

# Schokolade

Unterrichtsmaterial



---

## 3. Zyklus

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

---

# Schokolade – 3. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
1a	<b>Einstieg / Degustation</b>	SuS werden in das Thema eingestimmt und erfahren die Vielfalt von Schokoladen.	<p>SuS lesen die Informationen zur Degustation und führen eine eigene Degustation mit verschiedenen Schokoladen durch. Sie versuchen, den Geschmack möglichst genau und treffend zu beschreiben. Die Degustation kann auch als Blindverkostung durchgeführt werden.</p> <p>Für schnelle SuS oder als Zusatzaufgabe steht eine Schokoladen-Logical bereit.</p>	GA	<p>Informationen für die LP</p> <p>Schokolade</p> <p>evtl. Augenbinden für Blinddegustation</p> <p>AB «Schokoladen-Logical»</p>	25`
1b	<b>Zusammensetzung von Schokolade</b>	<p>SuS können eigene Vermutungen zur Herkunft von Preisunterschieden formulieren.</p> <p>SuS lernen die Ernährungspyramide kennen (oder repetieren sie) und verordnen Schokolade darin.</p>	<p>Die SuS untersuchen die Zutaten der Schokolade und ihren Preis und versuchen herauszufinden, wie die Preisunterschiede begründbar sind.</p> <p>Schokolade wird in der Nahrungsmittelpyramide verordnet, wodurch die SuS die Nahrungsmittelpyramide repetieren.</p>	PA oder GA	<p>Informationen für die LP</p> <p>Computer, Tablet für Recherche</p>	20`
2	<b>Weltprodukt Schokolade</b>	<p>SuS recherchieren selbstständig.</p> <p>SuS kennen Produktionsländer von Kakaobohnen.</p>	<p>SuS recherchieren bei Schokoladenherstellern, woher diese ihre Kakaobohnen beziehen. Sie tragen das Land auf der Weltkarte ein.</p> <p>Im Unterricht wird gesammelt und alle SuS tragen typische Herkunftsländer in ihrer Weltkarte ein.</p> <p>Anschliessend diskutieren die SuS die Gemeinsamkeiten der gefundenen Produktionsländer.</p>	EA und Plenum	<p>Informationen für die LP</p> <p>Arbeitsblatt mit Auftrag und Weltkarte</p> <p>evtl. grosse Weltkarte</p>	45`

# Schokolade – 3. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
3	Kakaoproduktion	SuS recherchieren selbstständig und erarbeiten sich Wissen zum Thema Kakaoanbau. SuS analysieren eine Grafik, diskutieren darüber und übertragen das Wissen aus der Grafik in den Alltag.	SuS informieren sich selbstständig im Internet über den Kakaoanbau und beantworten die Fragen und Aufgaben.	EA oder PA	Informationen für die LP Computer / Tablet Aufgabenblatt	45`
4	Arbeitsbedingungen	SuS setzen sich kritisch mit den Arbeitsbedingungen des Anbaus eines typischen Welthandelsgutes auseinander.  SuS üben, längere Texte zu lesen und zu verarbeiten. Sie wenden Lesestrategien an.	SuS lesen den Text, markieren wichtige Textstellen und beantworten die Fragen dazu.	EA	Informationen für die LP Text AB mit Fragen Musterlösung	30`
5	Schokoladenherstellung	SuS wissen in groben Schritten, wie Schokolade hergestellt wird.	SuS ordnen den Text in die richtige Reihenfolge, lesen ihn, notieren Stichworte und besprechen dann zu zweit (ohne die Unterlagen, nur mit den Stichworten), wie Schokolade hergestellt wird.	EA / PA	Informationen für die LP Arbeitsblatt Musterlösung	30`
6	Kreuzworträtsel	SuS testen ihr Wissen spielerisch und wiederholen Gelerntes.	SuS lösen das Kreuzworträtsel als Wiederholung des Gelernten.	EA oder PA	Informationen für die LP Arbeitsblatt Kreuzworträtsel Musterlösung	20`

# Schokolade – 3. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
7	Geschichte der Schokolade	<p>Die SuS erfahren mehr über Geschichte der Schokolade.</p> <p>Sie erkennen, dass die Kakaobohne in Südamerika zunächst ein Tauschmittel war.</p> <p>Sie können eine Diskussion führen, warum die Schokolade so erfolgreich ist.</p>	<p>Die SuS erfahren mehr über die Geschichte der Schokolade.</p> <p>Sie bringen einen zerschnittenen Text in die richtige Reihenfolge und kleben ihn auf.</p> <p>Sie recherchieren eine weiterführende Frage in der Gruppe.</p>	EA/GA und Plenum	<p>Arbeitsblatt</p> <p>Klebestifte, leere Blätter</p> <p>Laptop, Tablet, Computer für Recherche</p>	45'
8	Ausflug ins Lindt 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 Lindt Home of Chocolate vor und nach.</p> <p>Sie notieren Fragen, welche sie während dem Besuch stellen möchten und bewerten anschliessend die erhaltenen Antworten und Informationen.</p>	EA	<p>Informationen für die LP</p> <p>AB Vorbereitung</p> <p>AB Nachbereitung</p>	2 x 45'
9	Weiterführende Ideen und Projekte	<p>SuS vertiefen und festigen ihr Wissen in den Themenbereichen Schokolade und Kakao</p> <p>Die SuS arbeiten selbständig und selbstgesteuert an einem Projekt</p>	<p>Anhand der vorgeschlagenen Ideen und Projekte kann das Thema Schokolade vertieft und gefestigt werden.</p> <p>Zudem bietet sich die Gelegenheit, dass die SuS selbständig und selbstgesteuert ein Projekt in Angriff nehmen.</p>	EA / GA	ind. je nach Projekt	ind.



### Verwendete Symbole in den Unterlagen und deren Bedeutung



Diskussion



Aufgabe / Arbeitsauftrag



Recherche

### Auswahl von Lehrplanbezügen (Lehrplan 21)

SuS können den Produktionsprozess von exemplarischen Gütern darstellen und die produktionsbedingte Wertschöpfung einschätzen. (WAH.1.3a)

SuS können ökonomische, ökologische und soziale Überlegungen in der Güterproduktion bzw. der Bereitstellung von Dienstleistungen aus Sicht des Produzenten bzw. Anbieters beschreiben und Interessens- und Zielkonflikte erklären. (WAH.1.3b)

SuS können an exemplarischen Gütern das Zusammenspiel von Produktion und Handel beschreiben (WHA.2.2.3b)

SuS können Nahrungsmittel über die Sinne vergleichen (z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack bei Orangensaft), sensorische Eigenschaften beschreiben (z.B. Farbton, Geruchsintensität, Süssgrad) und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen. (WHA.4.2b)

SuS können Informationen aus Lebensmittelkennzeichnungen erschliessen und das Angebot hinsichtlich unterschiedlicher Aspekte beurteilen (z.B. Gesundheit, Haltbarkeit, Lagerung, Herkunft, Produktion, Ökologie, Zertifizierung). (WHA.4.3b)

SuS können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlicher Perspektive beurteilen und Handlungsalternativen formulieren. (WHA.4.3a)

**Ausserschulische Lernorte:** Einrichtungen mit spezifisch didaktischer Ausrichtung oder museumspädagogischen Angeboten (z.B. Museen, Ausstellungen, Lehrpfade, Produktionsbetriebe). (Natur, Mensch, Gesellschaft, Didaktische Hinweise)

# Schokolade – 3. Zyklus

## Lektionsplan



Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	Leitfaden für Lehrpersonen zum Thema Schokolade, Lindt Home of Chocolate enthält spannende Informationen, Wissen und weiterführende Adressen / Links  <a href="https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/">https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/</a>
Kontaktadressen	Lindt Home of Chocolate Schokoladenplatz 1 8802 Kilchberg Schweiz
Projekte	Ausflug ins Lindt Home of Chocolate  Rezepte mit Schokolade kochen, backen, kreieren  Projektwoche Schokolade / Lebensmittel

# Die grosse Schokoladendegustation

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>SuS lesen die Informationen zur Degustation und führen eine eigene Degustation mit verschiedenen Schokoladen durch. Sie versuchen, den Geschmack möglichst genau und treffend zu beschreiben. Die Degustation kann auch als Blindverkostung durchgeführt werden.</p> <p>Für schnelle SuS oder als Zusatzaufgabe steht eine Schokoladen-Logical bereit.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS werden in das Thema eingestimmt und erfahren die Vielfalt von Schokoladen.</li></ul>
<b>Lehrplanbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS können Nahrungsmittel über die Sinne vergleichen (z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack bei Orangensaft), sensorische Eigenschaften beschreiben (z.B. Farbton, Geruchsintensität, Süssegrad) und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen. (WHA.4.2b)</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die LP</li><li>• Schokolade</li><li>• evtl. Augenbinden für Blinddegustation</li><li>• AB «Schokoladen-Logical»</li></ul>
<b>Sozialform</b>	GA
<b>Zeit</b>	25`

### Zusätzliche Informationen:

- Schokolade von den SuS mitbringen lassen (es sollten auch besondere Schokoladenarten mitgebracht werden, z.B. schwarze Schokolade, Schokolade mit weiteren Zutaten etc.). SuS sollen sich den Preis ihrer mitgebrachten Schokolade merken.
- Diskussionsfrage: Inwiefern kann vom Preis auf den Geschmack geschlossen werden?

# Die grosse Schokoladendegustation

Arbeitsunterlagen



## Probieren geht über studieren



**Lest zuerst das Theorieblatt zur Degustation.**

**Degustiert danach in Gruppen die verschiedenen Schokoladen und versucht, den Geschmack möglichst genau zu beschreiben. Füllt individuell das Degustationsblatt aus und vergleicht anschliessend eure Eindrücke.**

*Variante: Blinddegustation mit verbundenen Augen.*

## Wie degustiert man Schokolade?

Schokolade zu degustieren bedeutet, ihre Eigenschaften nacheinander mit allen Sinnen zu erkunden und seine Wahrnehmungen mit geeigneten Begriffen zu beschreiben.

