Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die SuS zeichnen die Regionen mit Kakaobohnenanbau ein. Sie schneiden Bilder vom Bildblatt aus, kleben die Bilder am richtigen Ort ein und lösen einen Lückentext.
Ziel	• SuS lernen in welchen Ländern Kakaobohnen angepflanzt werden. • Sie wissen mehr über die Kakaofrucht, den Anbau und die Ernte von Kakaobohnen. • Die SuS wissen, wie der Kakao vom Baum zu uns in die Schokoladenfabrik gelangt. Sie lernen Transportwege- und Möglichkeiten (Schiff, Lastwagen, Zug) kennen.
Material	• Arbeitsblätter • Musterlösung • Farbstifte • Lösung • Leim/Schere • Evtl. grosse Weltkarte
Sozialform	EA
Zeit	90’

Zusätzliche Informationen:

- Auf einer grossen Weltkarte können die Transportwege eingezeichnet werden

Kakaoländer und der Transportweg

Nimm einen Geografie-Atlas an den Platz und zeichne auf den verschiedenen Kontinenten die Länder ein, wo Kakao angepflanzt wird.

ASIEN (grün)

Sri Lanka (wenig)
Malaysia (wenig)
Indonesien (wenig)
Philippinen (wenig)
Papa-Neuginea (viel)

AFRIKA (blau)

Ghana (sehr viel)
Elfenbeinküste (sehr viel)
Kamerun (viel)
Nigeria (sehr viel)
Togo (viel)

SÜDAMERIKA (rot)

Brasilien (am meisten)
Venezuela (viel)
Dominikanische Republik (viel)
Mexico (viel)
Ecuador (sehr viel)
Kolumbien (viel)

Nun versuchst du den Äquator mit **oranger** Farbe einzuzeichnen.
Zeichne ausserdem ein Band von jeweils 1 cm Breite oberhalb und unterhalb des Äquators ein mit **gelber** Farbe ein (1cm entspricht hier ca. 15° Grad im Gradnetz der Erde).
Was stellst du fest?

Löse die Lückentexte. Male auch alle Bilder aus und zeichne sie fertig, falls etwas fehlt.

Der Kakaobaum

Die Kakaopflanze wächst immer dort, wo es _____ und _____ist. Sie muss aber auch vor zu viel _____ und _____ geschützt werden. Deshalb wächst der _____im _____unter anderen grossen _____.

Es gibt _____Kakaobäume, die _____ hoch werden. Damit man die Früchte mit einer _____ ernten kann, züchtet man _____hohe Bäume. Die Blüten und Früchte sind das ganze _____am Baum. Für 20 Tafeln Schokolade braucht man die Ernte eines ganzen Baumes!

Der Kakaobaum ist immergrün. Er wirft seine Blätter nie ganz ab. Seine Blätter sind so gross wie das Blatt, auf dem du jetzt zeichnest. Sie sind grün und glänzend. Die Früchte sind gelb.

Die Blüte des Kakaobaumes ist rosafarben. Aus ihr werden später die Früchte.

Die Kakaofrucht

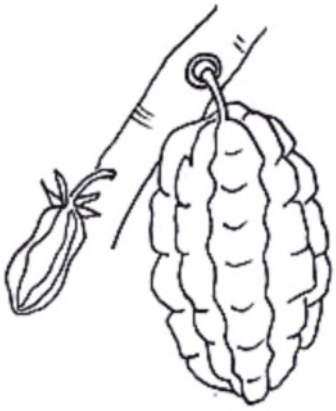
Ein Baum gibt pro Jahr ungefähr ____ Früchte. Die Kakaofrüchte werden von _____geerntet. Nicht nur Menschen haben die _____ gerne.

Auch _____ lieben Kakao:

