

# Schokolade

Unterrichtsmaterial



---

## 2. Zyklus

Natur, Mensch, Gesellschaft

---

# Schokolade – 2. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
1	<b>Einstieg Tabu</b>	Auflockerung / motivierender Einstieg ins Thema	Je eine Klassenhälfte erhält 20 Kärtchen, auf die sie Begriffe schreiben, die mit Schokolade zu tun haben. Dann werden die Karten getauscht und je ein/e SuS muss den andern beschreiben, was der Begriff ist, ohne ihn selbst zu erwähnen	Plenum	Pro Klassenhälfte 20 Kärtchen, total 40 Stück.  Je nach Spielvariante, bereits vorgeschriebene Kärtchen.  Tafel/Kreide	45`
2	<b>Schokoladenzutaten</b>	Die SuS achten sich vermehrt auf die Verpackungsangaben. Sie erfahren, dass wertvolle Infos dort eingeholt werden können.  Die SuS können Zutaten von Schokolade benennen	Die SuS schauen die Schokolade genau an, drehen und wenden sie und schreiben alle Informationen auf, die sie auf der Schokoladetafel entdecken können.  Sie beantworten Fragen und lösen ein Wortsuchrätsel.	GA / EA	Verschiedene Tafeln Schokolade (schwarz, weiss und braun)	20`
3	<b>Schokoladen-sortiment</b>	Die SuS erfahren, dass Schokolade in enorm vielen Nahrungsmitteln vorkommt.  Sie wissen, zu welcher Gelegenheit man Schokolade schenkt.	Die SuS überlegen sich anhand der Aufgaben, wo Schokolade vorkommt, wann sie geschenkt wird und in welcher Form wir sie antreffen.  Anschliessend gemeinsame Diskussion im Plenum.	EA, Plenum	Esswaren mit und ohne Schokolade  Arbeitsblätter	30`
4	<b>Interview zu Schokolade</b>	Die SuS lernen ein Interview zu führen, bzw. auszuwerten.  Sie können das Resultat festhalten und Aussagen dazu tätigen.	Die SuS geben zuerst einen Tipp ab, welche Schokolade am Beliebtesten ist. Dann führen sie mindesten ein Interview.  Die Rangliste zur beliebtesten Schokolade wird im Plenum festgehalten.	EA oder PA	Interviewblatt  Stifte	45`

# Schokolade – 2. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
5	<b>Kakaobohnen und fairer Handel</b>	<p>SuS lernen, dass in Kamerun 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 fairer Handel ist und woran man ihn erkennen kann.</p>	<p>Die SuS lesen einen Text und beantworten Fragen.</p> <p>Sie zeichnen verschiedene Situation der Geschichte.</p>	EA/Plenum	<p>Arbeitsblatt</p> <p>Musterlösung</p> <p>Farbstifte</p> <p>Schüleratlas</p>	45`
6	<b>Kakaoländer und der Transportweg</b>	<p>SuS lernen in welchen Ländern Kakaobohnen angepflanzt werden.</p> <p>Sie wissen mehr über die Kakaofrucht, den Anbau und die Ernte von Kakaobohnen.</p> <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 zeichnen die Regionen mit Kakaobohnenanbau ein.</p> <p>Sie schneiden Bilder vom Bildblatt aus, kleben die Bilder am richtigen Ort ein und lösen einen Lückentext.</p>	EA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Musterlösung</p> <p>Farbstifte</p> <p>Leim/Schere</p> <p>Evtl. grosse Weltkarte</p>	90`
7	<b>Schokoladenherstellung</b>	<p>SuS wissen in groben Zügen, wie man Schokolade herstellt und welche Zutaten es in einer Tafelschokolade hat.</p>	<p>Die SuS ordnen die Arbeitsvorgänge der Schokoladenherstellung, indem sie dazugehörenden Bilder ausschneiden und ans richtige Ort kleben.</p>	EA / PA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Musterlösung</p> <p>Leim/Schere</p>	45`

# Schokolade – 2. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
8	<b>Geschichte der Schokolade</b>	<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>Anschliessend erstellen sie ein Mindmap dazu und diskutieren eine Frage in der Gruppe.</p>	EA, GA und Plenum	<p>Arbeitsblatt</p> <p>Klebestifte, leere Blätter</p>	45`
9	<b>Gesundheitliche Aspekte und Haltbarkeit</b>	<p>Die SuS erkennen, dass zu viel Schokolade dick macht und dies mit Kalorien zu tun hat.</p> <p>Die SuS wissen, dass die Schokolade, bzw. alle Süssigkeiten zahnschädigend sind und man deshalb unbedingt regelmässig die Zähne putzen sollte.</p> <p>Die SuS erfahren, dass Schokolade Energie spendet.</p> <p>Sie wissen wie Schokolade verpackt, gelagert wird und wie ihre Verpackung entsorgt wird.</p>	<p>Die SuS bearbeiten die Arbeitsblätter zum Thema Gesundheit und Haltbarkeit und zeichnen ihre eigene Fantasieverpackung.</p>	EA / Plenum	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Musterlösung</p> <p>Schokoladentafeln und andere Materialien, in welche Backzutaten eingepackt sind</p> <p>Papierteile und Alufolie</p>	45`

# Schokolade – 2. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
10	<b>Mathematik mit Schokolade</b>	<p>SuS lernen 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.</p> <p>Sie erleben die Mathematik, als Anwendung im Alltag.</p> <p>LP kann die Zutaten beliebig erweitern und somit neue Aufgaben erfinden.</p>	EA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Musterlösung</p> <p>Evtl. Rechnungshilfen (bzw. Bauklötze)</p>	45`
11	<b>Exkursion ins Home of Chocolate</b>	<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 notieren Fragen, welche sie während dem Besuch stellen möchten und überlegen sich, welche Bereiche sie am meisten interessieren.</p> <p>Nach dem Besuch wird das Gesehene reflektiert und ausgewertet. Eine Diskussion im Plenum über die Erkenntnisse der SuS verstärkt die Reflexion.</p>	EA, GA, Plenum	<p>Informationen für die Lehrperson</p> <p>AB Vorbereitung</p> <p>AB Nachbereitung</p>	2 x 45`

### Verwendete Symbole in den Unterlagen und deren Bedeutung



Diskussion



Aufgabe / Arbeitsauftrag



Recherche

# Schokolade – 2. Zyklus

## Lektionsplan



### Auswahl von Lehrplanbezügen (Lehrplan 21)

Die Schülerinnen und Schüler können Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden erkennen und erläutern. (NMG.1.3)

Sie können Lebensmittel untersuchen und nach Kriterien ordnen (z.B. nach Geruch, nach Geschmack, nach Aussehen, nach Erntezeitpunkt, nach Herkunft). (NMG.1.3a)

Sie können die Herkunft von ausgewählten Lebensmitteln untersuchen und über den Umgang nachdenken (z.B. lokale, saisonale Produkte; sparsamer/verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln). Lebensmittelverschwendung, Footprint (NMG.1.3f)

Sie können Merkmale zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln beschreiben (z.B. Hygiene, Haltbarkeit, Lagerung, Konservierung). (NMG.1.3f)

Die Schülerinnen und Schüler können unterschiedliche Arbeitsformen und Arbeitsplätze erkunden. (NMG.6.1)

Die Schülerinnen und Schüler können die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben. (NMG.6.3)

Die Schülerinnen und Schüler können Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen sowie über die Verwendung von Gütern nachdenken. (NMG.6.5)

Die Schülerinnen und Schüler können Vorstellungen zu Lebensweisen von Menschen in fernen Gebieten der Erde beschreiben, vergleichen und entwickeln. (NMG.7.2)

Die Schülerinnen und Schüler können Formen des Unterwegs-Seins von Menschen, Gütern und Nachrichten erkunden sowie Nutzen und Folgen des Unterwegs-Sein für Mensch und Umwelt abschätzen. (NMG.7.3)

Die Schülerinnen und Schüler können Situationen und Handlungen hinterfragen, ethisch beurteilen und Standpunkte begründet vertreten. (NMG.11.4)

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

# Schokolade – 2. 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="http://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org">http://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



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Je eine Klassenhälfte erhält 20 Kärtchen, auf die sie Begriffe schreiben, die mit Schokolade zu tun haben. Dann werden die Karten getauscht und je ein/e SuS muss den andern beschreiben, was der Begriff ist, ohne ihn selbst zu erwähnen. Es werden während einer Minute so viele Begriffe wie möglich erraten, dann wechselt es. Die andere Klassenhälfte erklärt Begriffe und muss raten.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zur Auflockerung oder Einführung ins Thema</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pro Klassenhälfte 20 Kärtchen, total 40 Stück. Je nach Spielvariante, bereits vorgeschriebene Kärtchen.</li><li>• Tafel/Kreide</li></ul>
<b>Sozialform</b>	Plenum
<b>Zeit</b>	45`

### Variation:

Die Begriffe werden pantomimisch oder zeichnerisch dargestellt.



