Leitfaden für Lehrpersonen

Das Lindt Home of Chocolate als ausserschulischer Lern- und Erlebnisort rund um das Thema Kakao und Schokolade



Inhaltsverzeichnis:

Zum Inhalt	2
Lern- und Erlebnisort Lindt Home of Chocolate	2
Didaktische Überlegungen zum Museumsbesuch	2
Ausstellung	3
Museumspädagogisches Angebot	3
Die Führungen für Schulklassen	4
Lehrplanbezug Zyklus 2	5
Lehrplanbezug Zyklus 3	9
Sachinformationen	14
Kakaobaum	14
Kakaofrucht	14
Kakaobohne	14
Vorkommen und Wachstumsbedingungen	14
Kakaoernte	14
Kakaotransport	15
Schokoladenzutaten	15
Schokoladenherstellung	15
Kakao- und Schokoladengeschichte	15
Kakao kommt nach Europa	16
Luxusgetränk Schokolade	16
Wandel vom Luxus- zum Konsumgut	16
Anregungen für die praktische Arbeit	17
Einstieg in das Thema für Primarstufe	17
Einstieg in das Thema für Oberstufe und Gymnasium	18
Literatur – Audio – Videovorschläge	19

Zum Inhalt

Der Leitfaden soll als Vor- und Nachbereitung eines Museumsbesuchs im Unterricht dienen. Dazu werden zunächst Informationen zum Lern- und Erlebnisort Lindt Home of Chocolate gegeben und die Ausstellung, sowie das museumspädagogische Programm für die Primar- und Sekundarstufe kurz vorgestellt. In diesem Zusammenhang werden Vorschläge gemacht, wie das Thema Kakao und Schokolade in verschiedenen Kompetenzbereichen behandelt werden kann. Die Sachinformationen geben einen ersten inhaltlichen Überblick über die verschiedenen Themenbereiche der Ausstellung und dienen den Lehrpersonen als Grundlage für die Vor- oder Nachbereitung. Zum Schluss wird eine Sammlung ergänzender Literatur, Filme, Unterrichtsmaterialien und Spiele zum Thema Schokolade und Kakao vorgestellt.

Lern- und Erlebnisort Lindt Home of Chocolate

Zu den Grundaufgaben eines Museums zählen, neben dem Sammeln, Bewahren und Forschen, vor allem die Vermittlung von Wissen und Erfahrungen. Aus diesen Gründen bilden Museen wichtige Teile der Bildungsinstitutionen unserer Gesellschaft. Hinsichtlich ihrer Zielsetzung, ihren Vermittlungsstrategien, sowie der Art und Form der Bewältigung ihrer Aufgaben, unterscheiden sich Museen von der Schule. Ein Museumsbesuch bietet deshalb eine sinnvolle Ergänzung zum Schulunterricht, regt das Interesse der Schüler*innen an und wirkt motivierend für selbstständiges (Weiter-)Lernen.

Das Verlassen des Klassenraumes stellt immer eine Abwechslung vom Schulalltag dar. Die alltägliche Organisationsstruktur der Schule wird gesprengt und neue Perspektiven und Erfahrungen werden möglich. An ausserschulischen Lernorten ist nicht entscheidend, wie viel gelernt wird, sondern Wie gelernt wird.

Die Ausstellung des 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 Schüler*innen* verlassen die Ausstellung nicht nur mit neuem Wissen, sondern erfahren ein hoch emotionales Erlebnis. Dies liegt nicht zuletzt an der fantastischen Architektur des Lindt Home of Chocolate, sowie an der Originalität und der Interaktivität der Ausstellung. *Zusätzlich können verschiedene Schokoladenprodukte vor Ort degustiert werden.*

Didaktische Überlegungen zum Museumsbesuch

Trotz des soeben Gesagten kann und darf die Praxis im Museum nicht den theoretischen Unterricht in der Schule ersetzen. Das Museum ist immer auch auf das Vorwissen der Besuchenden angewiesen, dessen Grundstock in der Schule vermittelt wird. Der Museumsbesuch soll deshalb ein integrierter Bestandteil des Unterrichts sein und gut vor- sowie nachbereitet werden.

Je nachdem an welche Stelle der Unterrichtsreihe der Museumsbesuch 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 selbstständigem Arbeiten am Unterrichtsgegenstand. Am Ende einer Unterrichtsreihe können die Ergebnisse mit den Aussagen des Museums verglichen und gefestigt werden.

Schulklassen können nur geführt durch die Ausstellung gehen. Deshalb stellen wir ausgebildete Guides zur Verfügung, die die Schüler*innen kompetent durch die Ausstellung begleiten. Die Lehr- & Begleitpersonen sind währenddessen für die Aufsicht verantwortlich. Um von diesem Angebot profitieren zu können ist eine Voranmeldung zwingend. Sie können dies am einfachsten online auf der Website tätigen unter: Schokoladentour → geführte Schokoladentour → CHOCO-SCHULE und Führung jetzt buchen. Falls ihr gewünschter Termin nicht online angeboten wird oder bereits gebucht ist, melden sie sich per Mail an info@lindt-home-of-chocolate.ch

Ausstellung

Das Lindt Home of Chocolate behandelt, auf einer Ausstellungsfläche von etwa 1'500 m², rund 5'000 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, Europäisches Bürgertum, erschwinglicher Genuss
- **Swiss Pioneers**
  Erfindergeist Cailler - Nestlé - Peter - Suchard - Lindt und Erfindungen wie Alufolie oder Reissverschluss
- **Production**
  Time Tunnel: Wie hat die Schokolade die Welt erobert? Wie wurde die Schweiz zur Heimat der Schokolade? Die Verarbeitungsschritte von der Bohne zur Kakaomasse, bis zur flüssigen Schokolade und der perfekten Tafelschokolade
- **Chocolate Cosmos (Facts & Figures)**
  Fakten, Trends und Traditionen, globale Herausforderung, nachhaltige Beschaffung, Leben der Kakaobauern
- **Chocolate Heaven (Tasting & Photo Booth)**
  Die Maître Chocolatier bieten verschiedenste Pralinés an und die Schüler*innen können an der LINDOR Photo Booth schöne Erinnerungsfotos machen
- **Innovationlab**
  Innovation Gallery - Forschungsanlage Schauproduktion „Pilot Plant" – Product Gallery

Museumspädagogisches Angebot

Das Lindt Home of Chocolate bietet seinen Besucher*innen ein museumspädagogisches Programm, das Führungen und Schokoladenkurse sowie Verkostungen beinhaltet. Das Angebot richtet sich an alle Altersstufen, von der Primarschule bis zur gymnasialen Oberstufe.

Eine spannende Entdeckungsreise führt 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:

- Was sind Kakaobohnen und woher kommen sie?
- Was sind die Herausforderung im Anbau und in der Ernte von Kakao?
- Welche Verarbeitungsprozesse durchläuft eine Kakaobohne, bis sie zu uns kommt?
- Wie wurde Schokolade in den vergangenen Jahrhunderten in Mesoamerika zubereitet?
- Warum war Schokolade in Europa ein Luxusgetränk?
- Wie wurde Schokolade ein Konsumgut für alle?
- Zu welchen Anlässen wurde Schokolade konsumiert?
- Wie ist die Schweiz zum Schokoladenland schlechthin geworden?
- Wie veränderte sich die Schokoladenherstellung im Laufe der Zeit?
- Wie produzieren die Maître Chocolatier heute Premium Schokolade?

