

.....er lässt uns gedeihen, bringt Wohlstand...Kakao

Beschreibung: Kakao besitzt lebenswichtige Spurenelemente wie Eisen zur Blutbildung, oder Kalzium und Magnesium zum Zellaufbau. Die Vitamine B, C und E stärken die Abwehrkräfte. Theobromin und Serotonin steigern die Durchblutung und fördern Glücksgefühle. Die hohe Zahl von Antioxidantien im Kakao vermindert die freien Radikale im Blut.

Diese wunderbare Frucht schmeckt nicht nur, sondern fördert auch das allgemeine Wohlbefinden.

Bei den Mayas und Azteken war der Genuss von Kakao nur den Göttern vorbehalten. Die „Speise der Götter“, Kakaobohnen, waren ein wertvolles Zahlungsmittel.

Werden heute die besonders schmackhaften Kakaosorten –Porcelana, Criollo oder Forastero in den Regenwald integriert oder in Mischkulturen z. B. mit Bananen-, Zimt-, Papayabäumen angebaut, entsteht ein ökologischer und ökonomischer Reichtum. Wie am Beispiel am Rio San Juan in Nicaragua.

Lernziele: Den Wert und den Ursprung des Kakaos kennen lernen. Geschmack für das Ursprungsprodukt entdecken. Wohin führt uns das Geschmacksdiktat der Schokoladenindustrie?
Sinnvolle Bodennutzung für Nahrungsmittel im integrierten nachhaltigem Landbau.
Bedeutung des fairen Handels.

Zielgruppe: Schüler ab der 3. Klasse, Studenten, Erwachsene

Form: Präsentation und Diskussionsrunden; Film -/ Bild-/ Anschauungsmaterial,
Handlungsphasen: riechen rösten schmecken;
Einbeziehung außerschulischer Lernorte: botanischer Garten,
Kakaorösterei, Supermarkt.

Zeitraumen: 1,5 - 4 Stunden je nach Zielgruppe und Themenstellung

Themenbereiche: Ursprung des Kakaos, Ökologischer Landbau, Fairer Handel, Zentralamerika.

Referentin: Ulrike Eckhardt