## Aufgabe



Schreibt eure Begriffe zum Thema Schokolade auf!




## Vorschläge für Begriffe

süss	braun	schwarz
weiss	Rosinen	Schokoladenjoghurt
bitter	glücklich	Osterhase
Schokoriegel	Kakao	Milch
Zucker	Geschenk	klebrig
Kekse	Mandeln	Nüsse
Kinderarbeit	Zähne	dick
zart	Praliné	Südamerika

# Schokoladenzutaten

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Die SuS schauen die Schokolade genau an, drehen und wenden sie und schreiben alle Informationen auf, die sie auf der Schokoladetafel entdecken können.</p> <p>Sie beantworten Fragen und lösen ein Wortsuchrätsel.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS achten sich vermehrt auf die Verpackungsangaben. Sie erfahren, dass wertvolle Infos dort eingeholt werden können.</li><li>• Die SuS können Zutaten von Schokolade benennen</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verschiedene Tafeln Schokolade (schwarz, weiss und braun)</li></ul>
<b>Sozialform</b>	GA, EA
<b>Zeit</b>	25'



## Aufgabe



Erarbeitet die Fragen in der Gruppe.

## Woraus besteht Schokolade?

Lies auf der Verpackung die Zusammensetzung der Schokolade und schreibe die 4 wichtigsten Bestandteile auf.

### Feinste Schweizer Milkschokolade mit ganzen gerösteten Haselnüssen

Zutaten: Zucker, Haselnüsse (20%), Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Sojamehl, Emulgator (E322), Aroma (Vanillin). Kakao in der Schokolade: 30% mindestens.

Allergiker-Info: enthält Milch, Haselnüsse, Soja.

Kann Mandeln enthalten.

Kühl, trocken und geruchsfrei lagern.

**Schweizer Fabrikat**

100 g enthalten:

- 2380 KJ (570 kcal)
- 9,3g Eiweiss
- 49.6g Kohlenhydrate
- 38.6g Fett

Die Schokolade besteht hauptsächlich aus folgenden Bestandteilen:

1.

---

2.

---

3.

---

4.

---

# Schokoladenzutaten

Arbeitsunterlagen



Schreibe auf, was du alles noch von der Rückseite der Verpackung ablesen kannst:

---

---

---

Was denkt ihr, wieso sind diese Infos wichtig?

---

---

Tauscht nun untereinander die Schokoladetäfelchen aus und probiert von jeder Schokolade eines. Konzentriert euch auf die Geschmacksunterschiede.

Versuche zu beschreiben, wie schmeckt die...

Schwarze Schokolade: \_\_\_\_\_

Braune Schokolade: \_\_\_\_\_

Weisse Schokolade: \_\_\_\_\_

## Die Zusammensetzung der verschiedenen Schokoladesorten

Dunkle, schwarze Schokolade: Kakaomasse + Kakaobutter + Zucker

Braune, Milkschokolade: Kakaomasse + Kakaobutter + Zucker +  
Milchpulver (oder flüssige Kondensmilch)

Weisse Schokolade: Kakaobutter + Zucker + Milch



**Löse das Wortsuchrätsel**

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

**Suchwörter**

WEINBEEREN  
ORANGE

MANDEL  
KIRSCHEN

KAKAOBOHNE  
MILCH

ZUCKER

NÜSSE

# Schokoladenzutaten

Lösung



## Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte

Die Schokolade besteht hauptsächlich aus folgenden Bestandteilen:

1. Zucker
2. Milch
3. Kakao
4. Haselnüsse

Schreibe auf, was du alles noch von der Rückseite der Verpackung ablesen kannst:

Neben den Zutaten gibt es auch noch einen Hinweis für Allergiker. Weiter kann man das Produktionsland sowie die Lagerbedingungen ablesen. Zudem findet man Informationen zu den Kalorien und die jeweiligen Anteile von Eiweiss, Kohlenhydrate und Fett pro 100g Schokolade.

Was denkt ihr, wieso sind diese Infos wichtig?

Die Information, dass es z. B. Nüsse in der Schokolade hat, ist wichtig für Allergiker. Diese müssen ganz genaue Angaben haben, ob sie dieses Produkt essen dürfen oder nicht.

Der Hinweis, dass die Schokolade kühl gelagert werden soll, hat mit der Geschmacksentfaltung zu tun. Das Produktionsland kann hilfreich sein, wenn man Schokolade aus der Nähe kaufen will. Allerdings sagt das Herstellungsland noch nichts aus, woher die einzelnen Produkte stammen z.B. die Kakaobohnen. Die Angaben über Eiweiss, Kohlenhydrate und Fett geben an, wie gesund ein Produkt ist. Schokolade hat ein relativ hoher Anteil Fett und sollte damit nicht in Übermassen verzehrt werden.

Lösung Kreuzworträtsel:

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

# Schokoladensortiment

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Die SuS überlegen sich anhand der Aufgaben, wo Schokolade vorkommt, wann sie geschenkt wird und in welcher Form wir sie antreffen.</p> <p>Anschliessend gemeinsame Diskussion im Plenum.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS erfahren, dass Schokolade in enorm vielen Nahrungsmitteln vorkommt.</li><li>• Sie wissen, zu welcher Gelegenheit man Schokolade schenkt.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esswaren mit und ohne Schokolade</li><li>• Arbeitsblätter</li></ul>
<b>Sozialform</b>	Plenum/PA
<b>Zeit</b>	30'



## Aufgabe



**Schreibe fünf Esswaren auf, in welchen Schokolade vorkommt.**

---

---

---



**Unterstreiche alle Speisen die Schokolade enthalten.**

Kuchen, Joghurt, Gemüsesuppe, Spaghetti, Ovodrink, Mars, Gipfeli, Bonbon, Kaffee, Schokostängel, Pudding, Käse, Braten, Mayonnaise, Snickers, Glacé, Mineralwasser, Nutella, Kaugummi, Wurstsalat, Pizza, Schokoladetafeln, Gummibärchen, Twix, Ketchup, Gurken, Fleisch, Praliné, Schokoladenosterhasen, Kekse, Butter



# Schokoladensortiment

Arbeitsunterlagen



## 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:

---

Welche Schokolade hast du am liebsten? \_\_\_\_\_

Was hast du besonders gerne an dieser Schokolade? \_\_\_\_\_

Wem hast du schon mal Schokolade geschenkt? \_\_\_\_\_

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

---

Zu diesen Feiertagen schenkt man in der Schweiz Schokoladeprodukte:

**Wann**

**Welche Schokolade**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Schokoladensortiment

Lösung



## Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte

### Aufgabe 1:

Individuelle Antworten

### Aufgabe 2:

Kuchen, Joghurt, Gemüsesuppe, Spaghetti, Ovodrink, Mars, Gipfeli, Bonbon, Kaffee, Schokostängel, Pudding, Käse, Braten, Mayonnaise, Snickers, Glacé, Mineralwasser, Nutella, Kaugummi, Wurstsalat, Pizza, Schokoladetafeln, Gummibärchen, Twix, Ketchup, Gurken, Fleisch, Praliné, Schokoladenosterhasen, Kekse, Butter

### Zu diesen Feiertagen schenkt man in der Schweiz Schokoladeprodukte:

#### Wann

#### Welche Schokolade

Weihnachten

Baumschmuck, Praliné

Samichlaus

Samichlaus

Ostern

Hasen, Schokoladeneier

Geburtstag/Besuch

Praliné

Glücksbringer

Schokoladenkäfer

# Interview zu Schokolade

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Die SuS geben zuerst einen Tipp ab, welche Schokolade am Beliebtesten ist. Dann führen sie mindesten ein Interview.</p> <p>Die Rangliste zur beliebtesten Schokolade wird im Plenum festgehalten.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS lernen ein Interview zu führen, bzw. zu auswerten.</li><li>• Sie können das Resultat festhalten und Aussagen dazu tätigen.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interviewblatt</li><li>• Stifte</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA und Plenum
<b>Zeit</b>	45` (inkl. HA)

### Zusätzliche Informationen:

- Die Interviews sollen als Hausaufgaben geführt werden.
- Man könnte auch nach Altersunterschieden Interviews führen, mögen z.B. die Eltern die gleiche Schokolade, wie die Grosseltern.
- Die SuS können sich selbst Interviewfragen ausdenken und eine eigene Vorlage erstellen.

# Interview zu Schokolade

Arbeitsunterlagen



## Aufgabe



**Führe ein Interview mit verschiedenen Personen durch.**

### Interviewfragen

Entschuldigen Sie, wir machen eine Umfrage zum Thema „Schokolade“.

