

Vorwort:

Anfang 2014 entstand ein Projekt über die Erneuerung der Kakaokiste, die Ende der 90er Jahre konzipiert wurde.

An dem Projekt des *Eine Welt Forums* beteiligten sich die Stadt Aachen und die KGS Bildchen. Das primäre Ziel der Aktion war, den Inhalt der Kakaokiste zu aktualisieren. Gleichzeitig sollte den Kindern die Möglichkeit geboten werden selbständig ihren eigenen Film zu produzieren.



Kakao

**Ein Bildband der zeigt, wie Kinder
der vierten Klasse
der katholischen Grundschule
Bildchen in Aachen entdecken, was es
Wissenswertes über den Kakao zu erfahren gibt.**

Michael Neidhöfer

Sylvia Wilbrink

Monika Nelißen

Aachen 2014



Abdu Salam Bah-Traore, Paul Seibold, Achim Benninger, Kevin Wang, Aleyna Altin, Slavia Sulayeman, Shaima Hamdani

Zwei Kinder konnten leider nicht mit nach Köln fahren,



Bild 1 und 2:

Die erste Aufgabe zu Beginn fanden die Kinder auch gleich am Besten. Jedes Kind sollte sich für einen Euro etwas aus Schokolade kaufen.



Bild 003:

Es war auch möglich, dass Kinder zu zweit sich ein Produkt kaufen konnten, welches dann natürlich einen Gesamtpreis von zwei Euro haben durfte.



003

004



Bild 004:

Am nächsten Tag brachten die Kinder ihre gekauften Schokoladenprodukte mit zur Schule.

Auch das Restgeld und den Kassenzettel sollten sie mitbringen.



Bild 005:

Es kamen unterschiedliche Produkte zusammen. Interessant war, nach welchen unterschiedlichen Faktoren die Kaufentscheidung getroffen wurde.

006



Bild 006:

Nachdem die Kinder nachrechneten, ob das Wechselgeld stimmt, erklärten sie, warum sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Auch der Preis wurde hinterfragt, ob er ihrer Meinung nach angemessen sei.

Bild 007:

Die Kinder sollten nun die Inhaltsstoffe der Produkte überprüfen und die Bedeutung der aufgelisteten Reihenfolge erkennen.



007



008

Bild 008:

Nach so viel Theorie war es Zeit für eine Schokoladenverkostung.



009

Bild 009:

Das Brot sollte den Geschmack der zuvor probierten Schokolade neutralisieren.



Bild 010:

Unterschiedliche Geschmacksrichtungen von Schokolade wurden ausgewählt.



010

Bild 013 a, b, c:

Bei den Kindern war vor allem Vollmilchschokolade beliebt. Zartbitter mochten die wenigsten.

Je mehr Zucker, desto besser schmeckte den Kindern die Sorte.

