Namen «Fair Trade» oder «Farming Programm» Werbung machen.

Was heisst das? Warum ist das für die Kakaobauern wichtig?

Schaue dir das Video an und beantworte die Fragen.



KIKA über SchokoFair und Faire Schokolade

Link / Video: <https://www.youtube.com/watch?v=VUahasevPx4HxDI>

1. Weshalb müssen Kinder auf den Kakaoplantagen arbeiten? Zähle mehrere Gründe auf.

2. Weshalb ist Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen so schwer zu bekämpfen?

3. Wie kann man die Kinderarbeit bekämpfen?

4. Was sind Gütesiegel auf der Schokolade? Was bedeuten sie?

5. Warum könnte der Kauf einer «Fair Trade» Schokolade besser sein, als der einer normalen Schokolade?

Herkunft und Produktion von Kakao

Arbeitsunterlagen



Lies den Text durch und setze die untenstehenden Begriffe richtig in die Lücken ein!

Dinge ; Natur ; Geld ; Zahlungsmittel

Kakao, das Geld der Mayas

Ganz früher gab es noch kein _____ . Man tauschte die Waren gegen andere Sachen, die man nicht hatte, die man aber brauchte. Dann erfand man das Geld, aber nicht, wie wir es heute kennen.

Viele _____ aus der Natur waren wertvoll und selten. Man benutzte Muscheln, Federn und Edelsteine als _____. Auch heute sind Dinge, die selten sind und aus der _____ kommen, noch immer wertvoll.

Schreibe auf, was das sein könnte:

_____.

Früher konnte man Kakao nur mühsam ernten und man hatte Transportprobleme, deshalb war Kakao sehr wertvoll und man benutzte es anstelle von Geld. Eine Tomate kostete eine Kakaobohne, ein Hase kostete 30 Bohnen.

Als Kolumbus nach Südamerika kam, war er begeistert, dass dort Geld auf den Bäumen wächst. Später, als es grosse Kakaofelder gab, war auch der Kakao nicht mehr wertvoll und man erfand das Metallgeld.



Musterlösung

1. Weshalb müssen Kinder auf den Kakaoplantagen arbeiten? Zähle mehrere Gründe auf.

Sie sind günstige Arbeitskräfte, Bauern haben nicht viel Geld, weil der Preis niedrig ist und die Kosten (z.B. für Spritzmittel) hoch. In Afrika gibt es viele Grossfamilien, alle Familienmitglieder müssen auch zu Essen haben.

2. Weshalb ist Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen so schwer zu bekämpfen?

Die Kontrolle ist schwer, weil die Infrastruktur schlecht ist, und weil viele kleine Plantagen existieren. Für die grossen Kakaoproduzenten ist es schwierig, bis zu den einzelnen Kleinbauern durchzudringen, weil die Bohnen meist von Händlern zu grösseren Mengen zusammengekauft werden. Kleinere Produzenten können die Herkunft ihrer Bohnen besser kontrollieren.

3. Wie kann man die Kinderarbeit bekämpfen?

Indem man für die Rohstoffe, also z. B. für Kakaobohnen einen fairen Preis bezahlt. Die Preise sollten stabil sein, damit der Anbauer von Rohstoffen auch weiss, wie viel Geld er bekommt für seine Produkte (nicht jeden Tag einen anderen Preis). Wenn die Bauern genug Geld verdienen mit ihrer Arbeit, müssen die Kinder nicht mithelfen, sondern können in die Schule gehen und eine Ausbildung machen.

4. Was sind Gütesiegel auf der Schokolade? Was bedeuten sie?

Es gibt verschiedene Gütesiegel von den Schokoladenherstellern, sie versprechen, dass die Rohstoffe aus nachhaltiger Produktion, bzw. fairem Handel stammen. Sie sollen garantieren, dass für die Zutaten der Schokolade keine Kinderarbeit verrichtet worden ist. Zudem wird Geld in soziale Projekte investiert und auch Schulen gebaut. Oft ist die Tafelschokolade ein wenig teurer im Geschäft.

In der Schweiz ist vor allem Max Havelaar ein berühmtes Label für Fair Trade. Auf den Schokoladen steht oft die Abkürzung UTZ.

Herkunft und Produktion von Kakao

Lösung



5. Warum könnte der Kauf einer Fair Trade Schokolade besser sein, als der einer normalen Schokolade?

Je mehr Leute Fair Trade Schokolade kaufen, umso höher ist die Motivation der Hersteller nur noch solche Schokolade herzustellen. Damit hilfst du direkt den Bauern und vor allem den Kindern in den Anbaugebieten der Rohstoffe.

Aufgabe Kakao, das Geld der Mayas

Ganz früher gab es noch kein **Geld**. Man tauschte die Waren gegen andere Sachen, die man nicht hatte, die man aber brauchte. Dann erfand man das Geld, aber nicht, wie wir es heute kennen. Viele **Dinge** aus der Natur waren wertvoll und selten. Man benutzte Muscheln, Federn und Edelsteine als **Zahlungsmittel**. Auch heute sind Dinge, die selten sind und aus der **Natur** kommen, noch immer wertvoll.

Schreibe auf, was das sein könnte: **Gold, Silber, Diamanten.**

Früher konnte man Kakao nur mühsam ernten und man hatte Transportprobleme, deshalb war Kakao sehr wertvoll und man benutzte es anstelle von Geld. Eine Tomate kostete eine Kakaobohne, ein Hase kostete 30 Bohnen. Als Kolumbus nach Südamerika kam, war er begeistert, dass dort Geld auf den Bäumen wächst. Später, als es grosse Kakaofelder gab, war auch der Kakao nicht mehr wertvoll und man erfand das Metallgeld.

Der Transportweg

Info für Lehrpersonen



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die SuS lesen den Text, schneiden Bilder vom Bildblatt aus, kleben die Bilder am richtigen Ort ein und lösen einen Lückentext.
Ziel	Die SuS wissen, wie der Kakao vom Baum zu uns in die Schokoladenfabrik gelangt. Sie lernen Transportwege- und Möglichkeiten (Schiff, Lastwagen, Zug) kennen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Lösung• Leim/Schere
Sozialform	EA
Zeit	20'

Zusätzliche Informationen:

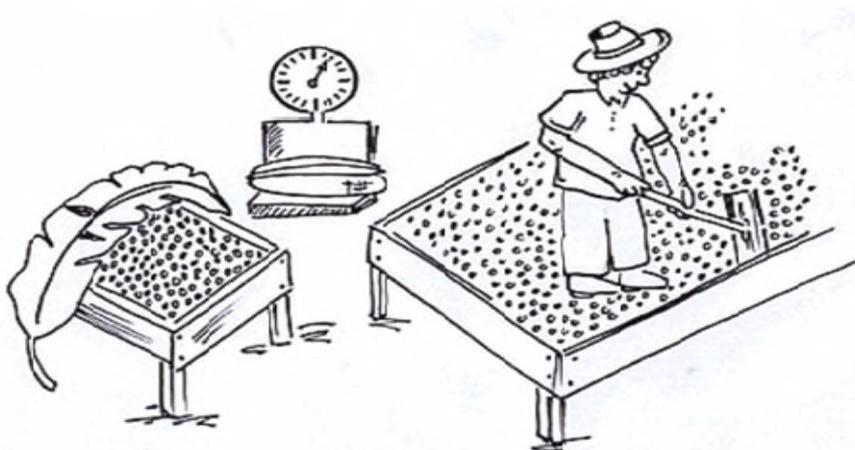
Auf einer grossen Weltkarte können die Transportwege eingezeichnet werden



Wie kommt die Schokolade zu uns?