Hätten Sie vielleicht 2 bis 3 Minuten Zeit, um mir ein paar Auskünfte zu diesem Thema zu geben?

Männlich      Weiblich      Über 10      Über 20      Über 50      Über 70

1. Frage: Wie oft essen Sie pro Woche Schokolade?
2. Frage: Wann essen Sie Schokolade?
3. Zu welchen Gelegenheiten essen Sie Schokolade?
4. Was ist Ihre Lieblingsschokolade?
5. Nennen Sie 3 Nahrungsmittel die Schokolade beinhalten:
6. Wo kaufen Sie Ihre Schokolade ein?
7. Welches Produkt, das Schokolade beinhaltet, essen oder trinken Sie am liebsten?
8. Wo bewahren Sie Ihre Schokovorräte auf?
9. Wussten Sie, dass Schokolade glücklich machen kann?  
NEIN              JA
10. Schenken Sie ab und zu jemandem Schokolade? Und zu welchen Gelegenheiten?  
NEIN              JA
11. Beurteilen Sie die folgenden Sätze:
  - Ich liebe Schokolade über alles und könnte ohne sie nicht leben.
  - Ich esse ab und zu Schokolade, aber manchmal gibt es tagelang keine Schokolade.
  - Ich bin überhaupt kein Schokoliebhaber und habe nie Schokolade zu hause.

Ich danke Ihnen ganz herzlich für Ihre Bereitschaft mitzumachen, und wünsche Ihnen einen schönen Tag.

Auf Wiedersehen!

# Kakaobohnen und fairer Handel

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	Die SuS lesen einen Text und beantworten Fragen. Sie zeichnen verschiedene Situation der Geschichte.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS lernen, dass in Kamerun Kakaobohnen angepflanzt werden.</li><li>• Sie wissen mehr über den Anbau und die Ernte von Kakaobohnen.</li><li>• Sie erfahren mehr über die Situation der Kakaobauern.</li><li>• Die SuS erfahren, was fairer Handel ist und woran man ihn erkennen kann.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsblatt</li><li>• Musterlösung</li><li>• Farbstifte</li><li>• Schüleratlas</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA/Plenum
<b>Zeit</b>	45'

### Zusätzliche Informationen:

- Im Deutschen ist sowohl die Schreibweise «Jampflanze» als auch «Yampflanze» zu finden.

# Kakaobohnen und fairer Handel

Arbeitsunterlagen



## Kakaobohnen und fairer Handel



**Lies die Geschichte und suche im Atlas das Land Kamerun.**

### Eine Geschichte aus



#### **Bikai und Celestine**

Celestine ist ganz ausser Atem. Sie ist den Hügel hinuntergelaufen. ... Sie muss vorsichtig gehen, denn der Pfad ist feucht und rutschig, besonders in der Regenzeit hier in Süd-Kamerun. Als sie am Haus der Babas ankommt, keucht sie noch immer. Gerade treten Bikai und sein Vater aus der Tür. Sie wollen sich auf den Weg zu ihrem Kakaofeld machen. „Schön, dass ihr kommt! Vater schickt mich. Ich soll euch daran erinnern, dass wir heute bei Onkel Julius auf dem Feld helfen wollen.“

Vater Baba blickt Celestine gelangweilt an. „Wir gehen auf unser eigenes Feld. Ich komme nicht mit.“ „Aber Onkel Julius hat doch geheiratet. Da muss er neues Land roden. Und wenn ihm nicht alle beim Fällen der Bäume helfen, kann er sein Feld nicht rechtzeitig bestellen. Wie sollen er und seine Frau dann Jamswurzeln und anderes Gemüse anbauen?“ „Hör mir auf mit Jams! Das habe ich Julius auch gesagt.“ Vater Baba lacht. „Meine Frau baut in unserem Garten gerade so viel Jams an, dass unsere Familie nicht Hungern muss. Aber auf unserem grossen Feld wächst Kakao. Den kann man verkaufen. Das bringt Geld und ich kann mir alles leisten, was meine Familie zum Leben braucht.“...

Celestine blickt Bikai bittend an. Wenigstens er muss doch verstehen, wie wichtig es ist, dass beide mithelfen. Denn Bikai versteht sie meist. Er ist zwei Jahre älter als sie und wie ein grosser Bruder zu ihr. So einen kann man brauchen, wenn man erst acht Jahre alt ist und sich vor Schlangen fürchtet. Manchmal baden sie unten am Fluss und Bikai zeigt ihr, wie man Krebse fängt.

Bikai will etwas sagen. Aber da sieht er, dass sich sein Vater bereits auf den Weg zum Kakaofeld macht. Da schweigt er und geht hinterher.

#### **Der Kakaoaufkäufer**

Bikai sieht die Staubfahne schon von weitem. Sie nähert sich langsam über die Strasse. Das muss der Wagen des Kakaoaufkäufers sein. Bikai sagt seinen Eltern und Geschwistern Bescheid. Dann tragen sie alle Kakaosäcke vors Haus. Vater Baba ist stolz auf seine Ernte. Er setzt sich auf einen Sack und blickt zufrieden die Strasse hinunter. Vater Baba holt ein Gefäss mit Palmwein aus dem Haus. Er hat ihn extra für diesen Tag vorbereitet. Denn der Tag, an dem die Dorfbewohner ihre Kakaoernte verkaufen, ist immer ein ganz besonderer Tag. An ihm gibt es Geld, mit dem man Öl, Seife, Tücher und Hemden kaufen kann. Als der Wagen auf dem Dorfplatz anhält, umringen alle den Aufkäufer. Zur Begrüssung bietet ihm Mutter Baba die Schale mit Palmwein an. Der Mann nimmt einen Schluck und reicht sie weiter. Dann erzählt er von der Stadt, von grossen Steinhäusern, Geschäften und Kinos. Er berichtet davon, dass die Frauen dort das Wasser nicht mühsam vom Brunnen nach Hause schleppen müssen. Stattdessen soll es einfach aus einem Hahn fliessen, wenn man ihn nur aufdreht. Mutter Baba staunt und giesst dem Händler die Schale noch einmal voll. „Statt des trüben Lichtes der Öl-leuchten braucht man in der Stadt am Abend nur einen Schalter zu drücken“, fährt er fort, „und schon ist es hell.“

# Kakaobohnen und fairer Handel

Arbeitsunterlagen



Schliesslich drängt der Aufkäufer das Geschäftliche zu erledigen. Er öffnet die Kakaosäcke, einen nach dem anderen. Dann greift er in seine Jackentasche, holt einige Scheine hervor und gibt sie Vater Baba. „Ist das alles?“, fragt er fassungslos. „Es ist sehr guter Kakao.“ „So sind heute die Preise“, entgegnet der Aufkäufer. „In Europa zahlt man jetzt viel weniger dafür. Darum musste die Regierung diesen Preis festsetzen. Da kann man nichts machen. Leider.“ Der Aufkäufer zuckt mit den Schultern. „Aber wie sollen wir denn von dem wenigen Geld leben?“ Vater Baba blickt auf die Geldscheine in seiner Hand. „Dann geh doch in die Stadt, Baba“, rät der Kakaoaufkäufer. „Vielleicht findest du dort Arbeit und kannst mehr Geld verdienen. Und du, Bikai, wirst die Schule besuchen können.“ Bikai horcht auf. Davon hat er schon immer geträumt. In der Stadt soll es ein Kino geben. Und dort braucht seine Mutter auch kein Wasser mehr zu schleppen. „Was ist nun?“, unterbricht der Händler Bikais Gedanken. „Wollt ihr den Kakao verkaufen oder nicht?“ Der Aufkäufer trommelt nervös mit den Fingern auf der Ladeklappe seines Wagens. Vater Baba starrt auf die Säcke. Es ist eine gute Ernte. Was bleibt ihm anderes übrig, als den Kakao zu verkaufen? Was sollte er sonst damit machen? Bikai weiss, dass das Leben für viele Familien im Dorf jetzt schwieriger werden wird. Das Geld, das Vater Baba für den Kakao bekommen hat, reicht vorne und hinten nicht. Deshalb beschliesst er eines Tages mit seiner Familie in die Stadt zu ziehen. Zum ersten Mal sitzt Bikai in einem Bus. Er hat schon immer davon geträumt. Jetzt wird der Traum Wirklichkeit. Aber er kann sich nicht so recht freuen. Denn zurück lässt er nicht nur sein Dorf. Auch Celestine. Er ist sehr traurig. Die Stadt ist aufregend und verwirrend zugleich. Vater Baba sucht Arbeit. Doch er ist nicht der Einzige, der vom Dorf in die Stadt gekommen ist um Arbeit zu finden. Überall, wo er nachfragt, schüttelt man den Kopf. Manchmal bekommt er eine Gelegenheitsarbeit. Für einen Tag. Oder auch mal für zwei. Aber das wenige Geld, das er verdient, reicht nicht. Alles kostet Geld in der Stadt: die Schule, sogar das Wohnen, ja selbst das Wasser. Sein Vater weiss nicht mehr ein noch aus. Ob er zurück ins Dorf gehen soll? Aber wovon sollen sie bis zur nächsten Ernte leben? Und Baba hat Angst vor dem Gespött der anderen.

