

Energiesprecher 6. Klasse 06.02.2020

Schokoladenwerkstatt

Der Energiesprechertag der 6.Klassen drehte sich an diesem Tag rund um das Thema Schokolade und Gerechtigkeit.

Der Vormittag wurde von Mitarbeitern des „eine Welt Forum Freiburg“ gestaltet. Zu Beginn stellten sich alle in der großen Gruppe vor und machten sich mit dem Thema ein wenig vertraut indem es eine kleine Präsentation über die Herstellung, Geschichte und Produktion von Schokolade und Kakao gab. Fragen wie „woher kommt unsere Schokolade“ oder „wer stellt die Schokolade überhaupt her“ wurden in der Gruppe besprochen anhand von Bildern und Landkarten.

Danach wurden die Kinder in zwei Gruppen aufgeteilt. Eine Gruppe durfte zuerst **selbst Schokolade in der Küche herstellen** und die andere Gruppe konnte an Stationen ihr Wissen über Schokolade und Kakao testen und vertiefen, durch Spiele, Rätsel und Bilder mit den Themen **Kinderarbeit, Fairer Handel, Produktionsweg der Schokolade, Zertifizierungen und Labels.**

In der Küche wurden zuerst die Kakaobohnen gemahlen, was mit Hilfe zweier großer Steine oder Mörsern geschah. Nach langem Mörsern der Kakaobohnen wurde die Kakaomasse in eine Mischung aus geschmolzener Kakaobutter und Zucker unter ständigem Rühren auf dem warmen Herd eingerührt, damit sich die Emulsion gut verbindet. Zum Schluss wurde das ganze abgekühlt und fertig war die Schokolade.

Die fertige Schokolade probierten wir nach einer halben Stunde zusammen.

Nach der Pause wurde philosophiert und wir schrieben auf ein großes Plakat, was für jede*n einzelnen Gerechtigkeit bedeutet. Es ist sehr spannend, wie unterschiedlich dieser Begriff gesehen wird. Zum Abschluss stellten Kleingruppen die einzelnen Stationen des Tages vor und erzählten was sie gelernt und mitgenommen haben.

Alle Energiesprecher*innen haben an diesem Tag sehr viel über Kakao und Schokolade gelernt und was wir ändern können damit die Schokolade "fairer" wird. Vor allem die Ungerechtigkeiten, die im Anbau und der Produktion herrschen ist den Schüler*innen im Kopf geblieben.



Abbildung 1 Die Kakaobohnen werden zermahlen



Abbildung 2 dann in die Flüssige Kakaobutter mit Zucker eingerührt



Abbildung 3 jetzt muss es nur noch abkühlen, fertig ist die Schokolade!



Abbildung 4 Kakaoanbau- ein harter Job im Überblick

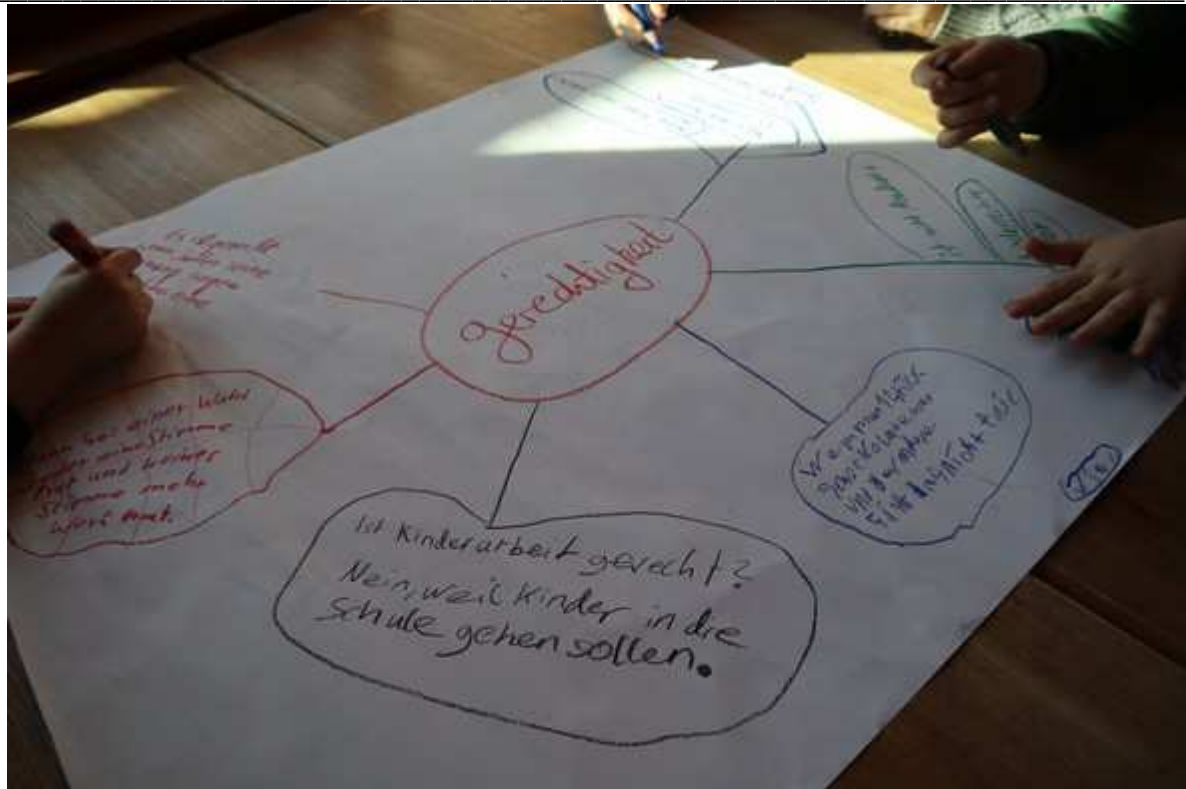


Abbildung 5 Was ist Gerechtigkeit- eine Schreibwerkstatt