Male die Bilder an, schneide sie aus und klebe sie an der richtigen Stelle ein.
Löse anschliessend den Lückentext.





Die Ernte

1. Im Mai/Juni und vom September bis Dezember schlagen die Männer die reifen, gelb-rötlichen Kakaofrüchte von den Bäumen.
2. Die Früchte werden eingesammelt, in Körbe gelegt und nach Hause getragen.
3. Dort werden die Früchte mit einem grossen Messer gespalten.
4. Die weisslich-violetten Samen werden herausgenommen.



Bild



Die Lagerung

1. Die Samen werden mit der einfachen Haufenmethode fermentiert: Die Samen werden samt Fruchtfleisch auf Bananenblätter gelegt und zugedeckt. Durch die Fermentation (einfach gesagt Gärung) sterben die Samen ab, sind nicht mehr keimfähig, werden braun und bekommen ihren richtigen Geschmack. Das dauert ungefähr sechs Tage. Jetzt sprechen wir von Kakaobohnen.
2. Auf Holzgestellen lässt man die Bohnen an der Sonne, bis sie trocken sind und nur noch halb so schwer wie zuvor, als sie noch nass waren. Dieser Prozess dauert rund 6 Tage.
3. Viele Arbeiter müssen mit einem Rechen die Bohnen immer wieder drehen. Wenn es regnet, schiebt man das Gestell unter ein Dach.
4. Dann werden sie in grosse Leinensäcke gepackt, gewogen und bereit gemacht für die weite Reise nach Europa oder Nordamerika.



Bild



Der Transport

⇒ Setze die Wörter am richtigen Ort ein:

**Zug / Schokoladenfabrik / Schiff / Schweiz /
Meer / Lastwagen**

Nachdem der Kakao auf den Feldern in Afrika, Südamerika
oder in Asien gepflückt und verpackt worden ist, ...



fährt er mit dem _____ über das
_____ bis in ein europäisches Land.



Dort wird der Kakao ausgeladen und auf
den _____ getan. Er wird bis in die
_____ gefahren.



Am Bahnhof wird der Kakao auf den
_____ umgeladen, welcher dann zu
den _____ fährt.

Der Transportweg

Lösung



Musterlösung

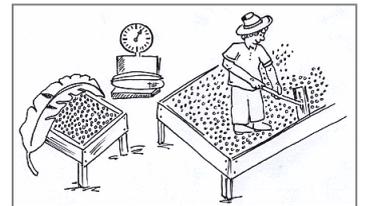
Die Ernte

1. Im Mai/Juni und vom September bis Dezember schlagen die Männer die reifen, gelb-rötlichen Kakaofrüchte von den Bäumen.
2. Die Früchte werden eingesammelt, in Körbe gelegt und nach Hause getragen.
3. Dort werden die Früchte mit einem grossen Messer gespalten.
4. Die weisslich-violetten Samen werden herausgenommen.



Die Lagerung

1. Die Samen werden mit der einfachen Haufenmethode fermentiert: Die Samen werden samt Fruchtfleisch auf Bananenblätter gelegt und zugedeckt. Durch die Fermentation (einfach gesagt Gärung) sterben die Samen ab, sind nicht mehr keimfähig, werden braun und bekommen ihren richtigen Geschmack. Das dauert ungefähr sechs Tage. Jetzt sprechen wir von Kakaobohnen.
2. Auf Holzgestellen lässt man die Bohnen an der Sonne, bis sie trocken sind und nur noch halb so schwer wie zuvor, als sie noch nass waren. Dieser Prozess dauert rund 6 Tage.
3. Viele Arbeiter müssen mit einem Rechen die Bohnen immer wieder drehen. Wenn es regnet, schiebt man das Gestell unter ein Dach.
4. Dann werden sie in grosse Leinensäcke gepackt, gewogen und bereit gemacht für die weite Reise nach Europa oder Nordamerika.



Der Transport

Nachdem der Kakao auf den Feldern in Afrika, Südamerika oder in Asien gepflückt und verpackt worden ist, ...

fährt er mit dem **Schiff** über das **Meer** bis in ein europäisches Land. Dort wird der Kakao ausgeladen und auf den **Zug** getan. Er wird bis in die **Schweiz** gefahren.

Am Bahnhof wird der Kakao auf den **Lastwagen** umgeladen, welcher dann zu den **Schokoladefabriken** fährt.



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	<p>Die SuS lernen anhand des Themas zu rechnen, sowie geometrische Formen zuerkennen. Sie erleben die Mathematik, als Anwendung im Alltag.</p> <p>LP kann die Zutaten beliebig erweitern und somit neue Aufgaben erfinden.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS lernen einfache Rechnungen auszuführen.• Die SuS erkennen verschiedene geometrische Formen und können diese selbst zeichnen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Musterlösung• Evtl. Rechnungshilfen (bzw. Bauklötze)
Sozialform	EA
Zeit	25'



Rechnen mit Schokolade



Versuche die folgende Rechenaufgabe zu lösen.