Die Führungen für Schulklassen

«CHOCO-SCHULE»- Dem Geheimnis der Schokolade auf der Spur (geeignet ab der 3. bis zur 6. Primarstufe)

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. Wir verraten, wieso es 5‘000 Jahre gedauert hat, bis es Schokolade für alle gab und wie die Schweiz zum Schokoladenland wurde. Zudem dürfen echte Kakao-Nibs und feinste Schokolade probiert werden. Am Schluss der Führung, geben wir der Klasse noch einen interessanten Einblick in unsere gläserne Schokoladenfabrikation, aus der sie eine kleine Tafel mitnehmen, oder gleich vernaschen können.

Dauer 60 Minuten – von der 1. bis zur 6. Primarstufe– Eintrittstickets sind für alle Teilnehmenden obligatorisch – Ein Guide führt die ganze Schulklasse bis max. 26 Personen durch die Ausstellung, die Lehrperson begleitet und beaufsichtigt die Klasse. Es entstehend keine Zusatzkosten für den Guide.

«CHOCO-SCHULE II» - „Ein Genuss für alle?“ (geeignet für Sekundarstufen und Gymnasium)

Schokolade, ein Genuss für alle? In dieser Führung setzt sich Ihre Schulklasse zusätzlich mit den Herausforderungen im Kakaosektor auseinander. Dabei spielen die Fragen der Nachhaltigkeit sowohl aus historischer wie auch aus zukünftiger Perspektive eine wichtige Rolle. Die Schulklasse erfährt Wissenswertes über Aktivitäten der Schokoladenhersteller und überlegt gemeinsam, wie auch sie ihren Beitrag leisten kann. Ergänzt wird die Führung durch exklusive Degustationen von Vorprodukten und feinster Schokolade. Die 90-minütige Führung eignet sich für Schülerinnen und Schüler von der 6. bis zur 12. Klasse und ist kostenlos (Eintrittstickets sind jedoch für alle Teilnehmenden obligatorisch). Ein Guide führt die ganze Schulklasse bis 26 Personen durch die Ausstellung, die Lehrperson begleitet und beaufsichtigt die Klasse.

Dauer 90 Minuten, Führung für Schülerinnen und Schüler von der 7. bis zur 12. Schulklasse (Sek, Matura) kostenlos – Eintrittsticket sind für alle Teilnehmer obligatorisch. Max. 26 Schüler inkl. Lehrpersonen. Die Lehrperson hat die Aufsichtspflicht

Lehrplanbezug Zyklus 2

Ein Besuch im Lindt Home of Chocolate stellt eine sinnvolle Ergänzung zu diversen im Unterricht behandelten Themen dar. Folgende Übersicht zeigt mögliche Anknüpfungspunkte an den Lehrplan 21 auf.

Kompetenzbereich	**Kompetenz** **Die Schülerinnen und Schüler können…**	**Anknüpfung an die Ausstellung**	**Querverweis BNE**
NMG.2.1 Tiere, Pflanzen und Lebensräume	…Tiere und Pflanzen in ihren Lebensräumen erkunden und dokumentieren sowie das Zusammenwirken beschreiben. …erklären, welche Tiere oder Pflanzen voneinander abhängig sind und Vermutungen über Wechselwirkungen zwischen Lebewesen anstellen. (Zyklus 2)	- Lebensraum Tropen: Klimabedingungen, Flora und Fauna auf einer Kakaoplantage, Bodenbeschaffenheit, Wechselwirkungen zwischen Kakao- und anderen Pflanzen (Agroforstsystem).	BNE-Natürliche Umwelt und Ressourcen
NMG.2.2 Natürliche Grundlage für Lebewesen	…die Bedeutung von Sonne, Luft, Wasser, Boden und Steine erkennen, darüber nachdenken und Zusammenhänge erklären. …können ausgewählte Fragen zu Einflüssen und Zusammenhänge von Naturgrundlagen auf die Lebensweise von Tieren, Pflanzen und Menschen nachgehen, Informationen dazu erschliessen, Fachpersonen befragen sowie Ergebnisse und Erkenntnisse ordnen, charakterisieren und erklären. (Zyklus 2 & 3)	- Klimatische Bedingungen (Hohe Luftfeuchtigkeit, Niederschlag und Temperaturen) im Kakaogürtel und Vergleich Tages- und Jahresklima. - Bodenbeschaffenheit in den Tropen (Acrisol) im Vergleich zu Schweizer Moränenböden.	EZ – Zusammenhänge und Gesetzmäßigkeiten (5) BNE-Natürliche Umwelt und Ressourcen
NMG.2.4 Artenvielfalt und Ordnungssysteme	…die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren erkennen und sie kategorisieren. …Merkmale von Pflanzen und Tieren beschreiben, die diesen erlauben, in einem bestimmten Lebensraum zu leben. (Zyklus 2)	- Der Kakaobaum *(Theobroma cacao)* und seine Besonderheiten: Kauliflorie, Wurzeln, Blüten, Bestäubung, Blätter, Wachstum und Anpassungen.	FS1E.2.A.1
NMG.2.6 Beziehungen Natur-Mensch	…Einflüsse des Menschen auf die Natur einschätzen und über eine nachhaltige Entwicklung nachdenken.	- Kakaoanbau und nachhaltige Anbaumethoden: Monokultur vs. Agroforstsystem, die Bedeutung von Biodiversität auf	BNE-Natürliche Umwelt und Ressourcen FS1E.2.A.1

	…unterschiedliche Beziehungen und Verhaltensweisen von Menschen zu Pflanzen, Tieren und natürlichen Lebensräumen beschreiben und vergleichen und aus verschiedenen Perspektiven betrachten. (Zyklus 2)	Kakaoplantagen, verschiedene Anbauregionen im Vergleich. - Waldrodungen, Überbewirtschaftung als Beispiel für unsachgemäße Eingriffe in die Natur (Zerstörung von Lebensräumen für Planzen und Tiere).	
NMG.5.3 Bedeutung und Folgen von technischen Entwicklungen	…Bedeutung und Folgen technischer Entwicklung für Mensch und Umwelt einschätzen. …Informationen zu Erfinderinnen und Erfindern und ihre technischen Entwicklungen erschliessen und darstellen. (Zyklus 2) …technische Anwendungen von früher und heute vergleichen, einordnen und einschätzen, was sich dadurch im Alltag für die Menschen und die Umwelt verändert hat. (Zyklus 2)	- Einblick in Gesellschaftliche, technologische und wirtschaftliche Umbrüche im 19. und 20. Jh. in der Schweiz anhand der Entwicklung der Schokoladenindustrie (neue Verarbeitungsmöglichkeiten, Änderungen im Arbeits- und Familienleben, Rolle der Frauen). - Schweizer Schokoladenpioniere und ihre Erfindungen: Rodolphe Lindt und die Erfindung der Conche, Nestlé und die Erfindung des Kindermehls, etc.	TTG.2.B.1
NMG.6.1 Bedeutung der Arbeit, Arbeitswelten	…unterschiedliche Arbeitsformen und Arbeitsplätze erkunden. …können verschiedene Arbeitsorte in der Umgebung erkunden und über Tätigkeiten, typische Arbeitsgeräte, Arbeitskleidung berichten.	- Arbeitsort Schokoladenfabrik: Produktionsprozesse in der Schokoladenherstellung, Arbeitsumfeld und Aufgaben. - Einblick in eine Forschungsanlage (Pilot Plant) als moderne Produktionsanlage von Schokolade und Arbeitsumfeld von Lebensmitteltechnolog*innen, Anlageführer*innen, Maitres Chocolatiers, etc.	EZ – Lernen und Reflexion (7) BNE – Wirtschaft und Konsum
NMG.6.3 Verarbeitung von Rohstoffen, Produktion von Gütern.	…die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben. …können an Beispielen der täglichen Versorgung die Verarbeitung von Rohstoffen zu Produkten verfolgen und beschreiben. …können an Beispielen den Produktionsprozess von Gütern beschreiben und darstellen. (Zyklus 2)	- Kakao-Wertschöpfungskette: Den Produktionsprozess von der Bohne bis zur fertigen Tafel Schokolade verfolgen: Einblick in den Kakaoanbau, Transportwege und moderne Schokoladenproduktion in der Schweiz.	

