

III.4.3

Sachunterricht – Natur

Schokoriegel, Praline & Co. – von der Kakaobohne zur Schokolade

Amelie Behrens

Mit Illustrationen von Katharina Friedrich



© RAABE 2020

© ALEAIMAGE/E+/Getty Images

In dieser Unterrichtseinheit verfolgen die Schülerinnen und Schüler die lange Reise der Kakaobohnen – von den Plantagen in Westafrika über die europäischen Schokoladenfabriken bis hin zum örtlichen Supermarktregal. Dabei erstellen sie ein eigenes kleines Kakao-Buch und entwickeln ein erstes Verständnis für globale wirtschaftliche Zusammenhänge.

KOMPETENZPROFIL

Klassenstufen:	3 und 4
Dauer:	ca. 8 Unterrichtsstunden
Kompetenzen:	Wirtschaftliche Produktionsabläufe am Beispiel von Schokolade erkunden und beschreiben; das eigene Konsumverhalten unter Berücksichtigung sozialer Folgen kritisch betrachten
Thematische Bereiche:	Kakaopflanze, Schokoladenprodukte, Ernährung, Gesundheit
Medien:	Wissenskartei, Vorlage für das Kakao-Büchlein, Arbeitsblätter, Texte, Bilder, Domino, Selbsteinschätzungsbogen, Beobachtungsbogen
Organisatorisches:	Das Material enthält vertiefende Aufgabenstellungen, die die Möglichkeit zur Internetrecherche voraussetzen.

Auf einen Blick

Legende der Abkürzungen:

AB: Arbeitsblatt; BD: Bilder/Bildkarten; VL: Vorlage; SP: Spiel

UG: Unterrichtsgespräch; EA: Einzelarbeit; PA: Partnerarbeit; GA: Gruppenarbeit

 einfaches Niveau

 mittleres Niveau

 schwieriges Niveau

1. Stunde

Thema: Vorwissen und Schülerfragen

M 15 (TX) **Kakao, Schokolade & Co.** / SuS können sich mithilfe der Wissenskartei begleitend zu den Inhalten der einzelnen Stunden informieren (EA)

M 16 (VL) **Mein Kakao-Büchlein** / SuS verschaffen sich einen Überblick über das Thema und notieren ihr Vorwissen und ihre Fragen auf der ersten Seite (EA, UG)

Benötigt: Thementisch mit Wissenskartei (M 15), Sachbüchern und Zeitschriften, ggf. Schokoladenverpackungen und Fotos von Kakaopflanzen u. Ä.

2. Stunde

Thema: Schokolade überall

M 1 (AB) **Einfach lecker!** / SuS füllen eine Tabelle zu ihrem Lieblingsprodukt mit Schokolade aus und stellen es anschließend vor (EA, UG)

M 16 (VL) **Kakao-Büchlein** / SuS kleben Schokoladenprodukte aus Prospekten auf (EA)

Vorbereitung: SuS bringen die Verpackung ihres Lieblingsschokoladenprodukts mit

Benötigt: Supermarktprospekte, Verpackungen von verschiedenen Schokoladenprodukten (z. B. Schoko-Müsli, Eis, Kekse, Schokoladentafeln, Kakaopulver usw.)

3. Stunde

Thema: Von der Blüte zur Bohne

M 2–M 4 (AB) **Wie wächst Kakao?** / SuS lesen einen Text zum Lebenskreislauf des Kakaobaums und bearbeiten Aufgaben dazu (EA) 

M 5 (AB) **Vom Setzling zum Kakaobaum** / SuS beschriften Teile der Kakaopflanze und kolorieren die Abbildungen (EA)

M 20 (BD) **So wächst Kakao** / SuS betrachten die Fotos rund um die Kakaopflanze als Hilfestellung zur Bearbeitung von M 2–M 5 (EA, UG)

M 16 (VL) **Kakao-Büchlein** / SuS füllen einen Pflanzensteckbrief zum Kakaobaum aus (EA)

Benötigt: Buntstifte, ggf. Kakaofrucht und Kakaobohnen zur Anschauung

M 4 **Wie wächst Kakao? – Der Kakaobaum****Aufgabe 1: Lies den Text.****Wie wächst Kakao?**

Die wichtigste Zutat von Schokolade, der Kakao, wächst an Kakaobäumen im tropischen Regenwald. Hier ist es das ganze Jahr über warm und feucht. Ein Kakaobaum wird ungefähr 4 Meter hoch und hat grüne Blätter. Die weißen und rosafarbenen Blüten des Kakaobaums werden nur einen Zentimeter groß. Wenn ein Insekt die Blüte bestäubt, kann daraus eine Kakaofrucht entstehen. Auf großen Plantagen werden die Blüten von Arbeitern mit einem Pinsel von Hand bestäubt. So können später möglichst viele Früchte geerntet werden.