Setze die folgenden Zeichen richtig ein: $>$ $=$ $<$

1. Auf welcher Seite hat es mehr Schokoladentafeln?



Wie viele sind es insgesamt? _____

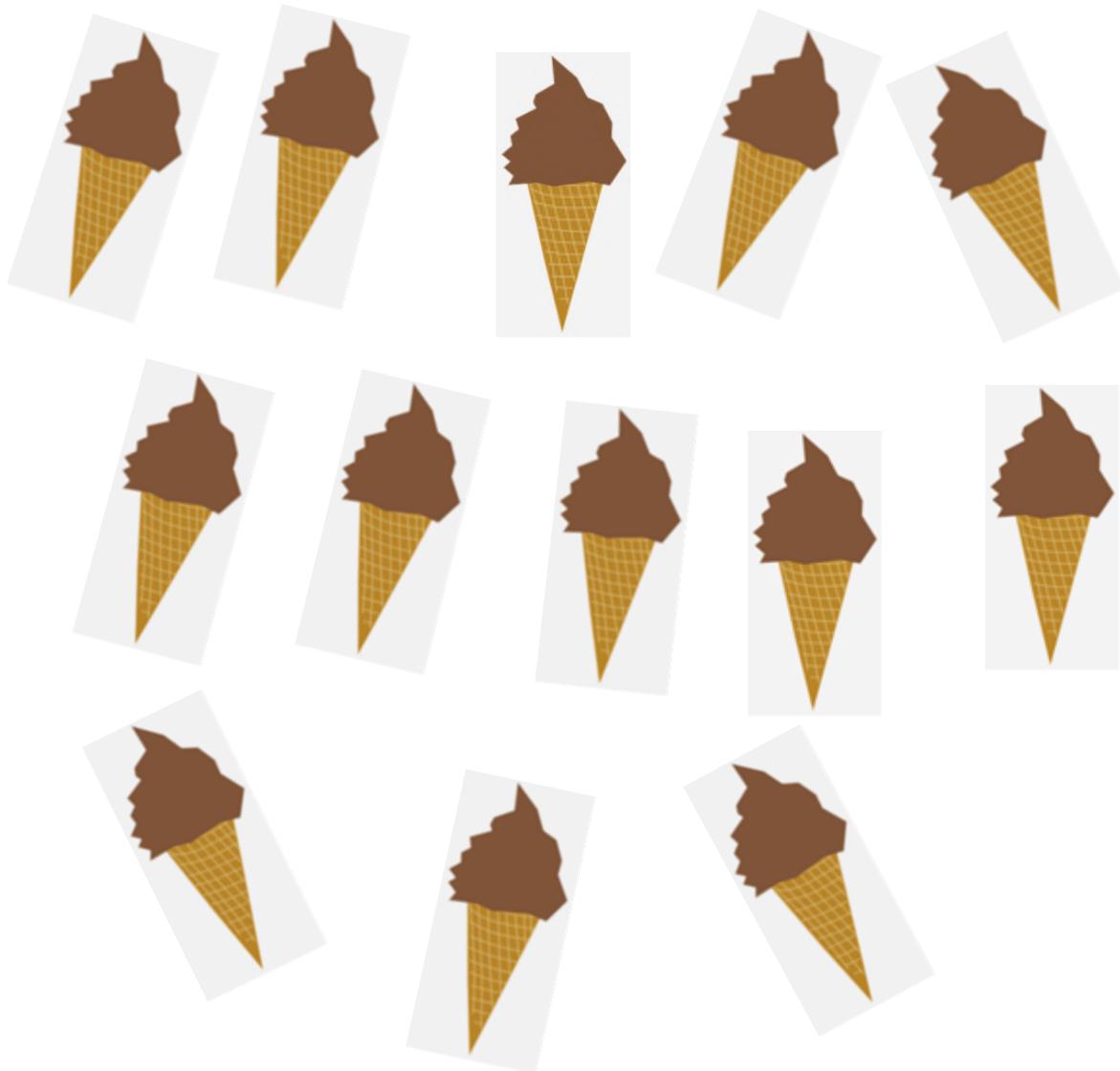
2. Von welcher Schokoladensorte hat es am meisten?



Wie viele Schokoladestücke hat es insgesamt? _____



3. Wenn jedes Eis 1 Fr. kostet, wie viel kosten alle zusammen?



4. Zeichne so viele Stücke Schokoladenkuchen, dass es insgesamt fünf hat!





5. Die Mayas waren sehr gute Rechner. Sie hatten eigene Zahlen, hier sind die Zahlen der Mayas von 1-19.

Stell dir vor, dass jeder Strich eine Hand bedeutet, jeder Punkt bedeutet einen Finger.

0	1	2	3	4
	•	••	•••	••••
5	6	7	8	9
—	— •	— ••	— •••	— ••••
10	11	12	13	14
==	== •	== ••	== •••	== ••••
15	16	17	18	19
===	=== •	=== ••	=== •••	=== ••••

Rechne nun folgende Aufgaben:

a. + =

b. + =

c. - =

d. - • =

e. : =

f. x =

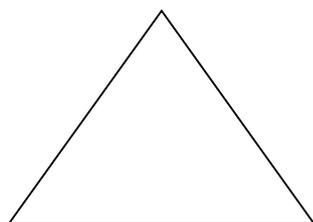


6. Löse die untenstehende Aufgabe.

Welche Form hat das Gebäck?



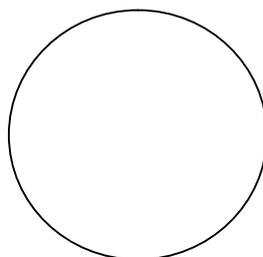
Fahre dieser Form zuerst drei Mal nach, dann zeichnest du sie selbst daneben.



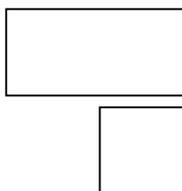
Welche Form hat dieser Schokoladenpudding?



Fahre dreimal der Form nach und male dann selbst einen daneben!



Von dieser Form gibt es zwei verschiedene, ähnliche Formen: Wie könnten sie heissen?



Zeichne beide nach und versuche sie hier darunter selbst zu zeichnen!



Musterlösung

Aufgabe 1

$6 > 4$, insgesamt sind es 10 Tafeln

Aufgabe 2

Von der dunklen Schokolade in der Mitte. Insgesamt hat es 13 Stück Schokolade.

Aufgabe 3

Es sind 13 Stück Eis, alle zusammen kosten als 13 Franken.

Aufgabe 4

2 weitere Stücke müssen noch gezeichnet werden.

Aufgabe 5

a. $\overline{\text{..}} + \overline{\text{..}} = 19$ b. $\overline{\text{..}} + \overline{\text{...}} = 31$

c. $\overline{\text{...}} - \overline{\text{..}} = 12$ d. $\overline{\text{..}} - \bullet = 11$

e. $\overline{\text{—}} : \overline{\text{—}} = 2$ f. $\overline{\text{..}} \times \overline{\text{—}} = 35$



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die SuS ordnen die Arbeitsvorgänge der Schokoladenherstellung, indem sie dazugehörigen Bilder ausschneiden und ans richtige Ort kleben.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS wissen in groben Zügen, wie man Schokolade herstellt und welche Zutaten es in einer Tafelschokolade hat.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Musterlösung• Leim/Schere
Sozialform	EA oder PA
Zeit	35'

Zusätzliche Informationen:

Hier könnte der Besuch im Lindt Home of Chocolate eingeplant werden.