013a



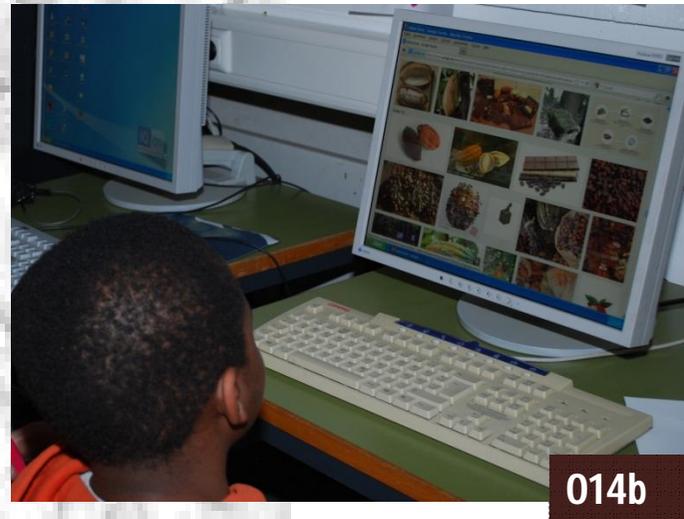
013b



013c



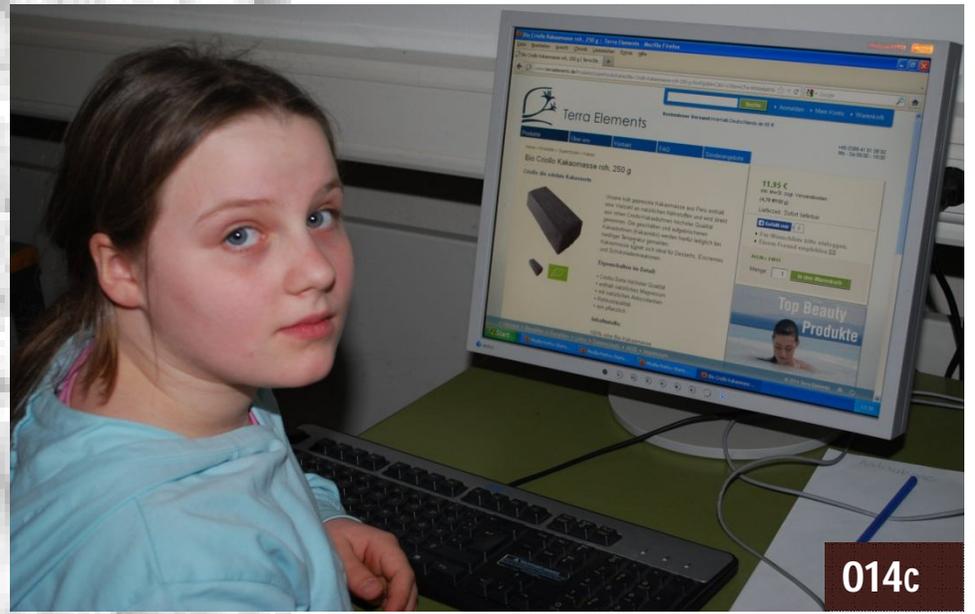
014a



014b



Bild 014 a, b, c:
In einer Unterrichtsstunde sollten die Kinder selbstständig im Internet Informationen über Kakao finden und sammeln. Die Ergebnisse wurden anschließend untereinander ausgetauscht.



014c



015a

Bild 015 a, b:

Einige Kinder hatten einen Film über Kinderarbeit bei der Kakao - Produktion im Internet gefunden, welcher am Ende der Stunde angeschaut wurde. Den Kindern ging das Thema sehr nahe und sie haben noch lange darüber gesprochen.



015b



Bild 016:
Jetzt war es erstmal Zeit für
eine Geschichte, wie der Kakao
zu den Menschen kam.



Bild 017:
Zur Abrundung der Geschichte
wurde anschließend ein *Back -
Kakao -Trinktest* durchgeführt.



018



Bild 018:
Zuerst nahm jeder einen Löffel
Backkakao mit etwas Wasser
und verrührte die Masse zu einer
glatten Flüssigkeit.

019



Bild 019:
Dann durften die Kinder
den Kakaotrank probieren.
Es ist am Besten, wenn man
heißes Wasser dafür
nimmt. Es geht aber auch
mit kaltem Mineralwasser.

Bild 020:
Niemand fand den
ursprünglichen Kakaotrunke der
Azteken lecker. Also wurde nun
etwas Milch hinzugefügt.

020



021

Bild 021:
Und als dann noch Zucker
hinzukam waren sich alle einig,
dass der Trunk erst jetzt sehr
gut schmeckt.
Auf diese Weise wird der Kakao
nach seiner Einführung in
Europa getrunken.

022

Bild 022:
Die nächste Unterrichtseinheit
beinhaltet ein Riechexperiment.

In diesen kleinen Gläsern ist
Kakao von unterschiedlichen
Herstellern. In einem Glas ist
reines Kakaopulver aus
gemahlene Kakaobohnen.

Bild 023:
Durch Riechen sollten die
Kinder versuchen
herauszufinden, in welchem
Gläschen sich der reine Kakao
befindet.

