Unterrichtsmaterialien für das Schulprogramm der OEZA-Infotour

„Gemeinsam mehr zusammenbringen“

Thema Fairer Handel am Beispiel Schokolade

10 – 12 Jahre

BAOBAB
ENTWICKLUNGSPOLITISCHE BILDUNGS- UND SCHULSTELLE
Weltbilder-Medienstelle

Österreichische Entwicklungszusammenarbeit

INHALT

VORWORT **2**

EINFÜHRUNG IN DAS THEMA: SCHOKOLADE **3**

UNTERRICHTSGESTALTUNG **5**

1. Blindverkostung von Produkten, die Kakao enthalten **5**
Material 1.1: Liste mit Kakaoprodukten für Blindverkostung 6

2. Stationsbetrieb: Alles rund um den Kakao **7**
Material 2.1: Eine kleine Fantasiereise zu El Ceibo in Bolivien, Lateinamerika 9
Material 2.2: Schokolade, schon mal selbst gemacht? 11

3. Das „Fair-Naschen-Quiz“ **12**
Material 3.1: Quiz „Fair naschen“ 13
Material 3.2: Lösungsblatt zum Quiz „Fair naschen“ 15

MATERIALIEN ZUM THEMA KAKAO AUS DER BAOBAB-BIBLIOTHEK: **17**

Materialien für die Durchführung der Unterrichtseinheit **17**

Hintergrundinformation **18**

Weiterführende Materialien **18**

Impressum

Herausgegeben von:

Austrian Development Agency
Das Unternehmen der Österreichischen
Entwicklungszusammenarbeit
Zelinkagasse 2, 1010 Wien
Tel.: +43 1 90 399-2411
E-Mail: oeza.info@ada.gv.at
www.entwicklung.at

Zusammengestellt von:

BAOBAB – Entwicklungspolitische
Bildungs- und Schulstelle
Berggasse 7, 1090 Wien
Tel.: +43 1 319 30 73
E-Mail: service@baobab.at
www.baobab.at

Redaktionell bearbeitet von:

PlanSinn GmbH
Büro für Planung & Kommunikation
Wiedner Hauptstr. 54/12, 1040 Wien
Tel.: +43 1 585 33 90
E-Mail: info@plansinn.at
www.plansinn.at

Bearbeitung:

Karin Thaler

Wien, Juni 2008

Vorwort

„Gemeinsam mehr zusammenbringen“ lautet das Motto der Österreichischen Entwicklungszusammenarbeit (OEZA). Im Herbst 2008 und Frühjahr 2009 werden die Leistungen der OEZA erstmals im Rahmen einer Informationstour im öffentlichen Raum präsentiert. Die Initiative setzt sich das Ziel, Entwicklungszusammenarbeit verständlich und greifbar zu vermitteln.

Interessierte Lehrerinnen und Lehrer haben die Möglichkeit, mit ihren Schulklassen die Ausstellung zu besuchen. Vor Ort steht ihnen ein kompetentes Vermittlungsteam zur Verfügung, das die Schulklassen durch die Ausstellung führt.

Parallel dazu wird ein auf unterschiedliche Altersstufen abgestimmtes Workshop-Programm mit ReferentInnen für Schulen angeboten, das auf www.entwicklung.at gebucht werden kann.

Zur Unterstützung des Unterrichts wurde von BAOBAB, der entwicklungspolitischen Bildungs- und Schulstelle ein Materialset zu folgenden Themen zusammengestellt:

- Wasser (8 – 10 Jahre)
- Fairer Handel (10 – 12 Jahre)
- Verteilung von Ressourcen (12 – 14 Jahre)
- Arbeit (14 – 16 Jahre)
- Bildung (16 – 18 Jahre)

Aus rechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, alle Unterrichtsmaterialien, auf die in diesem Heft hingewiesen wird, im Internet zum Downloaden zur Verfügung zu stellen. Die Materialien sind jedoch über die Online-Bibliothek von BAOBAB zu entleihen: www.baobab.at.

Bei der Angabe des Stichwortes „OEZA-Infotour“ können Sie sich im Rahmen der Infotour kostenlos in der BAOBAB-Bibliothek registrieren lassen. Auch für die Entlehnung der Materialien, die für die Durchführung der Unterrichtseinheiten vorgesehenen sind, zahlen Sie keine Gebühren. In den weiteren entwicklungspolitischen Bibliotheken zum Globalen Lernen in den einzelnen Bundesländern gelten die regulären Verleihbedingungen.