<https://www.lindt-home-of-chocolate.com/de/>

Unter «Schokoladentour» finden Sie alle Informationen zum Besuch von Schulklassen.

Informationen zum Thema Schokolade finden Sie auch unter:

<https://www.chocosuisse.ch>

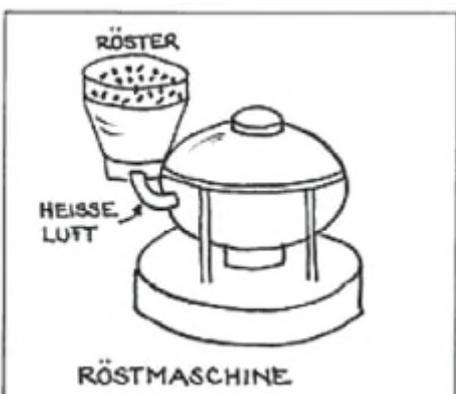
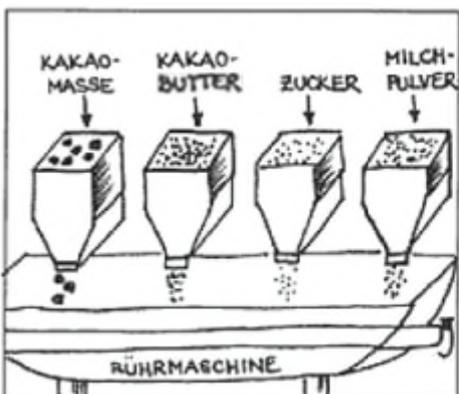
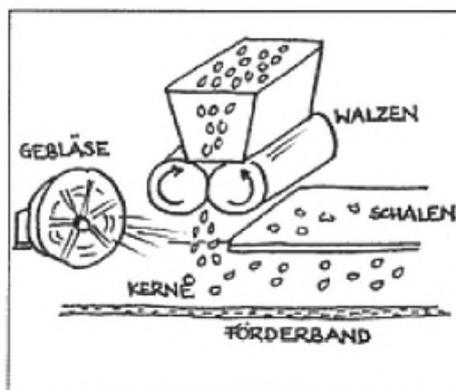
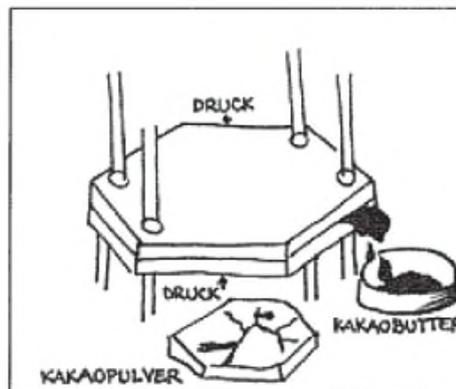
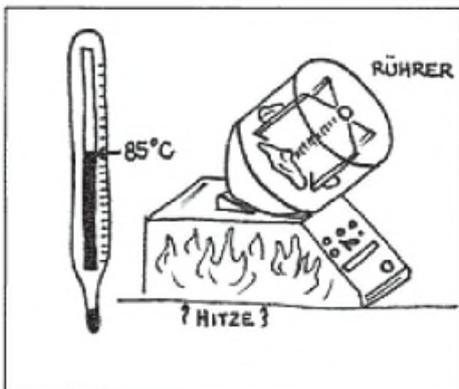


Aufgabe



Schneide die Bilder aus und klebe sie neben dem richtigen Text ein.

Wenn du fertig bist, kannst du die Bilder ausmalen.





1. Kakaobohnen rösten

Die Kakaobohnen werden sortiert und anschliessend gereinigt. Danach werden die getrockneten Kakaobohnen bei 120 bis 145 Grad Celsius zwischen 20 und 60 Minuten geröstet. Das Rösten ist wichtig und gibt das bestimmte Aroma. Eine geröstete Kakaobohne entfaltet mehr als 400 Aromastoffe.



2. Kakaobohnen schälen und brechen

Die gerösteten Bohnen kommen schliesslich in die Anlage, wo sie zermahlen werden. Dort müssen sie geschält werden. Das geschieht in grossen Walzen, du siehst sie auf dem Bild, welche die Bohnen in kleine Stückchen zerbrechen. Weil die Schalen leichter sind als die Bohnen, werden sie mit Hilfe eines Blasrohres weggeblasen. Die Kakaonibs (kleine Bruchstücke)

fallen hinunter und werden auf einem Förderband weiter transportiert.



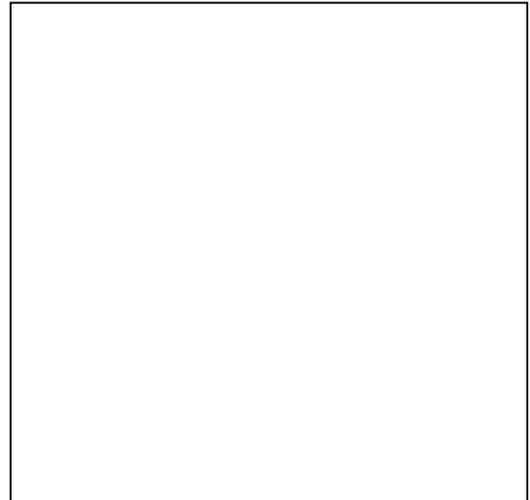


3. Kakao wird gepresst

Die Kakaonibs werden in einer Mühle fein gemahlen. Durch Reibung entsteht Wärme (reibe die Hände und du merkst es), und so wird das Fett, die Kakaobutter, flüssig.

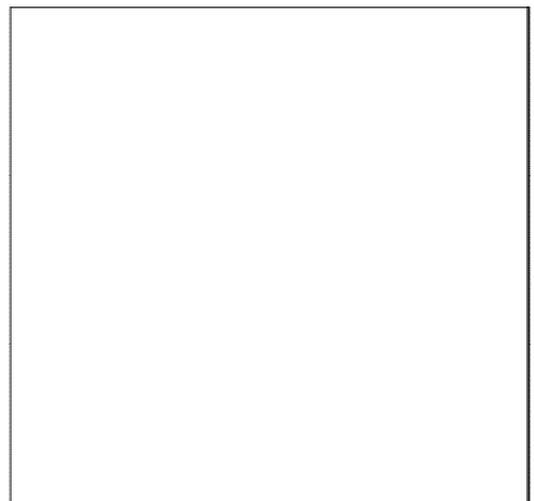
Es entsteht ein intensiv duftender Kakaobrei, welcher eine leuchtend braune Farbe aufweist.

Die Entdecker des Kakao zerrieben die Bohnen zwischen zwei Steinen. Heute geschieht das in modernen Pressen.