NMG.6.5 Wünsche, Bedürfnisse, Konsum	…Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen sowie über die Verwendung von Gütern nachdenken. …Konsumgüter als Statussymbole und als Zeichen der Zugehörigkeit oder Abgrenzung von Gruppen erkennen. (Zyklus 2)	- Historische Perspektive auf den Konsum von Kakao und Schokolade: Entwicklung des bitteren Kakaowasser „Kakawatl“ zu einem exquisiten Luxusgetränk des europäischen Adels bis hin zur (Tafel)Schokolade für alle.	BNE - Wirtschaft und Konsum
NMG.7.2 Lebensweisen in fernen Gebieten	…Vorstellungen zu Lebensweisen von Menschen in fernen Gebieten der Erde beschreiben, vergleichen und entwickeln. … können Informationen und Berichte in Medien zu Lebenssituationen und aktuellen Ereignissen in fernen Gebieten der Erde verarbeiten, Fragen stellen und im Austausch mit anderen Sachverhalten klären und einordnen. (Zyklus 2)	- Lebensbedingungen von Kakaobauern im Vergleich zu Lebensbedingungen in Produktionsländern, Einblicke in aktuelle Herausforderungen (Kinderarbeit, grosse Abhängigkeit der Kakaobauern vom Weltmarkt). - Historische Perspektive: Einblick in die Hochkulturen Mesoamerikas (Maya, Azteken und Olmeken).	EZ - Sprache und Kommunikation (8) BNE - Kulturelle Identitäten und interkulturelle Verständigung
NMG.7.3 Mobilität, Verkehr, Transport	…Formen des Unterwegs-Seins von Menschen, Gütern und Nachrichten erkunden sowie Nutzen und Folgen des Unterwegs-Sein für Menschen und Umwelt abschätzen. …können Vermutungen anstellen, wie und warum Güter unseres Alltags zu uns gelangen, angeleitet das Unterwegs-Sein von ausgewählten Waren und Nachrichten erkunden und Ergebnisse dazu einordnen.	- Transportwege und Lieferketten von Kakao und Schokolade. - Historische Perspektive: Entwicklung der Transportwege (Bsp. Eisenbahn, Dampfschiff) und die Bedeutung für die Schokoladenproduktion, Globalisierung.	
NMG.7.4 Zusammenhänge und Abhängigkeiten zwischen Räumen	…Zusammenhänge und Abhängigkeiten zwischen Lebensweisen und Lebensräumen von Menschen wahrnehmen, einschätzen und sich als Teil der einen Welt einordnen. …ausgehend von Alltagsituationen beschreiben, wie und in welcher Form sie mit Menschen und Produkten aus fernen Gebieten der Erde in Verbindung stehen. …können sich mit Fragen zu Unterschieden und Ungleichheiten auf der Erde (z.B. Schule, Arbeit von Kindern, Wasserversorgung,	- Disparitäten zwischen dem globalen Norden (Schokoladen-Produktionsländern) und globalen Süden (Kakaoanbau): Ursprung, aktuelle Herausforderungen und Zukunftsvisionen. - Kinderarbeit und Kakaoanbau: aktuelle Situation in Anbauländern untersuchen und Strategien zur Bekämpfung von Kinderarbeit auf Kakaoplantagen diskutieren.	IEZ - Zusammenhänge und Gesetzmässigkeiten (5) BNE - Globale Entwicklung und Frieden BNE - Kulturelle Identitäten und interkulturelle Verständigung

	Ernährung) auseinandersetzen, Vermutungen über Gründe und Ursachen dieser Unterschiede anstellen und sie einschätzen und einordnen. (Zyklus 2)		
NMG.9.3 Geschichte als Rekonstruktion von Vergangenheit	…verstehen, wie Geschichte aus Vergangenheit rekonstruiert wird. …aus Funden und alten Gegenständen Vorstellungen über das Leben einer früheren Gesellschaft gewinnen.	- Vertiefter Einblick in die Geschichte der Schokolade anhand einer reichhaltigen und interaktiven Ausstellung, welche durch sieben Themenräume führt und diverse Ausstellungsobjekte zeigt (z.B. Conche, Schokoladenverpackungen, Metate, etc.).	EZ – Zeitliche Orientierung (3) EZ – Fantasie und Kreativität (6)

Lehrplanbezug Zyklus 3

Ein Besuch im Lindt Home of Chocolate stellt eine sinnvolle Ergänzung zu diversen im Unterricht behandelten Themen dar. Folgende Übersicht zeigt mögliche Anknüpfungspunkte an den Lehrplan 21 auf.

Kompetenz-bereich	**Kompetenz** **Die Schülerinnen und Schüler können…**	**Anknüpfung an die Ausstellung**	**Querverweis BNE**
NT.1.3 Natur und Technik - Natürliche Umwelt und Ressourcen	…sich angeleitet über die Nachhaltigkeit von naturwissenschaftlichen-technischen Anwendungen für den Menschen informieren, insbesondere in den Bereichen Gesundheit, Sicherheit und Ethik (Bsp. Gentechnik, Haltbarmachung von Lebensmitteln, etc.).	- Konservendosen, Kondensmilch und die Erfindung vom *Kindermehl* durch Henri Nestlé: Die Bedeutung dieser Erfindungen für die Schokoladenproduktion im 19. und 20. Jahrhundert (Schokolade für alle, Haltbarkeit, Sortenvielfalt). - Qualität und Haltbarkeit: Temperierung der Schokolade für eine optimale Haltbarkeit und Qualitätssicherung, verwendete Emulgatoren (z.B. Sojalecithin) und andere Zusatzstoffe in der modernen Schokoladenproduktion.	BNE-Wirtschaft und Konsum TTG.3.B.2.c TTG.3.B.3.c
NT.3.3 Natur und Technik - Natürliche Umwelt und Ressourcen	…Stoffe als globale Ressource erkennen und nachhaltig damit umgehen. …aufzeigen, welche lokalen und globalen Folgen die Nutzung von Rohstoffen auf die Umwelt hat und die Möglichkeiten zum nachhaltigen Umgang mit globalen Ressourcen einschätzen.	- Kakao als natürliche Ressource: Herkunft und Entwicklung des Kakaoanbaus seit dem 16. Jh. (Dreieckshandel, Anbauregionen, Anbaumethoden). Aktuelle Herausforderungen durch die Überbewirtschaftung (Ernteausfälle, Ernterückgänge) und Prognosen für die Zukunft.	BNE-Natürliche Umwelt und Ressourcen MI.1.2.h
NT.9.2 Natur und Technik - Ökosysteme	…Wechselwirkungen innerhalb und zwischen terrestrischen Ökosystemen erkennen und charakterisieren. …Informationen und Informationsquellen zu Boden als Ressource einordnen, Schlussfolgerungen für eine nachhaltige Nutzung ziehen und diese beurteilen.	- Bodenbeschaffenheit auf Kakaoplantagen: Tropische Böden (Acrisol) im Vergleich mit Schweizer Böden (Moränenboden). - Die Bedeutung von Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit und Qualität des Bodens für einen nachhaltigen Kakaoanbau.	BNE-Natürliche Umwelt und Ressourcen RZG.2.5
NT.9.3 Natur und Technik - Naturnutzung und Naturschutz	…Einflüsse des Menschen auf regionale Ökosysteme erkennen und einschätzen. …zum Einfluss des Menschen auf Ökosysteme verschiedene Perspektiven einnehmen und prüfen, welche	- Veränderung der Ökosysteme durch den Kakaoanbau, Artenvielfalt und -verlust, Rodung, Waldschutz und *entwaldungsfreier Kakao.* - Beispiel Elfenbeinküste: Sprunghafte Zunahme der Anbaufläche von Kakao durch grossflächige Rodung zwischen	BNE-Natürliche Umwelt und Ressourcen WAH.3.2 RZG.2.5