023

024a



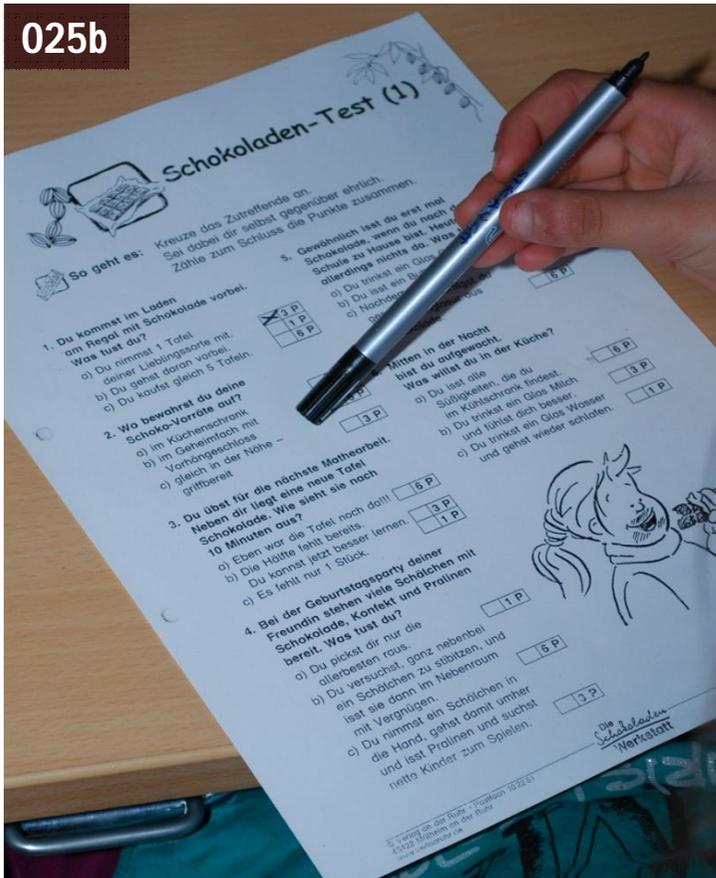
Bild 024 a, b:
Einige gute Spürnasen konnten sogar den Hersteller des Kakaopulvers erriechen. Glas drei, in welchem sich der Rohkakao befand, wurde dann auch von einigen richtig erkannt.



024b

**Bild 025 a, b, c:
Mit dem „Schokoladen-Test“
kann man sein Schokoladen
Essverhalten und seine
bevorzugte Schokoladensorte
herausfinden.**

025b



025b



025c



Bild 026: Nachdem die Kindern erfahren haben, wie eine Tafel Schokolade entsteht, war es an der Zeit, etwas über die wirtschaftlichen Aspekte zu lernen. Dazu wurde eine Tafel Schokolade in 24 gleich große Stücke aufgeteilt.

026



027

Kinder Arbeit Kinder arbeiten für die Bauern weil die Erwachsenen Arbeiter sind für sie zu teuer... mit 3 Jahren kommen die Früchte vorüber 100

Kakao-
bauer

Bild 027:

Dann wurden die Kinder in vier Gruppen aufgeteilt. Die Gruppen repräsentieren die unterschiedlichen Stationen einer Schokoladen-Produktion.

028

Bild 028:

Jede Kleingruppe sollte nun Argumente sammeln und auflisten, warum ihnen wie viele Schokoladenstücke zustehen würden. Wem steht der meiste Verdienst zu

Thema: Schoko-Fabrik von Fahlstaora
Es wird von einem Bauer zur Fabrik Transport
Die Schokoladenproduzenten kaufen die Kakao-
bohne vom Bauer ab. Sie haben die Kakao bohne
geröstet. ~~Sie haben~~ Die Stärke wird abgemacht.
Die Kakao bohne Butter wurde gepresst.
Dann wurde die Kakao bohne ~~...~~ Masse
bearbeitet

Zutaten: Zucker
Am Ende u

Schoko. -
Fabrik

schokol.
kt.

029

Angebote, Werbung (bitte!), Verkäufer, Schokolade
 e schilt, s
 1 in das geschert
 2 verschiedenen fürmen
 3 der Verkäufer verkauft
 4 ← + teuer

Handel,
Laden

Bild 029:

Jede Gruppe wollte natürlich am meisten Stücke von der Schokolade haben.

030

man transportiert die 2
 Kakaos mit Schiffen nach
 Europa. ~~1 LKW~~
 LKW 1 A K
 Arbeiter 3 L
 ein Lagerhaus 4 A
 Container 5 A
 Elkauch 6 A K
 Ladenstrank

Transport

Aleya, weveli

Bild 030:
Nach ca. 20 Minuten waren die Kinder bereit für eine Diskussionsrunde.

031a



031b



Bild 031 a, b, c:
Hochmotiviert und emotional versuchte jede Gruppe in der Diskussion darzulegen, warum ihnen die meisten Schokoladenstücke zustehen sollten.