4. / 5. Mischen der Zutaten / Rühren / Entstehung flüssiger Schokolade

In der Rührmaschine wird die Schokolade hergestellt. Je nach Rezept werden der Kakaomasse Kakaobutter, Zucker, Milchpulver, Gewürze, Nüsse oder andere Aromen zugefügt. Daraus entsteht eine feste, knetbare Mischung, die aber zu bitter ist und nicht gut schmeckt, da sich die einzelnen Bestandteile geschmacklich noch nicht miteinander verbunden haben.





Beim Conchieren wird die Schokolade in der sogenannten Conche hin und her bewegt und auf bis ca. 80 Grad Celsius erwärmt.

Durch das stundenlange Erwärmen und Conchieren entsteht eine zarte, flüssige Masse, welche der Schokolade ihren perfekten Geschmack gibt, welchen wir alle kennen.

Quelle: <https://www.chocosuisse.ch>



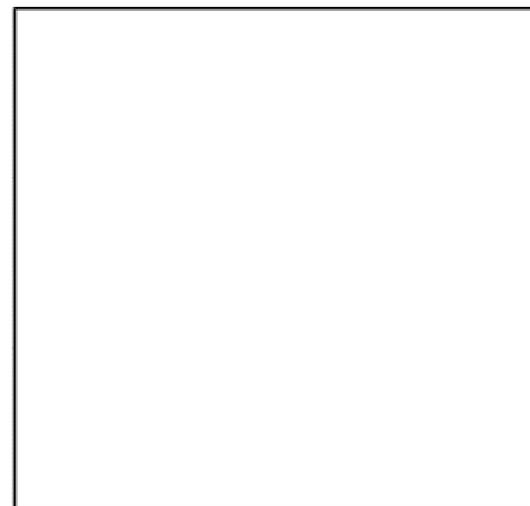
6. Schokoladenformen giessen

Damit die Schokoladenmasse gegossen werden kann, muss sie zuerst auf ungefähr 28 Grad abgekühlt werden.

Dann kann die Schokolade in die gewünschten Formen gegossen werden. Die hohlen Formen werden in eine Hälfte gegossen, dann geschlossen und so lange gedreht, bis sich die Schokolade an den Wänden verteilt und abkühlt.



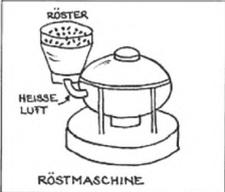
Mhhh, fertig ist die Schokolade!



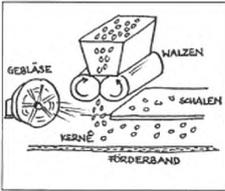


Musterlösung

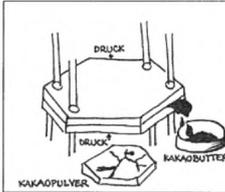
1



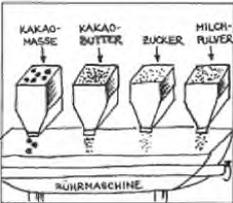
2



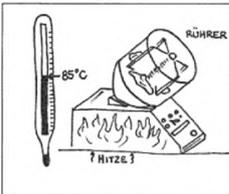
3



4



5



6





Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die SuS bearbeiten die Arbeitsblätter.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS erkennen, dass zu viel Schokolade dick macht und dies mit Kalorien zu tun hat.• Die SuS wissen, dass die Schokolade, bzw. alle Süssigkeiten zahnschädigend sind und man deshalb unbedingt regelmässig die Zähne putzen sollte.• Die SuS erfahren, dass Schokolade Energie spendet.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Schokoladensorten und Würfelzucker• Arbeitsblätter
Sozialform	Plenum/EA
Zeit	25'

Zusätzliche Informationen:

- Draussen Spiele machen und wenn die Kinder müde sind, ein Stück Schokolade als Motor geben. Die Spiele können im Zusammenhang mit Schokolade sein. Z. B. 12-mal 1 kg Steine etc. transportieren, um zu sehen, wie viel das ist, wenn wir 12 kg Schokolade essen.
- Zwischenverpflegungsproblematik ansprechen mit den Kindern.



Aufgabe



Löse die Arbeitsblätter

Wer isst wie viel Schokolade?

Wann hast du das letzte Mal Schokolade gegessen?

Wie viel? _____ Wieso? _____

Die Leute in den verschiedenen Ländern essen verschieden viel Schokolade!

Die Schweizer und die Deutschen essen sehr gerne Schokolade.

Wir in der Schweiz essen 11 kg oder 110 Tafeln Schokolade pro Jahr.

Zeichne hier 110 Striche, für jede Schokolade einen:



Ordne die anderen Länder nach dem Verbrauch:

Frankreich 5 kg, Norwegen 8 kg, Finnland 3kg, Amerika 5 kg, Irland 6 kg, England 7kg, Deutschland 11 kg.

1. Platz: _____ 5. Platz: _____
2. Platz: _____ 6. Platz: _____
3. Platz: _____ 7. Platz: _____
4. Platz: _____

Schokolade gibt dir aber auch Energie zum Rennen und Spielen: Damit du die ganze Energie verbrauchst, die dir ein Nahrungsmittel gibt, musst du für:

1 Tafel Schokolade	1 Stunde und 10 Minuten	Treppensteigen
1 Bratwurst	1 Stunde und 10 Minuten	Tischtennis spielen
1 Stück Torte	1 Stunde und 25 Minuten	Fenster putzen
1 Apfel	45 Minuten	Rad fahren
1 Orange	40 Minuten	Abwaschen
1 Stück Würfelzucker	40 Minuten	Schreiben



Ist Schokolade gesund oder ungesund?

Die Schokolade ist zwar gesund, aber nur, wenn man davon nicht zu viel isst.

Zu viel Schokolade schadet!

Jede Schokolade ist zur Hälfte aus Zucker. Zucker schadet unseren Zähnen!

Bei Schokoladentafeln aus Milkschokolade, weisser Schokolade oder Zartbitterschokolade hat es ungefähr 12 Zuckerkwürfel drin. Zeichne diese 12 Würfel hier hin, 3 habe ich schon für dich gezeichnet:

Achtung: Bei so viel Zucker muss man die Zähne immer sofort nach dem Schokoladeessen gut putzen!

Der Zucker und das Fett in der Schokolade machen auch dick, achte also darauf, dass du nur wenig Schokolade isst.

Achtung: Nie Schokolade essen aus Langweile oder wenn du Hunger hast!

Schokolade ist aber auch gesund!

Schokolade spendet dir Energie und Kraft zum Spielen und Rennen!



Iss Schokolade, ...

- wenn du dich schlapp und müde fühlst!
- als Dessert nach dem Essen!
- als Belohnung, wenn du etwas besonders gut gemacht hast!
- an Feiertagen, wenn es Schokoladehasen und Weihnachtsmänner gibt, aber auch dann nicht alles auf einmal!
- Teile es auf, so hast du länger Freude!

