

Das Globale Lernen in den Kernlehrplänen von NRW

Anschlussmöglichkeiten – Unterrichtsideen – Materialien

www.Globales-Lernen-Schule-NRW.de



Foto: Philipps unsplash



	<p>Unser Material steht unter Creative Commons-Lizenzen. Vervielfältigung, Veröffentlichung und sogar Bearbeitung sind bei uns ausdrücklich gestattet. Bei Veröffentlichung müssen die von den Urhebern vorgegebenen Lizenzen eingehalten und der Urheberhinweis genannt werden. Lizenzbedingungen: Creative Commons CC BY SA 4.0</p>
<p>Urheberhinweis: Welthaus Bielefeld in Kooperation mit Kindernothilfe, Misereor, den Sternsängern, Unicef und der Welthungerhilfe. Website: www.Globales-Lernen-Schule-NRW.de</p>	

Schulform: <i>Grundschule</i>	Fach: <i>Sachunterricht</i>
Jahrgang: <i>3-4</i>	Kernlehrplan: 2012
<p>Im KLP vorgeschlagenes Inhaltsfeld (Auszug): <i>Mensch und Gemeinschaft - Interessen und Bedürfnisse.</i></p>	
<p>Im KLP beschriebene Kompetenzerwartung (Auszug): <i>Die SuS bewerten ihre Konsumgewohnheiten unter ökologischen Kriterien.</i></p>	
<p>Themenvorschlag: Kakao und Schokolade</p>	
<p>Kompetenzerwartung dieses Moduls: <i>Die SuS können Aussagen über den Produktionsweg der Schokolade machen und soziale wie ökologische Fragwürdigkeiten benennen.</i></p>	
<p>Inhaltsfeld dieses Moduls: <i>Nachhaltiger Konsum.</i></p>	
<p>Erläuterungen zum Inhaltsfeld: <i>Wohl alle Kinder essen gerne Schokolade. Nimmt man auch die Erwachsenen hinzu, so kommt man in Deutschland statistisch auf 117 Tafeln Schokolade pro Einwohner und Jahr (2015). Um so berechtigter ist das Anliegen, dass wir wissen sollten, wie Schokolade gemacht wird und was dies für die beteiligten ProduzentInnen und für die Umwelt bedeutet. Vom Kakao zur Schokolade ist ein längerer Produktionsweg mit verschiedenen Verarbeitungsstufen zurückzulegen. Viele der u.a. Unterrichtsmaterialien beschreiben diese Zwischenschritte. Die Nachfrage nach Kakao ist in den letzten Jahren ebenso angestiegen wie auch die Erntemengen. Die Elfenbeinküste und Ghana sind die bedeutendsten Kakao-Exporteure (63% der Welternte). Die</i></p>	

Weiterverarbeitung des Rohkakaos findet aber weithin in Europa und in den USA statt, doch die Elfenbeinküste ist mittlerweile nicht nur der größte Kakao-Produzent, sondern hinter den Niederlanden auch der zweitgrößte Weiterverarbeiter von Kakao.

Kakao wird in Afrika weithin von Kleinbauern produziert. Lediglich in der Elfenbeinküste gibt es Ansätze von Plantagenwirtschaft. In Lateinamerika (Ecuador, Brasilien, Peru) wiederum wird Kakao überwiegend auf Plantagen angebaut. Für die Kleinbauern, die nicht nur vom Weltmarktpreis, sondern häufig auch vom Preis, den die Zwischenhändler zu zahlen bereit sind, abhängig sind, bedeutet der Anbau von Kakao oft ein Leben am Rande des Existenzminimums. Auch Ernteverluste durch Schädlinge oder ungünstige Witterung können die Lage verschlechtern.

Der Faire Handel (fair trade) will durch Garantiepreise über dem Weltmarktpreis, durch feste Kontingente und durch Ausschaltung des Zwischenhandels den KleinbäuerInnen höhere Erlöse zukommen lassen. Er bietet eine Chance, wie auch Kinder unmittelbar etwas zur Verbesserung der Lebenssituation dieser Menschen beitragen können. Dabei ist allerdings zu bedenken, dass die oft erheblichen teureren Fair-Trade-Schokoladen von SuS mit geringem Taschengeld ein erhebliches Problem darstellen. Moralische Überwältigungen in Richtung der Konsumententscheidungen der SuS sollten auf jeden Fall unterbleiben.

Vorschläge für den Unterricht:

- Fragen Sie zu Beginn die SuS nach ihren Lieblings-Schokoladen. Wer kennt die Zutaten von Schokolade (Kakaobutter, Zucker, Milch, Emulgatoren u.a.)? Wie sind die Verarbeitungsstufen vom Kakao zur Schokolade? In vielen Unterrichtsmaterialien finden Sie hierzu Informationen.
- L. zeigt Bilder oder auch Filmmaterial über die Kakaopflanze, Kakaoernte und ggfs. über die Weiterverarbeitung (siehe unter Medien). Einzelheiten werden im Lehrervortrag erläutert. Woher kommt der Kakao? L. zeigt auf einer Weltkarte die fünf größten Produzentländer (Elfenbeinküste, Ghana, Indonesien, Ecuador, Kamerun).
- Einkommen durch Schokolade? L. erläutert den geringen Anteil der Kleinbauern am Ladenpreis einer Tafel Schokolade (siehe Kasten oben, eine ältere Berechnung der GEPA). Außerdem kann auf den Unterschied zwischen Kleinbauern-Produktion und Plantagen-Produktion (Lateinamerika) hingewiesen werden.

- L. verteilt Fair-Trade-Schokolade (aus Weltladen oder per Versand bei der GEPA bestellen) und bittet darum, diese zu kosten. Dann werden zentrale Kennzeichen des Fairen Handels erläutert. Ggfs. kann auch eine Mitarbeiterin/Mitarbeiter aus einem Weltladen in die Klasse eingeladen werden.

Zeitbedarf in Unterrichtsstunden: 1-2

Hinweise auf weitere didaktische Materialien und Medien:

- Misereor: [Schokoalarm](#).
- Welthaus Bielefeld: Materialien für eine [handlungsorientierte Kakao-Reise](#).
- Fairtrade: Unterrichtsmaterialien „[Die süße Chance](#) - Fairer Handel am Beispiel Kakao" (ab Klasse 4).
- Oro Verde: [Mit Schokolade den Regenwald retten?](#)
- [Kurzfilme](#) von Fairtrade - Deutschland.
- Satirische Trailer zum Fairen Handel können als [DVD](#) bestellt werden.
- Erklärvideo der Sternsinger „[Das ist Fairer Handel](#)".

Hintergrundinformationen/Kontaktadressen:

- Informationen zur Lage im Kakao-Sektor: Das [Kakao-Barometer 2018](#).

Datum der Erstellung: 2020