

Swiss Chocolate Adventure

Unterrichtshilfen für den Besuch

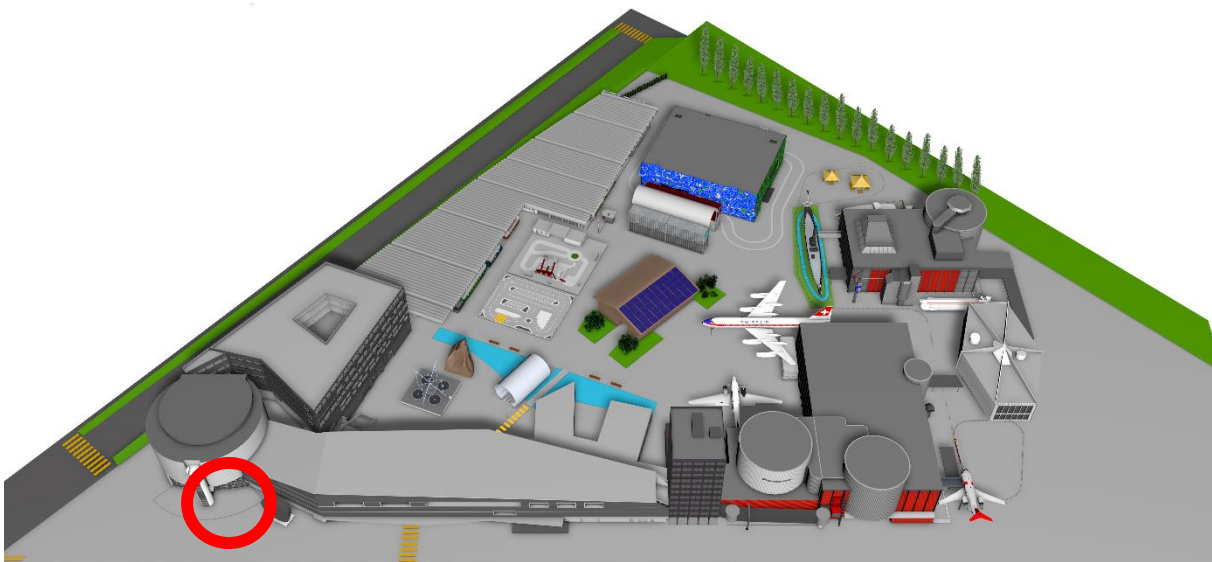
Kurzbeschreibung

Das Swiss Chocolate Adventure vermittelt Wissenswertes über Entdeckung, Herkunft, Herstellung und Transport von Schokolade.



Die relativ zügige Fahrt durch dunkle Räume erlaubt keine Bearbeitung von Arbeitsblättern während des Ausstellungsbesuchs. Zur Einstimmung auf den Ausstellungsbesuch und zu dessen Auswertung finden Sie im vorliegenden Dokument eine Sammlung von Fragen, sowie Bildserien zu den Themen Berufe, Transport, Produkt, Produktion. Mit den Bildern sind spannende Verknüpfungen zwischen Themen möglich!

Stationen im Verkehrshaus



Das Swiss Chocolate Adventure kann unabhängig vom Museum besucht werden. Für das Swiss Chocolate Adventure und das Museum werden je separate Tickets benötigt.

Didaktischer Kommentar

Die Fragen- und Bildersammlungen dienen der Einstimmung genauso wie der Ergebnissicherung nach dem Besuch des Swiss Chocolate Adventure. Dabei ist es der Lehrperson überlassen, welche Fragen, resp. Bilder – abhängig von den Lernzielen, aber auch vom Vorwissen der Schüler:innen – dafür verwendet werden.

Mögliche Lernziele/Themen: Globaler Handel/Globalisierung, Industrialisierung, Swissness, Tourismus, Transport- und Produktketten.

Zur Einstimmung und Fokussierung macht es Sinn, den Schüler:innen die Fragen und Bilder bereits vor dem Besuch zu zeigen oder zuzuteilen. Ob die Bearbeitung in Einzel-, Paar- oder Gruppenarbeit passieren soll, ist ebenfalls der Lehrperson frei überlassen. (Fahrzeuge ermöglichen Einzel- aber auch Gruppenarbeit mit bis maximal sechs Personen.)