Das ist wahr: Schokolade macht glücklich! Zeichne hier ein lachendes Gesicht!





Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die SuS nehmen eine Verpackung auseinander und ordnen sie in Alu/Papier und füllen das Arbeitsblatt aus!
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS lernen, dass Schokolade in verschiedene Materialien eingewickelt sein kann.• Die SuS wissen, wie lange man Schokolade noch essen kann.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Musterlösung• Schokoladentafel und andere Materialien, in welche Backzutaten eingepackt sind.• Papierteile und Alufolie
Sozialform	Plenum/GA
Zeit	10'



Aufgabe



Lies den Text und versuche, die Lücke zu füllen!

Haltbarkeit der Schokolade

Schokolade kann man sehr lange aufbewahren

_____ **Schokolade** kann man bis 2 Jahre aufbewahren!

_____ **Schokolade** und solche mit Zusätzen darin sollte man nach einem Jahr gegessen haben.

Man sollte die Schokolade gut geschützt aufbewahren:

Schützen vor:



Eigentlich sollte Schokolade nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, sonst verändert sich ihr Geschmack.

Verpackung der Schokolade

Die Schokolade sollte nur dann geöffnet werden, wenn man sie wirklich essen möchte. Damit die Schokolade lange haltbar bleibt, wird sie sehr gut verpackt. Öffne eine Tafel Schokolade und achte darauf, wie sie eingepackt ist:

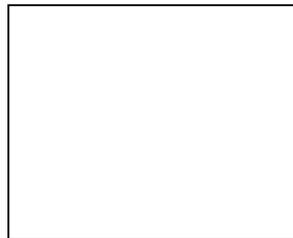
Haltbarkeit und Verpackung

Arbeitsunterlagen



Auch heute noch wird Schokolade oft in Aluminium eingepackt, weil: Aluminium keine Feuchtigkeit, kein Licht durchlässt und ein bisschen vor Wärme schützt. Weil es ein leichtes und gesundheitlich unschädliches Material ist.

Achtung: Aluminium darf nicht in den normalen Abfall geworfen werden! Trenne die Aluminiumverpackung und entsorge sie im Spezial-Abfall mit diesem Zeichen:





Musterlösung

Haltbarkeit der Schokolade

Schokolade kann man sehr lange aufbewahren

Schwarze Schokolade kann man bis 2 Jahre aufbewahren!

Milkschokolade und solche mit Zusätzen darin sollte man nach einem Jahr gegessen haben.

Allgemein kann man sagen; je höher der Kakaoanteil, desto länger ist auch die Haltbarkeitsdauer

Man sollte die Schokolade gut geschützt aufbewahren:

Schützen vor:

Feuchtigkeit

Licht

Wärme

Gerüchen

Eigentlich sollte Schokolade nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, sonst verändert sich ihr Geschmack. Verpackung der Schokolade Die Schokolade sollte nur dann geöffnet werden, wenn man sie wirklich essen möchte. Damit die Schokolade lange haltbar bleibt, wird sie sehr gut verpackt. Öffne eine Tafel Schokolade und achte darauf, wie sie eingepackt ist:

Auch heute noch wird Schokolade oft in Aluminium eingepackt, weil: Aluminium keine Feuchtigkeit, kein Licht durchlässt und ein bisschen vor Wärme schützt. Weil es ein leichtes und gesundheitlich unschädliches Material ist. **Achtung:** Aluminium darf nicht in den normalen Abfall geworfen werden! Trenne die Aluminiumverpackung und en Sorge sie im Spezial-Abfall mit diesem Zeichen:



Eine tierische Schokoladengeschichte

Info für Lehrpersonen



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	<p>Die LP liest die Geschichte vor, oder die SuS lesen die Geschichte selbst.</p> <p>Die SuS zeichnen ihre eigene Schokolade inklusive Werbespruch.</p> <p>Die SuS suchen das Wort Schokolade unter verschiedenen «Sch-Wörter».</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS hören dem Lehrer zu oder lesen selbst eine Geschichte.• Die SuS malen eine eigene Fantasieschokolade und überlegen sich ein Werbespruch.• Die SuS lernen Wörter mit «Sch» kennen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Geschichte• Arbeitsblätter• Farbstifte
Sozialform	Plenum/EA
Zeit	35' abhängig, ob die LP oder die SuS die Geschichte lesen.

Zusätzliche Informationen:

- Einen Teil der Geschichte als Diktat lernen.
- Zum Schluss Interviews bei den Eltern durchführen und fragen, welche Schokolade sie am liebsten haben.

Eine tierische Schokoladengeschichte

Arbeitsunterlagen



Aufgabe



Lies die Geschichte und zeichne anschliessend Timi und Schoki und ihr Haus!

Timi und Schoki

Timi sitzt neben seinem Lieblingsbaum. Der Sommer ist bald vorbei, aber die Sonne scheint stärker und wärmer als je zuvor. Heute muss für alle ein guter Tag werden. Nicht aber für Timi.

Dieser Sommer war ein ganz besonderer Sommer gewesen. Timi hat sich verliebt, und zwar nicht ein bisschen, sondern ganz fest. Nun ist er ganz fest traurig. Warum, fragst du, ist Timi traurig, wenn er doch so verliebt ist? Nun, ich will es dir erklären ...

Eines Tages, Timi geht gerade spazieren, um einige Blätter für den kommenden Winter zu sammeln, erblickt er eine Igeldame. Sie ist schöner als alle Igeldamen, die er bisher gesehen hat. Er geht zu ihr und spricht sie ganz schüchtern an. Timi weiss zuerst nicht was sagen, aber dann fragte er sie nach ihrem Namen. Sie lacht ganz schüchtern, neigt den Kopf zur Seite und blickt zu Boden. Sie hat einen Namen, den Timi niemals wieder vergessen wird. Sie heisst: Schoki! „Das ist aber ein schöner Name“, sagt Timi. „Wer hat ihn dir gegeben?“, fragt Timi. Die Igeldame antwortet: „Ich esse so gerne Schokolade und alle anderen Süssigkeiten, dass mich alle nur noch Schoki nennen.“ Dabei lächelte sie wieder und wurde rot!

Eine tierische Schokoladengeschichte

Arbeitsunterlagen



.....