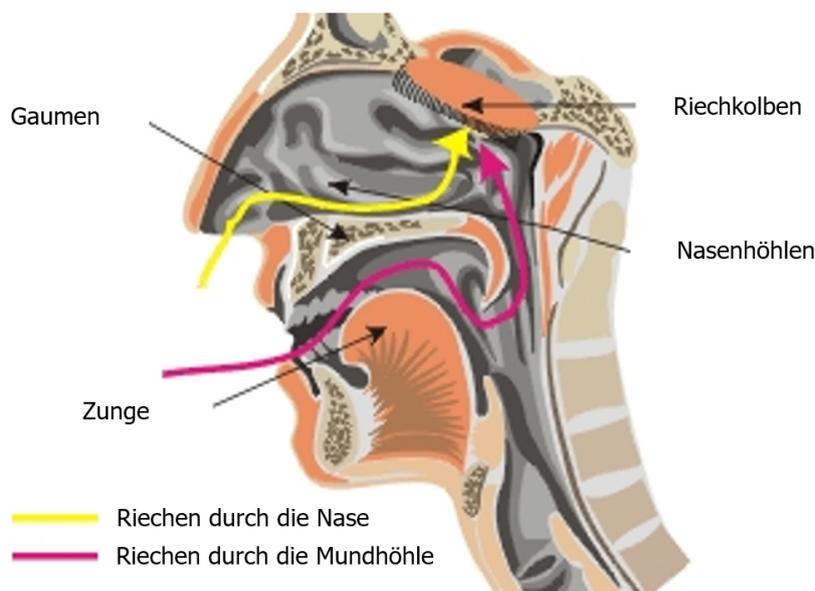
### Aussehen

Unser Auge vermittelt uns einen ersten Eindruck der Schokolade: Ihre Farbe und ihr Glanz beeinflussen alle weiteren Sinneswahrnehmungen im Verlaufe der Degustation.

### Duft

Die flüchtigen Duftmoleküle gelangen auf zwei unterschiedlichen Wegen zu unserem Riechorgan:

- orthonasal, das heisst durch die Nase, und
- retronasal, das heisst durch die hintere Öffnung der Mundhöhle, wenn sich die Duftquelle im Mund befindet (siehe Schema).



# Die grosse Schokoladendegustation

Arbeitsunterlagen



## **Riechen durch die Nase (orthonasales Riechen)**

Um den Duft beurteilen zu können, wird ein Stück Schokolade entzweigebrochen.

Die wichtigsten Duftnoten der Schokolade sind Kakao, Milch, Karamell und Vanille. Darüber hinaus sind auch Aromen von getrockneten Früchten (Mandel, Nuss, Haselnuss, Erdnuss) sowie fruchtige Aromen (am häufigsten Dattel, Erdbeere, Traube usw.) erkennbar. Zuweilen werden auch rauchige oder malzige Noten wahrgenommen. Diese Art der Duftwahrnehmung wird orthonasales Riechen genannt.

## **Riechen durch den Mund (retronasales Riechen)**

Die Duftwahrnehmung ist entscheidend dafür, wie wir den Geschmack der Schokolade beurteilen. Wer sich die Nase zuhält oder einen Schnupfen hat, kann den Geschmack von Lebensmitteln weniger gut wahrnehmen. Beim ersten Bissen setzt die Schokolade im Mund zuerst die folgenden Aromen frei: Kakao, Milch, Karamell, Vanille sowie Noten von getrockneten Früchten (Mandel, Nuss, Haselnuss, Erdnuss).

Lässt man die Schokolade auf der Zunge zergehen, nimmt man auch die fruchtigen (Dattel, Erdbeere, Traube usw.) oder malzigen Aromen wahr. Je nach Art der Schokolade kann man auch spezifische Aromen wie Honig oder Kaffee sowie blumige, würzige oder rauchige Noten unterscheiden.

## **Geschmack**

Die Zunge kann insgesamt fünf verschiedene Geschmacksrichtungen unterscheiden: süss, salzig, sauer, bitter und umami.

## **Tasten**

Mit den Fingerspitzen können die Textur, die Oberfläche und die Festigkeit der Schokolade ertastet und gefühlt werden. Hochwertige Schokolade hat eine glatte Oberfläche und eine feste Konsistenz.

## **Textur (Tastempfinden im Mund)**

Beim zweiten Bissen Schokolade beurteilt man deren Härte und Körnigkeit. Durch Lutschen erkundet man die Klebrigkeit und den Schmelz. Die Adstringenz schliesslich – ein trockenes, pelziges Gefühl im Mund – ist eine typische Sinneserfahrung, die von dunkler Schokolade (aber auch von den Tanninen im Wein oder von unreifen Früchten) hervorgerufen wird.

## **Abgang**

Nachdem man die Schokolade heruntergeschluckt hat, konzentriert man sich auf ihren Abgang, das heisst auf die Geschmackseindrücke, die im Mund verbleiben. Dabei werden dieselben Aromen und Noten wahrgenommen wie beim retronasalen Riechen, allerdings in geringerer Intensität.

## **Bruch**

Das Gehör wird beim Degustieren von Schokolade weniger beansprucht. Allerdings kann auch das Ohr Eindrücke liefern, wenn beispielsweise die Schokolade Haselnusssplitter oder Puffreis enthält. Qualitätsschokolade zerbricht mit einem deutlich hörbaren Knacken (ausserdem ist die Bruchkante schön glatt). In diesem Fall beurteilt das Ohr den Bruch oder das Knacken der Schokolade.

# Die grosse Schokoladendegustation

Arbeitsunterlagen



Nummer	Name	Erster Eindruck	Farbe	Biss/Brösel	Schmelz	Geschmack	Preis	Note
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								

# Die grosse Schokoladendegustation

Arbeitsunterlagen



## Schokoladen-Logical



Lies die nachfolgenden Hinweise genau, um herauszufinden, welche Schokolade wo und von wem gekauft wird.

Name	Sorten				Wo gekauft?				Farbe der Verpackung			
	Weiss	Schwarz	Nuss	Milch	Supermarkt	Kiosk	Fabrikladen	Online-Shop	Grün	Blau	Rot	Braun
Steven												
Aline												
Tina												
Mark												

### Hinweise:

- Steven hat noch nie Schokolade mit grüner Verpackung gekauft.
- Die Schokolade mit der blauen Verpackung stammt vom Kiosk.
- Die weisse Schokolade wurde von einer weiblichen Person im Fabrikladen gekauft.
- Mark mag keine Schokolade mit brauner oder roter Verpackung.
- Diejenige Person, welche Milkschokolade kauft, bestellt sie im Online-Shop.
- Aline schmeckt die schwarze Schokolade nicht, sie bevorzugt diejenige mit der grünen Verpackung.
- Tina kauft sich Nusschokolade.

Wer kauft die Schokolade im Supermarkt?

.....



# Schokoladenherstellung

Lösung



## Lösungsvorschlag

### Schokoladen-Logical

Name	Sorten				Wo gekauft?				Farbe der Verpackung			
	Weiss	Schwarz	Nuss	Milch	Supermarkt	Kiosk	Fabrikladen	Online-Shop	Grün	Blau	Rot	Braun
Steven				+				+			+	
Aline	+						+		+			
Tina			+		+							+
Mark		+				+				+		

Wer kauft die Schokolade im Supermarkt?

*Tina*

# Zutaten von Schokolade

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	Die SuS untersuchen die Zutaten der Schokolade und ihren Preis und versuchen herauszufinden, wie die Preisunterschiede begründbar sind. Schokolade wird in der Nahrungsmittelpyramide verordnet, wodurch die SuS die Nahrungsmittelpyramide repetieren.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS können eigene Vermutungen zur Herkunft von Preisunterschieden formulieren.</li><li>• SuS lernen die Ernährungspyramide kennen (oder repetieren sie) und verordnen Schokolade darin.</li></ul>
<b>Lehrplanbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS können Informationen aus Lebensmittelkennzeichnungen erschliessen und das Angebot hinsichtlich unterschiedlicher Aspekte beurteilen (z.B. Gesundheit, Haltbarkeit, Lagerung, Herkunft, Produktion, Ökologie, Zertifizierung). (WHA.4.3b)</li><li>• SuS können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlicher Perspektive beurteilen und Handlungsalternativen formulieren. (WHA.4.3a)</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die Lehrperson</li><li>• Computer, Tablet oder Smartphone für die Recherche</li></ul>
<b>Sozialform</b>	PA oder GA
<b>Zeit</b>	20`

### Zusätzliche Informationen:

- Schweizerische Gesellschaft für Ernährung: <http://www.sge-ssn.ch/>
- Beitrag aus «Einstein» von SRF über Schokoladenherstellung: <https://www.srf.ch/sendungen/einstein/migrieren-einstein-webseite/die-schweiz-und-ihre-schokolade>

# Zutaten von Schokolade

Arbeitsunterlagen



## Zutaten von Schokolade



**Recherche: Untersucht die Zutaten eurer Schokolade, schreibt sie auf und recherchiert, was sie bedeuten und woraus sie bestehen.**

Zutaten:

.....

.....

.....

.....

.....



**Schaut die Zutaten und den Preis der Schokolade an. Was könnten Faktoren für die Preisunterschiede sein?**

.....

.....

.....



**Zeichne die Ernährungspyramide auf. Wenn du sie nicht kennst, recherchiere im Internet. Verordne nun das Nahrungsmittel Schokolade in der Ernährungspyramide. Was bedeutet dies für den Konsum von Schokolade?**

.....