	langfristigen Folgen zu erwarten sind (Bsp. Intensive und extensive Bewirtschaftung).	2013 und 2019. Damit verbundene Bedrohung von Lebewesen und Pflanzen.	RZG.3.1
WAH.1.3 Wirtschaft, Arbeit, Haushalt - Produktion von Gütern und Dienstleistungen	…die Produktion von Gütern und Dienstleistungen vergleichen und beurteilen. …den Produktionsprozess von exemplarischen Gütern darstellen und die produktionsbedingte Wertschöpfung einschätzen. …ökonomische, ökologische und soziale Überlegungen in die Güterproduktion bzw. der Bereitstellung von Dienstleistungen aus Sicht des Produzenten bzw. Anbieters beschreiben und Interessen- und Zielkonflikte erklären.	- Produktionsprozess von Schokolade. Das Konzept „Bean-to-Bar“ im Vergleich mit anderen Produktionsprozessen (vorgefertigte Schokoladen- oder Kakaomasse). - Kakao-Wertschöpfungskette mit ihren Primäraktiven (Kakaobauern, Zwischenhändler, Schokoladenproduzenten, Vertrieb etc.) und Sekundäraktiven (z.B Düngemittelhersteller). Nachhaltiger Ausbau der Wertschöpfungskette, Wettbewerbsfähigkeit eines Unternehmens.	BNE - Wirtschaft und Konsum RZG.3.2.c RZG.3.2
WAH.2.1 Wirtschaft, Arbeit, Haushalt - Prinzipien der Marktwirtschaft	…können Prinzipien der Marktwirtschaft aufzeigen.	- Angebot und Nachfrage: Auswirkungen tiefer Kakaopreise auf den Anbau, Abhängigkeit der Kakaobauern vom volatilen Weltmarkt. - Historische Perspektive: transatlantischer Dreieckshandel Ende 16. Jh. (Europa – Afrika – Amerika) und Kolonialismus.	BNE - Wirtschaft und Konsum RZG.3.2.c
WAH.2.2 Wirtschaft, Arbeit, Haushalt - Bedeutung des Handels	…die Bedeutung des Handels für die Verfügbarkeit von Gütern erklären. …an exemplarischen Gütern das Zusammenspiel von Produktion und Handel beschreiben (Bsp. Globale Arbeitsteilung bei Lebensmitteln: Produktionsorte, Handelswege, personelle Ressourcen).	- Globalisierung und Welthandel am Beispiel des Kakaos, Handeln von Rohstoffen, Schwankungen von Rohstoffpreisen und damit verbundene Auswirkungen auf den Kakaoanbau – und die Schokoladenproduktion. Rolle der Internationalen Kakao Organisation ICCO (Seit 1973). - Asymmetrischer Handel und grosses Gefälle zwischen dem globalen Süden (Kakao-Anbauländer) und globalen Norden (Multinationalen Konzernen). Aktuelles Beispiel: Hohe Energiekosten durch den Russland-Ukraine-Konflikt: Preis von Schokolade steigt.	

WAH.3.1 Wirtschaft, Arbeit, Haushalt - Einflüsse auf Konsum	…können Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltags erkennen. …bei Konsumgütern ausgewählte Marketingstrategien untersuchen und deren Einfluss auf Konsumentscheidungen diskutieren (Bsp. Werbe- und Verkaufsstrategien, Marke).	- Nachhaltigkeit als Marketingstrategie: Greenwashing und Labeling in der Kakao- und Schokoladenproduktion, Verpackungsindustrie (Fairtrade, UTZ, Rainforst Alliance, etc.). - Historische Perspektive: Werbung und Marketing Pionier Philippe Suchard: Erfindung und Entwicklung von Werbung und Marketingstrategien im 19. Jh.	BNE - Wirtschaft und Konsum
WAH.3.2 Wirtschaft, Arbeit, Haushalt - Konsumfolgen	…Folgen des Konsums analysieren. …auf der Grundlage von Informationen (Bsp. Aktuelle Studien, Fachartikel, Zeitungsberichte) die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z.B. Ökobilanz). Folgen des Konsums: Ökonomisch, ökologisch, sozial.	- Historische Perspektive: Schokolade als Luxusgut des europäischen Adels im 17. und 18. Jh. und Konsumationsformen. - Schokolade wird zum Massenprodukt: Veränderung des Konsumverhaltens und der Kaufkraft in Zusammenhang mit dem industriellen Aufschwung Europas.	BNE - Natürliche Umwelt und Ressourcen NT.9.3
WAH.4.5 Wirtschaft, Arbeit, Haushalt - Globale Herausforderungen der Ernährung	…können globale Herausforderungen der Ernährung von Menschen verstehen. …an exemplarischen Lebensmitteln globale Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion aufzeigen (Bsp. Produktionsstandorte, Produktionsprozesse, Umgang mit Ressourcen wie Luft, Boden, Wasser, Arbeits- und Einkommensbedingungen).	- Lindt&Sprüngli als Beispiel für ein globales Unternehmen: Elf Produktionsstandorte von Lindt&Sprüngli, Einblick in interne Wertschöpfungs- und Lieferkette (Produktionsstandorte CH: Olten, Kilchberg und Altendorf). - Nachhaltige Unternehmensentwicklung in vier Dimensionen: Konsumenten begeistern, Lebensgrundlage verbessern, erfolgreich zusammenarbeiten, zu einer intakten Umwelt beitragen. (Vgl. Nachhaltigkeitsplan L&S 2021).	
RZG.1.2 Räume, Zeiten, Gesellschaften	…Wetter und Klima analysieren. Sie können sich über den Klimawandel informieren, Ursachen erläutern und Auswirkungen des Klimawandels auf verschiedene Regionen der Welt einschätzen.	- Klimawandel und Kakaoanbau: Extreme Wetterereignisse (Regen, Überflutungen, Dürreperiode) als zusätzliche Bedrohung für den Kakaoanbau. Auseinandersetzung mit aktuellen Herausforderungen und Prognosen.	BNE - Natürliche Umwelt und Ressourcen
RZG.2.2 Räume, Zeiten, Gesellschaften - Lebensweisen	…Lebensweisen von Menschen in verschiedenen Lebensräumen vergleichen. Sie können soziale Ungleichheiten beschreiben, deren Ursachen erklären und	- Vergleich der Lebensbedingungen in Produktions- und Anbauländern, z.B. Schweizer Schokoladenproduzenten und	BNE - Globale Entwicklung und Frieden