## Die Rückkehr

Trotzdem kehrt er mit seiner Familie eines Tages in sein Dorf zurück. Bikai freut sich Celestine wiederzusehen. Aber wie es weitergehen soll, weiss er auch nicht. Obwohl es ihm nicht leichtfällt, beschliesst Vater Baba zu den Dorfältesten zu gehen und ihnen von seinen Sorgen zu erzählen. Die älteren Männer raten ihm sein Jamsfeld zu erweitern, damit er bald wieder seine Familie ernähren kann. Und bei einer guten Ernte kann er einen Teil des Gemüses sogar auf dem Markt in der Stadt verkaufen.

Vater Baba beginnt seine Felder wieder in Ordnung zu bringen. Es ist eine sehr harte Arbeit. Aber er ist schwere Arbeit gewöhnt. Und Bikai kann auch kräftig zupacken. Trotzdem kommen sie nur langsam voran. Bis die ersten Jamsknollen reif sind, wird es noch lange dauern. Wovon sollen sie bis dahin leben?

Bikai hat sich so sehr auf Celestine gefreut. Doch jetzt hat er keine Zeit mit ihr zusammen zu sein. Jeden Tag arbeitet er auf dem Feld, von morgens bis abends. Und er weiss, dass es kaum anders werden wird. Eines Tages kommt Celestine zu ihm aufs Feld. Bikai würde sich gerne zu ihr ins Gras setzen. Aber er zeigt müde auf das Land, das noch voller Wurzeln und Gestrüpp ist, und legt die Hacke nicht aus der Hand. „Sag deinen Eltern, sie sollen Palmwein besorgen.“ Celestine lacht Bikai an. „Die hat gut lachen“, denkt Bikai. Aber laut sagt er: „Wir haben wirklich keinen Grund ein Fest zu feiern.“ „Wenn sich die Nachbarn zusammentun, dann muss die Familie, auf deren Feld gearbeitet wird, den Palmwein bereitstellen. Das weisst du doch.“ Celestines Augen leuchten. „Ja, aber ...“ Bikai beginnt langsam zu begreifen. „Die Leute vom Dorf wollen uns helfen die Felder wieder herzurichten?“, fragt er ungläubig. Alle sollen zur Dorfversammlung kommen, dort soll alles besprochen werden: Wie die Arbeit eingeteilt wird, was man am besten anpflanzt, und wie wir euch bis zur nächsten Ernte

# Kakaobohnen und fairer Handel

Arbeitsunterlagen



helfen können. Kommst du auch?" Und ob er kommen wird. Bikai greift fester zu und hackt vor Freude noch schneller. Er weiss, wenn viele mithelfen, wird er bald auch wieder Zeit haben mit Celestine Krebse zu fangen.

Aus: H.-M. Grosse-Oetringhaus: United Kids. Spiel-Aktionsbuch Dritte Welt. Berlin, Elefanten Press `91



Kakaobaum mit Früchten



Die Knolle einer Yampflanze, welche in Kamerun gegessen wird.

# Kakaobohnen und fairer Handel

Arbeitsunterlagen



Zeichne hier eine Bildergeschichte zum Text von Bikai und Celestine in 6 Bildern, wo man sieht, was in der Geschichte geschieht. Löse anschliessend die gestellten Aufgaben.

## Vorschlag zur Bildaufteilung:

Bild 1: Celestine holt die Familie für die Ernte

Bild 2: Kakaofeld

Bild 3: Kakaokäufer und Bauern mit Säcken

Bild 4: Bikai in der Stadt

Bild 5: Bikai zurück im Dorf, auf dem Feld

Bild 6: Alle helfen auf Bikais Feld



# Kakaobohnen und fairer Handel

Arbeitsunterlagen



Zähle 3 Vorteile der Stadt auf:

---

---

---

Zähle 3 Vorteile des Dorfes auf:

---

---

---

Zähle 3 Nachteile der Stadt auf:

---

---

---

Zähle 3 Nachteile des Dorfes auf:

---

---

---

Kakao und die Produkte daraus sind für uns selbstverständliche Genussmittel. Kakao bedeutet aber für viele Leute in den ärmsten Ländern der Welt harte Arbeit und menschenunwürdige Lebensbedingungen. Die Schokolade kennen die meisten von ihnen nicht.

Welche Dinge brauchen die Menschen in Kamerun zum Überleben?

---

---

---

## Der Preis

Der Kakaopreis entsteht durch das Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage. Hat es viel Kakao ist der Preis tief, hat es wenig Kakao können die Bauern mehr verlangen, denn die Schokolade-Fabriken brauchen den Kakao und sind bereit viel dafür zu zahlen.

Was denkt ihr wie der Kakaomarkt aussah, als Bikais Familie die Bohnen verkaufen wollte? Hatte es da zu wenig oder zu viel Kakao auf dem Markt?

---

Im Jahre 2001 kostete ein Kilo Kakao zwischen Fr. 2.50 und Fr.3.20. 1993 war der Preis genau die Hälfte. Wie viel ist das? \_\_\_\_\_

Vergiss aber nicht, dass der Bauer niemals so viel für das Kilo bekommt. In diesem Preis sind noch die Lieferungskosten und der Handelszuschlag hinzugerechnet worden. Heute kann man fair gehandelte Waren kaufen.

Produkte aus fairem Handel garantieren, dass bei der Gewinnung von Rohstoffen keine Kinderarbeit verrichtet worden ist. Zudem wird Geld in soziale Projekte investiert und auch Schulen gebaut. Oft sind die Produkte ein wenig teurer im Geschäft.

Je mehr Leute Schokolade aus fairem Handel 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.

# Kakaobohnen und fairer Handel

Lösung



## Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte

**Zähle 3 Vorteile der Stadt auf:**      **Zähle 3 Vorteile des Dorfes auf:**

Fliessend Wasser/Wasserhahn\_  
Elektrischer Strom / Licht  
Infrastruktur und Möglichkeiten  
zum Vergnügen z. B. Kino

Man kann für den eigenen Bedarf anbauen  
Die Gemeinschaft hilft/ man hilft sich gegenseitig  
Das Leben kostet weniger, als in der Stadt

**Zähle 3 Nachteile der Stadt auf:**      **Zähle 3 Nachteile des Dorfes auf:**

Das Leben ist sehr teuer, der  
Lohn ist aber nicht gut  
Nicht genug Arbeit für alle  
Oft nur Gelegenheitsarbeit  
Keine Gemeinschaft, die hilft

Es gibt keine Arbeit, ausser in der Landwirtschaft  
Armut, besonders wenn die Ernte schlecht war  
Schwierige Lebensqualität / kein fliessendes  
Wasser und Strom

## Welche Dinge brauchen die Menschen in Kamerun zum Überleben?

Die Menschen brauchen, wie wir in Europa eine Arbeit und eine anständige Bezahlung. Der Unterschied zwischen dem Leben auf dem Land und in der Stadt ist sehr gross. Auf dem Land sind die Menschen auf eine gute Ernte angewiesen, und dass man ihnen einen fairen Preis bezahlt.

In der Stadt müsste es mehr feste Arbeitsstellen geben, damit man sich das teure Leben leisten kann.

Am wichtigsten ist aber, dass die Kinder die Schule besuchen können, damit sie eine gute Ausbildung haben.

## Was denkt ihr wie der Kakaomarkt aussah, als Bikais Familie die Bohnen verkaufen wollte? Hatte es da zu wenig oder zu viel Kakao auf dem Markt?

Es hat zu viel Kakao auf dem Markt. Damit sind die Preise tief, weil das Angebot grösser ist als die Nachfrage.

## Im Jahre 2001 kostete ein Kilo Kakao zwischen Fr. 2.50 und Fr.3.20. 1993 war der Preis genau die Hälfte. Wie viel ist das?

Zwischen Fr. 1.25 und Fr. 1.60.

Hinweis im Herbst 2017 lag der Preis für 1 kg Kakao bei ca. 2 Franken.