Bildserie 1 – Berufsleute

Die Bilder der vier Protagonisten aus der Schau stehen für typische Berufe und Berufsgruppen in der Schokoladenproduktion. Mit ihnen lassen sich Fragen wie die folgenden bestens besprechen: Was ist die Aufgabe eines Kakaoverwalters in Ghana? Welche Berufe und Arbeitsfelder stecken hinter den Sammelbezeichnungen «Chocolatier» und «Schokolademeisterin»? Worauf muss ein Kakaoeinkäufer besonders achten?

Bildserie 2 – Transportkette

Mit Bildern zu den relevanten Transportmitteln und Stationen kann der Weg des Kakaos von den Anbaugebieten, über die Fabrikation bis zur fertigen Schokolade im Verkaufsladen um die Ecke visualisiert und besprochen werden.

Interessante Anschlussfrage: Wie kommt die Schokolade vom Laden zu dir nach Hause?

Bildserie 3 – Produkt

Wie sieht eine Kakaoschote eigentlich aus? Und was geschieht mit den Kakaobohnen bis wir im Laden fertige Schokoladenprodukte kaufen können? Verfolgen Sie mit Hilfe dieser Bilder, wie sich das Produkt im Zuge der vielen Arbeitsschritte verändert.

Bildserie 4 – Produktion

Von der Kakaobohne über die Kakaomasse bis zum verkaufsfertigen Produkt: Welche Produktionsschritte sind dafür in der Schokoladenfabrik notwendig? Bilder aus der Ausstellung sowie eine Serie schematischer Bilder helfen, den Produktionsablauf nachzustellen und zu besprechen.

→ **Die 4 Bildserien stehen online als einzelne Dokumente (mit Kommentaren für Lehrpersonen) zur Verfügung!**

Lehrplanbezug

Diverse Lehrplanbezüge sind vorhanden (siehe didaktischer Kommentar); Schwerpunkte können von der Lehrperson je nach Lernzielen individuell gesetzt werden.

Vorbereitung des Besuchs

- Reservation der Ausstellung: 041 375 75 75 (täglich von 9.00 bis 17.00 Uhr)
- Entscheiden Sie sich, mit welchen Bildserien und/oder Fragen Sie arbeiten möchten.
- Bilder & Fragen ausdrucken (evtl. zuschneiden)
- Thematik im Unterricht evtl. vorgängig einführen und Besuchsablauf vorbesprechen
- Optional: Zuteilung der Fragen und Bilder vor dem Besuch der Ausstellung

Durchführung und Ergebnissicherung

Diese Unterlagen lassen diverse Möglichkeiten zur Nachbearbeitung offen, je nach Zielen der Lehrperson. Hier einige Inputs:

- Überlegen Sie sich, ob Sie der Klasse die Bilder und/oder Fragen bereits vor dem Besuch der des Besuchs zuteilen möchten (verstärkt Fokussierung während des Besuchs).
- Besprechung im Plenum oder in Gruppen möglich. Evtl. zuerst Vorbesprechung in Kleingruppen, anschliessend Ergebnissicherung mit der ganzen Klasse.
- Teilen Sie die Klasse in 4 Gruppen, welche sich je mit einer Bildserie befasst. Auswertung: Erste Gruppe kommentiert ihre Bilder und legt diese in der Reihenfolge der Tour (chronologisch) aus. Dann folgt die nächste Gruppe, welche bereits Verknüpfungen zu den Bildern der vorigen Gruppe herstellen kann, etc.
- Spielen Sie mit den Bildern und Texten Memory. (Welches Bild passt zu welchem Text?)
- Gestalten Sie mit den Bildern ein Poster!

Weitere Informationen

Informationen zum Thema Nachhaltigkeit von Lindt & Sprüngli unter: <https://www.lindt.de/nachhaltigkeit>

Nachbearbeitung – Fragen

- Wo wird Kakao angebaut?
- Wo kommt die Kakaopflanze ursprünglich her?
- Kakao wächst auf.....(1) in(2)
- In welcher Form gelangt der Kakao in die Schweiz?
- Welcher der beiden Herren ist ein Schokoladenpionier: Daniel Peter oder Walter Boveri?
- Wer hat den guten Ruf der Schweizer Schokolade in die Welt hinausgetragen?
- Welches sind die 3 Hauptzutaten einer Milkschokolade?
- Früher war die Schokolade ein Luxusprodukt für Reiche. Heute kann sich in der Schweiz jeder Schokolade leisten. Warum wurde sie günstiger?
- Bringe folgende Arbeitsvorgänge in die richtige Reihenfolge: conchieren, kühlen, formen, rösten, walzen, brechen, reinigen.
- Was heisst «conchieren»?
- Es gibt grundsätzlich drei Sorten Schokolade. Welche?
- Eine der drei Schokoladensorten enthält keine Kakaomasse. Welche?
- Der Preis für Kakao kann von Jahr zu Jahr ziemlich stark variieren. Nenne einen Grund!
- Die Schokoladenmeisterin vergleicht (mit einem Augenzwinkern) Kakaobohnen mit Männern. Was meint sie wohl mit dieser Aussage?
- Wie beschreibt der Kakaoverwalter den Geschmack von Kakao ohne Zucker?
- Welches ist der Unterschied zwischen Kakaomasse und Schokoladenmasse?