und Ungleichheiten	Lebensbedingungen in verschiedenen Lebensräumen bewerten. …vergangene und gegenwärtige Lebensweisen in verschiedenen Räumen untersuchen, charakterisieren und vergleichen.	Kakaobauern in Ghana oder der Elfenbeinküste - Historische Persepktive: Hochkulturen Mesoamerikas: Olmeken, Maya, Azteken Siedlungsgebiete, gesellschaftliche Organisation und Struktur, Alltag, Götter, Rituale, Kakao als „Speise der Götter“	RKE.5.5 FS1E.6.C.1.D FS2F.6.C.1.d FS3I.6.C.1.c
RZG.3.2 Räume, Zeiten, Gesellschaften - Wirtschaftsgeogr afie und Globalisierung	…die Produktion von industriellen Gütern und die Bereitstellung von Dienstleistungen hinsichtlich ihrer räumlichen und sozialen Auswirkungen untersuchen, sowie regionale und globale Verflechtungen erläutern. …räumliche Veränderungen beschreiben, die sich aufgrund des Strukturwandels ergeben haben (Bsp. Landwirtschaft - Industrie - Dienstleistung)	- Wirtschaftliche Situation von kakaoproduzierenden Ländern im Vergleich mit Industrie- und Produktionsländern. - Weltwirtschaftliche Zusammenarbeit, Importe/Exporte, Abhängigkeit der Kakaoherkunfts- und Anbauländer. Kluft zwischen globalem Norden und Süden aus Perspektive der Kakao- und Schokoladenproduktion.	BNE - Wirtschaft und Konsum WAH.1.3 WAH.2.1 WAH.4.5
RZG.5.2 Räume, Zeiten, Gesellschaften - Schweizer Geschichte	…die Entwicklung der Erwerbssektoren am Beispiel der Schweiz aufzeigen und erläutern (Bsp. Entwicklung der Anzahl Beschäftigten in den drei Erwerbssektoren im 19. und 20. Jahrhundert in der Schweiz, Wandel von der Agrar- zur Industrie- und zur Dienstleistungsgesellschaft.)	- Entwicklung der Schweizer Schokoladenindustrie, Arbeitsmigration (Bsp. Aus Italien)	BNE - Wirtschaft und Konsum
RZG.6.2 Räume, Zeiten, Gesellschaften - Weltgeschichte	…Kontinuität und Umbrüche im 19. Jahrhundert charakterisieren. …mit vorgegebenen Materialien eine kurze, historisch sachgerechte Geschichte zum 19. Jahrhundert erzählen. (Imperialismus, Kolonialismus, Nationalismus)	- Technologische, Gesellschaftliche und Wirtschaftliche Umbrüche im 19. Jh. anhand des Beispiels Schokolade und der Schokoladenindustrie erläutern (Problematiken Kolonialismus, Imperialismus, Disparität globaler Norden und Süden.	BNE - Wirtschaft und Konsum BNE - Politik, Demokratie und Menschenrechte
RZG.7.1 Räume, Zeiten, Gesellschaften - Geschichte: Geschichtskultur	…sich an außerschulischen geschichtlichen Bildungsorten zurechtfinden und sie zum Lernen nutzen. …nach einem Museumsbesuch einen Ausstellungsgegenstand beschreiben und dazu eine Geschichte erzählen.	- Das Lindt Home of Chocolate als außerschulischer Bildungsort und Schokoladenkompetenzzentrum: Vermittlung der Geschichte der Schokolade und Festigung der Schokolade als kulturelle Identität der Schweiz.	BNE - Kulturelle Identitäten und interkulturelle Verständigung
RZG.7.2 Räume, Zeiten, Gesellschaften -	…Geschichte zur Bildung und Unterhaltung nutzen.	- Vertiefter Einblick in die Geschichte der Schokolade anhand einer reichhaltigen und interaktiven Ausstellung, welche durch sieben Themenräume führt.	

Geschichte: Geschichtskultur			
RZG.8.2 Räume, Zeiten, Gesellschaften - Geschichte: Politische Bildung	…die Entwicklung, Bedeutung und Bedrohung der Menschrechte erklären. …historische Beispiele nennen, die zu einer besseren Durchsetzung der Kinder- und Menschenrechte geführt haben.	- Historische Perspektiven: Entdeckung und Eroberung Mittel- und Südamerikas sowie koloniale Herrschaft, Eroberung und Zerstörung der aztekischen Kultur. - Kinderarbeit und Kakaoanbau: aktuelle Situation in Anbauländern untersuchen und Strategien zur Bekämpfung von Kinderarbeit auf Kakaoplantagen diskutieren.	BNE - Politik, Demokratie und Menschenrechte RKE.2.1.b RKE.2.2

Sachinformationen

Die Sachinformationen geben einen ersten inhaltlichen Überblick über die verschiedenen Themenbereiche der Ausstellung. Sie dienen als erster Input für die Unterrichtsvorbereitung und können weiter vertieft werden.

Kakaobaum

Der Kakaobaum ist eine tropische Pflanze, die im Unterholz der Regenwälder Afrikas, Amerikas und Asiens wächst. Er kann bis zu 20 Meter gross werden und trägt am Stamm und an den dickeren Ästen etwa 100 bis 300 Früchte pro Jahr. Aufgrund der gleichmässigen klimatischen Bedingungen, wachsen immer gleichzeitig Blüten, sowie unreife und reife Früchte am Baum. Dadurch gibt es keine eindeutige Erntezeit und Kakaofrüchte können das ganze Jahr über geerntet werden. In der Regel gibt zwei Haupternten. Um die Ernte zu erleichtern, wird der Baum auf den Plantagen meist auf eine Höhe von wenigen Metern gestutzt. Kakaobäume können bis zu 100 Jahre alt werden.

Kakaofrucht

Die Kakaofrucht ist etwa 10 bis 32 Zentimeter lang und zwischen 300 und 1’000 Gramm schwer. Je nach Sorte haben Kakaofrüchte eine gelbe, rote oder violette Färbung. In einer Kakaofrucht befinden sich etwa 30 bis 60 Kakaobohnen, die in ein weisses Fruchtmus (Pulpa) eingebettet sind. Während die Kakaobohnen von Natur aus eher ungeniessbar sind, kann das Fruchtmus problemlos gegessen werden. Es hat einen süsslichen Geschmack. In einigen Kakaoanbauländern dient das Fruchtmus zudem zur Herstellung eines Getränks. Die Fruchtschale wird in der Regel auch verwendet, beispielsweise als Düngemittel, Viehfutter oder zur Herstellung von Seife.

Kakaobohne

Die Kakaobohnen – eigentlich sind es bis zur Fermentierung Samen – sind sehr bitter im Geschmack, der erst durch die Bearbeitung der Bohnen gemildert wird. Kakaobohnen müssen vor der Schokoladenherstellung geschält werden. Die Kakaoschalen können beispielsweise in Apotheken gekauft werden, um daraus Tee zu bereiten. Dieser schmeckt leicht nach Kakao und hat eine kreislaufanregende und harntreibende Wirkung. Aus den Kakaobohnen entsteht später die Schokolade, wobei für eine Tafel Schokolade (100 Gramm) je nach Sorte 20 bis 40 Kakaobohnen benötigt werden.

Vorkommen und Wachstumsbedingungen

Die ursprüngliche Heimat des Kakaobaumes ist das Amazonasgebiet. Durch den Menschen wurde er später nach Afrika und Asien gebracht. Kakaobäume benötigen einen nährstoffreichen, durchlässigen Boden und ein feucht-warmes Klima. Die jährliche Durchschnittstemperatur sollte zwischen 25° C und 28° C liegen und darf nicht unter 20° C absinken. Darüber hinaus benötigt der Kakaobaum eine jährliche Regenmenge von etwa 1’500 bis 2’000 mm pro Quadratmeter, was mehr als der doppelten durchschnittlichen Regenmenge von Zürich entspricht. Der Kakaobaum verträgt keine direkte Sonneneinstrahlung. Im Tropischen Regenwald gehört er zu den niedrigeren Pflanzen, die im Unterholz der grossen Bäume wachsen und so von den Sonnenstrahlen geschützt werden. Auf den Kakaoplantagen werden häufig Kokospalmen oder Bananenstauden als Schattenspender zwischen die Kakaobäume gepflanzt.