# Zutaten von Schokolade

Lösung



## Musterlösung

### Aufgabe 1

Mögliche Gründe für Preisunterschiede können in der Qualität der verarbeiteten Rohstoffe liegen, in der Verpackung, in der Marke oder in der Herstellung.

### Aufgabe 2



#### Schweizer Lebensmittelpyramide

##### Süßes, Salziges & Alkoholisches

In kleinen Mengen.

##### Öle, Fette & Nüsse

Öl und Nüsse täglich in kleinen Mengen. Butter/Margarine sparsam.

##### Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier & Tofu

Täglich 3 Portionen Milchprodukte und 1 Portion Fleisch/Fisch/Eier/Tofu ...

##### Getreideprodukte, Kartoffeln & Hülsenfrüchte

Täglich 3 Portionen. Bei Getreideprodukten Vollkorn bevorzugen.

##### Gemüse & Früchte

Täglich 5 Portionen in verschiedenen Farben.

##### Getränke

Täglich 1-2 Liter ungesüßte Getränke. Wasser bevorzugen.

Lebensmittelpyramide. Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung

Schokolade wird zuoberst angesiedelt. Das heisst, dass wir wenig Schokolade konsumieren sollten, aber nicht, dass wir gar keine Schokolade essen sollten, wenn wir uns ansonsten ausgewogen ernähren.



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>SuS recherchieren als Hausaufgabe bei Schokoladenherstellern, woher diese ihre Kakaobohnen beziehen. Sie tragen das Land auf der Weltkarte ein.</p> <p>Im Unterricht wird gesammelt und alle SuS tragen typische Herkunftsländer in ihrer Weltkarte ein.</p> <p>Anschliessend diskutieren die SuS die Gemeinsamkeiten der gefundenen Produktionsländer (geographische Lage, Wohlstand, Entwicklungsstand usw.).</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS recherchieren selbstständig.</li><li>• SuS kennen Produktionsländer von Kakaobohnen.</li></ul>
<b>Lehrplanbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS können an exemplarischen Gütern das Zusammenspiel von Produktion und Handel beschreiben (WHA.2.2.3b)</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die Lehrperson</li><li>• Arbeitsblatt mit Auftrag und Weltkarte</li><li>• evtl. grosse Weltkarte</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA und Plenum
<b>Zeit</b>	45`

### Zusätzliche Informationen:

- Wikipedia: Kakao (insbesondere: Probleme um den Anbau)  
<https://de.wikipedia.org/wiki/Kakao#Weltproduktion>
- Statista.com: Produktionsmenge von Kakaobohnen nach Ernteland  
<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/28398/umfrage/produktionsmenge-von-kakaobohnen-nach-ernte-land/>



## Wo kommen die Kakaobohnen her?



**Wähle zwei Schokoladenproduzenten aus und informiere dich, aus welchen Ländern sie ihre Kakaobohnen beziehen. Trage das Land auf der Weltkarte ein.**

**Zeichne ausserdem den Äquator ein und den 15. Breitengrad nördlich und südlich des Äquators.**



**Was haben die gefundenen Länder gemeinsam?  
Tausche dich mit deinen Mitschüler\*innen aus und vergleicht eure Erkenntnisse.**

.....

.....

.....

.....



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	SuS informieren sich selbstständig im Internet über den Kakaoanbau und beantworten die Fragen und Aufgaben.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS recherchieren selbstständig und erarbeiten sich Wissen zum Thema Kakaoanbau.</li><li>• SuS analysieren eine Grafik, diskutieren darüber und übertragen das Wissen aus der Grafik in den Alltag.</li></ul>
<b>Lehrplanbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS können an exemplarischen Gütern das Zusammenspiel von Produktion und Handel beschreiben (WHA.2.2b)</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die Lehrperson</li><li>• Computer (min. 1 Gerät pro 2 Personen)</li><li>• Aufgabenblatt</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA oder PA
<b>Zeit</b>	45'

### Zusätzliche Informationen:

**Alternativ zur Recherchearbeit könnte einer der folgenden Filme oder Artikel gezeigt und in der Klasse darüber diskutiert werden.**

NZZ Artikel vom 7.1.2017:

<https://www.nzz.ch/finanzen/kakao-wo-schokolade-an-den-baeumen-waechst-ld.137775>

Schokoinfo.de; Von der Blüte zur Kakaobohne zur Schokolade

<https://schokoinfo.de/schokotorial/vom-samen-zur-kakaobohne-zur-schokolade/>

# Kakaoproduktion

Info für Lehrpersonen



## Filme

- Galileo: Der lange Weg der Schokolade, Beitrag vom 22.01.2016  
<https://youtu.be/nu0KvZuDeBM>  
(15 Minuten; eher kritischer Beitrag, Export und Kinderarbeit sind Themen)
- Film der Zotter Schokoladen Manufaktur: Kakao – die Speise der Götter, 2007 produziert, zeigt einen Fairtrade – Kakaobauer und den Produktionsprozess der Kakaobohnen:  
[https://youtu.be/zJx\\_tHIN2KE](https://youtu.be/zJx_tHIN2KE)  
(10 Minuten; zeigt Spezialfall Fairtradeproduktion von Kaffeebohnen)
- SRF MySchool: Unterlagen zum Film «Zartbitter» über einen Schweiz-Ghaneser, der in Ghana Bio-Kakao fördern will:  
<https://www.srf.ch/sendungen/myschool/zartbitter>  
(53 Minuten; kann auszugsweise oder in einer Doppellektion angeschaut werden)
- Max Havelaar Schweiz: Mein Fairtrade-Abenteuer, Woher unsere Lebensmittel kommen:  
<https://youtu.be/Eq9OACyniyo>  
(7:43 Minuten, es existiert auch ein Teil 2 und 3 dieser Dokumentation)



## Recherche zu Kakaoproduktion



**Suche im Internet nach Informationen zum Kakaoanbau und beantworte die Fragen.**

### Fragen:

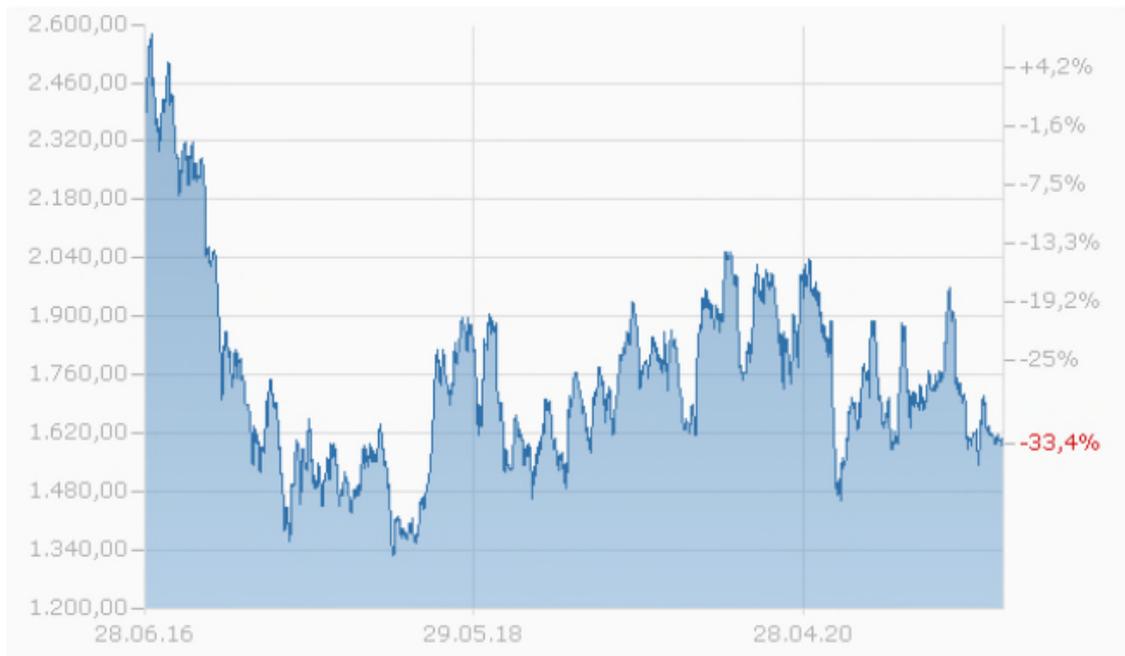
1. Wie wird Kakao angebaut? Welche Bedingungen brauchen Kakaobohnen zum Wachsen?
2. Wie oft kann Kakao geerntet werden? Wie werden die Kakaobohnen geerntet?
3. Welche Produktionsschritte durchlaufen Kakaobohnen von der Ernte bis zum Export?
4. Welche Länder sind führend in der Kakaoherstellung? Was haben diese Länder gemeinsam?
5. Welche Probleme im Bezug auf den Klimawandel im Zusammenhang mit dem Kakaoanbau kannst du im Internet finden?
6. Beim Anbau von Kakao können Monokulturen (nur eine Pflanzenart wird angebaut) oder Mischkulturen angepflanzt werden. Was sind Vor- und Nachteile der beiden Anbaumethoden?
7. Was kannst du über das sogenannte Agroforstsystem herausfinden, welches beim Kakaoanbau zum Einsatz kommt?
8. Schreibe weitere Informationen über den Kakaoanbau auf, die du interessant findest.
9. Sammle Informationen zu fairem Handel im Kakaogeschäft und stelle sie übersichtlich dar (z.B. A4-Plakat)
10. Welche Organisationen stellen Informationen zu Kakao zur Verfügung? Welche Informationen findest du? Sind diese Informationen vertrauenswürdig? Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht?

# Kakaoproduktion

Arbeitsunterlagen



**Du siehst hier die Entwicklung des Preises für Kakaobohnen über fünf Jahre hinweg. Wie beurteilst du diese Entwicklung? Was bedeutet dies für die Kakaoproduzenten?**



Quelle: <http://www.finanzen.ch/rohstoffe/kakaopreis>. Die Angaben beziehen sich auf eine Tonne Kakaobohnen.



