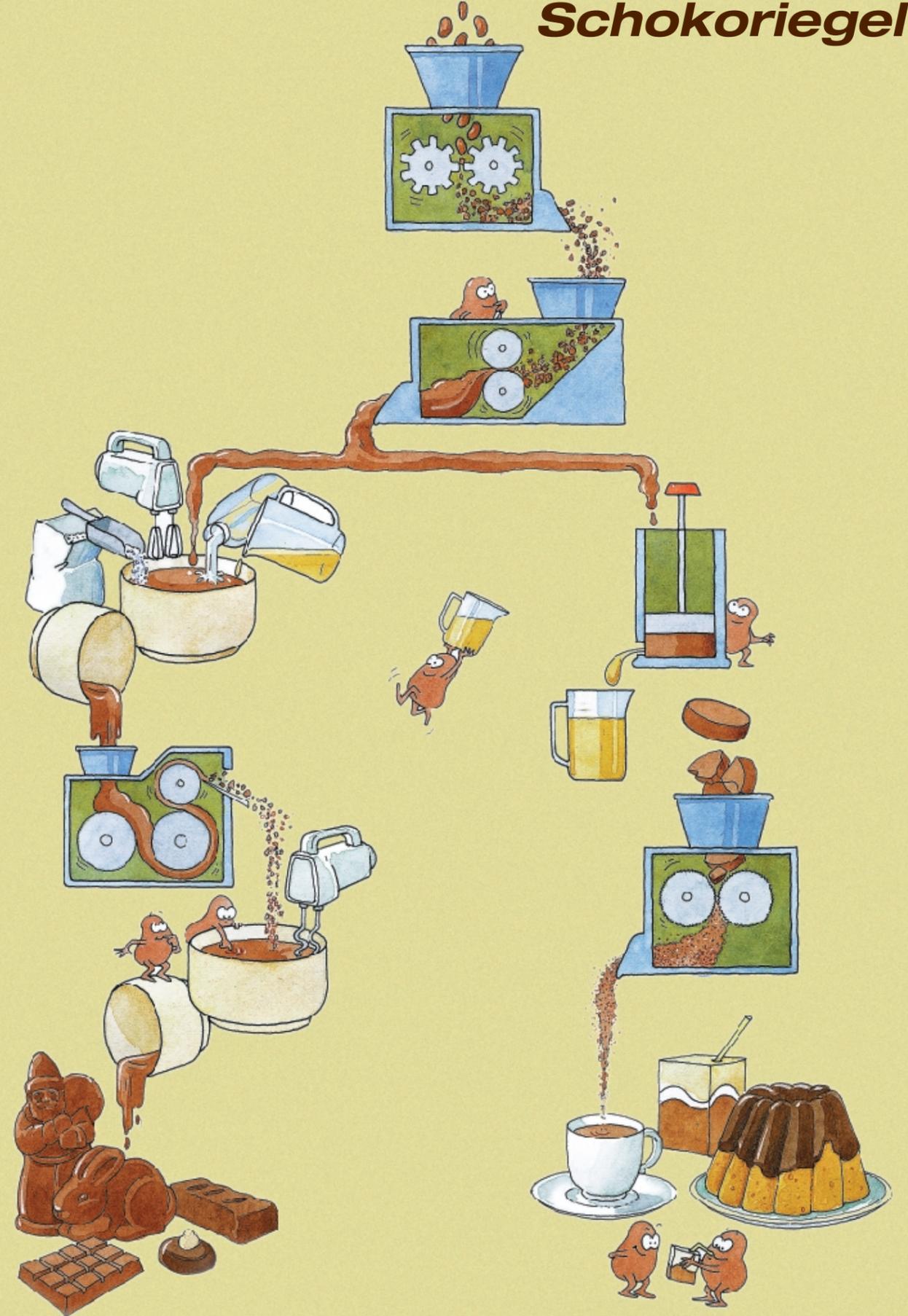


Von der
Kakaobohne

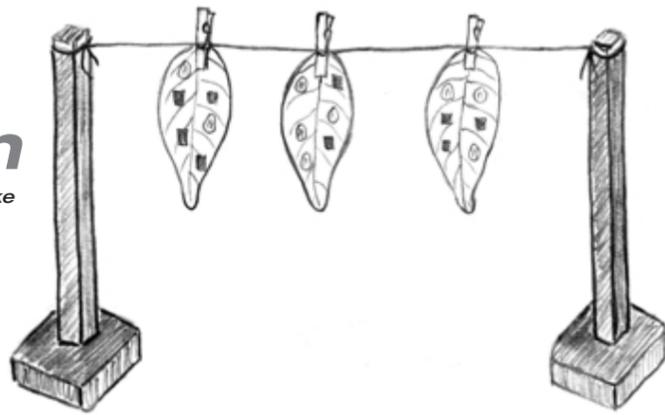
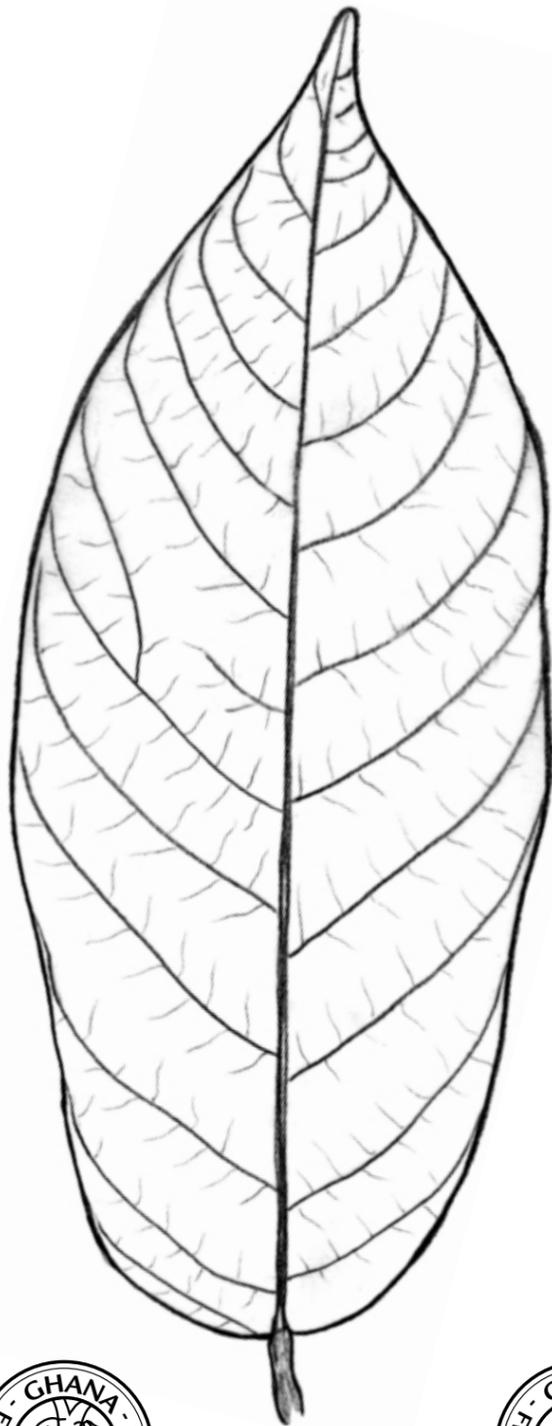


bis zum
Schokoriegel



Kakaobohnen-Sackhüpfen

Raphaela Kehren, Annette Lorke



Die Maya und Azteken verwendeten Kakaobohnen nicht nur zur Getränkezubereitung, sondern auch als „Geld, das auf Bäumen wächst“, und bezahlten mit Kakaobohnen andere Lebensmittel. Dieses Spiel greift den sozialgeschichtlichen Hintergrund auf. Die Kinder werden in Gruppen aufgeteilt und sollen in einem Wettbewerb papierne Geldmünzen aus Ghana gegen Kakaobohnen tauschen.

Die Kinder können sich aktiv an der Vorbereitung des Spiels beteiligen, denn sie können mit Hilfe der Kopiervorlagen das Spielzubehör basteln.

Material

- Selbstklebendes Klettband, von der flauschigen Seite wird doppelt so viel benötigt.
- Kakaoblatt (Kopiervorlage, auf DIN A 3 vergrößern), jede Spielgruppe braucht ein Blatt.
- Münzen aus Ghana (Kopiervorlage, etwas vergrößern), jeder Mitspieler benötigt eine Münze.
- Kakaobohnen (Kopiervorlage, etwas vergrößern), pro Mitspieler eine Kakaobohne.
- Eine Schnur mit Wäscheklammern.
- Kartoffel-, Jutesäcke oder alte Bettbezüge, jede Spielgruppe benötigt einen Sack.