Alle Informationen zum Angebot finden Sie auf www.entwicklung.at. Das Programm wird von der PlanSinn GmbH betreut. Bei Fragen können Sie sich gerne an Kirsten Förster unter oeza@plansinn.at bzw. 01 585 33 90 – 23 wenden.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der OEZA-Informationstour!

Einführung in das Thema: Schokolade

Die meisten Kinder und Jugendlichen kennen und lieben Schokolade. Wo der Kakao herkommt, wie er angebaut, geerntet und verarbeitet wird, interessiert sie sehr. Anhand dieses allgegenwärtigen Beispiels können Kinder und Jugendliche erste Erfahrungen über Marktstrukturen erlangen und so zum Nachdenken über den Umgang mit Produkten aus anderen Ländern angeregt werden.

Einem Lernen mit allen Sinnen – schmecken verschiedener Produkte, die Kakao enthalten, betrachten von Bildern von der Frucht und den Menschen, die sie pflanzen, hegen und ernten, hören einer Fantasiereise zu den Kakaobauern in Bolivien, riechen und betasten von Kakaobohnen, Kakaobutter etc., rechnen von Preisen ... – wird so Tür und Tor geöffnet.

Will man Kinder und Jugendliche zu einem kritischen und überlegten Konsumverhalten am Beispiel von Agrarprodukten wie Kakao, Banane, Baumwolle etc. heranführen, wird auch die soziale Dimension dieses Lernbereichs deutlich. Es handelt sich schließlich um Produkte, die unter Abhängigkeiten und ungerechten Tauschbedingungen hergestellt werden, sodass Menschen trotz harter Arbeit nicht genug Geld verdienen, um in Würde leben zu können. Das sollte nicht verschwiegen werden.

Kinder sollten frühzeitig lernen, was Menschen in anderen Ländern mit uns gemeinsam haben. Die soziale Erziehung in der Klasse ist dafür eine wesentliche Basis. Nur wenn Kinder und Jugendliche Werte wie Toleranz, Solidarität, Verständnis u. a. in ihrem eigenen sozialen Umfeld gelernt haben, sind sie auch in der Lage eine Vorstellung für die Lebensbedingungen anderer Menschen zu entwickeln und diese einzuordnen.

Gelingt es, diese emotionale Brücke zu schlagen, ist auch eine konkrete Handlungsoption möglich. Der Faire Handel bietet auch „kleinen“ Konsument/inn/en in Österreich eine konkrete und einfache Möglichkeit zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Produzent/inn/en beizutragen. In Weltläden, aber auch in Supermarktketten sind fair gehandelte Produkte wie Schokolade, Kakao, Bananen oder Tee erhältlich. Der „faire Preis“ deckt nicht nur die Produktionskosten, sondern auch Sozial- und Umweltkosten und ermöglicht den Produzent/inn/en einen menschenwürdigen Lebensstandard.

Ziele:	• Erkennen, dass Kakao bei uns ein alltägliches Nahrungsmittel ist • Kennen lernen des Weges der Schokolade (von der Pflanze zur Schokoladentafel) und kritische Auseinandersetzung mit den Produktionsbedingungen • Einblick in Produktion und Handel von Kakao • Kennen lernen der Unterschiede von konventionellem Handel und Fairem Handel
Dauer:	insgesamt 150 – 210 Minuten • Blindverkostung (45 – 60 Minuten) • Alles rund um den Kakao (60 – 90 Minuten) • Das Fair-Naschen-Quiz (45 – 60 Minuten)
Anzahl:	15 – 25 Teilnehmer/innen (TN/innen)
Alter:	10 – 12 Jahre
Material:	• verschiedene Produkte, die Kakao enthalten (Liste als Beilage), Augenbinde, Flipchart (bzw. großer Bogen Papier oder Tafel) • Fantasiereise zu El Ceibo (Beilage) • Kakaodomino • Schokoladerezept (Beilage), Kochplatte, Pfanne, Schneebesen, Schöpflöffel, Papierformen, Kakaobutter (erhält man in der Apotheke, Ersatz: Kokosfett), Staubzucker, Kakaopulver, Mehl • Anschauungsmaterial: Kakaoset von der GEPA • Flipchart-Papier • Broschüre „Wo wächst Schokolade?“ • Kakaogürtel (Beilage) • Weltkarte in Petersprojektion (Welthaus) • „Fair-Naschen-Quiz“ (Beilage), A4 Blätter mit den 3 Antworten zu jeder Frage
Raum:	größerer Raum mit Tischen und Sesseln

Unterrichtsgestaltung

1. Blindverkostung von Produkten, die Kakao enthalten

Dauer:	45 – 60 Min.
Material:	• verschiedene Produkte, die Kakao enthalten (Liste als Beilage), Augenbinde, Flipchart (bzw. großer Bogen Papier oder Tafel)

Mehrere Tische mit verschiedenen Produkten, die Kakao enthalten, sind im Raum verteilt (Anzahl der Tische je nach Anzahl der TN/innen, für 10 – 12 TN/innen jeweils 1 Tisch).