Kakaofrüchte wachsen direkt am Baumstamm und werden bis zu 30 Zentimeter groß und ein Kilo schwer. Nach einem halben Jahr sind sie reif und bekommen eine gelbe, lila oder rote Farbe. Innerhalb eines Jahres kann ein Baum bis zu 1000 Früchte produzieren.

Im Inneren der Kakaofrucht befinden sich 20 bis 60 hellbraune Samen, die von weißem Fruchtfleisch umgeben sind. Diese Kakaosamen werden auch Kakaobohnen genannt. Die Samen können entweder zu Schokolade weiterverarbeitet oder für die Anzucht von neuen Kakaobäumen genutzt werden. Dafür werden die Kakaosamen eingepflanzt. Nach einiger Zeit entsteht eine kleine Kakaopflanze, ein sogenannter Setzling. Die Blätter der jungen Kakaopflanze sind hellgrün. Erst nach 6 Jahren trägt die Pflanze das erste Mal eigene Kakaofrüchte.

**Aufgabe 2: Welche Entwicklung macht die Kakaopflanze?**

Unterstreiche die 5 wichtigsten Wörter dazu im Text. Schreibe sie auf:

**Aufgabe 3: Welche Farben werden im Text genannt?**

Schreibe sie auf:

Vom Setzling zum Kakaobaum – so wächst Kakao

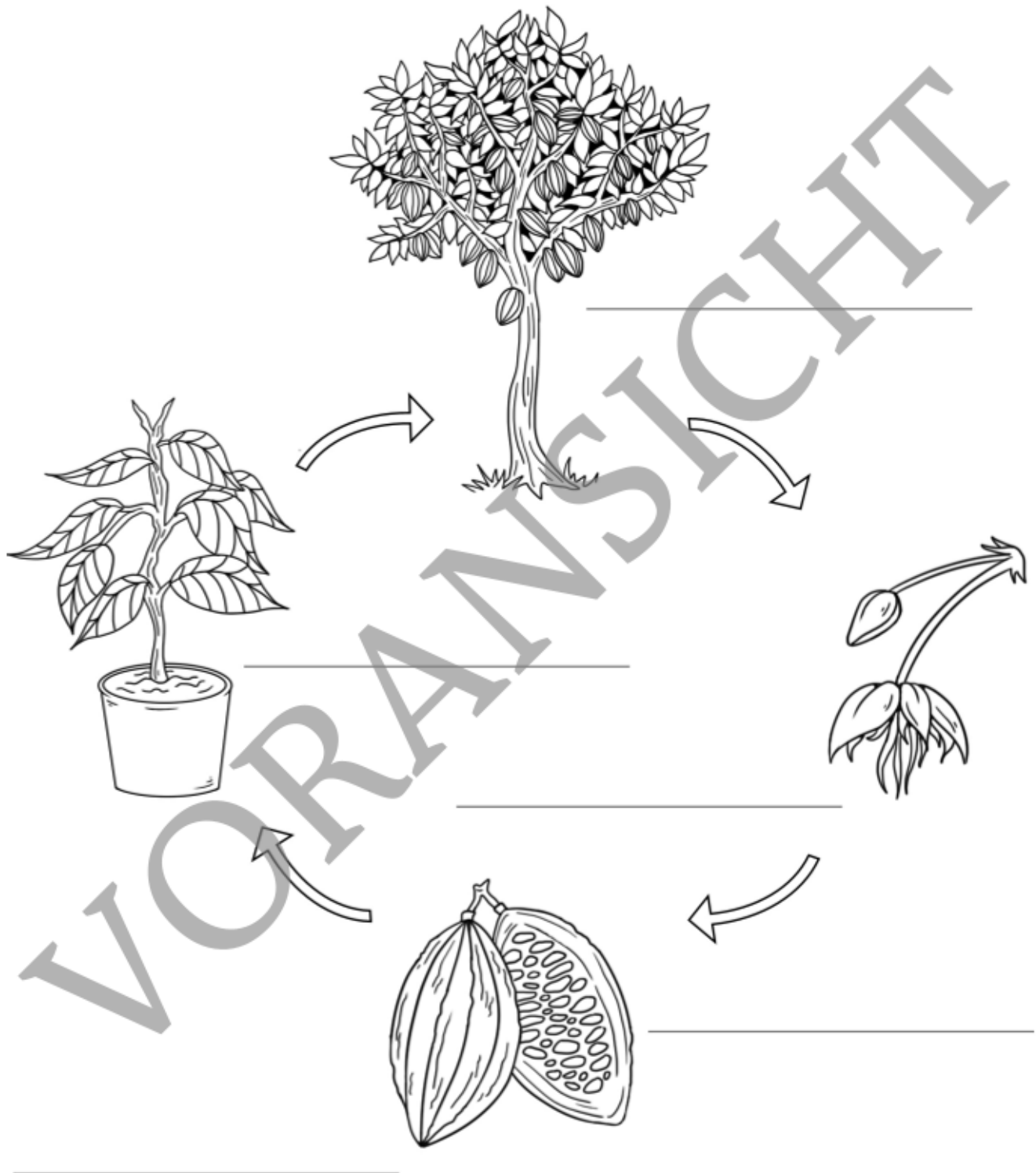
M 5



Aufgabe 1: Beschrifte die Bilder.



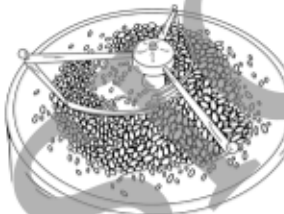
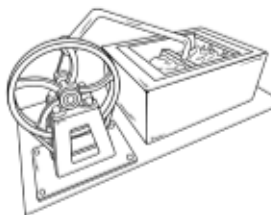
Aufgabe 2: Male sie in den richtigen Farben aus.



Vom Rohkakao zur Schokoladentafel



Aufgabe: Schneidet die Karten an den gestrichelten Linien aus.
Teilt sie unter euch auf und spielt Domino.

START	Die Kakaobohnen werden gereinigt und geröstet.		Nach dem Abkühlen wird die Schokolade verpackt und ist fertig.
	Die Kakaomasse wird erwärmt und umgerührt.		Die Bohnen werden mit einem Mahlstein gemahlen.
	Die Kakaomischung läuft durch eine Walze.		Die Kakaomasse wird mit Milchpulver und Zucker vermischt.
	ENDE		Die flüssige Schokolade wird in Formen gegossen.

Kakao, Schokolade & Co. – Wissenskartei

M 15

Der Kakaobaum