Der _____

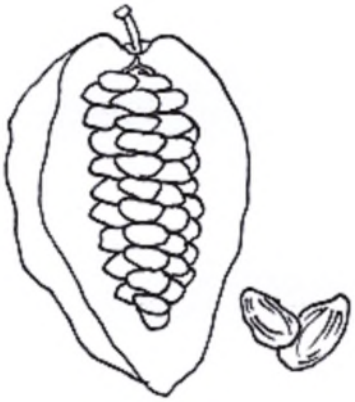
Der _____

Die _____

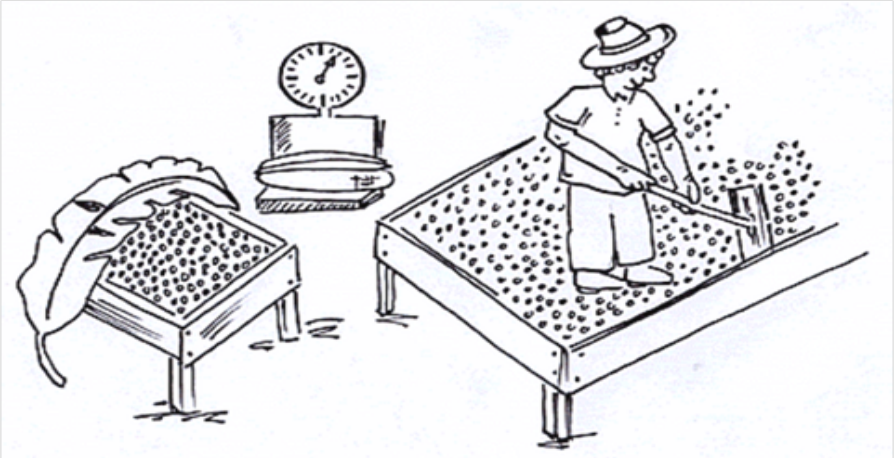


Die Früchte wachsen direkt am Stamm. Die Frucht hat eine ähnliche Form wie eine Melone, sie ist 10-20 cm lang. Wenn die Kakaofrüchte reif sind, werden sie gelbrot.

Mit einem grossen Messer wird die Frucht geteilt. In jeder Frucht hat es 30 bis 60 Kakaosamen. Die frischen Kakaosamen schmecken noch nicht nach Schokolade, sondern sie sind bitter. Die Samen sehen wie Mandeln aus und sind violett. Man benutzt nur die Samen, die Fruchtschale wird als Viehfutter, zum Düngen oder für Heizzwecke verwendet. Das Fruchtfleisch ist süsslich, daraus macht man Alkohol oder Essig.



Male die Bilder an, schneide sie aus und klebe sie an der richtigen Stelle ein.
Löse anschliessend den Lückentext.



Die Ernte

1. Im Mai/Juni und vom September bis Dezember schlagen die Männer die reifen, gelb-rötlichen Kakaofrüchte von den Bäumen.
2. Die Früchte werden eingesammelt, in Körbe gelegt und nach Hause getragen.
3. Dort werden die Früchte mit einem grossen Messer gespalten.
4. Die weisslich-violetten Bohnen werden herausgenommen.

Bild

Die Lagerung

1. Die Samen werden mit der einfachen Haufenmethode fermentiert: Die Samen werden samt Fruchtfleisch auf Bananenblätter gelegt und zugedeckt. Durch die Fermentation (einfach gesagt Gärung) sterben die Samen ab, sind nicht mehr keimfähig, werden braun und bekommen ihren richtigen Geschmack. Das dauert ungefähr sechs Tage. Jetzt sprechen wir von Kakaobohnen.
2. Auf Holzgestellen lässt man die Bohnen an der Sonne trocknen, bis sie knacken, wenn man sie in der Hand zerdrückt.
3. Viele Arbeiter müssen mit einem Rechen die Bohnen immer wieder drehen. Wenn es regnet, schiebt man das Gestell unter ein Dach.
4. Dann werden sie in grosse Leinensäcke gepackt, gewogen und bereit gemacht für die weite Reise nach Europa oder Nordamerika.

Bild

Der Transport

⇨ Setzte die Wörter am richtigen Ort ein:

Zug / Schokoladenfabrik / Schiff / Schweiz / Meer /Lastwagen

Nachdem der Kakao auf den Feldern in Afrika, Südamerika oder in Asien gepflückt und verpackt worden ist, …

fährt er mit dem _____ über das _____ bis in ein europäisches Land.

Dort wird der Kakao ausgeladen und auf den_____ geladen. Er wird bis in die _____ gefahren.

Am Bahnhof wird der Kakao auf den _____ umgeladen, welcher dann zu den _____ fährt.

Lösungen

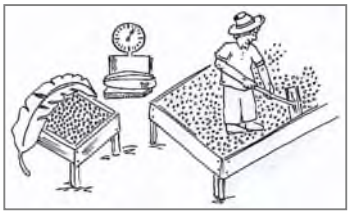
Weltkarte

15 ° nördlich und südlich des Äquators herrschen ideale klimatische Bedingungen für den Anbau von Kakaobaum. Hier gibt es genügend Wärme, viel Regen und eine hohe Luftfeuchtigkeit. Jahreszeiten, wie in unseren Breitengraden, gibt es hier nicht.

