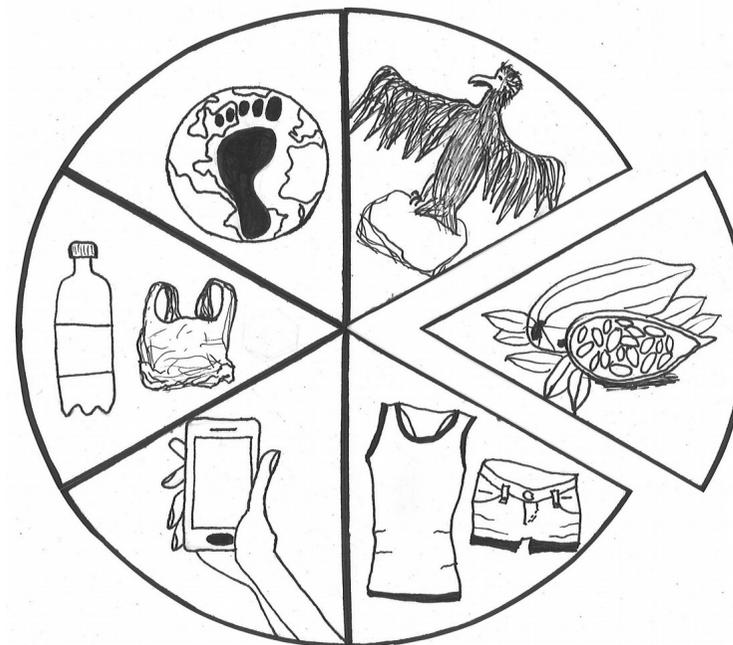


Bildungsbausteine für Gerechtigkeit und Schöpfungsbewahrung

Sechs Themen – je eine Stunde – ohne viel Vorbereitung nutzbar – mit Hinweisen + Hintergrundwissen

Baustein 2

Schokolade - süß und bitter



Ökumenisches Informationszentrum e.V.
Kreuzstr. 7, 01067 Dresden

Tel: 0351-492 3363

Email: nagel@infozentrum-dresden.de

Web: <http://www.infozentrum-dresden.de/angebote-fuer-gemeinden/nachhaltige-gemeinde/>

Liebe Pfarrerinnen und Pfarrer, liebe Gemeindepädagoginnen und Gemeindepädagogen, liebe Gemeindereferentinnen und Gemeindereferenten,

Sie bringen die Fragen nach Gerechtigkeit, Frieden und Bewahrung der Schöpfung immer wieder ins Bewusstsein Ihrer Gemeinde. Aufklärung über die Folgen des eigenen Konsums und Alternativen sind ein wichtiger Baustein auf diesem Weg. Deshalb haben wir für Sie eine Sammlung von sechs einstündigen Bausteinen zu diesen Themenbereichen erstellt. Wir hoffen, dass Sie als Hauptamtliche diese Vorschläge gut für den Konfirmandenunterricht, die Firmvorbereitung, den nächsten Kindergottesdienst, Rüstzeiten, Einkehrtage oder andere Gemeindeveranstaltungen nutzen können. Wenn Sie diese Bausteine anwenden, freuen wir uns sehr über Rückmeldungen und Anregungen an: nagel@infozentrum-dresden.de

Alle Bausteine können bei uns bestellt werden:

1. Kein schicker Teppich – Was hat die Ölverschmutzung im Meer mit unserem Konsum zu tun?
2. Schokolade – süß und bitter
3. Chic sein ist alles? – Produktion von Kleidung
4. Smartphones – Da ist mehr drin als Du denkst
5. Für eine halbe Ewigkeit – Plastik und Plastikmüll
6. Ökologischer Fußabdruck – Wie viele Erden brauchen wir?

Warum machen wir das? Als Ökumenisches Informationszentrum e.V. begleiten wir Kirch- und Pfarrgemeinden im Raum Dresden auf dem Weg zu einer fairen und ökologisch nachhaltigen Einkaufspraxis. Wir möchten gemeinsam mit Ihnen das Bewusstsein für Schöpfungsbewahrung und Gerechtigkeit stärken. Im übrigen können Sie uns auch gern als Referent/innen oder zu einem Beratungstermin einladen.