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	SuS lesen den Text, markieren wichtige Textstellen und beantworten die Fragen dazu.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS setzen sich kritisch mit den Arbeitsbedingungen des Anbaus eines typischen Welthandelsgutes auseinander.</li><li>• SuS üben, längere Texte zu lesen und zu verarbeiten. Sie wenden Lesestrategien an.</li></ul>
<b>Lehrplanbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS können ökonomische, ökologische und soziale Überlegungen in der Güterproduktion bzw. der Bereitstellung von Dienstleistungen aus Sicht des Produzenten bzw. Anbieters beschreiben und Interessens- und Zielkonflikte erklären. (WAH.1.3b)</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die Lehrperson</li><li>• Text</li><li>• Arbeitsblatt mit Fragen</li><li>• Musterlösung</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA
<b>Zeit</b>	30`

### Zusätzliche Informationen:

- Mögliche Diskussionsfrage: Dürfen wir mit diesem Wissen überhaupt noch Schokolade geniessen? Warum (nicht)?
- Weitere Informationen zum Kakaopreis, Absatzländer etc.: <https://www.nzz.ch/finanzen/kakao-wo-schokolade-an-den-baeumen-waechst-ld.137775>

### Weitere kiknet.ch – Lektionen:

Auf [www.kiknet.ch](http://www.kiknet.ch) finden sich Unterrichtsmaterialien zu fairem Handel für die Sek I (in Zusammenarbeit mit Max Havelaar von Lehrpersonen erarbeitet).

# Arbeitsbedingungen Kakaoproduktion

Text



## Lesetext



**Lies den Artikel und markiere dir Stellen, die besonders relevant sind.  
Beantworte anschliessend die Fragen auf dem Arbeitsblatt.**

Quelle Artikel: Göbel, Alexander: Kakao aus der Elfenbeinküste. Wie Kinder für unsere Schokolade schufteten, in: Deutschlandfunk Kultur, Beitrag vom 18.12.2014, online abzurufen: [http://www.deutschlandfunkkultur.de/kakao-aus-der-elfenbeinkueste-wie-kinder-fuer-unsere.979.de.html?dram:article\\_id=306618](http://www.deutschlandfunkkultur.de/kakao-aus-der-elfenbeinkueste-wie-kinder-fuer-unsere.979.de.html?dram:article_id=306618) [Stand: 20.07.2017], gekürzt.

## Kakao aus der Elfenbeinküste

### Wie Kinder für unsere Schokolade schufteten

Schokolade macht bekanntlich glücklich – bloss nicht diejenigen, die den Rohstoff ernten. Auf den Kakaoplantagen an der Elfenbeinküste arbeiten Kinder und Jugendliche unter prekären Bedingungen. Mathis wuchtet einen braunen 50-Kilo-Sack mit Kakaobohnen vom Rücken und wirft ihn auf eine riesige schwarze Plastikplane. Er atmet schwer, wischt sich den Schweiß aus dem Gesicht. Hier im Regenwald der Elfenbeinküste ist es feucht und heiss, sicher 30 Grad. Barfuss steht Mathis auf der Plastikplane und öffnet den Sack. Er beugt sich tief und verteilt den Inhalt mit den Händen.

Die schwarzbraunen Kakaobohnen kommen gerade von der Plantage. Nach dem Fermentieren müssen sie noch trocknen.

Er sei neunzehn, sagt Mathis schüchtern - und nach kurzem Zögern. Als hätte man ihm eingebläut, er solle dieses Alter angeben, wenn er danach gefragt wird. Sehr schwächling ist er, trägt löchrige Jeans, ein verschmiertes orangefarbenes Fussball-Trikot der "Elefanten" der ivoirischen Nationalmannschaft. Sein verquollenes Kindergesicht verrät: Mathis dürfte höchstens dreizehn sein.

Mathis: *"Das Geld hat nicht gereicht, dann hat mich mein Vater hierher geschickt, damit ich arbeite. Jetzt bin ich hier und versuche, irgendwie zu überleben."*

Statt zur Schule zu gehen, schuftet Mathis in einer Kakao-Kooperative nahe der Grenze zu Liberia. Hier wird Kakao für den grossen Schoko-Konzern Cargill geerntet. Die Kooperative ist eigentlich zertifiziert, trägt ein Gütesiegel. Diese kleine Genossenschaft arbeitet also nachhaltig, schützt die Umwelt und lässt keine Kinder arbeiten.

Aber wer will das hier draussen im Busch schon kontrollieren, wo es so gut wie keine Strassen gibt. Ausserdem: Seit wegen der Ebola-Epidemie keine Erntehelfer mehr aus dem benachbarten Liberia kommen dürfen, müssen noch mehr Kinder ran als bisher. Löhne können die Bauern ihnen nicht zahlen. Alles, was sie verdienen, geht für Spritzmittel drauf. Kakao ist empfindlich, die Kinder dürfen es nicht sein.

Mathis: *"Ich habe oft schlimme Rückenschmerzen, von den schweren Säcken, erzählt Mathis. Wir arbeiten hier immer von sieben Uhr morgens bis sieben Uhr abends. Pausen gibt es keine. Entweder ich schleppe Säcke mit Kakaobohnen, oder ich bin im Wald, dann helfe ich beim Spritzen der Bäume, oder bei der Ernte - dann sammle ich Kakaofrüchte auf und trage sie in Säcken aus dem Wald."*

# Arbeitsbedingungen Kakaoproduktion

Text



.....

Die Elfenbeinküste hat die Konvention der Internationalen Arbeitsorganisation ILO unterschrieben, sie soll Minderjährige vor den schlimmsten Formen von Kinderarbeit schützen. Eine Kampagne der First Lady, Präsidentengattin Dominique Ouattara, ermahnt die Bauern, ihre Kleinsten zur Schule zu schicken, und nicht aufs Feld. Doch Kinderarbeit ist in der Landwirtschaft eher die Regel als die Ausnahme, und besonders auf den Kakaoplantagen müssen Kinder mithelfen - laut ILO sind es derzeit rund 800.000 - allein in der Elfenbeinküste. Nachgewiesen sind auch Fälle von Kinderhandel: Kleine Lohnsklaven, zwischen fünf und fünfzehn Jahren alt, werden nach wie vor in Burkina Faso oder in Mali gekauft - und landen auf den Plantagen in der Elfenbeinküste. Westafrikas Kinder leiden am Kakao, sagt Leon Adagra:

*"Manche Kinder bekommen einen Buckel, andere wachsen schlecht, viele erleiden auch einen Leistenbruch von den viel zu schweren Säcken. Oder sie haben mit zehn, 12 Jahren schon eine Glatze, vom schweren Tragen auf dem Kopf. Auf jeden Fall aber haben viele Kinder Haltungsschäden."*

Leon Adagra ist Landwirtschaftsberater. Er reist durch die Kakao-Anbaugebiete der Elfenbeinküste und versucht, die Bauern über die Folgen der Kinderarbeit aufzuklären. Langsam, erzählt er, werde den Menschen klar: Kinder gehörten nicht auf die Plantage. Nur bleibe vielen Bauern nichts anderes übrig, als billige kleine Arbeiter einzusetzen.

*"Die Kinder verletzen sich mit den scharfen Macheten bei der Arbeit. Es gibt da immer wieder schlimme Beispiele von Entzündungen und Lähmungen. Ein Junge, zehn Jahre alt, der beste Schüler seiner Klasse, der hatte sich bei der Kakaoernte ins rechte Bein gehackt, dann hat sich die Wunde entzündet. Die Eltern hatten kein Geld für einen Arzt, die Wunde heilte nicht. Im Krankenhaus konnten sie dann nichts mehr tun, und der Junge kann heute nicht mehr laufen. Er rutscht nur noch auf dem Boden herum und sitzt zu Hause. In die Schule geht er nicht mehr .... Ja - und dann die Spritzmittel! Es gibt Kinder, die erblinden oder denen die Haare ausfallen - das kommt alles von der Chemie!"*

## **Industrie braucht viel Kakao - die Bauern das schnelle Geld**

Der Tai-Nationalpark: die grüne Lunge im Westen der Elfenbeinküste, an der Grenze zu Liberia. Ein Biosphärenreservat, mehr als 50.000 Fussballfelder gross. UNESCO-Weltnaturerbe. Parkdirektor Abdoulaye Diarrasouba zeigt Luftbilder - doch die haben mit der Idylle nichts zu tun: Der Park ist umzingelt von Plantagen, soweit das Auge reicht. Kautschuk, Palmöl, vor allem aber: Kakao.

*"Der Druck auf den Park wird weiter zunehmen, da bin ich ganz sicher. Es kommen immer mehr Migranten aus den Nachbarländern, aus Burkina Faso und Mali. Sie sehen, dass sie hier Geld verdienen können mit dem Kakao - und sie lassen sich hier nieder. Aber weil es immer weniger freie Fläche gibt, versuchen sie, Tropenwald zu roden, weil der Boden dort dann sehr fruchtbar ist. Wir halten dagegen, so gut es geht, auch wenn es immer wieder illegale Camps und Plantagen gibt."*

Rund 50 Mitarbeiter bewachen den Park, dazu noch ein paar Freiwillige - mit ihnen verhindert Diarrasouba das Schlimmste. Aber ein Teil der Parkfläche ist akut bedroht. Vom Kakao, der anderswo auf der Welt zu Schokolade verarbeitet wird.

# Arbeitsbedingungen Kakaoproduktion

Text



.....