031c

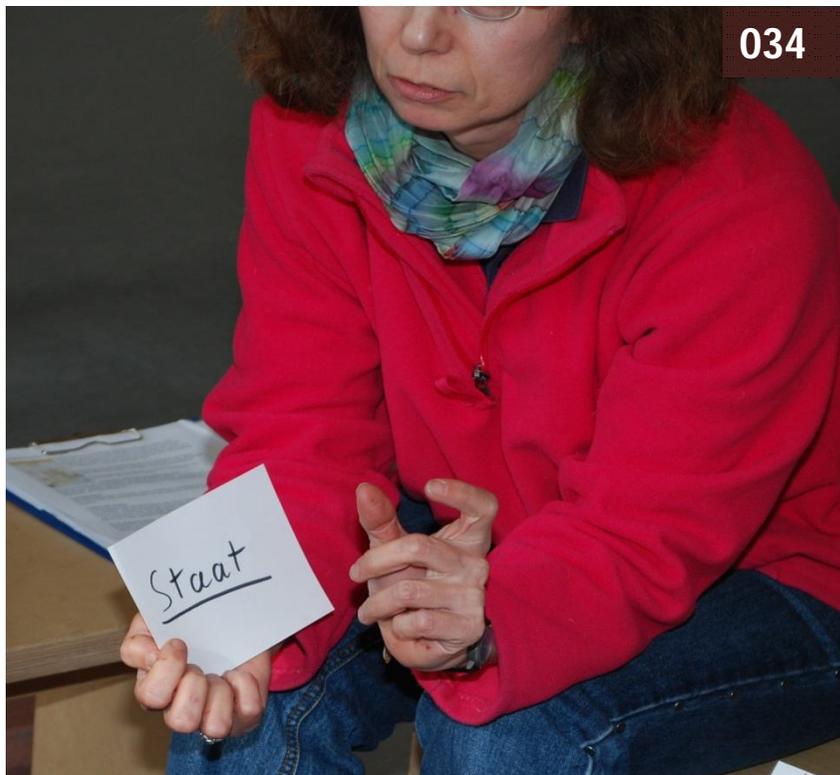
Bild 032:
Es wurde hart um jedes Stück Schokolade diskutiert und verhandelt.

032



Bild 033:
Das Endergebnis der Kinder sah etwas anders aus als die Wirklichkeit (Bild 035). Und einige waren sichtlich überrascht von der Realität.

Bild 034:
Je nachdem, mit welcher Altersstufe gearbeitet wird, können des Weiteren die Abgaben an den Staat thematisiert werden.





036

Bild 036:
Der Tag in Köln und
der Besuch des
Schokoladenmuseum
waren für die Kinder
das absolute
Highlight während der
fast drei Monate, die
das Projekt dauerte.

038 a



038 b

diese Menschen?



How these people?