Es bilden sich 2er Gruppen (fünf bis sechs 2er Gruppen pro Tisch) – eine/r der beiden darf mit der Verkostung der Produkte beginnen und setzt die Augenbinde auf. Der/die Zweite darf seine/n Kollegen/in mit Mini-Portionen „füttern“. Nun wird geraten, um welches Produkt es sich handelt. Für jedes erratene Produkt gibt es einen Pluspunkt. Wenn alle Produkte gekostet wurden, wechseln die beiden.

Danach wird ermittelt, wer den besten „Gaumen“ hat, der/diejenige erhält eine Tafel Schokolade aus dem Weltladen.

Im Anschluss an die Verkostung wird mit den TN/innen ein Brainstorming zum Thema Schokolade durchgeführt. „Was fällt euch spontan ein, wenn ihr Schokolade hört, seht, riecht oder gar schmeckt?“

Material 1.1: Liste mit Kakaoprodukten für Blindverkostung

Essbares:

- Kakaopulver
- Trinkschokolade-Pulver
- fertige Trinkschokolade
- Schokoladepudding, Schokoladecreme
- Schokolade – weiße, helle, dunkle Schokoladen
- Schokoladen mit verschiedenen Nüssen, Rosinen etc.
- gefüllte Schokoladen mit Erdbeercreme, Marzipan, Nougatcreme etc.
- Haushaltsschokolade
- Sahneschokolade (-überzugsmasse), Magermilchschokolade
- Pralinen
- Müsliriegel mit Schokoüberzug, Schoko-Müsliriegel
- Schokolade-Brotaufstrich
- Kakaocreme, Schokolade-Nougat-Creme
- Nougat
- Schokobananen
- Früchte oder Nüsse mit Schokolade überzogen, wie Schoko-Rosinen, Schoko-Cashewnüsse, Schoko-Paranüsse, Schoko-Mangos
- Schokoladenstreusel (-flocken)
- Dragees mit Schokoladefüllung
- Schokoladekuchen, Schokoladetorten
- Schokoladeeis
- Schokoladekekse, Waffelblätter mit Schokoüberzug etc.

Kosmetika:

- Kakaobutter ist in vielen Cremen enthalten als Körpercreme, Gesichtscreme, Peeling etc.
- Schokolademassage-Creme
- Kakaobutter für die Haare

2. Stationsbetrieb: Alles rund um den Kakao

Dauer:	60 – 90 Min.
Material:	• Fantasiereise zu El Ceibo (Beilage) • Kakaodomino • Schokoladerezept (Beilage), Kochplatte, Pfanne, Schneebesen, Schöpflöffel, Papierformen, Kakaobutter (erhält man in der Apotheke, Ersatz: Kokosfett), Staubzucker, Kakaopulver, Mehl • Anschauungsmaterial: Kakaoset von der GEPA • Flipchart-Papier • Broschüre „Wo wächst Schokolade?“ • Kakaogürtel (Beilage) • Weltkarte in Petersprojektion (Welthaus)

Zu Beginn sitzen alle TN/innen in einem Sesselkreis, machen es sich bequem, schließen ihre Augen und hören sich die Fantasiereise zu El Ceibo in Bolivien an. Danach wird die Gruppe in vier Kleingruppen aufgeteilt und mittels Stationenbetrieb das Thema erarbeitet.

Station 1: Kakao-Domino

Das Kakao-Domino wird gelegt. Über schöne Bilder und Texte erfahren die TN/innen wie und wo Kakao wächst, wie er verarbeitet und wie aus der Kakaopflanze Schokolade gemacht wird.

Station 2: „Schokolade, schon mal selbst gemacht?“

Bei dieser Station machen die TN/innen selbst Schokolade. Zusätzlich befindet sich bei dieser Station noch das **Kakaoset**. Es beinhaltet Kakaobohnen, -kernbruch, -masse, -butter etc. Mittels dem Kakaoset können die TN/innen die einzelnen Folgeprodukte, die aus der Kakaobohne entstehen, anschauen, riechen, angreifen ...