Herzliche Grüße

Anna Groschwitz und Silke Pohl

Das Projekt *Ökofaire Beschaffung in Kirchengemeinden / Nachhaltige Gemeinde leben* (NaGel) wird gefördert durch Brot für die Welt und Engagement Global mit Mitteln des



Für den Inhalt dieser Publikation ist allein das Ökumenische Informationszentrum e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global oder des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit wieder.

2. Baustein: Schokolade - süß und bitter

Empfehlung: gut geeignet für Kinder zwischen 6 und 10 Jahren

Inhalt / Ziel	Methode	Hilfsmittel	Zeit
1. Begrüßung und Einführung	<p>Als Einstieg passt der Song „Schokolade“ von Deine Freunde viele Menschen lieben Schokolade – aber was wissen wir darüber?</p> <p>Hier bietet es sich an, die Geschichte des Kakaos zu erzählen. Einige Stichworte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ursprung: Mayas und Azteken nutzten ihn als Zahlungsmittel und als Getränk bei religiösen Zeremonien - Eroberung Amerikas durch die Europäer (fast 90% der Ureinwohner Amerikas starben dabei), dabei Entdeckung des Kakaos, der in Europa erst interessant war, als er gesüßt wurde - beliebt bei Adligen, auch zu medizinischen Zwecken genutzt - Europäer begannen, Kakao in den Kolonien anzubauen - Schokolade seit 19. Jahrhundert - heute Anbau in 50 tropischen Ländern (Kakaogürtel) - Hier kann darauf hingewiesen werden, wie viel Schokolade in Deutschland pro Jahr und pro Kopf verzehrt wird: 10 kg (also 100 Tafeln...) 	<p>„Schokolade“ von Deine Freunde: https://vimeo.com/28068142</p> <p>Informationen über Geschichte Link 1 (unter Tabelle)</p>	5 Min.
2. Von der Kakaofrucht bis zur Schokolade - Produktionsschritte	<p>Es ist gut, wenn die Kinder hier ein paar sinnliche Eindrücke von der Kakaofrucht etc. bekommen. Möglichkeiten:</p> <p>Gruppenleiter hält einen kurzen Vortrag über die Herstellung (Präsentation mit vielen Bildern und nötigen Informationen schicken wir gern zu)</p> <p>oder:</p> <p>Gruppe erkundet gemeinsam Kakaokoffer des aha-anders handeln e.V. enthält sowohl getrocknete Kakaofrüchte als auch Bohnen und laminierte Bilder</p> <p>oder:</p> <p>Gruppe sieht den Film „Sendung mit der Maus: Schokolade“ von 1993 :-) - hat allerdings keine Bilder aus den Herkunftsländern des Kakaos</p>	<p>Computer, Beamer und pdf mit Bildern (schicken wir gern zu, mail an uns)</p> <p>oder</p> <p>Kakaokoffer des aha anders handeln e.V. (Adresse, s.u.)</p> <p>oder</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=9to-Xd-vTOW</p>	10 Min.