Timi sagt ihr dann seinen Namen und zusammen gehen sie an ein kleines Flüsschen, um zu trinken. Schoki sieht sehr traurig aus, denn sie ist mit einem Maulwurf befreundet, der immer nur das Abenteuer sucht, lange unter der Erde verschwindet und sie oft im Laubhaufen allein lässt. Das wundert Timi sehr. Jeder will doch eine so hübsche Igeldame zur Freundin. Gerne wäre er in seinem Baumloch an sie gekuschelt. Sie unterhalten sich ganz, ganz lange, bis es Abend wird und jeder nach Hause muss. Als es dunkel wird ist Timi alleine und denkt an Schoki. Sie ist die allerliebste Igeldame auf der Welt. Oh, wie sehr hat er sie gerne! Immer wieder in diesem Sommer macht sich Timi auf den Weg für Schoki kleine Geschenke zu finden. Vor allem sucht er Schokolade. Die Schokolade mit Nüssen hatte sie am liebsten. Er tut alles, was er kann, nur um Schoki glücklich zu sehen. Sie ist auch sehr glücklich und mag Timi sehr.

Doch eines Tages will sie zurück zu ihrem Maulwurf. Sie meint, er könne sie besser vor den Gefahren im Leben schützen, weil er schneller ist und sich zu verstecken weiss. Vielleicht hat sie ja damit auch recht! Schliesslich ist Timi doch erst seit ein paar Tagen ihr neuer Freund und den Maulwurf kennt sie ja schon so lange ...

Timi sitzt nun so da unter seinem Baum und denkt an Schoki und ist froh sie kennen gelernt zu haben. Er will sie natürlich wiedersehen.

Nun lässt er sich etwas ganz Besonderes einfallen: Er besucht den Papagei, der genau weiss wie man Schokolade herstellt, denn er ist schon einige Male heimlich im Dorf in

Eine tierische Schokoladengeschichte

Arbeitsunterlagen



.....

die Schokoladefabrik geflogen, um zu sehen was die Menschen aus seinen geliebten Kakaobohnen herstellen. Der Papagei erzählt dem Igelchen Timi genau, wie man Schokolade herstellt und was er dazu braucht.

Nun macht sich das Igelchen an die Arbeit. Timi besorgt Zucker und Kakaobohnen. Die Milch holte er sich bei der Kuh. Er machte ein Feuer und kochte die Schokolade. Als die Schokolade noch flüssig ist, übergießt er alle seine Möbel mit der Schokolade. Fertig ist das Schokoladenhaus. Nun muss Schoki bei ihm einziehen! Bald darauf bekommt er von Schoki Besuch. Sie ist von seiner neuen, süssen, braunen Wohnung begeistert. Sie schleckte ein bisschen da, ein bisschen dort und entschliesst sich gar nicht mehr in die tiefen dunklen Löcher des Maulwurfes zurückzukehren.

Wenn die Sonne die Schokolade noch nicht weggeschmolzen hat, so leben Schoki und Timi auch heute noch glücklich in ihrem Schokoladenhaus.

Eine tierische Schokoladengeschichte

Arbeitsunterlagen



Zeichne deine eigene Schokolade.

Gib ihr einen eigenen tollen Namen und male eine besondere Verpackung, so dass alle deine Schokolade kaufen möchten.

Schreibe dann einen Werbespruch, wie du im Radio oder Fernseher für deine Schokolade werben würdest.

Meine eigene Schokolade

Mein Werbespruch:



Ein schokoladiges Rätsel

Wer schläft am Wasser und ist süß und bissig?



Wo versteckt sich die Schokolade?

SchiebenSchirmSchulterSchneckeSchokoladeScharfSchokolade

SchaukelpferdSchaukelnSchlagenSchokoladeSchuhsohleSchokolade

SchiebetüreSchwimmenSchweizSchokoladeSchafeSchokoladeSchiffe

SchokoladeSchiefSchneidenSchokoladeSchereSchädelSchornstein

SchenkenSchlüsselSchlossSchokoladeSchnellSchokoladeSchwarz

SchwertSchokoladeSchmuckSchlafenSchokoladeSchülerSchlittenSchlau

SchmelzenSchnabelSchokoladeSchneckenhausSchönheitScherben



Musterlösung

Ein schokoladiges Rätsel

Das Schokodil!

Wo versteckt sich die Schokolade?

SchiebenSchirmSchulterSchnecke**Schokolade**Scharf**Schokolade**

SchaukelpferdSchaukelnSchlagen**Schokolade**Schuhsohle**Schokolade**

SchiebetüreSchwimmenSchweiz**Schokolade**Schafe**Schokolade**Schiffe

SchokoladeSchiefSchneiden**Schokolade**SchereSchädelSchornstein

SchenkenSchlüsselSchloss**Schokolade**Schnell**Schokolade**Schwarz

Schwert**Schokolade**SchmuckSchlafen**Schokolade**SchülerSchlittenSchlau

SchmelzenSchnabel**Schokolade**SchneckenhausSchönheitScherben

Besuch des Lindt Home of Chocolate

Info für Lehrpersonen



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	<p>Die SuS bereiten den Besuch im Lindt Home of Chocolate vor und nach.</p> <p>Sie planen ein eigenes Museum und vergleichen ihre Ideen mit dem Lindt Home of Chocolate.</p> <p>Nach dem Besuch wird das Gesehene reflektiert und ausgewertet. Eine Diskussion im Plenum über die Erkenntnisse der SuS verstärkt die Reflexion.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS werden auf den Besuch vorbereitet und bringen das nötige Vorwissen mit, um den Besuch gewinnbringend zu gestalten.• SuS können den Besuch reflektieren und auswerten.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Informationen für die Lehrperson• Arbeitsblatt Vorbereitung• Arbeitsblatt Nachbereitung
Sozialform	EA und PA
Zeit	2 x 45`

Zusätzliche Informationen:

- Wichtige Informationen zum Besuch und den Angeboten des Lindt Home of Chocolate finden Sie unter: <https://www.lindt-home-of-chocolate.com/de/schokoladen-museum-tour/>

Besuch des Lindt Home of Chocolate

Info für Lehrpersonen



Didaktische und methodische Überlegungen zum Besuch im Lindt Home of Chocolate

Das Verlassen des Klassenraumes stellt immer eine Abwechslung im Schulalltag dar. Die alltägliche Organisationsstruktur der Schule wird gesprengt und neue Perspektiven und Erfahrungen werden möglich.

Die Ausstellung im Lindt Home of Chocolate spricht nicht nur den Intellekt, sondern den ganzen Menschen an. Seh-, Hör-, Fühl-, ja sogar Riech- und Geschmackserlebnisse werden in der Ausstellung erfahren.

Die Schülerinnen und Schüler verlassen die Ausstellung nicht nur mit neuem Wissen, sondern erfahren ein hoch emotionales Erlebnis.

Das Museum ist jedoch letztlich immer auch auf das Vorwissen der Besucherinnen und Besucher angewiesen. Der Museumsbesuch soll deshalb ein integrierter Bestandteil des Unterrichts sein und gut vor- sowie nachbereitet werden.