Station 3: „Fair gehandelte Schokolade“

Die TN/innen sollen sich den Text „Das besondere der GEPA Schokoladen“ auf Seite 10 (und die ersten beiden Absätze auf Seite 11) der Broschüre „Wo wächst Schokolade?“ durchlesen und nachfolgende Fragen gemeinsam beantworten. Auf einem großen Bogen Papier werden die wichtigsten Informationen sichtbar gemacht. Für diese Station benötigen die TN/innen vermutlich ein wenig Unterstützung!

Mögliche Fragen:

- Der Weltmarktpreis für Kakao schwankt oft stark. Wie wirkt sich ein niedriger Preis auf das Leben der Kakaobauern und Kakaobäuerinnen aus?
- Wie hoch ist der Mindestpreis, den der Faire Handel für 1 Tonne Rohkakao bezahlt?
- Welche Vorteile bringt der Faire Handel den Kakaobauern und Kakaobäuerinnen?
- Warum schließen sich die Kakaobauern und Kakaobäuerinnen zu Kooperativen zusammen? Nenne die für dich wichtigsten Vorteile.
- Welche Vorteile bringt der Faire Handel den Konsument/inn/en in Europa?

Station 4: Kakaoanbauländer

Die wichtigsten **Kakaoanbauländer** werden auf der Weltkarte gesucht und auf dem Arbeitsblatt „Kakaogürtel“ eingezeichnet.

Ablauf des Stationenbetriebs:

Im Uhrzeigersinn wird solange gewechselt, bis jede Gruppe jede Station einmal besucht hat. Als Abschluss des Stationenbetriebs dient eine kurze gemeinsame Reflexion. Es sollte das Augenmerk darauf gelegt werden, was „besonders“ für die TN/innen und was „neu“ für sie war.

Material 2.1: Eine kleine Fantasiereise zu El Ceibo in Bolivien, Lateinamerika

Mach die Augen zu und stell dir vor: Es ist ganz warm, ungefähr so warm wie in einem gut geheizten Badezimmer bei uns im Winter, und die Luft ist feucht, sie dampft richtig – wie der Dampf, der aus der vollen Badewanne aufsteigt – es riecht nach Erde, Pflanzen und Blüten. Schmetterlinge, so groß wie deine Hände, mit blitzblauen Flügeln, tanzen in der Luft. Riesige Bäume ragen in den Himmel, mit Blättern, die wie Fächer aussehen, Palmen, Zitronen- und Orangenbäume, Bananenstauden, alles ist grün. Du bist mitten in den Tropen. Das ist der Ort, wo sich der Kakaobaum wohl fühlt. Er ist ein ganz besonderer Baum. Die weißen Blüten wachsen direkt aus dem Stamm und bringen riesige gelbe und rote Früchte hervor. Man nennt sie Kakaoschoten. Sie fühlen sich ein bisschen wie Kürbisse an. Das Fruchtfleisch im Inneren schmeckt herrlich süß. Darin verbirgt sich der eigentliche Schatz – die Kakaosamen. Sie sind der wichtigste Rohstoff. Ohne sie gibt es weder heißen Kakao noch Schokolade.

Damit die Kakaobohnen richtig gut schmecken, braucht es natürlich viele Menschen, die sich mit Kakao gut auskennen. Bei El Ceibo, im tropischen Tiefland von Bolivien, einem Land in Lateinamerika, findest du sie: Die Bauern und Bäuerinnen von El Ceibo wissen ganz genau, was die Pflanze zum Wachsen braucht. Und sie wissen auch, wie sie den Boden, die Luft, das Wasser und sich selbst schützen. Deshalb verzichten sie auf Chemie.

Die Leute von El Ceibo haben sich zusammengetan**,** weil sie der Meinung sind, dass man gemeinsam mehr erreicht als allein. Zum Beispiel eine ordentliche Bezahlung für ihre gute Ernte. Denn wer arbeitet schon gern umsonst? El Ceibo hat solche Käufer in Europa gefunden. Zum Beispiel die EZA Fairer Handel. Sie bringen das Kakaopulver und die Schokolade nach Österreich.