<p>4. Gerecht oder ungerecht - wer bekommt welchen Anteil von einer Tafel Schokolade?</p>	<p>Eine Tafel Schokolade wird aufgeteilt, um sichtbar zu machen, wie viel diejenigen bekommen, die an der Produktion beteiligt sind.</p> <p>1. Schritt: Zunächst erläutert die Gruppenleitung die Aufgabe und stellt die Beteiligten an der Schokoladenproduktion vor: Bauer, Transport, Schokoladenfabrik, Laden.</p> <p>2. Schritt: Die Kinder erhalten dann die Bildvorlage einer Tafel Schokolade oder eine Tafel Schokolade (evt. auch mit mehreren Tafeln in kleineren Gruppen). Aufgabe: „Brecht/Schneidet die Tafel auseinander. Wie viel bekommen die an der Produktion Beteiligten jeweils für ihre Arbeit? Ordnet den vier Beteiligten die entsprechende Menge Schokolade zu.“</p> <p>3. Schritt: Auflösung: s. nächste Spalte</p> <p>4. Schritt: Auswertung Kakaobauern bekommen für ihre Arbeit (Bäume pflegen, ernten, fermentieren, trocknen, transportieren) nur wenig Geld. 5,5 Mio. Bauern bauen Kakao in tropischen Ländern an. Trotz harter Arbeit leben sie in Armut. Oft gibt es Kinderarbeit. Durch die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln werden Menschen krank. Informationen s. Link 2-4.</p> <p>Die Kinder fühlen möglicherweise Betroffenheit angesichts der Ungerechtigkeit. Im Gespräch soll deshalb auch auf Möglichkeiten hingewiesen werden, die die Kinder haben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf Siegel achten (Weltladenprodukte oder Schokolade mit Fairtrade, UTZ oder Rainforest Alliance) - Postkarte an Lieblingschokoladenhersteller schreiben und dort nachfragen, wie fair die Schokolade ist 	<p>Bildvorlage einer Tafel Schokolade im Anhang (viel besser natürlich mit echter Schokolade), Kärtchen mit den Beteiligten (ebenfalls im Anhang)</p> <p>Auflösung: Bei insgesamt 24 Stücken Schokolade erhalten: Bauer: 2 Stücke Transport: 1 Stück Schokoladenfabrik: 10 Stücke Laden/Supermarkt: 11 Stücke</p>	<p>15-20 Min.</p>
<p>5a. Schokolade selber machen</p>	<p>Schokolade zubereiten und schmecken lassen ;-)</p>	<p>Rezept von aha-anders handeln e.V.</p>	<p>25-30 Min.</p>
<p>5b. Aktiv werden für faire Schokolade</p>	<p>Postkarte an eine Schokoladenfirma schicken. Lieblingsriegel zukünftig fair herstellen. (Der Verein aha - anders handeln hat das schon öfters mit Schüler/innen gemacht und auch Antworten bekommen.)</p>		<p>25-30 Min.</p>
<p>6. Abschluss</p>	<p>Als Abschluss kann ein Gebet gesprochen werden, zu dem die Kinder eingeladen sind, ihre eigenen Gedanken über das Gehörte und Erlebte auszusprechen. Gott möchte, dass wir gut miteinander leben, auf einander achten, sodass niemand zu Schaden kommt.</p>		

Anhang:

Vorlagen für Aktivität 4

Rezept für Aktivität 5a.

Wir schicken zudem gern die Präsentation zur Schokoladenherstellung.

Hintergrundinformationen/ Links:

link 1: zur Geschichte des Kakaos: <http://www.schoko-seite.de/Schokolade/geschichte.html>

link 2: Zum heutigen Kakaohandel und Armut der Kakaobauern: <http://www.schoko-seite.de/Schokolade/fair.html>

link 3: <http://www.inkota.de/material/suedlink-inkota-brief/181-soziale-ungleichheit/johannes-schorling-wer-verdient-an-der-schokolade/>

link 4: <https://webshop.inkota.de/produkt/download-inkota-infoblaetter/infoblatt-1-die-bittere-wahrheit-ueber-schokolade> (auch mit Informationen über Siegel)

Ausleihbar:

Den **Kakaokoffer mit Kakaoschoten und weiterem Anschauungsmaterial** sowie vielen laminierten Bildern der Kakaopflanze, Frucht, Schokoladenherstellung kann man ausleihen bei aha anders handeln e.V. : <https://www.aha-bildungsstelle.de/materialien/produkte/kakao/> in der Kreuzstr. 7/4. Etage