# Kakaoländer und der Transportweg

Info für Lehrpersonen



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Die SuS zeichnen die Regionen mit Kakaobohnenanbau ein.</p> <p>Sie schneiden Bilder vom Bildblatt aus, kleben die Bilder am richtigen Ort ein und lösen einen Lückentext.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS lernen in welchen Ländern Kakaobohnen angepflanzt werden.</li><li>• Sie wissen mehr über die Kakaofrucht, den Anbau und die Ernte von Kakaobohnen.</li><li>• Die SuS wissen, wie der Kakao vom Baum zu uns in die Schokoladenfabrik gelangt. Sie lernen Transportwege- und Möglichkeiten (Schiff, Lastwagen, Zug) kennen.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsblätter</li><li>• Musterlösung</li><li>• Farbstifte</li><li>• Lösung</li><li>• Leim/Schere</li><li>• Evtl. grosse Weltkarte</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA
<b>Zeit</b>	90`

### Zusätzliche Informationen:

- Auf einer grossen Weltkarte können die Transportwege eingezeichnet werden

# Kakaoländer und der Transportweg

Arbeitsunterlagen



## Kakaoländer und der Transportweg



**Nimm einen Geografie-Atlas an den Platz und zeichne auf den verschiedenen Kontinenten die Länder ein, wo Kakao angepflanzt wird.**

**ASIEN** (male es **grün** an):

Sri Lanka (wenig)  
Malaysia (wenig)  
Indonesien (wenig)  
Philippinen (wenig)  
Papa-Neuginea (viel)

**AFRIKA** (male es **blau** an):

Ghana (sehr viel)  
Elfenbeinküste (sehr viel)  
Kamerun (viel)  
Nigeria (sehr viel)  
Togo (viel)

**SÜDAMERIKA** (male es **rot** an):

Brasilien (am meisten)  
Venezuela (viel)  
Dominikanische Republik (viel)  
Mexico (viel)  
Ecuador (sehr viel)  
Kolumbien (viel)



Nun versuchst du den Äquator mit **oranger** Farbe einzuzichnen.

Zeichne ausserdem ein Band von jeweils 1 cm Breite oberhalb und unterhalb des Äquators ein mit **gelber** Farbe ein (1cm entspricht hier ca. 15° Grad im Gradnetz der Erde).

Was stellst du fest?

# Kakaoländer und der Transportweg

Arbeitsunterlagen



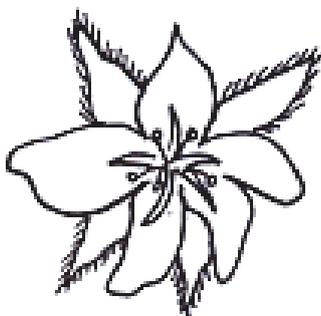
**Löse die Lückentexte. Male auch alle Bilder aus und zeichne sie fertig, falls etwas fehlt.**

## Der Kakaobaum

Die Kakaopflanze wächst immer dort, wo es \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_ ist. Sie muss aber auch vor zu viel \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_ geschützt werden. Deshalb wächst der \_\_\_\_\_ im \_\_\_\_\_ unter anderen grossen \_\_\_\_\_.

Es gibt \_\_\_\_\_ Kakaobäume, die \_\_\_\_\_ hoch werden. Damit man die Früchte mit einer \_\_\_\_\_ ernten kann, züchtet man \_\_\_\_\_ hohe Bäume. Die Blüten und Früchte sind das ganze \_\_\_\_\_ am Baum. Für 20 Tafeln Schokolade braucht man die Ernte eines ganzen Baumes!

Der Kakaobaum ist immergrün. Er wirft seine Blätter nie ganz ab. Seine Blätter sind so gross wie das Blatt, auf dem du jetzt zeichnest. Sie sind grün und glänzend. Die Früchte sind gelb.



Die Blüte des Kakaobaumes ist rosafarben. Aus ihr werden später die Früchte.

# Kakaoländer und der Transportweg

Arbeitsunterlagen



## Die Kakaofrucht

Ein Baum gibt pro Jahr ungefähr \_\_\_\_ Früchte. Die Kakaofrüchte werden von \_\_\_\_\_ geerntet. Nicht nur Menschen haben die \_\_\_\_\_ gerne.

Auch \_\_\_\_\_ lieben Kakao:



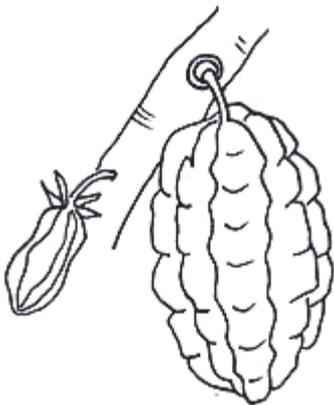
Der \_\_\_\_\_



Der \_\_\_\_\_

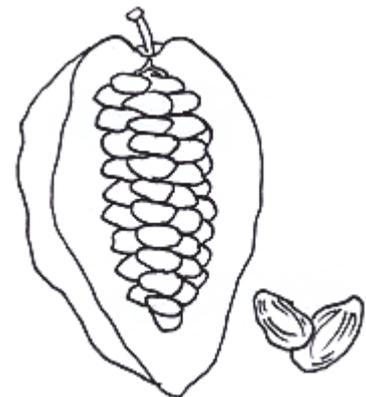


Die \_\_\_\_\_



Die Früchte wachsen direkt am Stamm. Die Frucht hat eine ähnliche Form wie eine Melone, sie ist 10-20 cm lang. Wenn die Kakaofrüchte reif sind werden sie gelbrot.

Mit einem grossen Messer wird die Frucht geteilt. In jeder Frucht hat es 30 bis 60 Kakaosamen. Die frischen Kakaosamen schmecken noch nicht nach Schokolade, sondern sie sind bitter. Die Samen sehen wie Mandeln aus und sind violett. Man benutzt nur die Samen, die Fruchtschale wird als Viehfutter, zum Düngen oder für Heizzwecke verwendet. Das Fruchtfleisch ist süsslich, daraus macht man Alkohol oder Essig.



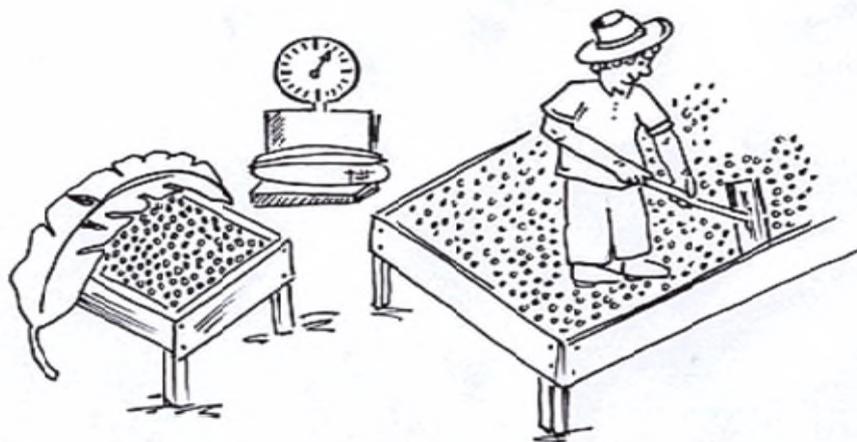
# Kakaoländer und der Transportweg

Arbeitsunterlagen



**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 Bohnen 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 trocknen, bis sie knacken, wenn man sie in der Hand zerdrückt.
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 \_\_\_\_\_ geladen. Er wird bis in die \_\_\_\_\_ gefahren.



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

# Kakaoländer und der Transportweg

Lösung



## Lösungen

### Weltkarte

15 ° nördlich und südlich des Äquators herrschen ideale klimatische Bedingungen für den Anbau von Kakaobaum. Hier gibt es genügend Wärme, viel Regen und eine hohe Luftfeuchtigkeit. Jahreszeiten, wie in unseren Breitengraden, gibt es hier nicht.

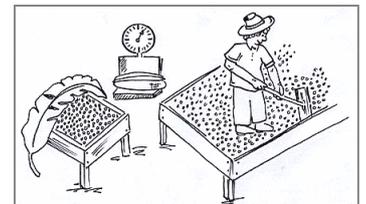
### Die Ernte

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 Bohnen 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 sind 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, ...

# Kakaoländer und der Transportweg

Lösung



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.

## Der Kakaobaum

Die Kakaopflanze wächst immer dort, wo es **warm** und **feucht** ist (im Kakaogürtel, das ist ein Band rund 15 Grad südlich und 15 Grad nördlich des Äquators). Sie muss aber auch vor zu viel Sonne (Sonne zeichnen) und Wind geschützt werden. Deshalb wächst der Kakaobaum im Urwald unter anderen grossen Bäumen (**viele Bäume nebeneinander zeichnen lassen**)!

Es gibt wilde Kakaobäume, die 15 m hoch werden. Damit man die Früchte mit einer Leiter (Leiter zeichnen) ernten kann, züchtet man 4-5 m hohe Bäume. Die Blüten und Früchte sind das ganze **Jahr** am Baum. Ein Baum trägt im Jahr zwischen 70-100'000 Blüten, aber nur etwa 300-400 davon werden zu Früchten, der Rest fällt ab.