Doch bis dahin ist noch ein weiter Weg. Lass die Augen noch zu – es könnte nämlich sein, dass du erschrickst, wenn du siehst, auf welcher Straße die Bohnen weitertransportiert werden. Vom Tiefland müssen sie hoch hinauf nach La Paz. Die Stadt liegt auf 4000 Metern Seehöhe. Der Weg dorthin ist das reinste Abenteuer und schlängelt sich wie ein dünnes Band die Bergrücken hoch. Er ist eng, staubig, meist nicht asphaltiert, bei Regen matschig – alles ganz schön gefährlich, wenn man bedenkt, dass man darauf mit einem voll beladenen LKW unterwegs sein muss. 12 Stunden dauert die Fahrt – für 270 Kilometer!

In La Paz haben die El Ceibo Leute eine Fabrik. Das ist eine kleine Sensation, denn normalerweise besitzen Kleinbauernfamilien in Bolivien keine Fabriken. Dort wird aus den Bohnen Kakaopulver für heiße Schokolade gemacht. Und dazu noch Kakaobutter für

Schokolade. Mit dem Schiff kommen die wertvollen Produkte nach Europa. Hier werden sie mit Zucker und anderen Zutaten zu Schokolade verschmolzen.

Reich ist bei El Ceibo niemand. Aber die Leute haben über die Jahre genug Geld verdient, um ihre einfachen Häuser zu verbessern, Medikamente einzukaufen, wenn jemand krank ist, ihre Kinder in die Schule zu schicken. Viele von ihnen arbeiten heute in der Organisation ihrer Eltern. „El Ceibo ist wie ein Baum. Er muss von allen gegossen werden, damit er wachsen kann," sagt Clemento und meint damit wohl, dass es sich lohnt, zusammenzuhalten.

Quelle: Adventkalender, EZA Fairer Handel, Salzburg

Material 2.2: Schokolade, schon mal selbst gemacht?

Was braucht man dazu?

Kochutensilien:

- Kochplatte
- kleinen Topf mit Stiel
- Schneebesen
- Schöpflöffel
- Papierformen

Lebensmittel:

- Kakaobutter (erhält man in der Apotheke, Ersatz: Kokosfett)
- Staubzucker
- Kakaopulver
- Mehl

Ein wenig Kakaobutter erhitzen (nur Stufe 1) bis sie flüssig ist, danach die Kochplatte ausschalten. Anschließend den Staubzucker in das flüssige Fett geben und gut umrühren. Nun der Masse 2 Teelöffel Kakao und ½ Teelöffel Mehl beimengen. Auf einem Tablett Servietten legen und darauf die Papierformen stellen. Jetzt die fertige Masse in die Papierformen füllen und in den Kühlschrank stellen.

Gutes Gelingen!

3. Das „Fair-Naschen-Quiz“

Dauer:	45 – 60 Min.
Material:	• „Fair-Naschen-Quiz“ (Beilage), A4-Blätter mit den 3 Antworten zu jeder Frage

Zum Abschluss der Einheit versuchen die TN/innen die Fragen des „Fair-Naschen-Quiz“ zu beantworten. Die Fragen werden der gesamten Gruppe einzeln vorgelesen. Die 3 Antworten pro Frage werden vorher auf A4-Papier aufgeschrieben und dann bei der jeweiligen Frage auf dem Boden aufgelegt. Die TN/innen müssen sich für eine der Antworten entscheiden.

Wer recht hat, erhält einen Punkt. So kann Frage für Frage beantwortet werden. Es empfiehlt sich nach jeder Frage, falls sie nicht vom Großteil der TN/innen eindeutig beantwortet wurde, kurz einzugehen.

Wer zum Schluss die meisten Punkte hat, wird zur „Fair-Naschen-Queen“ bzw. zum „Fair-Naschen-King“ gekürt.

Material 3.1: Quiz „Fair naschen“

In welchem Klima gedeiht Kakao besonders gut?

a) im gemäßigten Klima

b) im tropisch-feuchten Klima

c) im subtropischen Wüstenklima

Woraus wird Kakao gemacht?

a) Aus der Rinde des Kakaobaums

b) Aus der Schale der Kakaofrüchte

c) Aus den Samen der Früchte

Eine 100 g Schokolade enthält den Kakao von

a) 25

b) 40

c) 55 verarbeiteten Kakaobohnen

Wer hat beim Kakao-Anbau die meiste Arbeit?