037

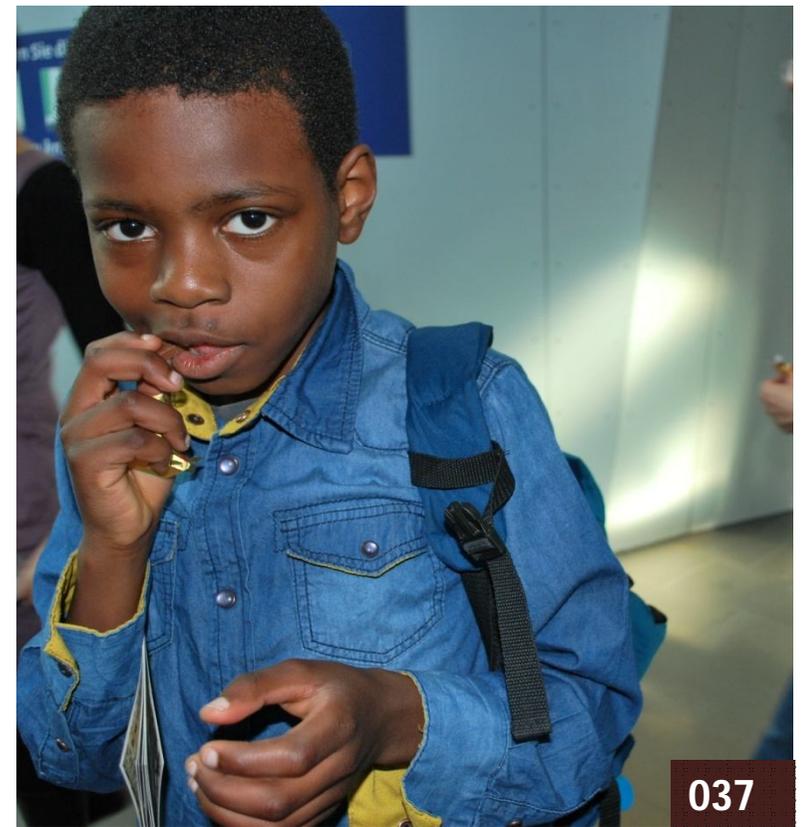


Bild 037:
Schokolade zur Begrüßung.

Bild 038a, b:
Claudia Fellhauer begleitete uns durch das Museum und erklärte die einzelnen Stationen.