Der Kakaobaum ist immergrün. Er wirft seine Blätter nie ganz ab. Seine Blätter sind so gross wie das Blatt, auf dem du jetzt zeichnest. Sie sind grün und glänzend. Die Früchte sind gelb. Die Blüte des Kakaobaumes ist rosafarben. Aus ihr werden später die Früchte.

## Die Kakaofrucht

Ein Baum gibt pro Jahr ungefähr **300-400** Früchte. Die Kakaofrüchte werden von **Hand** geerntet. Nicht nur Menschen haben die **Kakaofrucht** gerne.

Auch **Tiere** lieben Kakao:

Der Affe   Der Papagei   Die Ratte

Die Früchte wachsen direkt am Stamm. Die Frucht hat eine ähnliche Form wie eine Melone, sie ist 10-20 cm lang. Wenn die Kakaofrüchte reif sind werden sie grün bis gelbrot.

Mit einem grossen Messer wird die Frucht geteilt. In jeder Frucht hat es 30 bis 60 Kakaosamen. Die frischen Kakaosamen schmecken noch nicht nach Schokolade, sondern sie sind bitter. Die Samen sehen wie Mandeln aus und sind violett. Man benutzt nur die Samen, die Fruchtschale wird als Viehfutter, zum Düngen oder für Heizzwecke verwendet. Das Fruchtfleisch ist süsslich.



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	Die SuS ordnen die Arbeitsvorgänge der Schokoladenherstellung, indem sie dazugehörigen Bilder ausschneiden und ans richtige Ort kleben.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS wissen in groben Zügen, wie man Schokolade herstellt und welche Zutaten es in einer Tafelschokolade hat.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsblätter</li><li>• Musterlösung</li><li>• Leim/Schere</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA oder PA
<b>Zeit</b>	45'

### Zusätzliche Informationen:

Hier könnte der Ausflug in das Lindt Home of Chocolate eingeplant werden. Dort wird die Schokoladenherstellung anschaulich und verständlich gezeigt und kann durch die SuS hautnah erfahren werden.

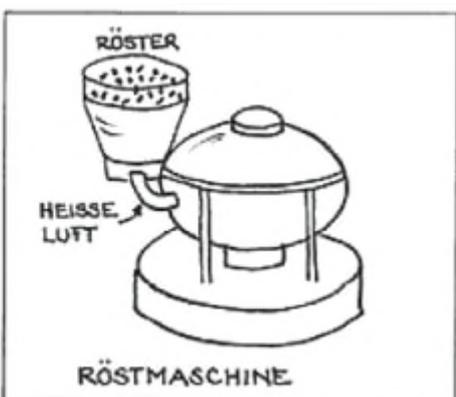
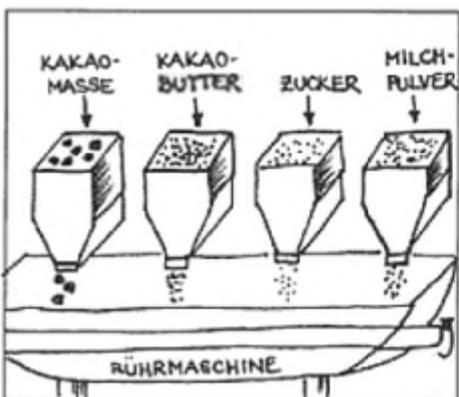
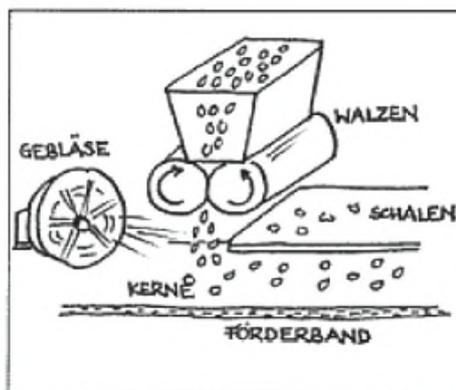
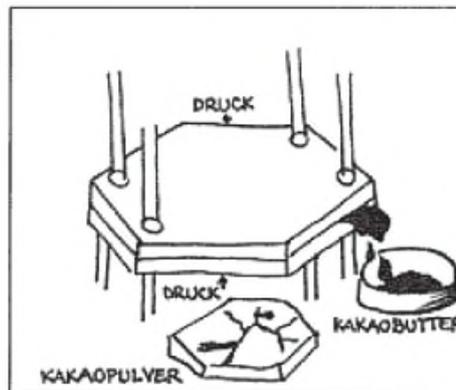
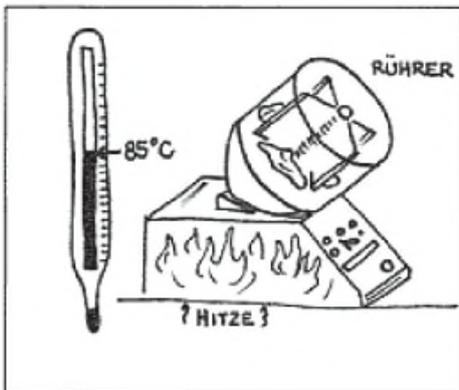
Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/> .



## Schokoladenherstellung



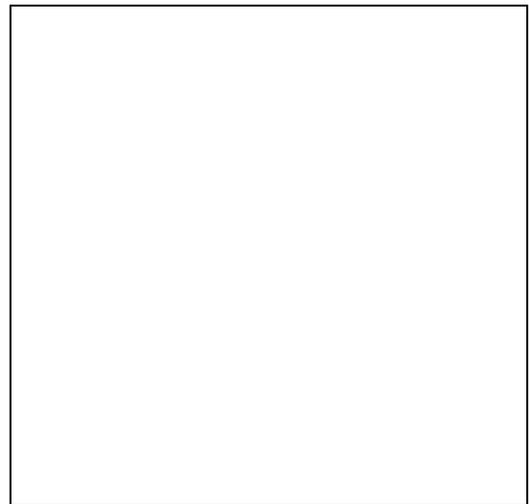
Schneide die Bilder aus und klebe sie neben dem richtigen Text ein.  
Wenn du fertig bist, kannst du die Bilder ausmalen.





## 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.

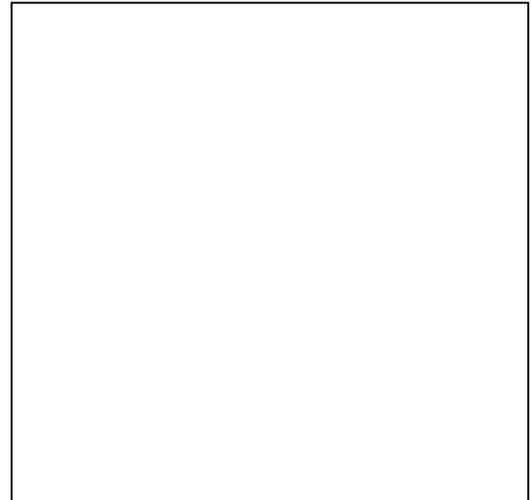




### 3. Kakao wird gepresst

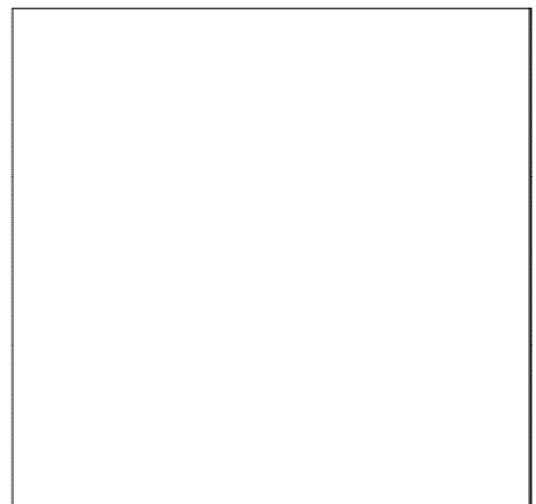
Die Kakaonibs werden in einer Mühle fein gemahlen. Durch Reibung entsteht Wärme (reibe die Hände und du merkst es), und so wird das Fett, die Kakaobutter, flüssig. Es entsteht ein intensiv duftender Kakaobrei, welcher eine leuchtend braune Farbe aufweist.

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>



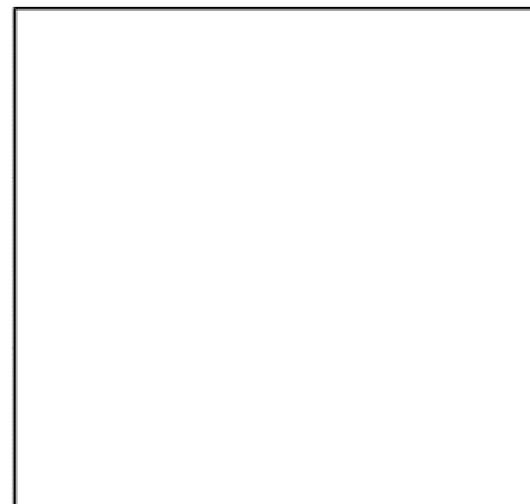
## 6. Schokoladenformen giessen

Damit die Schokolade 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!