Die Ernte

1. Im Mai/Juni und vom September bis Dezember schlagen die Männer die reifen, gelb-rötlichen Kakaofrüchte von den Bäumen.
2. Die Früchte werden eingesammelt, in Körbe gelegt und nach Hause getragen.
3. Dort werden die Früchte mit einem grossen Messer gespalten.
4. Die weisslich-violetten Bohnen werden herausgenommen.

Die Lagerung



1. Die Samen werden mit der einfachen Haufenmethode fermentiert: Die Samen werden samt Fruchtfleisch auf Bananenblätter gelegt und zugedeckt. Durch die Fermentation (einfach gesagt Gärung) sterben die Samen ab, sind nicht mehr keimfähig, werden braun und bekommen ihren richtigen Geschmack. Das dauert ungefähr sechs Tage. Jetzt sprechen wir von Kakaobohnen.
2. Auf Holzgestellen lässt man die Bohnen an der Sonne, bis sie trocken sind und nur noch halb so schwer sind wie zuvor, als sie noch nass waren. Dieser Prozess dauert rund 6 Tage.
3. Viele Arbeiter müssen mit einem Rechen die Bohnen immer wieder drehen. Wenn es regnet, schiebt man das Gestell unter ein Dach.
4. Dann werden sie in grosse Leinensäcke gepackt, gewogen und bereit gemacht für die weite Reise nach Europa oder Nordamerika.

Der Transport

Nachdem der Kakao auf den Feldern in Afrika, Südamerika oder in Asien gepflückt und verpackt worden ist, ...

fährt er mit dem **Schiff** über das **Meer** bis in ein europäisches Land. Dort wird der Kakao ausgeladen und auf den **Zug** getan. Er wird bis in die **Schweiz** gefahren.
Am Bahnhof wird der Kakao auf den **Lastwagen** umgeladen, welcher dann zu den **Schokoladefabriken** fährt.

Der Kakaobaum

Die Kakaopflanze wächst immer dort, wo es **warm** und **feucht** ist (im Kakaogürtel, das ist ein Band rund 15 Grad südlich und 15 Grad nördlich des Äquators). Sie muss aber auch vor zu viel Sonne (Sonne zeichnen) und Wind geschützt werden. Deshalb wächst der Kakaobaum im Urwald unter anderen grossen Bäumen (**viele Bäume nebeneinander zeichnen lassen)!**

Es gibt wilde Kakaobäume, die 15 m hoch werden. Damit man die Früchte mit einer Leiter (Leiter zeichnen) ernten kann, züchtet man 4-5 m hohe Bäume. Die Blüten und Früchte sind das ganze **Jahr** am Baum. Ein Baum trägt im Jahr zwischen 70-100'000 Blüten, aber nur etwa 300-400 davon werden zu Früchten, der Rest fällt ab.

Der Kakaobaum ist immergrün. Er wirft seine Blätter nie ganz ab. Seine Blätter sind so gross wie das Blatt, auf dem du jetzt zeichnest. Sie sind grün und glänzend. Die Früchte sind gelb. Die Blüte des Kakaobaumes ist rosafarben. Aus ihr werden später die Früchte.

Die Kakaofrucht

Ein Baum gibt pro Jahr ungefähr **300-400** Früchte. Die Kakaofrüchte werden von **Hand** geerntet. Nicht nur Menschen haben die **Kakaofrucht** gerne.
Auch **Tiere** lieben Kakao:

Der Affe Der Papagei Die Ratte

Die Früchte wachsen direkt am Stamm. Die Frucht hat eine ähnliche Form wie eine Melone, sie ist 10-20 cm lang. Wenn die Kakaofrüchte reif sind, werden sie grün bis gelbrot.

Mit einem grossen Messer wird die Frucht geteilt. In jeder Frucht hat es 30 bis 60 Kakaosamen. Die frischen Kakaosamen schmecken noch nicht nach Schokolade, sondern sie sind bitter. Die Samen sehen wie Mandeln aus und sind violett. Man benutzt nur die Samen, die Fruchtschale wird als Viehfutter, zum Düngen oder für Heizzwecke verwendet. Das Fruchtfleisch ist süsslich.