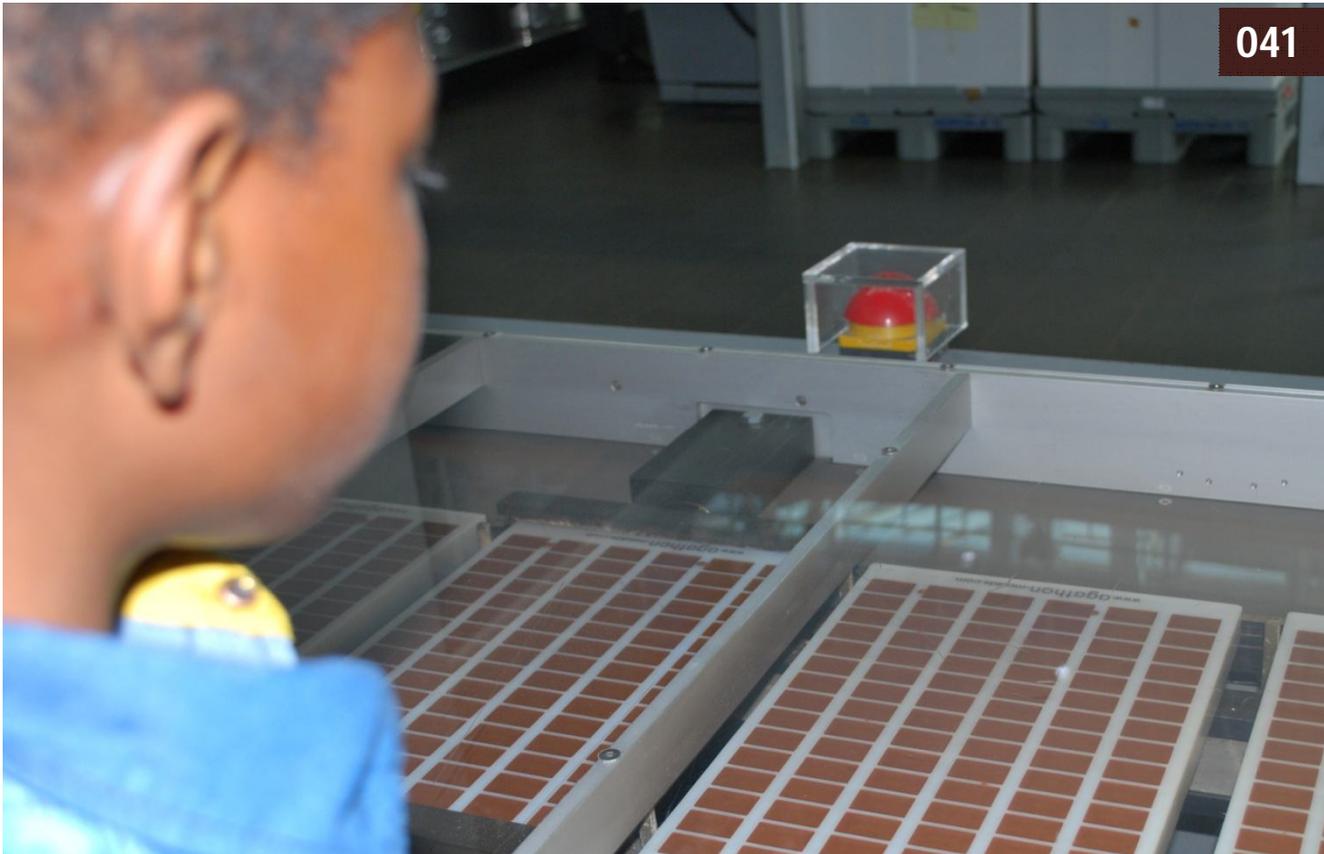


**Bild 039 a, b:
Kamerakind Achim mit Michael
Neidhöfer bei der Arbeit. Nach
ca. 15 bis 20 Minuten war das
nächste Kind an der Kamera.
Die Dreh-Genehmigung im
Museum hatten wir vorher
eingeholt.**

Bild 040:
Die Schokoladen - Produktion
faszinierte die Kinder am
meisten.

040





041

Bild 041:

Jeder Produktionsschritt wurde sehr gut von Frau Fellhauer erklärt.

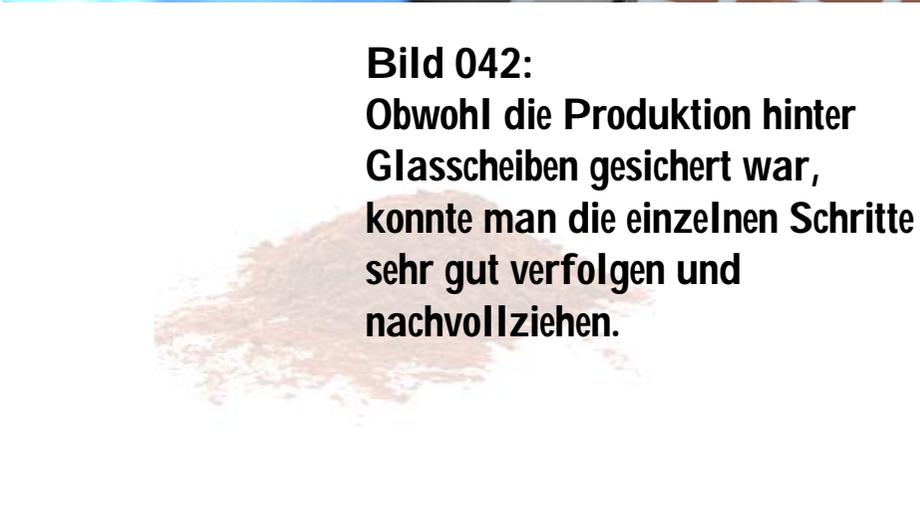
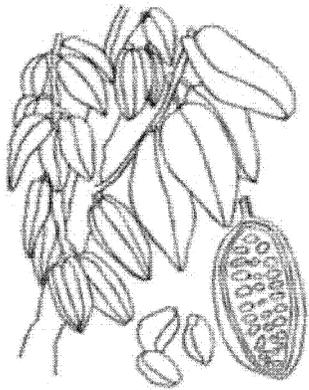


Bild 042:

Obwohl die Produktion hinter Glasscheiben gesichert war, konnte man die einzelnen Schritte sehr gut verfolgen und nachvollziehen.



042



043

Bild 043:
Alles wurde genau beobachtet
von den Kindern. Jungen und
Mädchen zeigten gleichermaßen
reges Interesse an der Technik.



Bild 45:
Eintrittskarte
Schokoladenmuseum Köln



Bild 44:
Nach fast sieben Stunden
Köln-Besuch waren alle doch
ziemlich geschafft.



Bild 46:
Am Ende des
Projektes sollten die
Kinder die Kakao-
Kiste neu füllen.



Bild 47:
Einige Dinge aus der alten
Kakao-Kiste wurden auch für
die neue Kakao-Kiste 2.0
übernommen.

048



Bild 48:
Von der Handcreme bis zur
DVD.
Neu hinzu kamen zum Beispiel
eine Handcreme mit Kakaobutter
und die DVD „Vom Kakao zur
Schokolade“ Dies zeigte, wie
nötig die Erneuerung der Kakao-
Kiste war.



Bild 49:
Geschafft! Da ist sie
nun: Kakao-Kiste 2.0

049





Bild 050:

Huurraaaa, nach fast drei Monaten war der Film fertig und die Kakao – Kiste 2.0 war neu gefüllt. Ebenso, wie die Köpfe der Projekttruppe