Kakaoernte

Sobald die Kakaofrüchte reif sind, werden sie mit einer Machete oder einem Hakenmesser, das an einer langen Stange befestigt ist, vorsichtig vom Baum geschnitten. Dabei muss der Arbeiter darauf achten, dass der Kakaobaum und die Frucht nicht verletzt werden.

Nach dem Ernten werden die Früchte zu einem Sammelplatz gebracht und zu einem grossen Haufen aufgeschichtet. Anschliessend werden die Früchte mit einer Machete in zwei Hälften geschlagen und geöffnet.

Die Kakaobohnen werden mitsamt dem Fruchtmus entnommen und auf Bananenblättern aufgehäuft. Anschliessend werden Kakaobohnen und Fruchtmus mit Bananenblättern abgedeckt und etwa eine Woche im Freien liegen gelassen. Im Verlauf der Woche beginnt das Fruchtmus zu gären und zieht in die Kakaobohnen ein. Dadurch werden die

Bitterstoffe in der Kakaobohne teilweise abgebaut und der Geschmack der Bohnen wesentlich verbessert. Diesen Prozess nennt man Fermentation. Erst nach der Fermentation sind Kakaobohnen geniessbar. Anschliessend müssen die Kakaobohnen noch getrocknet werden, was etwa eine Woche dauert. Durch das Trocknen wird der Feuchtigkeitsgehalt so weit gesenkt, dass die Kakaobohnen transportfähig sind.

Kakaotransport

Die fertigen Kakaobohnen werden in Jutesäcken zu jeweils etwa 60 Kilogramm verpackt und anschliessend mit Fahrrädern, Einbäumen oder LKWs zum nächsten Hafen gebracht. Von dort werden die Kakaosäcke in grossen Schiffen über das Meer nach Hamburg oder Amsterdam. In der Regel werden die Kakaobohnen dann auf LKWs oder Güterzüge verladen und in die Schokoladenfabriken gebracht.

Schokoladenzutaten

Für die Herstellung von Schokolade werden verschiedene Zutaten benötigt. Neben Kakao sind das vor allem Zucker, Milch- oder Sahnepulver und Vanillin. Je höher der Kakaoanteil ist, umso bitterer schmeckt die Schokolade. Ab einem Kakaoanteil von 50% spricht man von Zartbitterschokolade, ab 60% von Bitterschokolade. Eine Besonderheit ist die weisse Schokolade, die aus dem Fett der Kakaobohne, der so genannten Kakaobutter, hergestellt wird. Eine Kakaobohne besteht zu über 50% aus Kakaobutter, die durch Auspressen gewonnen wird.

Schokoladenherstellung

In der Schokoladenfabrik werden die Kakaobohnen zunächst in einer Brechmaschine in kleine Stückchen gebrochen und die Schalen entfernt, übrig bleiben die sogenannten Kakao-Nibs. Nach dem Aufbrechen werden die Nibs geröstet. Anschliessend werden die geschälten Kakaobohnen in einer Mühle gemahlen. Durch die Reibungswärme, die dabei entsteht, werden die Kakaobohnen flüssig. Man spricht jetzt von Kakaomasse.

Die Kakaomasse wird nun mit den anderen Zutaten in einem grossen Mischer verrührt, so dass man anschliessend Schokoladenmasse erhält. Diese kann zwar schon gegessen werden, schmeckt aber noch sehr grobkörnig.

Damit die Masse schön fein wird, muss sie in einem Walzenstuhl gewalzt werden. Nach dem Walzen ist die Schokolade fein, hat aber noch nicht den endgültigen Geschmack.

Damit sich der gewünschte Geschmack entfalten kann, wird die Schokolade conchiert, d.h. sie wird bei einer Temperatur von etwa 90° Celsius mehrere Stunden gerührt. Je nach Schokoladenhersteller kann dies bis zu 72 Stunden dauern. Durch diesen Verarbeitungsschritt wird das endgültige Aroma der Schokolade herausgebildet und alle unerwünschten Aromen verflüchtigt. Ausserdem entsteht der „zarte Schmelz“ der Schokolade.

Aus der Schokoladenmasse können nun Tafelschokolade, Pralinen oder Hohlfiguren hergestellt werden. Dabei kommen verschiedene Maschinen zum Einsatz, wie beispielsweise die Eintafelanlage. Die Schokoladenmasse wird jeweils in Formen gegossen und abgekühlt.

Kakao- und Schokoladengeschichte

Die Kakao-Schokoladen-Geschichte ist rund 5‘000 Jahre alt. Das heutige Mittelamerika bildete das für den Kakao wichtige Anbaugebiet. Hier lebten die bekannten Hochkulturen der Maya und Azteken. Den „Göttertrunk“ verdanken diese Völker aber den Mayo-Chinchipe, im heutigen Ecuador. Sie pflückten ihre Früchte als erste nicht mehr nur von wilden Bäumen, sondern kultivierten sie quasi im eigenen Garten. Erst 1‘500 Jahre später gelangte der Kakao schliesslich von Süd- nach Mittelamerika, zu den Maya und Azteken, für die der Kakao eine besondere Bedeutung hatte. Er galt als heiliges Getränk und wurde als Medizin genutzt. In der Regel wurde Schokolade zu besonderen Anlässen getrunken. Der besondere Wert der Kakaobohnen zeigt sich auch darin, dass sie als Zahlungsmittel genutzt wurden. Ein Huhn oder ein Kaninchen konnten für zehn Kakaobohnen, ein Sklave für 100 Kakaobohnen gekauft werden.

In der Regel wurde Schokolade getrunken. Dazu wurden die Kakaobohnen zunächst über einem Feuer geröstet und anschliessend geschält. Auf einem sogenannten Metate (Reibstein) wurden die Bohnen dann zu einer Kakaopaste gerieben. Wurde die Paste mit Maismehl vermischt, entstanden Kakaofladen, die als Vorläufer der Tafelschokolade gelten können. Diese waren sehr nahrhaft und wurden insbesondere von Soldaten als Wegzehrung mitgenommen. In der Regel wurde die Kakaopaste aber mit heissem Wasser verrührt. Dadurch entstand ein dickflüssiges und schaumiges Getränk, das oftmals mit Chili und anderen Gewürzen verfeinert wurde.

Kakao kommt nach Europa

Auf seiner vierten Amerikareise traf Christoph Kolumbus im Jahr 1502 an der Küste des heutigen Honduras auf ein Handelsboot der Maya, das neben verschiedenen anderen Waren auch Kakaobohnen transportierte. Die besondere Bedeutung des Kakaos für die mesoamerikanischen Kulturen blieb Kolumbus allerdings noch verborgen.

Erst Hernán Cortés, der im Jahr 1519 nach Mittelamerika kam, erkannte diese. Er verwendete Schokolade als Wegzehrung für seine Soldaten und legte Kakaoplantagen an, um Kakaobohnen zu gewinnen, die er als Zahlungsmittel einsetzen konnte.

Man ist sich nicht einig, wann Kakaobohnen das erste Mal nach Europa kamen. Belegt ist, dass sie im Jahr 1544 erstmals am spanischen Königshof auftauchten und 1585 die erste grosse Schiffsladung Kakao aus Veracruz in Sevillia eintraf.

