Kakao zum Anfassen

Geeignet für: alle Altersstufen (Kita bis Sek I)
Methode: Anschauung, Erkunden, Probieren
Ziele:

- Zutaten und Herkunft von Schokolade begreifen
- den Unterschied zwischen bitterem Kakao und süßer Schokolade schmecken

Zeit: mind. 10 Minuten
Materialien:

- 3 getrocknete Kakaoschoten, 1 künstliche Kakaoschote, stumpfe Machete (nur zum Zeigen)
- Dose mit rohen Kakaobohnen; Holzkiste mit Bohnen, Schalen, Nibs, Kakaobutter, Kakaomasse
- 2 Gläser Kakaonibs zum Probieren, faire Schokolade (optional)
- Weltkarte oder Folie mit Anbaugebieten

Vorbereitung

- Materialkiste auf Vollständigkeit prüfen.
- Machete nur durch die Leitung zeigen lassen, nicht herumgeben.
- Allergien klären; für Kita-Kinder statt Nibs Kakaopulver.

Ablauf

1. Woraus besteht Schokolade? (ca. 3 Minuten)

Eine Kakaoschote zeigen und raten lassen: *„Woraus besteht Schokolade?“* Antworten sammeln: Kakao, Zucker, Kakaobutter, Milch.

2. Die Ernte (ca. 2 Minuten)

Die Leitung zeigt die stumpfe Machete: *„Damit werden die Früchte vom Baum geschnitten und aufgeschlagen – alles Handarbeit, Frucht für Frucht.“*

3. Erkunden und probieren (ca. 5 Minuten)

Schoten, Bohnen und die Holzkiste gehen reihum. Dazu bekommt jedes Kind einen Kakaonib zum Probieren. Reaktionen besprechen (*„bitter!“*). Erklärung: Purer Kakao ist bitter. In unserer Schokolade stecken meist viel Zucker, Fett und Milch – deshalb ist sie so süß.

Auf der Weltkarte zeigen, wo Kakao wächst (z. B. Côte d’Ivoire, Ghana, Ecuador, Peru). *„Warum wächst Kakao nicht bei uns?“*

Vertiefung für Sek I

- Kakao wächst nur in wenigen Ländern – Schokolade entsteht aber meist in Europa.
- Frage an die Gruppe: Wo entsteht wohl der meiste Gewinn – und was bedeutet das für die Menschen im Anbauland?
- Beispiel fairafric: Schokolade „made in Ghana“.

Nachbesprechung

- Was hat euch am meisten überrascht?

- Warum schmeckt Kakao pur so anders als Schokolade?