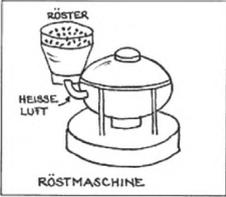
# Schokoladenherstellung

Lösung

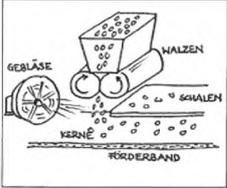


## Lösung

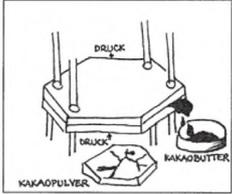
1



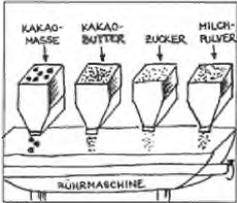
2



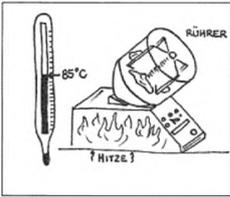
3



4



5



6



# Geschichte der Schokolade

Info für Lehrpersonen



## 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 erstellen sie ein Mindmap dazu und diskutieren eine 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></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.

# 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.

---

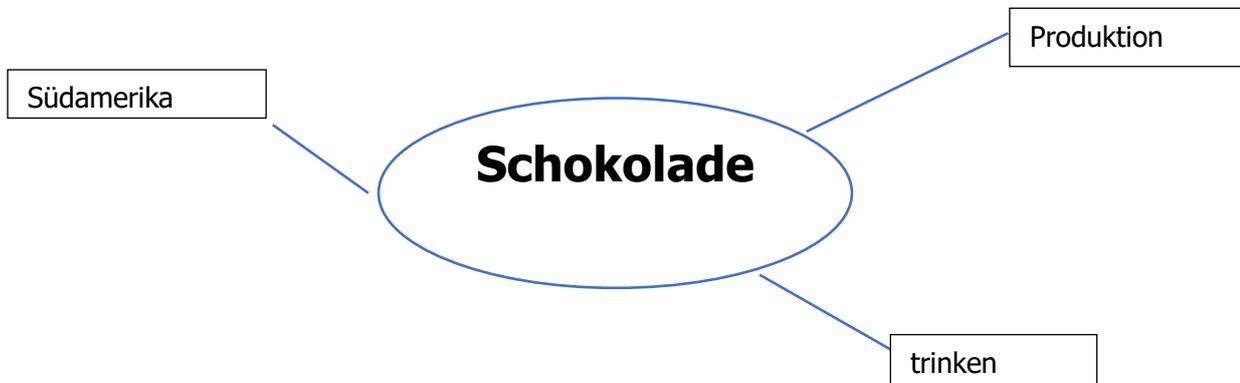
Nachdem Schokolade Jahrhunderte lang hauptsächlich als Getränk konsumiert wurde, wurde im Jahre 1847 in einer englischen Schokoladenmanufaktur die erste industrielle Tafelschokolade erfunden. Dort hatte dann die Firma Fry & Sons die Idee, das neue Kakaopulver nicht mit warmem Wasser, sondern mit geschmolzener 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.



**Ergänze das Wortfeld mit weiteren Begriffen.**

Wortfeld Schokolade:



**Warum ist Schokolade so erfolgreich?  
Haltet eure Ideen und Ansichten in Stichworten fest.**

Unsere Meinungen und Ideen:

.....

.....

.....

.....

.....



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	Die SuS bearbeiten die Arbeitsblätter zum Thema Gesundheit und Haltbarkeit und zeichnen ihre eigene Fantasieverpackung.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS erkennen, dass zu viel Schokolade dick macht und dies mit Kalorien zu tun hat.</li><li>• Die SuS wissen, dass die Schokolade, bzw. alle Süssigkeiten zahnschädigend sind und man deshalb unbedingt regelmässig die Zähne putzen sollte.</li><li>• Die SuS erfahren, dass Schokolade Energie spendet.</li><li>• Sie wissen wie Schokolade verpackt, gelagert wird und wie ihre Verpackung entsorgt wird.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsblätter</li><li>• Musterlösung</li><li>• Schokoladentafeln und andere Materialien, in welche Backzutaten eingepackt sind</li><li>• Papierteile und Alufolie</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA/Plenum
<b>Zeit</b>	45'

### 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.



## Schokolade und Gesundheit



**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 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: \_\_\_\_\_

# Gesundheitliche Aspekte und Haltbarkeit

Arbeitsunterlagen



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!

In jeder Schokoladentafel hat es ungefähr 12 Zuckerwürfel drin.

Zeichne diese 12 Würfel hier hin, 3 habe ich schon für dich gezeichnet:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

**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!





**Löse die Aufgabe zur Haltbarkeit der Schokolade.  
Zeichne danach eine eigene Fantasieverpackung für deine Schokolade.**

## 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

vor \_\_\_\_\_

vor \_\_\_\_\_

vor \_\_\_\_\_

vor \_\_\_\_\_

Eigentlich sollte Schokolade nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, sonst verändert sich ihr Geschmack. 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. Aluminium lässt keine Feuchtigkeit, kein Licht durch und schützt ein bisschen vor Wärme. Zudem ist Aluminium ein leichtes und gesundheitlich unschädliches Material.



*Aluminium ist ein Wertstoff und kann recycelt werden. Deshalb gehört Aluminium nicht in den normalen Abfall, sondern in die Separatsammlung.*





## **Schokoladeverpackungs- Wettbewerb**

Zeichne hier eine Schokoladeverpackung, die so richtig lecker und verführerisch aussieht. So dass du diese Schokolade schon nur wegen der Verpackung sofort kaufen würdest. Achte darauf, dass die Verpackung alle nötigen Angaben enthält!

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for drawing a chocolate wrapper.



## Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte

### Haltbarkeit der Schokolade

Schokolade kann man sehr lange aufbewahren

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

**Braune Schokolade** und solche mit Zusätzen darin sollte man nach einem Jahr essen haben.

Man sollte die Schokolade gut geschützt aufbewahren

**vor Feuchtigkeit**

**vor Licht**

**vor Wärme**

**vor Gerüchen**

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

**Alufolie oder Plastikfolie und dann noch zusätzlich in einer bunten Papierverpackung**



## Informationen für Lehrpersonen

<b>Arbeitsauftrag</b>	Die SuS lernen anhand des Themas zu rechnen, sowie geometrische Formen zuerkennen. Sie erleben die Mathematik, als Anwendung im Alltag. LP kann die Zutaten beliebig erweitern und somit neue Aufgaben erfinden.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS lernen Rechnungen auszuführen.</li><li>• Die SuS erkennen verschiedene geometrische Formen und können diese selbst zeichnen.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsblätter</li><li>• Musterlösung</li><li>• Evtl. Rechnungshilfen (bzw. Bauklötze)</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA
<b>Zeit</b>	45'



## Rechnen mit Schokolade



**Male die Kreisgrafiken nach den Anweisungen aus.**

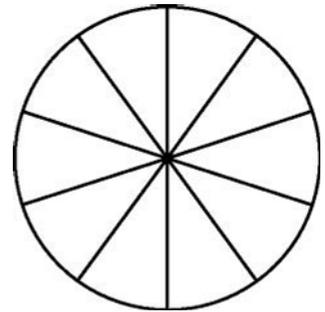
### Zartbitter-Schokolade

4 Felder braun = 40% Kakaomasse

1 gelbliches Feld = 10% Kakaobutter

5 Felder gräulich = 50% ist Zucker

*In der Schweiz hat die Militärschokolade sehr viel Kakao, und ein wenig Koffein, damit sie die Soldaten stärkt und wachhält.*



### Braune, Milkschokolade

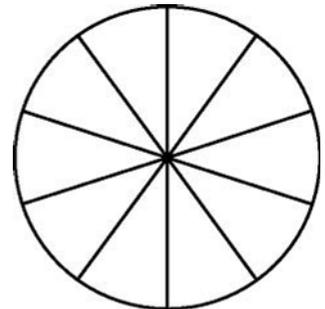
2 Felder braun = 20% Kakaomasse

1 gelbliches Feld = 10% Kakaobutter

5 Felder gräulich = 50% oder die Hälfte ist Zucker

2 Felder weisslich = 20% Milch

*Die Milkschokolade wurde von einem Schweizer erfunden.*



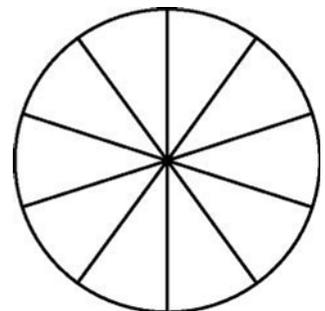
### Weisse Schokolade

2 gelbliches Feld = 20% Kakaobutter

6 Felder gräulich = 60% oder die Hälfte ist Zucker

2 Felder weisslich = 20% Milch

*Die weisse Schokolade hat überhaupt keine Kakaomasse, nur Fett, deshalb ist sie auch nicht braun.*