Luxusgetränk Schokolade

Schokolade wurde in Europa zu einem ausgesprochenen Luxusgetränk. Aufgrund ihrer teuren Zutaten und der aufwändigen Herstellung war sie zunächst in erster Linie dem Adel und der hohen Geistlichkeit vorbehalten.

Diese tranken Schokolade in der Regel aus kostbaren Porzellantassen, die teilweise speziell für den Genuss von Schokolade angefertigt wurden.

Im Gegensatz zu den mesoamerikanischen Völkern, trank man die Schokolade in Europa nun immer warm und süss. Schokolade wurde dazu mit Rohrzucker versetzt, der ebenfalls sehr teuer war und Schokolade verstärkt zu einem Luxusgetränk machte. Neben Zucker wurden aber auch Vanille, Zimt und zahlreiche andere Zutaten in die Schokolade gegeben.

Schokolade wurde nach ihrer Ankunft in Europa oftmals in Apotheken verkauft, da man sie für ein Heilmittel hielt. In den Veröffentlichungen der Gelehrten der Zeit wurden der besondere Nährwert der Schokolade und ihre Wirkungen bei verschiedenen Beschwerden und Krankheiten hervorgehoben.

Wandel vom Luxus- zum Konsumgut

Im Verlauf des 19. Jahrhunderts und mit der Industrialisierung, wurden für die Schokoladenherstellung mehr und mehr Dampfkraft und Maschinen eingesetzt. Die Herstellung von Schokolade wurde dadurch deutlich billiger. Ausserdem waren die Rohstoffe Kakao und Zucker aufgrund verbesserter Anbaubedingungen und Transportmöglichkeiten nun leichter erhältlich, so dass Schokolade allmählich für breitere Bevölkerungskreise erschwinglich wurde. An die Stelle der üblichen Trinkschokolade trat ab der Mitte des 19. Jahrhunderts die Tafelschokolade. Dank der Herstellung der Kakaobutterpresse im Jahre 1828, wurde Kakao nun auch von einfacheren Bevölkerungsschichten getrunken.

In dieser Zeit entstanden die ersten grossen Schokoladenfabriken, von denen viele heute noch existieren. Um den Absatz der produzierten Schokolade sicherstellen zu können, begannen die Schokoladenfabrikanten verstärkt Werbung für ihre Produkte zu machen. Dazu wurden Plakate, Emaille Schilder oder Sammelbilder genutzt. Diese setzte gegen Ende des 19. Jahrhunderts erstmals Automaten für den Verkauf ihrer Schokolade ein, was ein grosser Erfolg wurde.

Trotz dieser Entwicklung blieb Schokolade teuer. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Schokolade endgültig zum allgemeinen Konsumgut, zumindest in den westlichen Industrieländern.

Anregungen für die praktische Arbeit

Das Thema Kakao und Schokolade bedeutet für Schülerinnen und Schüler vor allem Beschäftigung mit der wohl bekanntesten und beliebtesten Süssigkeit. Sie erfahren etwas über die Herkunft der Schokolade, die Herstellung, die verschiedenen Zutaten in der Schokolade und ihre Bedeutung für eine gesunde Ernährung. Es empfiehlt sich, das Thema Geschichte der Schokolade einzubeziehen, d.h. den Kindern zu zeigen, wie Schokolade „früher" von den Olmeken, Maya und Azteken in Mesoamerika getrunken wurde.

Die Beschäftigung mit dem Thema Kakao und Schokolade sollte auch die Beschäftigung mit dem Thema Nachhaltigkeit, also den Herkunftsländern des Kakaos und den dortigen Lebensbedingungen, sowie dem Fairen Handel beinhalten.

Einstieg in das Thema für Primarstufe

Ein sehr interessanter Einstieg in das Thema Schokolade ist es, die Schülerinnen und Schüler Schokolade mit allen Sinnen erleben zu lassen:

Eine Möglichkeit wäre es, den Schülerinnen und Schüler eine Auswahl kakaohaltiger Lebensmittel (Kakao, Pudding, Pralinen, Kekse usw.) zu zeigen. Alternativ könnten sie auch beauftragt werden, ihr liebstes Schokoladenprodukt in die Schule mitzubringen. Dann können die Unterschiedlichkeit der Verpackungen, des Aussehens, des Geruches, der Konsistenz und des Geschmackes erforscht werden. Anschliessend besprechen die Schülerinnen und Schüler, was die Gemeinsamkeit (Kakao) dieser Lebensmittel ist. Schliesslich könnte gemeinsam überlegt werden, woraus Schokolade besteht. Es kann ein Geschmackstest mit unterschiedlichen Schokoladensorten gemacht werden, d.h. es würde Bitterschokolade, Vollmilchschokolade und weisse Schokolade probiert. Dadurch wird deutlich, dass Schokolade aus verschiedenen Zutaten besteht und sehr unterschiedlich schmecken kann. (Dies kann auch erst beim Besuch im Lindt Home of Chocolate gemacht werden).
Eine andere Möglichkeit wäre es, den Schülerinnen und Schülern echte Kakaobohnen, sowie eine Kakaofrucht zu zeigen und zum Anfassen und Probieren zu überlassen. Anschliessend könnten Vermutungen über die Kakaobohne und ihrer Verwendung angestellt werden. Ganze Kakofrüchte können bestellt werden unter: www.mundoag.ch
Schoggi-Tagebuch: Schüler*innen können während der ganzen Zeit, in der das Thema «Schokolade» behandelt wird, ein selbstständiges Schoggi-Tagebuch führen. Zum Beispiel mit Rezepten von zuhause, selbsterfundene Schoggi-Geschichten, Gedichte, Lieder oder Bildern. Am Ende werden die Tagebücher den Klassen-Gspändlis stolz präsentiert.

Alternativ oder auch parallel zu den oben geschilderten Möglichkeiten kann mit einem Buch gearbeitet werden. Die Schülerinnen und Schüler erhalten dadurch sehr schnell einen Überblick über das Thema Kakao und Schokolade. Beispielhaft wird im Folgenden ein Buch kurz vorgestellt.

Das Buch „Emmas SchokoLaden" von Stephan Sigg (ab 9 Jahren), führt anhand einer spannenden Geschichte in das Thema Schokolade und Fairer Handel ein. Erzählt wird aus der Perspektive des Schulkinds Natascha, das ihrer Tante Emma in den Ferien gerne in SchokoLaden zur Hand geht. Von einem Tag auf den andern reist Emma aber ab, da sie von der Situation der Kakaobauern in Südamerika gehört hat und sich selbst davon überzeugen will. Neben der Geschichte bietet das Buch noch Hintergrundinformationen über Fairtrade und Unterrichtsanregungen.

Es gibt auch die Möglichkeit, mit einem Film in das Thema Schokolade zu starten. Es bietet sich dabei aus der Sendung mit der Maus die Sachgeschichte zum Thema Schokolade an. Hier wird von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel die Produktion von Schokolade erklärt.

Eine Alternative bietet der Einstieg anhand einer bestimmten Person. Im Rahmen des Bildungsbags „Schoko-Expedition" kann man beispielsweise Post von einem Mädchen namens Naki in der Klasse vorstellen. Naki wohnt in Ghana, ihre Tante arbeitet auf einer Kakaoplantage. So kann sie den Kindern das Thema Kakao aus erster Hand nahebringen.

Einstieg in das Thema für Oberstufe und Gymnasium

Ein praktischer Einstieg bietet ideale Möglichkeiten, das Thema Schokolade und Kakao mit denen im Unterricht behandelten Themen zu verbinden.