a) Die Frauen, denn sie sammeln und bearbeiten die Früchte und sind auch für den Haushalt und die Kinder verantwortlich

b) Kakao ist reine Männersache, damit die Kinder weit weg von der Ernte sind

c) Kakao wird maschinell in großen Fabriken hergestellt

Brasilien ist der 4. größte Kakaoproduzent der Welt. Dort bekommen die Plantagenarbeiter einen durchschnittlichen Monatslohn von

a) € 43,--

b) € 286,--

c) € 354,--

Beim Verkauf einer herkömmlichen Tafel Schokolade mit 18 Stücken erhält

der Händler den Wert für 6 Stücke, die Schokoladenfirma den Wert für 7 Stücke, 4 Stücke entfallen für die Kosten von Transport und Verpackung. Wie viele Stücke bleiben für den Bauern / die Bäuerin übrig?

a) 4

b) 2

c) 1

Beim Verkauf einer fair gehandelten Schokolade geht

der Preis von 3 Stücken an Transport und Zoll, 3 Stücken an die Läden oder Supermärkte, 4 Stücke an die Importorganisation EZA. Wie viel bleibt für den Bauern / die Bäuerin?

a) 8

b) 6

c) 4

In Mitteleuropa werden durchschnittlich pro Person und Woche

a) 10 - 100g-Tafeln Schokolade

b) 2 - 100g-Tafeln Schokolade

c) 1 - 100g-Tafel Schokolade verzehrt?

Die FAIRTRADE – Schokolade schmeckt deswegen so gut, weil

a) die Verpackung so lustig ist

b) sie in Österreich hergestellt wird

c) sie lange gerührt wird, keine Fremdfette und einen hohen Kakaoanteil enthält?

Wo gibt es immer ein großes Sortiment fair gehandelter Süßigkeiten?

a) im Weltladen

b) im Kiosk

c) in jedem Supermarkt

Material 3.2: Lösungsblatt zum Quiz „Fair naschen“

In welchem Klima gedeiht Kakao besonders gut?

a) im gemäßigten Klima

b) im tropisch-feuchten Klima

c) im subtropischen Wüstenklima

Woraus wird Kakao gemacht?

a) Aus der Rinde des Kakaobaums

b) Aus der Schale der Kakaofrüchte

c) Aus den Samen der Früchte

Eine 100 g Schokolade enthält den Kakao von

a) 25

b) 40

c) 55 verarbeiteten Kakaobohnen

Wer hat beim Kakao-Anbau die meiste Arbeit?

a) Die Frauen, denn sie sammeln und bearbeiten die Früchte und sind auch für den Haushalt und die Kinder verantwortlich

b) Kakao ist reine Männersache, damit die Kinder weit weg von der Ernte sind

c) Kakao wird maschinell in großen Fabriken hergestellt

Brasilien ist der 4. größte Kakaoproduzent der Welt. Dort bekommen die Plantagenarbeiter einen durchschnittlichen Monatslohn von

a) € 43,--

b) € 286,--

c) € 354,--

Beim Verkauf einer herkömmlichen Tafel Schokolade mit 18 Stücken erhält

der Händler den Wert für 6 Stücke, die Schokoladenfirma den Wert für 7 Stücke, 4 Stücke entfallen für die Kosten von Transport und Verpackung. Wie viele Stücke bleiben für den Bauern / die Bäuerin übrig?

a) 4

b) 2

c) 1

Beim Verkauf einer fair gehandelten Schokolade geht

der Preis von 3 Stücken an Transport und Zoll, 3 Stücken an die Läden oder Supermärkte, 4 Stücke an die Importorganisation EZA. Wie viel bleibt für den Bauern / die Bäuerin?

a) 8

b) 6

c) 4

In Mitteleuropa werden durchschnittlich pro Person und Woche

a) 10 - 100g-Tafeln Schokolade

b) 2 - 100g-Tafeln Schokolade

c) 1 - 100g-Tafel Schokolade verzehrt?

Die FAIRTRADE – Schokolade schmeckt deswegen so gut, weil

a) die Verpackung so lustig ist

b) sie in Österreich hergestellt wird

c) sie lange gerührt wird, wenig Fremdfette und einen hohen Kakaoanteil enthält?

Wo gibt es immer ein großes Sortiment fair gehandelter Süßigkeiten?

a) im Weltladen

b) im Kiosk

c) in jedem Supermarkt

Materialien zum Thema Kakao aus der BAOBAB-Bibliothek:

Materialien für die Durchführung der Unterrichtseinheit

Kakao-Set: Anschauungsmaterial rund um die Schokoladenherstellung

Schwelm: GEPA (Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt).
Inhalt: 7 Boxen, Begleitheft „Wo wächst Schokolade?“, Folder
SW: Rohstoff; Kakao; Produktion; Fairer Handel

Das Kakao-Set enthält zur Anschauung Materialien, die zur Schokoladen-Herstellung benötigt werden. Dazu gehören zum Beispiel Kakaobohnen, Kakaobutter, Kakaorohmasse, Kakaopulver bzw. Kakaobohnenschalen. In einem übersichtlichen und leicht verständlichen Info-Heft wird der Weg von der Kakaobohne bis zur Schokolade beschrieben und die Besonderheit von fair gehandelter Schokolade erklärt.

