

Modul 1 – Baustein 4: Global Gerech! – Es geht auch anders: Faire Schokolade

Methode (I): ECKENSPIEL „Schokoeck – Von der Bohne zur Tafel“

Spielanleitung

Zusammenfassung der Schritte:

1. Die Jugendlichen stehen auf und verteilen sich im Raum.
2. Es werden vier Ecken ausgemacht (A, B, C, D), in die sich die Jugendlichen nach dem Vorlesen der Fragen und Antworten stellen sollen.
3. Der Reihe nach wird jeweils zunächst die Frage/der angefangene Satz vorgelesen und dann die dazugehörigen Antworten.
4. Die Jugendlichen werden aufgefordert, sich in die jeweilige Ecke zu stellen, die sich für die Richtig halten.
5. Die richtige Antwort wird aufgelöst (s. unterstrichene Antwort) und evtl. werden Fragen geklärt.
6. Mit der nächsten Frage geht es genauso weiter.

Material

Nach Bedarf A, B, C, D auf Schilder drucken und in die jeweiligen Ecken des Raumes verteilen

„Schokoeck – Von der Bohne zur Tafel“

1. Wie viele Schokoladentafeln verzehrt jeder Deutsche ca. im Durchschnitt pro Jahr?

- a) 20
- b) 110
- c) 80
- d) 200

2. Was ist die wichtigste Zutat einer Tafel Schokolade?

- a) Kakaobohnen
- b) Milch
- c) Zucker
- d) Nüsse

3. Wo kommen die Kakaobohnen ursprünglich her?

- a) West- und Zentralafrika
- b) Südostasien
- c) Lateinamerika
- d) Europa

4. Wo werden heute die meisten Kakaobohnen angebaut?

- a) West- und Zentralafrika
- b) Südostasien
- c) Lateinamerika
- d) Europa

5. Welches Klima brauchen die Kakaobohnen?

- a) heiß und trocken
- b) kalt und feucht
- c) kalt und trocken
- d) heiß und feucht

6. Die Kakaobohnen wachsen

- a) im Boden
- b) in Früchten bzw. Schoten an Bäumen
- c) an Sträuchern
- d) einzeln an Bäumen

7. Vor dem Trocknen der Bohnen, werden diese fermentiert, d.h.

- a) die Bohnen werden gewaschen
- b) das Fruchtfleisch um die Bohnen wird abgemacht
- c) die Bohnen werden mit dem Fruchtfleisch auf Bananenblätter oder in einen Kasten gelegt und das Fruchtfleisch zersetzt sich in einem chemischen Prozess
- d) die Bohnen werden sortiert

8. Nach dem Trocknen ...

- a) wird der Kakao noch mal auf Bananenblätter gelegt
- b) wird der Kakao gewaschen und weiterverarbeitet
- c) wird der Kakao gemahlen
- d) wird der Rohkakao in ca. 70 kg Säcke verpackt und nach Europa verschifft