*"Wenn wir den Park nicht bewachen würden, gäbe es ihn längst nicht mehr. Ganz klar. Jeder würde hier reingehen, alles abholzen und Landwirtschaft betreiben, es wäre ein Fest für die Kakaobauern und all diejenigen, die es werden wollen!"*

Der Parkdirektor ist sicher: Ohne die Hilfe aus Deutschland wäre der Tai Park tot. Zerstört - wie andere Naturparks in der Elfenbeinküste. Die GIZ, die Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit, hat den Naturschutz in der Côte d'Ivoire auch während der schweren politischen Krisen der letzten Jahre unterstützt. Doch mit der Rettung des Parks ist es noch nicht getan. Andrea Wilhelmi-Somé, Projektleiterin der GIZ:

*"Es gibt ja hier sozusagen Staatswälder, wo Kakao angebaut wird. Da ist es wichtig, dass der Bevölkerung klargemacht wird und auch der Privatwirtschaft, dass dieser Wald unbedingt geschützt wird denn er ist für das Mikroklima verantwortlich, in dem der Kakao überhaupt erst wachsen kann."*

Doch die Branche braucht viel Kakao - die Bauern wollen das schnelle Geld: auf Kosten ihrer eigenen Lebensgrundlage. Die Elfenbeinküste produziert derzeit fast zwei Millionen Tonnen Kakao im Jahr - davon kommt mehr als ein Drittel aus Plantagen, die in eigentlich geschützten Tropenwäldern liegen. Jedes Jahr werden 200.000 Hektar Wald gerodet.

## **Kakaoanbau frisst den Regenwald auf**

Die Welt isst den Regenwald auf: Europa, die USA, immer mehr auch Indien und China: Alle wollen hochwertigen Kakao, und zwar immer mehr. Die Nachfrage steigt. Mensch und Natur zahlen einen hohen Preis für den Boom. Aber der Preis für das Kilo Kakao bleibt niedrig.

Zertifikate sollen helfen - Gütesiegel. Dafür unterwerfen sich die Kleinbauern strengen Kriterien - sie müssen nachhaltig und umweltschonend anbauen, Kinderarbeit ist tabu. Grosse Schoko-Konzerne brauchen hochwertigen, zertifizierten Kakao. Gütesiegel wie Fairtrade, Rainforest Alliance oder UTZ sollen dazu führen, dass die Kakaobauern besser bezahlt werden. Im Idealfall, sagt der Aktivist Brice Delagneau. Denn in weiten Teilen der Elfenbeinküste sehe die Kakao-Realität ganz anders aus.

*"Es gibt grosse Produzenten und kleine. Der kleine verkauft z.B. eine Tonne Kakao an den grossen, und der verkauft alles zusammen weiter. Es gibt viele Fälle, bei denen es null Kontrolle gibt, bei denen wir nicht nachvollziehen können, ob das alles fairer Kakao ist, ob er aus zertifiziertem Anbau stammt. Das ist das Problem - dieser in weiten Teilen undurchsichtige Prozess der Produktionskette - vom Kakaobaum bis zum Hafen. Ich will wissen: Wer sind die Bauern, wer sind die Zwischenhändler, was für ein Kakao ist das?"*

Zertifikate seien oft nur Augenwischerei, meint Brice Delagneau, auf jeden Fall seien sie kein Wundermittel, mit dem sich die Lebensbedingungen auf den Plantagen verändern liessen. Er selbst kreidet der Kakaobranche immer wieder an, sie hätte gar kein Interesse an fairen Preisen und lasse sich nicht in die Karten schauen. Landwirtschaftsminister Mamadou Sangafowa dementiert das:

*"Die Regierung setzt sich derzeit mit Reformen dafür ein, dass der Bauer einen fairen Anteil am Ertrag bekommt. Wir wollen, dass diejenigen, die die Grundlage des Reichtums der Elfenbeinküste schaffen, auch ihr Stück vom Kuchen bekommen!"*

# Arbeitsbedingungen Kakaoproduktion

Text



.....

Fakt ist aber: Die Bauern sind nach wie vor abhängig von den Käufern. Kakao-Multis kaufen ganze Ernten von Kooperativen ein - und diktieren den Preis. Bauern erhalten für ihre Ernte oft weniger als den vom Staat garantierten Fixpreis von derzeit umgerechnet 1,30 Euro. Deshalb können viele Kleinbauern noch immer nicht vom Kakao leben. Sie müssen Kakaobohnen über die Grenze nach Ghana schmuggeln oder nebenbei Gemüse anbauen, um ihre Familien zu ernähren. Fakt ist auch: In den meisten Dörfern der Elfenbeinküste, in denen Kakao für die ganze Welt geerntet wird, gibt es keinen Strom, kein fließendes Wasser, keine Strassen, keine Schulen.



Ein Kakaobaum in Ghana

## Es geht auch anders! Informationen zur Kakaoproduktion in Ghana

Ghana und die Elfenbeinküste produzieren zusammen rund 60 % der Kakaowelternte. Es handelt sich dabei fast ausschliesslich um Konsumkakao, kaum Edelkakao. In Ghana wird aber deutlich weniger Kinderarbeit betrieben, als bspw. in der Elfenbeinküste. Dies hat nicht zuletzt auch mit der stabileren politischen Basis im Land zu tun. Durch das «Farming-Programm», welches 2008 in Ghana gestartet wurde, konnten 2 Mio. Schattenbäume 6 Mio. Kakaosetzlinge gepflanzt werden. 80'000 Bauern sind bereits Teil des Programms und davon profitieren 130'000 Dorfgemeinschaften. Um das Wissen zu erhalten und weiterzugeben, werden einheimische Trainer ausgebildet. Bis jetzt sind bereits 443 solche Trainer in Ghana im Einsatz. Aber auch die Bauern erhalten zusätzliche Ausbildungen, welche es ihnen ermöglichen, ihr Einkommen und die Diversität (Anbau anderer Produkte) zu erhöhen. Schon 22'000 Bauern haben eine Ausbildung absolviert. Nicht zu Letzt kommen auch die Kinder in den Genuss des Programms: Für sie wurden 33 Schulen saniert oder neu gebaut. Dadurch erhalten 5000 Kinder einen Schulzugang. Zudem ist durch das Programm die Nachverfolgbarkeit des Kakao zu 100 % gewährleistet. So kann u.a. Kinderarbeit ausgeschlossen werden.

Ziele für die Zukunft sind u.a. ein entwaldungsfreier Kakaoanbau, Reduktion der Treibhausemissionen um jährlich 2 % pro produzierte Tonne Kakao und eine Reduktion der Wasserentnahme von 10 %. Bis 2025 sollen diese Ziele umgesetzt werden, dafür werden jährlich rund 10 Mio. USD eingesetzt.



## Fragen zum Text «Kakao aus der Elfenbeinküste»



Beantworte nun mit deinem Wissen aus dem Artikel und deinen Anstreichungen die folgenden Fragen so genau wie möglich.

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

.....  
.....  
.....

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

.....  
.....  
.....

3. Welche Konsequenzen hat die Arbeit auf Plantagen für Kinder?

.....  
.....  
.....

4. Welche weiteren Probleme (neben Kinderarbeit) ergeben sich aus dem Kakaoanbau in der Elfenbeinküste? Woher kommen diese Probleme?

.....  
.....  
.....

5. Sind Gütesiegel ein Garant für fairen, nachhaltigen und umweltverträglichen Kakaoanbau?  
Warum?

.....  
.....  
.....



## Musterlösung

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

*Sie sind günstige Arbeitskräfte, Arbeitskräfte aus andern Ländern dürfen nicht mehr einreisen, Bauern haben nicht viel Geld, weil der Preis klein ist und die Kosten (z.B. für Spritzmittel) hoch*

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

*Die Kontrolle ist schwer, weil die Infrastruktur schlecht ist, weil es Zwischenhändler gibt, weil die Regierungsvertreter korrupt sind,*

3. Welche Konsequenzen hat die Arbeit auf Plantagen für Kinder?

*Sie haben einerseits körperliche Schäden von der Arbeit wie Buckel, Leistenbruch, Glatzen, Wunden durch die Macheten, etc. Auch die Chemikalien von den Spritzmitteln führen zu Schäden wie Erblinden oder Haarausfall. Andererseits können sie nicht in die Schule gehen oder werden sogar als Lohnsklaven verkauft.*

4. Welche weiteren Probleme (neben Kinderarbeit) ergeben sich aus dem Kakaoanbau in der Elfenbeinküste? Woher kommen diese Probleme?

*Es gibt Umweltprobleme. Das Land, auf welchem Tropenbäume stehen, wird gerodet und zum Kakaoanbau verwendet.*

5. Sind Gütesiegel ein Garant für fairen, nachhaltigen und umweltverträglichen Kakaoanbau?  
Warum?

*Eigentlich sollten sie es sein, es ist aber sehr schwierig zu kontrollieren, ob wirklich nachhaltig und ohne Kinderarbeit produziert wurde. 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, wie Lindt & Sprüngli mit ihrem Farming Programm, können die Herkunft ihrer Bohnen besser kontrollieren.*



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	SuS ordnen den Text in die richtige Reihenfolge, lesen ihn, notieren Stichworte und besprechen dann zu zweit (ohne die Unterlagen, nur mit den Stichworten), wie Schokolade hergestellt wird.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS wissen in groben Schritten, wie Schokolade hergestellt wird.</li></ul>
<b>Lehrplanbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS können den Produktionsprozess von exemplarischen Gütern darstellen und die produktionsbedingte Wertschöpfung einschätzen. (WAH.1.3a)</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die Lehrperson</li><li>• Arbeitsblatt</li><li>• Musterlösung</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA und PA
<b>Zeit</b>	30`

### Zusätzliche Informationen:

- Bei einem Ausflug ins Home of Chocolate können SuS live erleben, wie Schokolade hergestellt wird. Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.lindt-home-of-chocolate.com/de/schokoladen-museum-tour/>
- Wie die Schweiz zum Schoggiland wurde, zeigt dieser Dok von SRF (Der bittere Weg zum süssen Erfolg, 2011): <https://www.srf.ch/play/tv/dok/video/der-bittere-weg-zum-suessen-erfolg?id=cd60c130-96f7-4f78-a9af-7a2de0db21d6>