- Eine Podiumsdiskussion zum Thema Monokultur vs. Artenvielfalt / Grosskonzerne vs. Kleinbauern / Nachhaltigkeit vs. Massenproduktion: Eine Hälfte der Klasse vertritt die Interessen und Ansichten der Grosskonzerne und/oder der Massenproduktion, während die andere Hälfte Kakaobauern repräsentiert, die sich die teuren Samen und Pestiziden nicht leisten können, oder Naturschützer, die die Artenvielfalt aufrechterhalten wollen. Beide Parteien erarbeiten Resolutionen, die sie später in einer Podiumsdiskussion präsentieren und verteidigen.
- Vorträge in Gruppen oder als Einzelarbeit: Schokolade und Kakao umfasst eine Vielzahl von Themengebieten: Die Klasse kann beispielsweise die Geschichte des Kakaos in Vorträgen etappenweise erarbeiten. Eine andere Idee wäre es, die Verarbeitungsschritte von Kakao zur Schokolade in Gruppen zu erarbeiten und der Klasse vorzustellen.

Ein Projekt kann ebenfalls ein spannender und kreativer Einstieg in das Thema Schokolade und Kakao sein:

- Zum Thema Entwicklungshilfe können Schülerinnen und Schüler gemeinsam ein Konzept für ein Hilfsprojekt für Kakaobauern erarbeiten: Sie setzen sich mit den Problemen der Kakaobauern auseinander, sammeln Informationen über deren Lebensbedingungen und machen sich Gedanken, mit welchen Massnahmen und Hilfeleistungen die Situationen der Bauern auf den Plantagen verbessert werden könnte. Ein grosser Teil dieser Aufgabe bildet auch das kritische Hinterfragen der Hilfsorganisationen und die Auseinandersetzung mit der Finanzierung des Projektes durch Spendeneintreiben.
- Werbefilm für Lieblingsschokolade: Schülerinnen und Schüler können in einem Stop-Motion-Film ihre Lieblingsschokolade auf künstlerische Weise zum Leben erwecken und lernen dabei Filmbearbeitungsprogramme wie Adobe Premiere oder Photoshop kennen. Eine weitere Möglichkeit bietet die Auseinandersetzung mit alten Werbeplakaten und den darin repräsentierten Designelementen.

Experimente als gelungener Einstieg in das Thema Schokolade und Kakao in naturwissenschaftlichen Fächern:

- Pflanzenarten erkennen und vergleichen: Schülerinnen und Schüler untersuchen die Kakaopflanze, Kakaofrucht, Kakaobohnen oder die Pulpa unter dem Mikroskop und dokumentieren ihre Beobachtungen. Dabei lernen sie den Umgang mit dem Mikroskop kennen, verstehen es, wissenschaftliche Untersuchungen zu Dokumentieren und können ihre Ergebnisse mit bereits bekannten und einheimischen Pflanzenarten vergleichen.

Literatur – Audio – Videovorschläge

Hintergrundlektüre	Zu beschaffen über	Preis CHF
Durry, Andrea/ Schiffer, Thomas: Kakao. München 2012.	www.weltbild.ch	ab 39.90
Hoffmann, Simone (2008): Die Welt des Kakaos. Neustadt 2008.	www.weltbild.de	ab 14.90
Infozentrum Schokolade: Kakao und Schokolade. Vom Kakaobaum zur Schokolade. Leverkusen 2004.	pdf online	kostenlos
Informationen zum Fairen Handel www.forum-fairer-handel.de Farming Programm (Flyer oder Website)	www.fair-feels-good.de www.lindt-spruengli.com	kostenlos
Rossfeld, Roman: Schweizer Schokolade. Industrielle Produktion und kulturelle Konstruktion eines nationalen Symbols 1860-1920.	exlibris.ch	ab 49.-
Kinderbücher		
Orosz, Susanne: Warum wächst Schokolade nicht auf Bäumen? Hamburg: 2013	www.exlibris.ch	ab 19.90
Sigg, Stephan: Emmas SchokoLaden. Aachen 2006.	www.chinderbuechlade.ch	ab 18.-
Sebö, Zita: Woher kommt Kakao und wie entsteht Schokolade? Eine Lernwerkstatt für 3.-5. Klasse. Lernbiene Verlag GmbH. 2013	orellfuessli.ch	ebook ab 27.90
Arbeitsmaterial		
Oroverde einige Infoblätter: z.B. Kakao – Süsses Gold aus dem Regenwald Hintergrundwissen Kakao und fairer Handel	www.oroverde.de	kostenlos
Südwind: Vom Kakaobaum zum Konsumenten. Die Wertschöpfungskette von Schokolade	www.suedwind-institut.de	kostenlos
Übersicht Arbeitsmaterial zum Thema Schokolade: Zoom 2/2018 Was steckt in der Schokolade?	www.education21.ch/lernmedien/zoom	kostenlos
Weiteres Arbeitsmaterial zum Download	www.fair4you-online.de	kostenlos
Audiomaterial		
WDR: Schokolade – Der lange Weg von der Kakao-Bohne zum Schokoweihnachtsmann. 53 Minuten (2006)	Buchhandel	ca. 10.-
Deine Freunde: Schokolade. Lustiger Musik-Clip (3 Min)	www.youtube.com	kostenlos

Dazugehöriger Liedtext “Schokolade Songtext”	www.songtexte.com	
Videomaterial		
Nachhaltigkeit im Kakaosektor. 12 Min. 2013	www.youtube.com	kostenlos
GEPA-Schokofilm: Von der Bohne bis zur Tafel fair. 13 Min. 2016	www.gepa.de	kostenlos
NZZ Format: Vom Kakao zur Schokolade – Die Filme. 2007	www.weltbild.ch	ab 35.90
NZZ Format: Kakao: Speise der Götter. 2005	www.youtube.com	kostenlos
Play SRF Einstein: Die Zukunft der Schokolade. 31 Min. 2017	www.srf.ch/play	kostenlos
Zartbitter – Bio-Kakao aus Ghana. Dokufilm. 52 Min. 2013	www.filmeeineweltvod.ch	ab 15.-
Sachgeschichte „Schokolade“. Die Sendung mit der Maus. 1993	www.bibliothek-der-sachgeschichten.de	ab 12.-
ARTE.de: «Wer profitiert von der Schokolade?»	www.youtube.com	kostenlos
Bildungspaket		
Welthaus Bielefeld: „Bildungsbag Schokoexpedition“. Umfangreiche Projektmaterialien für eine handlungsorientierte Kakaoreise mit Rohstoffen, Bildern und Spielen, Broschüre und DVD.	ausleihen auf Swissbib.ch kaufen shop.welthaus.de	Kaufen ca. 100.-
BNE-Kit II "356 BNE Perspektiven” Unterrichtsmaterial Schokolade Zyklus 1 PDF: Die lange Reise der Schokolade (Kindergarten-2.Klasse) Zyklus 2 PDF: Die Produktionskette von Schokolade (3.-6.Klasse) Zyklus 3 PDF: Die dunkle Seite der Schokolade (7.-9. Klasse)	education21.ch	kostenlos
Spiel		
Schokohexe (5 – 10 Jahre). Ravensburger	Handel	ab 8.90
Aufgabenkarten zum Thema Schokolade PDF (3.-6.Klasse)	Education21.ch	kostenlos
Rohstoffmuster		
Chocosuisse: Broschüren, Film, Rohstoffmuster auf Anfrage	www.chocosuisse.ch/services	anfragen