Lösungen zu den Fragen

- **Wo wird Kakao angebaut?**
In den Tropen. Grösster Produzent ist die Elfenbeinküste.
- **Wo kommt die Kakaopflanze ursprünglich her?**
Aus Mittelamerika.
- **Kakao wächst auf...(1) in...(2)**
1) auf Bäumen 2) in Schoten
- **In welcher Form gelangt der Kakao in die Schweiz?**
Als Kakaobohnen.
- **Welcher der beiden Herren ist ein Schokoladenpionier: Daniel Peter oder Walter Boveri?**
Daniel Peter gelang es um 1885 schwarzer Schokolade Kondensmilch beizufügen und gilt deshalb als einer der Erfinder der Milkschokolade. Walter Boveri war Mitbegründer des Elektrotechnikkonzerns Brown, Boveri & Cie. BBC in Baden (BBC fusionierte 1988 mit der ASEA zu ABB).
- **Wer hat den guten Ruf der Schweizer Schokolade in die Welt hinausgetragen?**
Die Touristen! In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war Schokolade noch ein Luxusprodukt. Reiche, ausländische Touristen waren eine wichtige Kundengruppe.
- **Welches sind die 3 Hauptzutaten einer Milkschokolade?**
Kakao, Milch & Zucker.
- **Früher war die Schokolade ein Luxusprodukt für Reiche. Heute kann sich in der Schweiz jeder Schokolade leisten. Warum wurde sie günstiger?**
Leistungsfähigere Transportmittel und industrielle Massenproduktion senken den Preis. Kaufkraft der Schweizer Bevölkerung ist gestiegen.
- **Bringe folgende Arbeitsvorgänge in die richtige Reihenfolge: conchieren, kühlen, formen, rösten, walzen, brechen, reinigen.**
Reinigen, brechen, rösten, walzen, conchieren, formen, kühlen. (Reihenfolge entspricht den Aussagen im Swiss Chocolate Adventure; je nach Hersteller können brechen und rösten auch vertauscht sein.)

- **Was heisst «conchieren»?**

Einer der wichtigsten Bearbeitungsschritte. Die Schokoladenmasse wird ausgiebig durchmischt und erwärmt sich dabei. Die schlechten Aromen verflüchtigen sich. Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker vermischen sich vollständig (Homogenisierung) und entwickeln dabei die gewünschten Aromen.

- **Es gibt grundsätzlich drei Sorten Schokolade. Welche?**

Weisse und schwarze Schokolade sowie Milkschokolade.

- **Eine der drei Schokoladensorten enthält keine Kakaomasse. Welche?**

Weisse Schokolade enthält «nur» Kakaobutter.

- **Der Preis für Kakao kann von Jahr zu Jahr ziemlich stark variieren. Wieso?**

Menge und Qualität der Kakaoernte sind stark wetterabhängig. Zudem spielt die Nachfrage eine starke Rolle und auch der Währungsschwankungen können den Preis beeinflussen.

- **Die Schokoladenmeisterin vergleicht (mit einem Augenzwinkern) Kakaobohnen mit Männern. Was meint sie wohl mit dieser Aussage?**

«Beide haben eine harte Schale, aber einen weichen Kern. Dabei ist das Innere viel wichtiger!»

- **Wie beschreibt der Kakaoverwalter den Geschmack von Kakao ohne Zucker?**

Bitter.

- **Welches ist der Unterschied zwischen Kakaomasse und Schokoladenmasse?**

Die Kakaomasse besteht ausschliesslich aus Kakao. Die Schokoladenmasse hingegen enthält nebst der Kakaomasse auch Kakaobutter und Zucker sowie je nach gewünschtem Endprodukt weitere Zutaten wie z.B. Milch für Milkschokolade.