Je nachdem, an welche Stelle der Unterrichtsreihe der Museumbesuch gesetzt wird, kann er unterschiedliche Funktionen haben. Ein Museumsbesuch am Anfang einer Unterrichtsreihe fördert die Motivation für das Thema, Eindrücke werden gesammelt, ein erster Austausch findet statt und Inhalte erhalten eine Struktur.

Findet der Besuch in der Mitte einer Unterrichtsreihe statt, so erlaubt er intensiveres Arbeiten am Thema, das Überprüfen von Fragestellungen sowie die Förderung von selbständigem Arbeiten am Unterrichtsgegenstand.

Am Ende einer Unterrichtsreihe können die Ergebnisse mit den Aussagen des Museums verglichen und gefestigt werden.

Die Ausstellung

Das Lindt Home of Chocolate behandelt, auf einer Ausstellungsfläche von etwa 1500 m², rund 5000 Jahre Geschichte und Gegenwart der Schokolade. Die Ausstellung erstreckt sich insgesamt über sieben Themenbereiche:

- **Cultivation**
Kakaobaum, die Kakaofrucht, Anbau und Ernte, Fermentation, Trocknung, Transport
- **Chocolate History**
Panorama Mesoamerika, spanische Entdecker, Luxusgetränk für den Adel, Europäisches Bürgertum und erschwinglicher Genuss.
- **Swiss Pioniers**
Wie wurde die Schweiz zur Heimat der Schokolade? Erfindergeist Cailler – Nestlé – Peter – Suchard – Lindt
Und weitere spannende Erfindungen aus dieser Zeit.
- **Production**
Timetunnel: Wie hat die Schokolade die Welt erobert?

Besuch des Lindt Home of Chocolate

Info für Lehrpersonen



Die Verarbeitungsschritte von der Bohne zur Kakaomasse, bis zur flüssigen Schokolade und der perfekten Tafelschokolade.

- **Chocolate Cosmos (Facts and Figures)**
Fakten, Trends und Traditionen, globale Herausforderungen, nachhaltige Beschaffung, Leben der Bauern.
- **Chocolate Heaven (Tasting and Photo Booth)**
Die Maître Chocolatier bieten verschiedenste Pralinés an und die Schülerinnen und Schüler können am Photo Booth schöne Erinnerungsfotos schiessen.
- **Innovationlab**
Innovation Gallery – Forschungsanlage Schauproduktion «Pilot Plant» - Product Gallery.

Museumspädagogisches Angebot

«Dem Geheimnis der Schokolade auf der Spur»

Eine spannende Entdeckungsreise durch die Geschichte der Schokolade, von ihren Anfängen bis in die Gegenwart und vom Kakaoanbau bis zur modernen Produktion. Wir gehen verschiedenen zentralen Fragen nach, die sich wie ein roter Faden durch die Ausstellung ziehen.

Führung – CHOCO-SCHULE

Wächst Schokolade auf Bäumen? Machen Sie sich mit Ihren Schülerinnen und Schülern auf die Suche und entdecken sie gemeinsam, wo Kakao wächst, wie er angebaut wird und was es für die Ernte braucht.

Diese Führung dauert 60 Minuten und ist für Schüler*innen ab der 1. Klasse (empfohlen ab der 3. Klasse) bis hin zur Matura kostenlos. Eintrittstickets sind für alle Teilnehmer*innen obligatorisch.

Führung – CHOCO-SCHULE II «Ein Genuss für alle?» (ab 2022)

Ohne Kakao keine Schokolade. Doch wer baut Kakao eigentlich an? Wie sieht der Alltag der Kakao-bauern in den Anbauländern aus? In dieser Führung stellen wir die Arbeits- und Lebensbedingungen in den wichtigsten Anbauregionen vor.

Diese Führung dauert 60 Minuten und ist ab der geeignet für Schulklassen der Oberstufe. Die Führung ist kostenlos, Eintrittstickets sind aber für alle Teilnehmer*innen obligatorisch.

Besuch des Lindt Home of Chocolate

Info für Lehrpersonen



Weitere Informationen für Lehrpersonen

Weitere Informationen finden Sie im Leitfaden für Lehrpersonen, welcher auf der Homepage des Lindt Home of Chocolate (<https://www.lindt-home-of-chocolate.com/de/schokoladen-museum-tour/>) oder auf der Subsite bei kiknet (www.kiknet-lindthomeofchocolate.org).



DIE FÜHRUNG FÜR SCHULKLASSEN

«CHOCO-SCHULE»

Wächst Schokolade auf Bäumen? Gab es schon immer Schokolade? Machen Sie sich mit Ihren Schülerinnen und Schülern auf die Suche und entdecken gemeinsam, wo Kakao wächst, wie er angebaut wird und was es für die Ernte braucht. Wir verraten, wieso es 5 000 Jahre gedauert hat, bis es Schokolade für alle gab, und wieso die Schweiz zum Schokoladenland wurde. Zudem dürfen echte Kakao-Nibs und feinste Schokolade probiert werden. Die einstündige Führung eignet sich für Schülerinnen und Schüler von der 1. bis zur 12. Klasse und ist kostenlos (Eintrittstickets sind jedoch für alle Teilnehmenden obligatorisch). Ein Guide führt die ganze Schulklasse bis 30 Personen durch die Ausstellung, die Lehrperson begleitet und beaufsichtigt die Klasse.



FÜHRUNG JETZT BUCHEN



LEITFADEN FÜR LEHRPERSONEN

Besuch des Lindt Home of Chocolate

Arbeitsunterlagen



Lindt Home of Chocolate – Was ist das?



Stell dir vor, du müsstest eine Ausstellung oder sogar ein ganzes Museum über Schokolade planen.

Was würdest du in dieser Ausstellung zeigen? Was würden die Besucher wohl sehen und erfahren wollen?

Zeichne einen Plan des Museums und entscheide, was darin alles ausgestellt, gezeigt und gemacht wird.



Nach dem Besuch im Lindt Home of Chocolate



Nimm deinen Plan, welchen du vor dem Besuch ausgefüllt hast, nochmals zur Hand.

Kreuze darin an:

- Was du gesehen hast (grünes Häkchen)
- Was vermisst hast (rotes Kreuz)
- Was du in deinem Plan noch ergänzen würdest (blau einzeichnen)

Vervollständige ausserdem die Sätze unten mit deinen eigenen Überlegungen.

An der Ausstellung gefiel mir ...

.....

An der Ausstellung gefiel mir nicht ...

.....

Ich habe gelernt, ...

.....

.....

Am besten gefallen hat mir ...

.....

.....

Ich würde ändern, ...

.....

.....

Was ich dem Museum noch mitteilen wollte: ...

.....

.....