Vorbereitung

Die Vorlagen werden in der benötigten Stückzahl (siehe oben) kopiert. Die Kinder kleben diese auf Pappkarton, malen die abgebildeten Gegenstände entsprechend an und schneiden sie aus.

Auf die Kakaoblätter werden nun so viele ca. 1,5 cm lange Klettstreifen (hakige Seite) geklebt, wie die Gruppe Mitspieler hat. Auf der Rückseite einer jeden Münze und Kakaobohne werden ebenfalls Streifen des Klettbandes (flauschige Seite) befestigt.

Eine Schnur wird im Gymnastikraum oder im Freien in Griffhöhe der Kinder gespannt. Mit Wäscheklammern befestigen die Kinder so viele Kakaoblätter an der Leine, wie Spielgruppen teilnehmen. Geht man von drei Gruppen à 6 Kindern aus, hängen drei Kakaoblätter auf der Leine, die mit je sechs Kakaobohnen bestückt werden.

Spielverlauf

Die Kinder werden in gleich starke Gruppen aufgeteilt. Jedes Kind erhält eine Spielmünze. An der Startlinie stellen sich die Kinder auf. Jede Gruppe erhält einen Hüpsack, in den die ersten Spieler hineinsteigen. Auf ein Startzeichen geht es los. Die Kinder müssen zur Schnur hüpfen, eine Kakaobohne vom Blatt lösen und im Gegenzug die Münze befestigen. Dann hüpfen sie zurück und übergeben den Sack dem nächsten. Das Spiel folgt dem Staffellaufprinzip. Welche Gruppe als erste alle Mitspieler samt Kakaobohnen im Ziel hat, ist Sieger.

Hinweis: Die Gruppenstärke sollte nicht zu groß sein, zu empfehlen sind maximal 6 Kinder pro Gruppe. Überschaubarer sind im Kindergarten Gruppen à 4 Kinder.



Choco und Pi entdecken das Geheimnis der Schokoladenherstellung

„Weißt du“, überlegt Pi, „eigentlich wüsste ich doch zu gerne, wozu die Menschen solche Berge von Kakaobohnen brauchen.“ Choco legt den Kopf zur Seite und blinzelt Pi an. „Das heißt, du willst ...“ Pi nickt. „Genau, wir schmuggeln uns in einen der Jutesäcke und reisen mit den anderen Kakaobohnen in die weite Welt.“ Pis Augen sprühen vor Abenteuerlust. „Das wäre doch gelacht, wenn wir das Geheimnis der Kakaobohnen nicht lüften könnten ...!“

Unsicher schaut Choco seine Freundin an. „Und Meli? Sie wird sich um uns sorgen, wenn wir so plötzlich verschwinden.“ „Ach was!“ Mit einem Handstrich fegt Pi alle Bedenken hinweg. „Wir weihen sie in unseren Plan ein und wenn wir wieder kommen, haben wir ihr viel zu erzählen ...“

Der Kakaobaum

Der Kakaobaum wächst in den feucht-heißen Regenwäldern der Erde. Die Kakaobauern pflanzen die Kakaobäume auf Plantagen an. Um den Kakaobaum herum pflanzt der Bauer andere Bäume, die so etwas wie ein natürlicher „Sonnenschirm“ sind. Besonders häufig findet man den Bananenbaum. Er hat große Blätter und ist ein guter Schattenspender. Außerdem kann der Bauer die Blätter des Bananenbaums später gut bei der Ernte der Kakaobohnen gebrauchen.

Der Kakaobaum wächst in „Stockwerken“ bis zu 8 Metern hoch. Er hat große, saftig grüne Blätter, die sich zur Sonne drehen können. Am knorrig braunen Stamm sitzen überall moosähnliche Polster, aus denen kleine hellrosa Blüten wachsen. Mücken bestäuben die Blüten und dann kann sich die Kakaofrucht entwickeln. Aus einer winzigen Blüte reift in fünf Monaten eine fast flaschenkürbisgroße Frucht heran. Mücken gibt es übrigens auf diesen Plantagen zu Millionen. Sie lieben das dampfbadheiße Klima im Schatten der großen Bananenbäume und vermehren sich hier besonders gut.

Die Ernte

Wenn die Kakaofrucht ihre grüne Farbe gewechselt hat und goldgelb bis braunrot ist, muss der Kakaobauer sie ernten. Mit einem Messer schneidet er die Frucht am Stamm ab. Er muss sehr vorsichtig sein, denn direkt neben der Frucht können wieder kleine Blüten wachsen, die er nicht beschädigen darf. Der Kakaobaum macht nämlich alles gleichzeitig: Er blüht an einer Stelle des Stammes, an der nächsten wachsen aber auch schon Früchte.