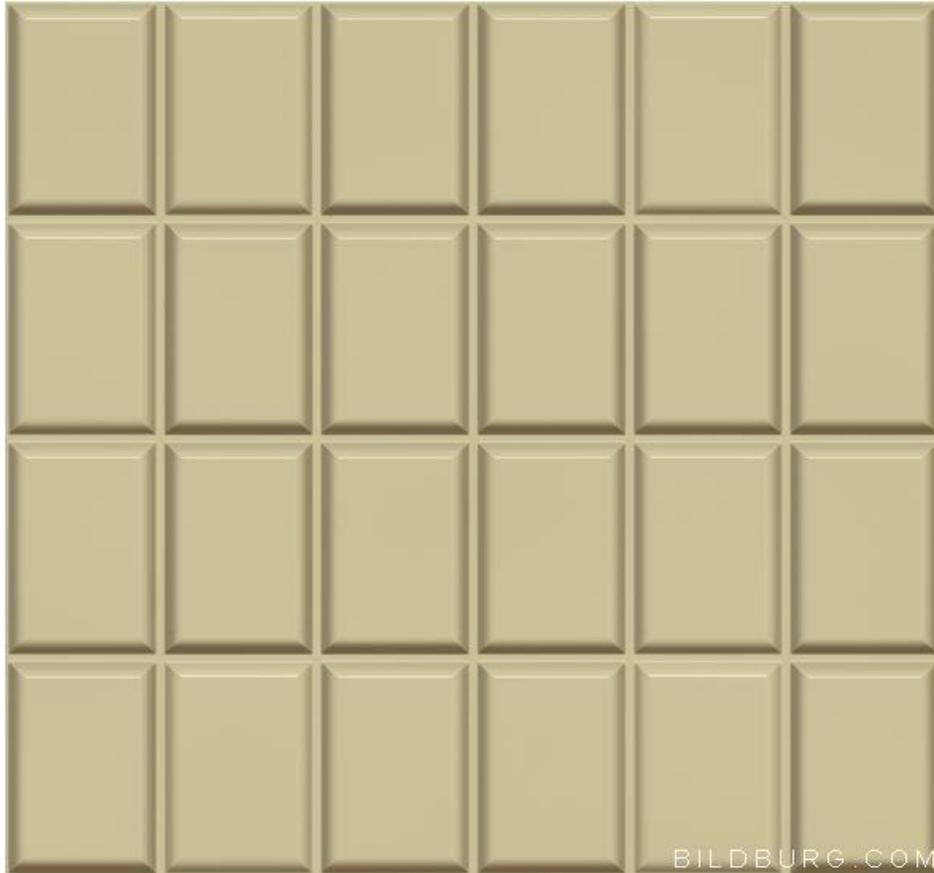
Unsere Bitte:

Wenn Links nicht mehr funktionieren, wenn Sie uns Ihre Erfahrungen mit dem Modul mitteilen oder auch Weiterentwicklungen vorschlagen wollen, dann melden Sie sich bitte bei Anna Groschwitz oder Silke Pohl: Tel. 0351-4923363, nagel@infozentrum-dresden.de

DANKE!

ZU 4. GERECHT ODER UNGERECHT?

Zerschneide die Tafel Schokolade und ordne die Stücke den 4 Beteiligten zu.



Kakaobauer
Transport
Schokoladenfabrik
Laden

SCHOKOLADEN-GRUNDREZEPT



Zutaten:

- 1 EL Kakaopulver aus Fairem Handel
- 2 EL Rohrzucker aus Fairem Handel
- 2 EL Milchpulver/ Kaffeeweißer
- 1 EL Wasser
- 1 EL Kakaobutter
- nach Wunsch: Kekse, Cornflakes, Nüsse, etc.

Zubereitung:

1. Kakaopulver, Zucker und Milchpulver miteinander vermengen, dann mit dem Wasser vorsichtig verrühren (dabei Klümpchen zerdrücken).
2. Kakaobutter unter Rühren auf dem Herd schmelzen lassen und vorsichtig unter das Kakaogemisch rühren. Sehr gut durchrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Jetzt kannst Du vieles machen:
 - Schokomasse auf Kekse streichen und so Doppelkekse herstellen.
 - Cornflakes, ... einrühren und die Masse formen.
 - Die Masse auf Oblaten als Klecks geben.
 - ...