Der Kakaobaum ist eine sehr anspruchsvolle Pflanze. Er braucht das ganze Jahr über ein warmes und feuchtes Klima und benötigt viel Schatten. Am besten wächst er zusammen mit anderen Pflanzen wie Bananenstauden oder Mangobäumen.

Ein Kakaobaum kann bis zu 10 Metern hoch und 100 Jahre alt werden. Die Kakaobauern lassen die Bäume jedoch nur 4 Meter hoch wachsen, da sie sonst nicht mehr an die Früchte kommen würden. Die Kakaobäume werden gefällt, wenn sie nur noch wenige Früchte tragen.

Eine Besonderheit des Kakaobaums ist, dass seine Blüten und Früchte direkt am Stamm oder an dicken Ästen wachsen. Der Baum trägt das ganze Jahr grüne Blätter und bildet immer wieder neue Früchte, sodass die Kakaobauern 2 Mal im Jahr ernten können.



Ein Kakaobaum trägt ungefähr 1000 Kakaofrüchte pro Jahr. Aus den Kakaobohnen, die sich in einer Frucht befinden, kann ungefähr eine Tafel Schokolade hergestellt werden.

Schokolade und Kinderarbeit

In den Kinderrechten, die für alle Kinder auf der ganzen Welt gelten, steht, dass Kinderarbeit verboten ist. Alle Kinder haben ein Recht darauf, in die Schule zu gehen und in ihrer Freizeit spielen zu dürfen. Trotzdem arbeiten zum Beispiel in Westafrika mehr als 2 Millionen Kinder auf Kakaoplantagen. Sie müssen schwer arbeiten, zum Beispiel die Kakaofrüchte einsammeln und verpacken.



Der wichtigste Grund für die Kinderarbeit ist die Armut der Eltern. Viele von ihnen sind selbst Kakaobauern und verdienen nur sehr wenig, da sie ihren Kakao zu günstigen Preisen verkaufen müssen. Damit ihre Familien überleben können, müssen die Kinder auf den Kakaofeldern mithelfen. Die Regierungen in den betroffenen Ländern tun oft nur wenig, um das zu verhindern.

Wenn du etwas gegen Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen tun willst, kannst du im Supermarkt auf das Fairtrade-Zeichen auf Schokoladenprodukten achten.