



## Außerschulischer Lernort Kaffee- und Kakaomanufaktur

### Standort: CATUCHO Kaffee- und Kakaomanufaktur in Bücken

- der historische Speicher in Bücken wurde liebevoll zu einer Rösterei umgebaut, in der biologisch und fair produzierte Kaffee- und Kakao-rohstoffe zu genussvollen Gourmetprodukten veredelt werden
- verankert im Netzwerk der nicht Regierungsorganisationen dient CATUCHO in Kooperation mit der Kleinkunststiele Bücken als außerschulischer Bildungsstandort von Bildung trifft Entwicklung der Regionalen Bildungsstelle Nord
- besonderer Wert wird dabei auf das Verständnis der ökologischen und ökonomischen Zusammenhänge einer nachhaltigen Produktion und den verantwortungsvollen Umgang mit Menschen und Rohstoffen gelegt

### Kontakt und Buchung:

CATUCHO GbR  
Ulrike & Laura Eckhardt  
An den Eichen 9  
27333 Bücken

Tel: 04251 – 6720418  
Fax: 04251 – 671174

catucho@catucho.de  
www.catucho.de

in Kooperation mit:



Bildungsangebote:  
Bildung für nachhaltige Entwicklung  
Globales Lernen





## Projekttag

### „Kakao ist Magie!“

Kakao schmeckt nicht nur, sondern fördert auch das allgemeine Wohlbefinden und enthält lebenswichtige Spurenelemente. Wir zeigen, wo der Kakao herkommt, wie er ursprünglich schmeckt, wie man ihn nachhaltig anbaut und was in diesem Zusammenhang Fairer Handel bedeutet.

### „Kaffee im Welthandel – von reifen Kirschen zu röstfrischen Bohnen“

Kaffee schmeckt und belebt. Sie erfahren woher er stammt, wie er gehandelt und veredelt wird und warum dieses Getränk so wertvoll ist. Bei einer Röstung erleben die Teilnehmer die Verarbeitung von der Bohne bis zum fertigen Getränk, und spüren die Entfaltung der 800 Aromen zum runden Genuss.

### „Unkraut was nicht Unkraut ist – die Heilpflanzen!“

Überall auf unserer Erde wachsen Pflanzen, die unsere Seele stärken und uns heilen können. Anhand einiger Beispiele aus Brasilien, Honduras, Nicaragua und Deutschland zeigen wir ihre Wirkungen.

### „Plant for the Planet oder Klimawandel und Energiehunger“

Aufgrund des Klimawandels und seiner negativen Auswirkungen auf die Ökosysteme, die Biodiversität und die kulturelle Vielfalt, klären wir seine Ursachen und Folgen. Ebenso sollen praktische Handlungsansätze für den Alltag erarbeitet werden.

### Zur Durchführung:

- die entwicklungspolitischen Erfahrungen der ReferentInnen von Bildung trifft Entwicklung sind die Voraussetzung für die Bildungsarbeit
- durch vielfältigen Medieneinsatz wird der Lernstoff abwechslungsreich gestaltet und durch Praxisangebote aufgelockert
- **Zielgruppen:** Schulklassen aller Altersstufen, Jugendgruppen, MultiplikatorInnen und weitere Interessierte; für Gruppen bis **30 Personen**
- die Veranstaltungen sind kostenpflichtig und belaufen sich auf eine Paulschale von **170,00 EUR** pro Projekttag
- alle Projekttag können auch in Spanisch angeboten werden

Standort: CATUCHO Kaffee- und  
Kakaomanufaktur in Bücken

- der historische Speicher in Bücken wurde liebevoll zu einer Rösterei umgebaut, in der biologisch und fair produzierte Kaffee- und Kakao- rohstoffe zu genussvollen Gourmetprodukten veredelt werden

- verankert im Netzwerk der nicht Regierungs- organisationen dient CATUCHO in Kooperation mit der Kleinkunstschule Bücken als außerschulischer Bildungsstandort von Bildung trifft Entwicklung der Regionalen Bildungsstelle Nord

- besonderer Wert wird dabei auf das Verständnis der ökologischen und ökonomischen Zusammenhänge einer nachhaltigen Produktion und den verantwortungsvollen Umgang mit Menschen und Rohstoffen gelegt

Kontakt und Buchung:

CATUCHO Ulrike Eckhardt An den Eichen 9

27333 Bücken

Tel: 04251 – 6720418

Fax: 04251 – 671174

[catucho@catucho.de](mailto:catucho@catucho.de)

[www.catucho.de](http://www.catucho.de)

in Kooperation mit:



**Kaffee- & KakaoManufaktur**

**Globales lernen und  
Bildung für nachhaltige Ent-  
wicklung im  
außerschulischen lernort**

## Projektstage

### „KAKAO IST MAGIE!“

Kakao schmeckt nicht nur, sondern fördert auch das allgemeine Wohlbefinden und enthält lebenswichtige Spurenelemente. Wir zeigen, wo der Kakao herkommt, wie er ursprünglich schmeckt, wie man ihn nachhaltig anbaut und was in diesem Zusammenhang Fairer Handel bedeutet.

### „KAFFEE IM WELTHANDEL – VON REIFEN KIRSCHEN ZU RÖSTFRISCHEN BOHNEN“

Kaffee schmeckt und belebt. Sie erfahren woher er stammt, wie er gehandelt und veredelt wird und warum dieses Getränk so wertvoll ist. Bei einer Röstung erleben die Teilnehmer die Verarbeitung von der Bohne bis zum fertigen Getränk, und spüren die Entfaltung der 800 Aromen zum runden Genuss.

### „UNKRAUT WAS NICHT UNKRAUT IST – DIE HEILPFLANZEN!“

Überall auf unserer Erde wachsen Pflanzen, die unsere Seele stärken und uns heilen können. Anhand einiger Beispiele aus Brasilien, Honduras, Nicaragua und Deutschland zeigen wir ihre Wirkungen.

### „PLANT FOR THE PLANET ODER KLIMAWANDEL UND ENERGIEHUNGER“

Aufgrund des Klimawandels und seiner negativen Auswirkungen auf die Ökosysteme, die Biodiversität und die kulturelle Vielfalt, klären wir seine Ursachen und Folgen. Ebenso sollen praktische Handlungsansätze für den Alltag erarbeitet werden.

Zur Durchführung:

- die entwicklungspolitischen Erfahrungen der ReferentInnen von Bildung trifft Entwicklung sind die Voraussetzung für die Bildungsarbeit
- durch vielfältigen Medieneinsatz wird der Lernstoff abwechslungsreich gestaltet und durch Praxisangebote aufgelockert
- Zielgruppen: Schulklassen aller Altersstufen, Ju-

gendgruppen, MultiplikatorInnen und weitere Interessierte; für Gruppen bis 30 Personen

- die Veranstaltungen sind kostenpflichtig und belaufen sich auf eine Paulschale von 170,00 EUR pro Projekttag
- alle Projektstage können auch in Spanisch angeboten werden