Alter: 6 – 14 Jahre
BAOBAB-Signatur: C-2/2566

Welt.sichten

Graz: Welthaus Diözese Graz-Seckau, 2005.
Beilage: Beiblatt
SW: Welt; Umweltverschmutzung; Einkommen; Unterernährung; Weltbild; Karte

Die Art und Weise, wie die Erde abgebildet wird, ist nicht zufällig. Sie schreibt ein Weltbild fest und stellt einen Standpunkt dar. Die gebräuchlichen Karten in Europa sind "eurozentriert", das heißt Europa ist oben, in der Mitte und oftmals verhältnismäßig groß abgebildet. Die Welthaus-Karte stellt nun diese Größenverzerrungen richtig und die Erde auf den Kopf und lädt dazu ein, neue Welt.Sichten auszuprobieren.
Drei kleinere Themenkarten zu Unterernährung, Einkommen und Umweltverschmutzung zeigen die ungerechte Verteilung der Ressourcen auf der Welt.

Alter: ab 12 Jahren
BAOBAB-Signatur: VI-1004

Chocolate – Die weite Reise unserer Schokolade

BAOBAB Entwicklungspolitische Bildungs- und Schulstelle.
SW: Kakao; Schokolade-Produktion; Rohstoff; Weltwirtschaft; Fairer Handel

Wie sieht eine Kakaopflanze aus, wie wird aus Kakao Schokolade und welche Arbeitsschritte liegen dazwischen? Diesen Fragen werden mittels Kakaodomino beantwortet. Die 19 Farbfotos zeigen den Weg des Kakaos von der Jungpflanze bis zur fertigen Schokoladetafel. Auf den dazugehörigen Kärtchen werden die einzelnen Schritte kurz beschrieben.

Alter: ab 10 Jahren

Hintergrundinformation

FAIRTRADE: Informationsmappe zum Thema Fairer Handel

Wien: FAIRTRADE, 2004.
Beilage(n): CD-ROM
SW: Fairer Handel; Weltwirtschaft; Welthandel; Konsum; Kaffee; Kakao; Orange; Landwirtschaft; Arbeitsbedingungen; Kinderarbeit; Nachhaltige Landwirtschaft; Lateinamerika; Asien; Afrika; Europa

Die FAIRTRADE-Informationsmappe ist ein A4-Sammelordner zum Thema Fairer Handel. Sie ist als Hintergrundmaterial für SchülerInnen und LehrerInnen gedacht, die sich über das Thema Fairer Handel informieren und Projekte durchführen möchten. Außerdem bietet der Ordner genügend Platz, um weitere Unterrichtsmaterialien zu sammeln. Neben einer allgemeinen Einleitung mit der geschichtlichen Entwicklung des Fairen Handels und Informationen zu FAIRTRADE Österreich enthält der Ordner drei Lose-Blatt-Sammlungen mit detaillierten Informationen zu den fair gehandelten Produkten Kaffee, Kakao und Orangensaft (Material für Bildungsarbeit und Aktionen, Misereor, Aachen, 2003).

Alter: ab 12 Jahren
BAOBAB-Signatur: C-2/1001

Kakao & Schokolade: Vom Kakaobaum zur Schokolade

Leverkusen: IZS (Info-Zentrum Schokolade), 2004. - 140 S.
SW: Rohstoff; Anbau; Verarbeitung; Kakao

Das Buch erzählt Allerhand zum Thema Schokolade – es werden ein Überblick über die Geschichte und Herstellung der Schokolade gegeben, verschiedene Spezialitäten und auch Gesundheitsrisiken thematisiert und der Weg der Kakaobohne zur Schokolade nachgezeichnet. Mit bunten Fotos und schematischen Darstellungen.