## Löse folgende Aufgaben.

1. Es stehen 5 Freunde auf dem Schulhof. Jeder hat 3 Schokoladetafeln dabei. Wie viele Tafeln haben sie alle zusammen? \_\_\_\_\_
2. Karla bekommt zum Geburtstag 32 Schokoriegel. Sie mag nicht alle essen und verteilt sie unter ihren 8 eingeladenen Freundinnen. Wie viele Riegel bekommt jede Freundin? \_\_\_\_\_
3. 1 Tafel Schokolade kostet 1 Fr. 50 Rp. Wie viel kosten 7 Schokoladetafeln?  
\_\_\_\_\_

4. Verwandle diese Einheiten in Franken:

- 450 Rp. = \_\_\_\_\_
- 255 Rp. = \_\_\_\_\_
- 890 Rp. = \_\_\_\_\_
- 1200 Rp. = \_\_\_\_\_
- 2500 Rp. = \_\_\_\_\_
- 5670 Rp. = \_\_\_\_\_

5. Verwandle diese Franken in Rappen:

- 5 Fr. = \_\_\_\_\_
- 7 Fr. 10 Rp. = \_
- 8 Fr. 65 Rp. = \_
- 13 Fr. = \_\_\_\_\_
- 17 Fr. 60 Rp. = \_\_\_\_\_
- 89 Fr. 45 Rp. = \_

Erinnerst du dich? 1 kg Schokolade sind gleich viel wie 1000 g Schokolade.

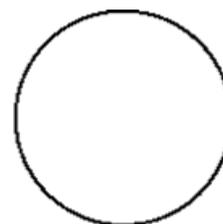
6. Verwandle in g:

- 1kg 300g = \_\_\_\_\_
- 2kg 400g = \_\_\_\_\_
- 5kg 700g = \_\_\_\_\_
- 12kg = \_\_\_\_\_
- 16kg 100g = \_\_\_\_\_
- 36kg 900g = \_\_\_\_\_

7. Verwandle in kg:

- 1500g = \_\_\_\_\_
- 2400g = \_\_\_\_\_
- 4700g = \_\_\_\_\_
- 6900g = \_\_\_\_\_
- 15800g = \_\_\_\_\_
- 700g = \_\_\_\_\_

8. Beschrifte diese Formen:



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Mathematik mit Schokolade

Arbeitsunterlagen



9. Zeichne hier selbst geometrische Formen, wie die aus der Aufgabe 8.

--	--	--	--

---

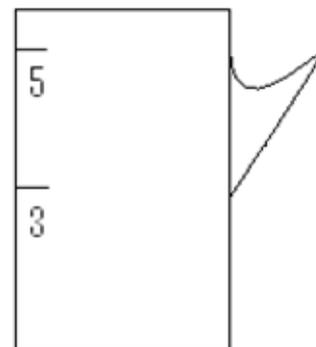
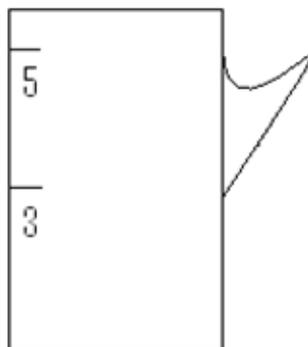
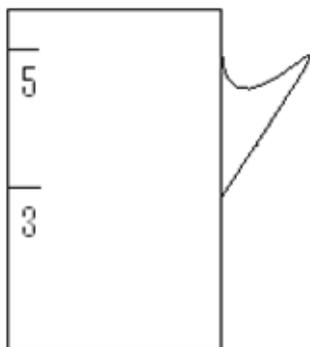
---

---

---

10. Eine schwierige Aufgabe, versuche hinter die Lösung zu kommen!

Ueli, Lernender (Lehrling) einer Schokoladenfabrik, steht vor einem Problem: Sein Chef hat ihm gesagt, er solle eine spezielle Milkschokolade machen. Dazu benötigt er unter anderem 4 Liter Milch. Beim grossen Milchvorrat findet er zwei Masskrüge. Einen mit 3 Liter und den anderen mit 5 Liter angeschrieben. Wie schafft er es nun, genau 4 Liter zu erhalten?



--	--	--

Deine Lösung:

---

---



## Musterlösung

Nr. 2 4 Schokorigel

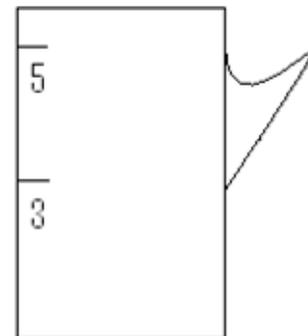
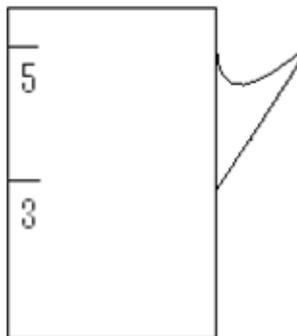
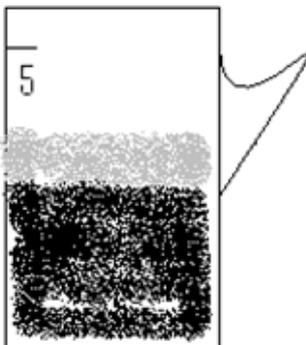
Nr. 3 10.50 Fr.

Nr. 4	4 Fr. 50 Rp.	Nr.5	500 Rp.
	2 Fr. 55 Rp.		710 Rp.
	8 Fr. 90 Rp.		865 Rp.
	12 Fr.		1300 Rp.
	25 Fr.		1760 Rp.
	56 Fr. 70 Rp.		8945 Rp.

Nr. 6	1300 g	Nr. 7	1 kg 500 g
	2400 g		2 kg 400 g
	5700 g		4 kg 700 g
	12000 g		6 kg 900 g
	16100 g		15 kg 800 g
	36900 g		0 kg 700 g

Nr. 8 Quadrat Rechteck Dreieck Kreis

Nr. 10



<p>1. Man fülle 2 Krüge bis 3l mit Milch.</p> <p>2. Vom einten Krug wird in den Anderen geleert, bis in diesem die Marke „5l“ erreicht wurde. (Folglich bleibt im anderen 1l zurück)</p> <p>3. Der mit 5l Milch gefüllte Krug wird soweit geleert, bis er wieder 3l enthält.</p> <p>4. Die Milch des Kruges mit einem Liter wird in den mit 3 gegeben.</p> <p>Voilà 4 Liter</p>		
---	--	--

# 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 überlegen sich, welche Bereiche sie am meisten interessieren.</p> <p>Nach dem Besuch wird das Gesehene reflektiert und ausgewertet. Eine Diskussion im Plenum über die Erkenntnisse der SuS verstärkt die Reflexion.</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>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

# Besuch des Lindt Home of Chocolate

Arbeitsunterlagen



## Was erwartest du vom Lindt Home of Chocolate?



**Du weißt nun bereits viel über Schokolade. Im Lindt Home of Chocolate wirst du noch mehr und andere Informationen darüber finden, erzählt bekommen und entdecken.**

**Unten siehst du eine Liste der Themen, welche behandelt werden. Kreuze an, was dich interessiert und notiere dir dazu jeweils eine oder zwei Fragen.**

- 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 anderen Themen rund um Schokolade und Kakao möglich. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

# Besuch des Lindt Home of Chocolate

Arbeitsunterlagen



## Nach dem Besuch im Lindt Home of Chocolate



Fülle den untenstehenden Fragebogen zum Besuch im Lindt Home of Chocolate aus und schreib deine Meinung dazu auf.

	sehr gut 😊😊	gut 😊	geht so	nicht gut 😞	gar nicht gut 😞😞
Die Ausstellung gefiel mir ...					
Begründung:	..... ..... .....				
Die Führung war ...					
Begründung:	..... ..... .....				
Mein Lernerfolg durch die Ausstellung war ...					
Begründung:	..... ..... .....				
Das hat mir am besten gefallen ...	..... .....				
Das würde ich ändern ...	..... .....				
Weitere Anmerkungen, Wünsche, Lob und Kritik	..... ..... ..... .....				