## Die Schokoladenherstellung



**Ordne die Textabschnitte in die richtige Reihenfolge, lies sie durch und schreibe dir einige Stichworte auf. Erkläre anschliessend deinem Partner/deiner Partnerin in eigenen Worten, wie Schokolade hergestellt wird.**

<p>Wir sind noch lange nicht fertig. Vielmehr braucht es noch weitere Schritte, um aus der bitteren Kakaomasse eine zarte, feine Schokoladenmasse zu gewinnen! Zum Beispiel die Produktion von Milkschokolade.</p> <p>Zunächst kommen die Zutaten nach einem genauen Rezept in einen Mixer (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver).</p> <p>Nun haben wir eine grobkörnige, teigige Masse, das sogenannte Mischgut.</p>	<p>Und jetzt kommt der wichtigste Schritt auf dem Weg zur perfekten Schokoladenmasse, das Conchieren!</p> <p>Dabei wird die Masse in der Conche stundenlang intensiv bewegt, geknetet und erwärmt. Nach und nach fügen die Maîtres erneut Kakaobutter und ein wenig Lezithin hinzu. Die Konsistenz der Masse verändert sich dabei stark: Sie wird pastös, etwa so wie ein sehr feiner Teig. Das stete Kneten durchlüftet die Masse und lässt unangenehme Aromen entweichen.</p> <p>Nach und nach verwandelt sich der Teig in der Conche in eine unwiderstehlich duftende und zart schmelzende Schokolade</p>
<p>Zum Schluss kommen die frisch gerösteten Nibs in eine Mühle. Beim Mahlen zerreißen die Zellwände der Kerne und setzen die Kakaobutter frei. Diese umhüllt alsdann die zerkleinerten Kakao-Partikel.</p> <p>Damit ist der erste Schritt abgeschlossen - aus den Bohnen ist eine flüssige, zarte Kakaomasse geworden. Die reine Kakaomasse schmeckt noch sehr bitter und leicht säuerlich.</p> <p>Klar ist ja auch Schokolade mit 100% Kakao-gehalt ...</p>	<p>Beim Rösten erhitzt man diese Nibs mit heisser Luft und folgt dabei sorgfältig einer im Rezept festgelegten Temperaturkurve. Damit die Nibs schön gleichmässig geröstet werden, rotiert die Trommel.</p> <p>So entfalten die Kakaobohnen ihr ideales Aromaprofil, das aus über 400 einzelnen Aromastoffen besteht - in der Tat ein gleichermassen entscheidender wie hoch komplexer Vorgang</p>

# Schokoladenherstellung

## Arbeitsunterlagen



Die sorgfältig ausgewählten Bohnen müssen als erstes von Steinen, Splintern und anderen Fremdkörpern befreit werden. Diese Maschine hier ist auf Steine aus - ihr geneigtes, vibrierendes Sieb lässt die schweren Steine nach links wandern und die leichten Bohnen nach rechts. Danach übernimmt der Brecher: Er schleudert die Bohnen an ein sogenanntes Prallblech, um sie aufzubrechen und zu zerkleinern. Danach werden die leichten Schalen abgesaugt. Übrig bleiben die gebrochenen Bohnen, die sogenannten Nibs.

In der Vorwalze zerkleinern zwei gegenläufig arbeitende Walzen mit starkem Druck dieses Mischgut ein erstes Mal.

Die Masse ist immer noch zu grobkörnig.

Deshalb folgt nun die Feinwalze, auf der das Vorwalzgut durch vier Spalten zwischen fünf übereinander angeordneten Walzen gepresst wird. Die Drehgeschwindigkeiten der Walzen nehmen von unten nach oben zu - es entstehen Scherkräfte. Nach diesem intensiven Pressen und Scheren erhalten wir das angestrebte feine Pulver.

Diese Feinheit ist übrigens ein guter Gradmesser für die Qualität von Schokolade. Spüren Sie auf der Zunge kleine Kakaopartikel oder haben Sie nach dem Probieren ein sandiges Gefühl im Mund - dann war die Schokolade nicht besonders hochwertig. Bei wirklich erstklassiger Schokolade hingegen spüren man von alledem nichts mehr. Hier sind die Kakaopartikel gerade mal 15 bis 25 Mikrometer - also tausendstel Millimeter! - gross. Zum Vergleich; ein menschliches Haar ist bis zu 120 Mikrometer dick



## Musterlösung

<p><b>1</b></p> <p>Die sorgfältig ausgewählten Bohnen müssen als erstes von Steinen, Splintern und anderen Fremdkörpern befreit werden. Diese Maschine hier ist auf Steine aus - ihr geneigtes, vibrierendes Sieb lässt die schweren Steine nach links wandern und die leichten Bohnen nach rechts. Danach übernimmt der Brecher: Er schleudert die Bohnen an ein sogenanntes Prallblech, um sie aufzubrechen und zu zerkleinern. Danach werden die leichten Schalen abgesaugt. Übrig bleiben die gebrochenen Bohnen, die sogenannten Nibs.</p>	<p><b>2</b></p> <p>Beim Rösten erhitzt man diese Nibs mit heisser Luft und folgt dabei sorgfältig einer im Rezept festgelegten Temperaturkurve. Damit die Nibs schön gleichmässig geröstet werden, rotiert die Trommel.</p> <p>So entfalten die Kakaobohnen ihr ideales Aromaprofil, das aus über 400 einzelnen Aromastoffen besteht - in der Tat ein gleichermassen entscheidender wie hoch komplexer Vorgang</p>
<p><b>3</b></p> <p>Zum Schluss kommen die frisch gerösteten Nibs in eine Mühle. Beim Mahlen zerreißen die Zellwände der Kerne und setzen die Kakaobutter frei. Diese umhüllt alsdann die zerkleinerten Kakao-Partikel.</p> <p>Damit ist der erste Schritt abgeschlossen - aus den Bohnen ist eine flüssige, zarte Kakaomasse geworden. Die reine Kakaomasse schmeckt noch sehr bitter und leicht säuerlich. Klar ist ja auch Schokolade mit 100% Kakao-gehalt ...</p>	<p><b>4</b></p> <p>Wir sind noch lange nicht fertig. Vielmehr braucht es noch weitere Schritte, um aus der bitteren Kakaomasse eine zarte, feine Schokoladenmasse zu gewinnen! Zum Beispiel die Produktion von Milkschokolade.</p> <p>Zunächst kommen die Zutaten nach einem genauen Rezept in einen Mixer (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver).</p> <p>Nun haben wir eine grobkörnige, teigige Masse, das sogenannte Mischgut.</p>

# Schokoladenherstellung

Lösung



**5**

In der Vorwalze zerkleinern zwei gegenläufig arbeitende Walzen mit starkem Druck dieses Mischgut ein erstes Mal.

Die Masse ist immer noch zu grobkörnig. Deshalb folgt nun die Feinwalze, auf der das Vorwalzgut durch vier Spalten zwischen fünf übereinander angeordneten Walzen gepresst wird. Die Drehgeschwindigkeiten der Walzen nehmen von unten nach oben zu - es entstehen Scherkräfte. Nach diesem intensiven Pressen und Scheren erhalten wir das angestrebte feine Pulver.

Diese Feinheit ist übrigens ein guter Gradmesser für die Qualität von Schokolade. Spüren Sie auf der Zunge kleine Kakaopartikel oder haben Sie nach dem Probieren ein sandiges Gefühl im Mund - dann war die Schokolade nicht besonders hochwertig. Bei wirklich erstklassiger Schokolade hingegen spüren man von alledem nichts mehr. Hier sind die Kakaopartikel gerade mal 15 bis 25 Mikrometer - also tausendstel Millimeter! - gross. Zum Vergleich; ein menschliches Haar ist bis zu 120 Mikrometer dick

**6**

Und jetzt kommt der wichtigste Schritt auf dem Weg zur perfekten Schokoladenmasse, das Conchieren!

Dabei wird die Masse in der Conche stundenlang intensiv bewegt, geknetet und erwärmt. Nach und nach fügen die Maîtres erneut Kakaobutter und ein wenig Lezithin hinzu. Die Konsistenz der Masse verändert sich dabei stark: Sie wird pastös, etwa so wie ein sehr feiner Teig. Das stete Kneten durchlüftet die Masse und lässt unangenehme Aromen entweichen.