Alter: ab 14 Jahren
BAOBAB-Signatur: C-2/0072

Weiterführende Materialien

Stephan Sigg:
Emmas Schokoladen

Aachen: MISEREOR, 2006. - 89 S.
SW: Kakao; Produktion; Fairer Handel; Südamerika; Arbeitsbedingungen; Rohstoff

Endlich Ferien! Für Natascha die süßeste Zeit des Jahres, denn in den Ferien hilft sie immer im SchokoLaden ihrer chaotischen Tante Emma aus. Doch kurz vor Ferienbeginn taucht plötzlich diese ominöse Video-Botschaft ihrer Tante auf: Ein schlimmer Verdacht über den Kakao-Anbau habe Emma nach Südamerika gerufen... Eine lustige und spannende Geschichte über Schokolade, den Kakao-Anbau und darüber was konventionelle Schokolade von fair gehandelter Schokolade unterscheidet. Die Geschichte wird mit Hintergrundinformationen und Unterrichtsideen zum Fairen Handel abgerundet.

Alter: 10 – 14 Jahre
BAOBAB-Signatur: C-2/0405

Clever, Fair & Mittendrin

Action, Fun und Infos rund um die Eine Welt / Harald Gruber. - Köln: Comundialis-Stiftung, 2007. - multimedial
SW: Kakao; Reis; Kautschuk; Weltwirtschaft; Rohstoff; Hunger; Globales Lernen; Theater; Quinua; Gemüse; Obst; Sport; Fairer Handel; Banane; Fußball; Textilien; Baumwolle; Ernährung

Die CD-Rom beinhaltet Hintergrundwissen zu Schokolade und Bananen, alles rund um Fair gehandelte Fuß-, Basket-, Hand- und Volley-Bälle, einen Bummel quer durchs Thema Kleidung, Appetitanregende Infos zu cleverer Ernährung u.v.m. Viele Anregungen, Infos, Anleitungen und Materialien für spannende Aktionen mit Jugendlichen befinden sich ebenfalls auf der CD!

Alter: ab 10 Jahren
BAOBAB-Signatur: C-1/6002

Ursula Hildebrand:
Fair Trade for Fair Life: Fairer Handel und Globalisierung
Unterrichtsbausteine für die Grundschule, Sekundarstufe I und II und die außerschulische Jugendarbeit

Stuttgart : Diakonisches Werk der EKD, 2007. - 55 S.
SW: Fairer Handel; Weltwirtschaft; Globalisierung; Banane; Kakao; Cashewnuss; Orangensaft; Tee; Kaffee; Kinderarbeit; Bildungschance; Rechte des Kindes; Rohstoff

Der Faire Handel ist ein wichtiges Themenfeld für die Bildungsarbeit und insbesondere für das Globale Lernen. Bei den Unterrichtsbausteinen zum Thema Fairer Handel und Globalisierung geht es nicht nur darum, die Sachkompetenz über den fairen Handel zu erweitern, sondern auch um die Frage nach dem persönlichen Lebensstil und nach der ethischen Beurteilung globaler Zusammenhänge.

Alter: ab 6 Jahren
BAOBAB-Signatur: C-1/2053

Caroline Dröge:
Die Schokoladen-Werkstatt

Mülheim/Ruhr : Verl. an der Ruhr, 2000. - 65 S., Arbeitsblätter, ill., graph.Darst.
SW: Rohstoff; Kakao; Regenwald; Geschichte; Konsum; Kind; Kinderarbeit; Fairer Handel; Ethnie, Azteke; Ethnie, Maya

Die Schokoladenwerkstatt ist eine Sammlung von Arbeitsblättern für das Offene Lernen. Eine Vielzahl von Themenbereichen, die selbständig mit Hilfe der Unterlagen erarbeitet werden können stehen zur Verfügung: Die Herkunft der Kakaopflanze, die Geschichte und Lebensweise der Azteken und Maya im alten Mexiko, die Verarbeitung des Kakao zur Schokolade, Kinderalltag in den Kakao exportierenden Ländern (Brasilien, Malaysia, Ghana), Schokoladekonsumgewohnheiten, Werbung für Schokolade, Rezepte mit Schokolade, Bastelvorschläge, Rechnen mit dem Zahlensystem der Azteken. Die entwicklungspolitischen Aspekte stehen nicht im Vordergrund.

Alter: 6 – 12 Jahre
BAOBAB-Signatur: C-2/2557

Viele dieser Materialien finden Sie auch in den weiteren Entwicklungspolitischen Bibliotheken zum Globalen Lernen in den einzelnen Bundesländern! Nähere Informationen dazu finden Sie im Online Katalog dieses Bibliothekenverbundes unter www.baobab.at – Bibliothek!