Mit dem Messer schlägt der Bauer die Schale der Frucht auf. Im weißen, süßen Fruchtfleisch sitzen etwa 30 bis 40 Kakaobohnen. Der Bauer schält die hell lila Bohnen aus dem Fruchtfleisch. Aus der Schale machen Frauen Seife und das Fruchtfleisch kann man essen.

Auf der Erde breitet der Bauer große Bananenblätter aus und legt die Bohnen darauf. Dann deckt er sie mit Bananenblättern wieder zu. In der Bananenblätternverpackung gären die Kakaobohnen in der prallen Sonne etwa vier Tage. Dann legt der Bauer die nun braunen Bohnen zum Trocknen auf Matten in die Sonne, bevor er sie in Jutesäcke verstaut und damit reisefertig macht.

Mit dem Schiff gelangen die Bohnen in die weite Welt und ihr könnt euch denken, wer mit an Bord ist: Ja klar! Choco und Pi!

Die Verarbeitung der Kakaobohnen

Am Zielhafen werden die Jutesäcke ausgeladen und in die Fabrik gebracht. Hier werden die Jutesäcke geöffnet und die Verarbeitung der Kakaobohnen kann beginnen. Zunächst werden die Bohnen in einer Art Ofen bei 110 bis 160°C geröstet, bis sie schokoladenbraun sind. In der nächsten Maschine werden die Bohnen aufgekackt. Die Schale landet im Mülleimer. Der Kern wird nun zwischen Walzen gemahlen und was heraus kommt, ist die Kakaomasse. Aus ihr kann man nun entweder Kakaopulver oder Schokolade herstellen.

Kakaopulver

Die Kakaomasse wandert in eine Topfpresse, die auf 80 bis 95°C geheizt wird. In dieser Maschine wird aus der Kakaomasse die Kakaobutter heraus gepresst. Eine Kakaobohne besteht zur Hälfte aus Fett. Die Kakaobutter kann man für Milchschokolade oder weiße Schokolade verwenden. Man findet sie aber auch in Hautcremes wieder.

In der Topfpresse bleibt ein runder, harter Kuchen übrig. Aus ihm entsteht nun das Kakaopulver. In einer Mühle wird der Presskuchen zerkleinert und zu Pulver fein gemahlen.

Schokolade

Um Schokolade zu bekommen, mischt man der Kakaomasse (ihr erinnert euch, das ist der gemahlene Kern der Kakaobohne) Zucker, Kakaobutter und auch Milch bei. Das Ganze gelangt dann in eine Maschine, die fünf unterschiedliche Walzen hat. Hier wird das Gemisch ganz fein zerrieben. Anschließend wandert die Masse in eine Art Knetmaschine, wo sie ungefähr zwei Tage lang durchgeknetet wird. Dieses lange Durchkneten ist wichtig, damit die Schokolade auf eurer Zunge so richtig schön schmilzt. Jetzt ist die Schokoladenmasse fertig! Aus ihr entstehen die leckeren Schokoladentafeln oder die heiß begehrten Schokoladenfiguren.

„Puh!“ Pi wischt sich mit der Hand über die feuchte Stirn. „Das war aber eine lange und spannende Entdeckungsreise.“ Choco nickt heftig und hopt unruhig von einem Bein auf das andere. „Und jetzt nix wie nach Hause!“, drängt er, „sonst landen wir auch noch in so einem Ofen ...“ Pi lacht und gemeinsam rennen sie aus dem Fabrikgebäude. „Meli, wir kommen!“

Anregung:

Lassen Sie die Kinder in die Rolle von Choco und Pi schlüpfen. Sie reisen nach Hause, wo Meli sie schon sehnsüchtig erwartet. Was können Pi und Choco erzählen? Wissen die beiden noch, was mit den Kakaobohnen so passiert? Das ist eine gute Nachbereitung. Ein Kind soll Meli sein. Zwei Kinder stellen Choco und Pi dar, die Meli erzählen, was sie erlebt, gefühlt, geschmeckt und gerochen haben. Sie können das Poster zur Hilfe verwenden.



Choco und Pi zum Kopieren und Ausmalen!

Raphaela Kehren, Annette Lorke