

## Gruppenstunde des Monats Dezember 2009: Woher kommt die Schokolade

**Beschreibung:** Gerade jetzt in der Vorweihnachtszeit naschen wir alle gerne und vor allem Schokolade...  
Wir möchten euch auffordern in der besinnlichen Zeit mal einen anderen Blick auf die süße Verführung zu werfen und hinter die Kulissen der Schokolade zu schauen, aber am Ende auch zu genießen ☺

**Ziele:**

- **Bewusstsein für die Produktion von Schokolade fördern;**
- **zu einem klugen und nachhaltigen Schokolade Konsum anregen.**

Zeit	Inhalt	Wer ?	Material
	Vorbereitungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten für die "Heiße Schokolade" nach Rezept (siehe unten) einkaufen/ bzw. verschiedene Sorten Faire Schokolade</li> <li>• Begriffkärtchen anfertigen (siehe unten)</li> <li>• Vorlagen, Infos und Lösungen ausdrucken</li> </ul> Hinweise: darüber hinaus benötigt Ihr noch Papier und Stifte, sowie eine Kochmöglichkeit und Tassen/ bzw. Teller...		
5 min.	Begrüßung		
5 min.	Einstieg ins Thema: Geschichte der Schokolade vorlesen		Infoblatt
15 min.	Wir alle essen Schokolade... aber wie sieht eigentlich die Pflanze aus an der die Kakaobohne wächst? und wie die Kakaobohne, aus der die Schokolade hergestellt wird?? Arbeitsauftrag1: Mahlt jeder einen Kakaobaum und eine –Bohne nach euren Vorstellungen, anschließend vergleichen wir sie mit dem Original. Zur Unterstützung ein paar Hinweise: Der Kakaobaum wächst im schattigen Unterholz der Regenwälder. Manche Arten		Papier und Stifte

	sind niedrig wie Büsche, andere so hoch wie Bäume. Die Blätter sind ca. 30 cm lang und spachtelförmig und werden nie ganz abgeworfen. Der Stamm ist knorrig, die Baumkrone breit, die Blüten und Früchte sitzen direkt am Stamm und an den Ästen. Eine Kakaofrucht kann 10-20 cm lang sein und hat die Form einer Honigmelone. Die Farbe ist je nach Art gelb bis rotbraun. Eine Kakaofrucht enthält 30-50 Samen, die Kakaobohnen.		
10 min.	Arbeitsauftrag 2: Um einen Eindruck zu bekommen wie viele Arbeitsschritte bei der Schokoladenproduktion nötig sind, beschreibt den Weg des Kakaos von der Plantage bis zur Schokolade. Bringt dazu die Begriffskärtchen in die richtige Reihenfolge.		Vorbereitete Kärtchen und Lösungsblatt
10 min.	Arbeitsauftrag 3. Bildet zwei Gruppen und überlegt jeweils verdient wie viel an einer Tafelschokolade?? Einmal Fair gehandelte einmal frei gehandelte. Vergleicht anschließend eure Ergebnisse miteinander und der Lösung.		Vorlagen und Lösungen
15 min.	Genug die grauen Zellen angestrengt, jetzt gibt es Nervennahrung. Verwöhnt euch mit einer selbstgekochten extravaganten Heißen Schokolade oder macht ein Schokoladentest in dem Ihr mehrere Sorten Schokolade probiert und eurer Liebingsorte erschmeckt.  Rezept Heiße Schokolade für 3 Portionen: 1 EL Kakaopulver 1 EL Zucker 3 EL Wasser 500 ml heiße Milch (Tipp: würze mit einer Prise Chili) Kakaopulver und Zucker in einen Topf geben und mit Wasser verrühren. Zum kochen bringen, Hitze reduzieren und nach und nach heiße Milch dazugeben und mit dem Schneebesen schaumig rühren. mit Kakaopulver bestäuben. Guten Appetit.		Zutaten für Heiße Schokolade/ bzw. Schokoladetafeln Geschirr

	Für den Schokoladetest: legt einzelne Schokoladerippchen einer Sorte auf einen Teller, klebt auf die Unterseite des Tellers die Sorte und Marke der Schokolade, so können alle auch ihr selbst probieren ohne zu wissen welche Schokolade ihr gerade esst und so die Lieblingssorte erschrecken Viel Spaß dabei.		
--	---	--	--

Quellen:

- *attac, Bildungsbaustein 10, FAIRTRADE*
- *Schüppel, K., Kann ich die Welt retten?, Verlag an der Ruhr*