Nach und nach verwandelt sich der Teig in der Conche in eine unwiderstehlich duftende und zart schmelzende Schokolade



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	SuS lösen das Kreuzwörtertsel als Wiederholung des Gelernten.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS testen ihr Wissen spielerisch und wiederholen Gelerntes.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die Lehrperson</li><li>• Arbeitsblatt Kreuzwörtertsel</li><li>• Musterlösung</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA oder PA
<b>Zeit</b>	20`

# Kreuzworträtsel

Arbeitsunterlagen



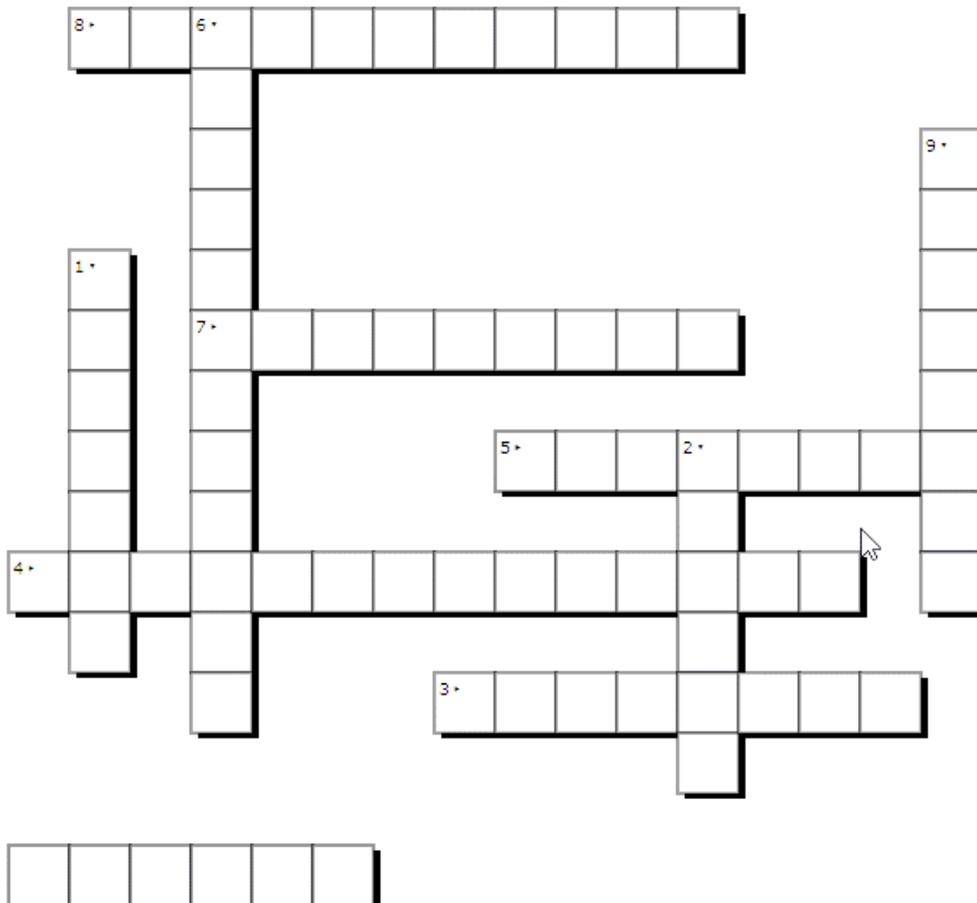
## Kreuzworträtsel



Löse das Kreuzworträtsel und finde das richtige Lösungswort.

Hinweis: Ä, Ö, Ü bleiben (nicht AE, OE, UE)

1. Eine Eigenschaft von Schokolade, die beim Degustieren getestet werden kann.
2. Was ist der Hauptbestandteil der Lebensmittel in der untersten Zeile der Nahrungspyramide?
3. Wo in der Nahrungspyramide ist Schokolade zu verordnen?
4. Aus diesem Land stammen die meisten Kakaobohnen
5. Der Preis für Kakaobohnen ... stark.
6. Das kommt leider manchmal auf Kakaoplantagen vor.
7. Der Kakaoanbau in der Elfenbeinküste ist eine Gefahr für ...?
8. Das Fett aus Kakaobohnen nennt man ...?
9. Kakaobohnen werden ..., um ihre Aromen zu verstärken.







## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Die SuS erfahren mehr über die Geschichte der Schokolade. Sie bringen einen zerschnittenen Text in die richtige Reihenfolge und kleben ihn auf.</p> <p>Anschliessend recherchieren sie eine weiterführende Frage in der Gruppe.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS erfahren mehr über Geschichte der Schokolade.</li><li>• Sie erkennen, dass die Kakaobohne in Südamerika zunächst ein Tauschmittel war.</li><li>• Sie können eine Diskussion führen, warum die Schokolade so erfolgreich ist.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsblatt</li><li>• Klebestifte, leere Blätter</li><li>• Laptop, Tablet, Computer für Recherche</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA/GA und Plenum
<b>Zeit</b>	45'

### Zusätzliche Informationen:

- Der Text «Geschichte der Schokolade» muss vorgängig entlang der Linien zerschnitten werden. Dies können die SuS selbst machen oder die LP bringt die Schnitte mit einer Schneidmaschine an.
- Hilfreicher Artikel zum Thema Kolonialisierung und Schokolade: Die koloniale Geschichte der Schokolade, Endlich-Wachstum.de  
[https://www.endlich-wachstum.de/wp-content/uploads/2016/02/Kap2-Das-koloniale-Bufferet\\_Material\\_Text-Schokolade.pdf](https://www.endlich-wachstum.de/wp-content/uploads/2016/02/Kap2-Das-koloniale-Bufferet_Material_Text-Schokolade.pdf)

# Geschichte der Schokolade

Arbeitsunterlagen



## Geschichte der Schokolade



**Bring die Textteile unten in die richtige Reihenfolge und klebe sie anschließend auf ein leeres Blatt.**

### Geschichte der Schokolade

Die Mayas und Azteken waren Völker in Südamerika. Schon 2000 vor Christi Geburt, entdeckten die Mayas die Kakaobohnen und pflanzten sie an. Sie bereiteten daraus ein nahrhaftes Getränk, das sie „Xocoatl“ nannten. Die Kakaomasse vermischten sie mit Pfeffer, Vanille und Honig und tranken sie dann. Die Kakaobutter, als Fett, diente vor allem zu medizinischen Zwecken.

---

Man sagt, die Kakaobohnen hätten eine göttliche Herkunft: Der Schlangengott der Azteken hatte Federn und hiess Quetzalcoatl. Er hatte scheinbar die Kakaobohnen den kleinen Regengöttern gestohlen. Als er einmal in der Stadt Tula war, hatte er die Männer dort gelehrt, wie sie Kakao anpflanzen können, und so das Wissen um diese gestohlene Pflanze an die Menschheit weitergegeben. Dann reiste er weiter und vergrub alle Währungen von damals. Das waren Muscheln, Federn und Edelsteine. Nun war Kakao das Zahlungsmittel. Kakao war wegen der Transportprobleme und weil man wenig ernten konnte, sehr viel wert. Ein Tuch, an dem man 450 Stunden gearbeitet hatte, war 100 Kakaobohnen wert. Ein Hase kostete 30 Bohnen.

---

Nach Europa kamen die ersten Nachrichten erst ca. 1500 nach Christus. Christoph Kolumbus entdeckte die Bohnen auf einer seiner Reisen nach Amerika. Hernando Cortez war es aber, der die Bohnen nach Spanien brachte, um sie anzupflanzen, damit sie als Geld dienten. Man konnte nämlich für 100 Bohnen einen Sklaven kaufen. Das Getränk, welches die Azteken daraus machten, hatte Cortez nämlich nicht gerne. Doch der spanische Kaiser war begeistert, dass das Geld nun auf den Bäumen wuchs. Nun pflanzte man immer mehr Kakao an, und so gab es immer mehr Bohnen, und das Geld verlor an Wert. Man benutzte den Kakao nur noch um Getränke herzustellen.

---

# Geschichte der Schokolade

Arbeitsunterlagen



Damals kannte man bereits Zucker, den man aus Indien mit Schiffen brachte, in Europa gab es nämlich nur Honig. Ein Diener versuchte, in das Kakaogetränk Zucker zu mischen, und siehe da, es war ganz toll! Von nun an tranken alle Damen, Könige und Kaiser nur noch dieses Getränk. Spanien war das einzige Land, das die Bohnen aus Südamerika einführen konnte. Die Spanier verboten allen anderen Ländern den Handel damit. So verdienten sie viel Geld. Allerdings nur bis das Verbot nicht mehr länger gelten konnte und viele Länder heimlich Kakaobohnen schmuggelten. Nun wurde Schokolade zum Modegetränk in Europa. Man versucht in der nächsten Zeit vieles mit Schokolade herzustellen.

---

Nachdem Schokolade Jahrhunderte lang hauptsächlich als Getränk konsumiert wurde, wurde im Jahre 1847 in einer englischen Schokoladenmanufaktur die Tafelschokolade erfunden. Dort hatte dann jemand die Idee, das neue Kakaopulver nicht mit warmem Wasser, sondern mit geschmolzener Kakaobutter zu vermischen. Es entstand eine klebrige Masse, die in eine Form gegossen und abgekühlt wurde. Fertig war die feste Tafelschokolade. Da zu dieser Zeit immer mehr Dinge in grossen Fabriken mit Maschinen hergestellt wurden, konnte die neue Schokolade bald in grossen Mengen und zu einem günstigen Preis hergestellt werden und viele Menschen konnten Schokolade essen. Die Schokolade war leider sehr hart und bitter und schmeckte nicht gleich, wie die Schokolade heute. Die Vollmilchschokolade wurde erst im Jahre 1875 von Daniel Peter, einem Schweizer, der mit der Kondensmilch seines Nachbarn Nestlé experimentierte, erschaffen.

Heutzutage probieren die Konsumenten auch gerne Mal Schokoladen mit weniger Zucker oder ohne Milch. Spezielle Schokoladen erhalten, zum Beispiel zusätzlich Pfeffer, Chili oder Kräuter.

# Geschichte der Schokolade

Arbeitsunterlagen



**Recherchiert im Internet, in eurem Geschichtsbuch oder weiteren Quellen folgende Fragestellung:**

**Wie und wann gelangte der Kakao von Südamerika nach Afrika, wo er heute immer noch angebaut wird?**

*Hilfreiche Stichworte: Kolonialisierung, Kakaoplantagen, Versklavung, Enteignung*

Das haben wir herausgefunden:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Unsere Meinungen und Ideen dazu:

.....  
.....  
.....  
.....

Klebt hier ein passendes Bild ein, welches ihr im Internet zu diesem Thema gefunden habt:

# Besuch des Lindt Home of Chocolate

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Die SuS bereiten den Besuch im Lindt Home of Chocolate vor und nach.</p> <p>Sie notieren Fragen, welche sie während dem Besuch stellen möchten und bewerten anschliessend die erhaltenen Antworten und Informationen.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS werden auf den Besuch vorbereitet und bringen das nötige Vorwissen mit, um den Besuch gewinnbringend zu gestalten.</li><li>• SuS können den Besuch reflektieren und auswerten.</li></ul>
<b>Lehrplanbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ausserschulische Lernorte:</b> Einrichtungen mit spezifisch didaktischer Ausrichtung oder museumspädagogischen Angeboten (z.B. Museen, Ausstellungen, Lehrpfade, Produktionsbetriebe). (Natur, Mensch, Gesellschaft, Didaktische Hinweise)</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die Lehrperson</li><li>• Arbeitsblatt Vorbereitung</li><li>• Arbeitsblatt Nachbereitung</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA und PA
<b>Zeit</b>	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 m<sup>2</sup>, 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.

### 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 (<https://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



## Ausflug ins Lindt Home of Chocolate



**Überlegt euch zu zweit zu den folgenden Themen passende Fragen, welche euch interessieren und die ihr beim Besuch im Lindt Home of Chocolate stellen möchtet.**

- Herstellung von Schokolade - Von der Bohne bis zur Tafelschokolade
- Die Geschichte der Schokolade – Wie der Kakao nach Europa kam
- Die Schweiz als Heimat der Schokolade
- Berühmte Schokoladenpioniere in der Schweiz (Cailler, Nestlé, Peter, Suchard, Tobler, Lindt, Sprüngli)
- Die Schokolade erobert die Welt
- Nachhaltigkeit in der Schokoladen-Produktion
- Leben und Lebensbedingungen der Kakaobauern
- Fairer Handel mit Kakao
- Entwicklung und Erforschung von neuen Schokoladensorten

Selbstverständlich sind auch Fragen zu weiteren Themengebieten rund um Schokolade und Kakao möglich. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



**Diskutiert in eurer Gruppe auch, welche Antworten ihr auf eure Fragen erwartet, resp. was ihr bereits wisst und in welche Richtung die Antworten gehen sollen.**

# Besuch des Lindt Home of Chocolate

Arbeitsunterlagen



## Nachbereitung des Besuchs im Lindt Home of Chocolate



**Wähle eine der folgenden Formen aus und verfasse einen eigenen Text über den Besuch im Lindt Home of Chocolate.**

### Mögliche Textformen:

#### **Brief an die Grosseltern / Onkel / Tante / Götti / Gotte**

Schreib einen Brief an eine verwandte Person, die dir nahesteht. Berichte darin, was du bei deinem Besuch im Lindt Home of Chocolate erfahren, gelernt und gesehen hast.



Bringe auch deine eigenen Überlegungen und deine Meinung zum Besuch mit ein:

Hat es dir gefallen? Was war am besten? Was hat dich nicht überzeugt? Würdest du deinen Verwandten den Besuch ebenfalls empfehlen?

#### **Chatverlauf mit einer Freundin / einem Freund**

Verfasse einen erfundenen Chatverlauf, in welchem du den Besuch im Lindt Home of Chocolate mit einer Freundin oder einem Freund diskutierst. Gehe davon aus, dass ihr beide beim Besuch dabei gewesen seid und eure eigenen Überlegungen dazu angestellt habt. Was hat euch beiden gefallen? Was nicht? Seid ihr euch in allen Punkten einig oder gibt es verschiedene Ansichten zu einigen Themen der Ausstellung? Wo seht ihr Verbesserungspotenzial?



#### **Diskussion mit den Eltern**

Stell dir vor, du kommst am Abend vom Besuch im Lindt Home of Chocolate nach Hause. Natürlich wollen deine Eltern wissen, was man dort sieht, lernt und erfährt. Schreib auf, welche Fragen dir deine Eltern stellen und wie du darauf antworten würdest.

Teil deinen Eltern auch deine persönliche Meinung über die Ausstellung mit und erkläre ihnen, was dir wieso (nicht) gefallen hat.



#### **Tagesschaubericht**

Du wirst von einem Fernsehsender angefragt, um die Inhalte des Lindt Home of Chocolate aus der Sicht einer Schülerin / eines Schülers zu erklären. Sie wollen, dass du deine persönliche Meinung zu den einzelnen Themen, Ausstellungsobjekten und der Führung mitteilst. So sollen sich die Zuschauerinnen und Zuschauer eine Meinung über das Angebot bilden können. Schreib auf, was du in deinem Bericht erzählen würdest.



# Weiterführende Ideen und Projekte

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	Anhand der vorgeschlagenen Ideen und Projekte kann das Thema Schokolade vertieft und gefestigt werden.  Zudem bietet sich die Gelegenheit, dass die SuS selbständig und selbstgesteuert ein Projekt in Angriff nehmen.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS vertiefen und festigen ihr Wissen in den Themenbereichen Schokolade und Kakao</li><li>• Die SuS arbeiten selbständig und selbstgesteuert an einem Projekt</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Projektvorschläge und -ideen</li><li>• Individuelles Material für die einzelnen Projekte</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA / GA
<b>Zeit</b>	individuell, je nach Projekt

### Zusätzliche Informationen:

- Weitere Ideen und Anregungen finden sich auch im Leitfaden für Lehrpersonen, welcher vom Lindt Home of Chocolate auf der Seite <https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/> angeboten wird.



## Weiterführende Ideen und Projekte

### Einen Werbefilm gestalten

Die SuS kreieren für ihre Lieblingsschokolade einen Werbefilm. Dabei werden die Vorzüge der Schokolade aus verschiedenen Bereichen thematisiert (Herstellung, Geschmack, Nachhaltigkeit, fairer Handel, Design).

Hier können künstlerische, technische und sprachliche Fähigkeiten optimal eingesetzt und trainiert werden. So können die SuS bspw. auch einen eigenen Slogan für ihre Schokolade entwerfen. Natürlich darf auch eine fiktive Schokolade beworben werden, welche die SuS selbst erfinden und designen.

### Eine Podiumsdiskussion veranstalten

Die SuS planen in einer Gruppe eine Podiumsdiskussion, welche sie anschliessend der Klasse präsentieren.

Mögliche Diskussionsthemen dafür sind:

Monokultur vs. Artenvielfalt / Grosskonzerne vs. Kleinbauern / Nachhaltigkeit vs. Massenproduktion

Die SuS erarbeiten vorgängig Argumente und Resolutionen für beide Seiten und gehen in der Diskussion auf die Aussagen der Gegenseite ein.

Hier wird das Hineinversetzen in andere Personen und deren Meinung angewandt und trainiert. Ebenso kommen sprachliche Fähigkeiten (Formulieren, Argumentieren) zum Tragen.

### Entwicklungszusammenarbeit – Unser Projekt

Die SuS entwerfen ein Konzept für die Entwicklungszusammenarbeit zwischen Kakaobauern und einem Schokoladehersteller.

Welche Probleme haben die Kakaoproduzenten in den Produktionsländern und wie kann der Schokoladehersteller nachhaltige Massnahmen und Hilfestellungen bieten?

Ausserdem soll überlegt werden, wie das Geld für die Massnahmen finanziert wird (z. B. über höhere Preise für Konsumenten, durch den Hersteller selbst, durch den Staat, durch Spenden usw.).

### Strassenumfrage

Die SuS stellen einen Fragebogen zusammen, anhand dessen sie eine Strassenumfrage durchführen möchten. Mögliche Themenbereiche können sein:

- Auf was wird beim Kauf von Schokolade geachtet?
- Ist gute Schokolade immer teurer?
- Was wissen Passanten über die Lebensbedingungen der Kakaobauern?
- Sind Passanten bereit, für Schokolade aus fairem Handel mehr zu bezahlen?
- Wie viel Schokolade wird in der Schweiz gegessen?

Auch eigene Fragestellungen sind möglich und erwünscht.

# Weiterführende Ideen und Projekte

Arbeitsunterlagen



## **Untersuchung und Dokumentation einer Kakaopflanze**

Die SuS untersuchen eine Kakaopflanze, Kakaobohne oder -frucht unter dem Mikroskop und dokumentieren ihre Beobachtungen. Dabei lernen sie den Umgang mit dem Mikroskop kennen, verstehen es, wissenschaftliche Untersuchungen zu dokumentieren und können ihre Ergebnisse mit bereits bekannten und einheimischen Pflanzenarten vergleichen.

## **Schokoladen-Küche**

Die SuS recherchieren nach interessanten, originellen und aussergewöhnlichen Rezepten rund um Schokolade. Sie planen die Zubereitung und organisieren die notwendigen Zutaten. Anschliessend werden die Speisen gekocht, gebacken, zubereitet.

Die angerichteten Teller können fotografiert werden, so dass ein Buch mit Schokoladenrezepten entsteht.

## **The Chocolate-Movie**

Die SuS produzieren ihren eigenen Film, bei welchem Schokolade im Mittelpunkt steht. Es kann sich um einen Dokumentar- oder einen Spielfilm handeln.

Die SuS verfassen ein eigenes Drehbuch, organisieren die benötigten Requisiten und planen die Durchführung der Dreharbeiten.

Nach der Fertigstellung kann der Film der Klasse vorgeführt werden.

## **Eine süsse Geschichte**

Ein Projekt für literarisch interessierte SuS: Eine Kurzgeschichte entsteht, bei welcher Schokolade eine zentrale Rolle einnimmt. Ob als Indiz bei einem Krimi, als süsses Geschenk bei einer Liebesgeschichte oder als historischer Fund eines Abenteuerromans, es gibt viele kreative Einsatzmöglichkeiten.

Fantasie und Kreativität sind gefragt und werden bei diesem Projekt herausgefordert und gefördert.

## **Eigene Projektideen? Kein Problem!**

Oft haben SuS eigene fantasievolle Ideen, wie und zu welchem Thema ein Projekt in Angriff genommen werden könnte.

Besprechen sie diese Überlegungen gemeinsam und finden sie eine umsetzbare Lösung.