

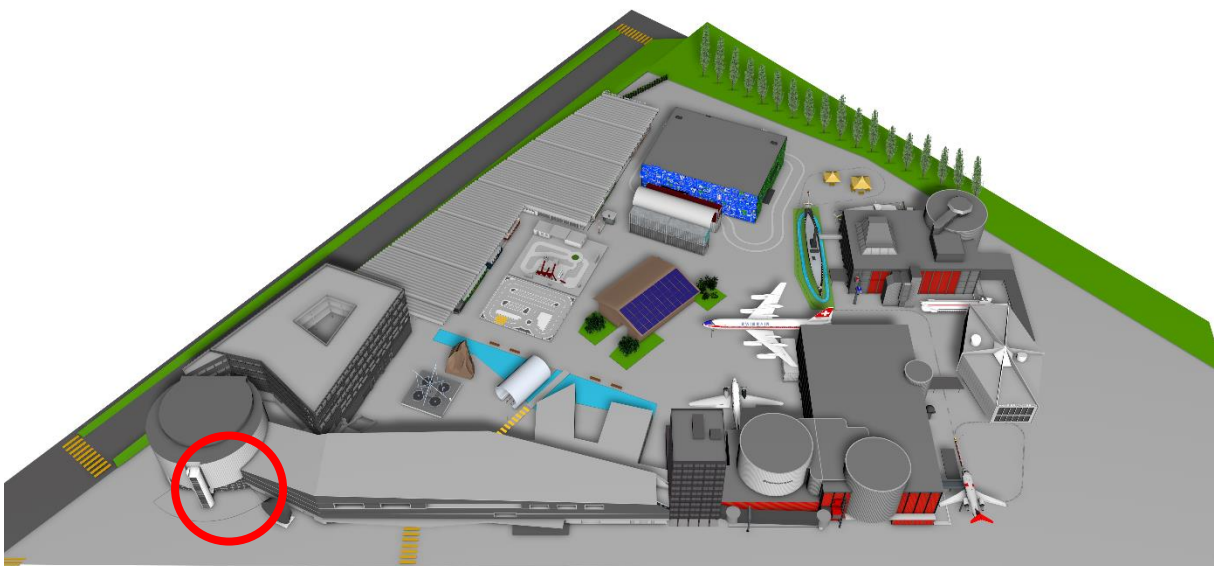
Themenpaket 1: Der Weg des Kakao nach Europa



Während der Besuch des «Swiss Chocolate Adventure» vor allem die heutige Situation bezüglich Produktionsmethoden und Transportmitteln der Schokolade illustriert, schildert dieses Themenpaket die Vorgeschichte der Schokolade und verfolgt den Weg des Kakaos von den ursprünglichen Anbau- und Kulturgebieten auf den europäischen Kontinent. Zeitlich umfasst dieser Prozess die Phase zwischen den Ursprüngen um ca. 1500 v.Chr. bis ins Zeitalter der Aufklärung, also ins 18. Jahrhundert. Dabei geht es um einen Prozess des Kulturtransfers, der von wechselseitigen Veränderungen und Anpassungen geprägt ist. Wichtig ist dabei die Erkenntnis, dass sich durch die europäische Expansion nicht nur die «Entdeckten», deren Lebensweise und Umgebung als Reaktion

stark verändert haben, sondern auch die Ausgangsgebiete, also Europa selbst. Dieses Paket bietet eine Serie von sechs verschiedenen Lernstationen, die je eigene Schwerpunkte dieser Entwicklung fokussieren

Stationen im Verkehrshaus (Eintritte mit separatem Ticket)



Wichtige Informationen

Beachten Sie bitte unbedingt auch die allgemeinen Informationen zum Swiss Chocolate Adventure mit allen relevanten Informationen (Ablauf, Dauer, Reservation, Kosten, etc.) zur Ausstellung: www.verkehrshaus.ch/lernen/unterrichtsmaterial

Didaktischer Kommentar

Vorbemerkungen:

Die Schüler:innen sollen sich möglichst selbstständig auf allen drei Stufen des geschichtlichen Arbeitens – Recherchieren, Interpretieren, Vermitteln – mit der Ausstellung und ihrer Thematik auseinandersetzen. Da es sich beim «Swiss Chocolate Adventure» um eine zeitlich begrenzte Fahrt durch die Ausstellung handelt (siehe allgemeine Informationen), muss eine Unterrichtsumsetzung darauf reagieren und entsprechende Chancen nutzen.

Diese aussergewöhnlichen Rahmenbedingungen haben direkte Konsequenzen auf eine Nutzung für den Unterricht. Phasen im Plenum – vor und nach dem Ausstellungsbesuch – müssen zwangsläufig an einem anderen Ort im VHS durchgeführt werden. Der eigentliche Ausstellungsbesuch mit den Auftragsstellungen muss vorgängig entsprechend klar und deutlich vorbereitet und organisiert werden. Eine Aufteilung der Klasse in Dreierteams bietet sich für den eigentlichen Ausstellungsbesuch und mögliche Aufträge speziell an, da der geführte Parcours immer zu dritt organisiert ist.

Das Themenpaket 1 «Der Weg des Kakaos nach Europa» richtet sich an die Zielstufen Zyklus 2 und Zyklus 3.

Themenpaket 1: Überblick über die 6 Lernstationen

	Lernstation	Themenanbindung
1	Schokolade – eine kultische Götterspeise: die Ursprünge	Europäische Expansion
2	Die Entdeckung des Kakaos durch die Europäer	Europäische Expansion und Kolonialismus
3	Die neue Welt – Kakao, Plantagen und Sklaven	Europäische Expansion und Kolonialismus
4	Der Weg des Kakaos zum Zucker – gesüsster Erfolg in Europa	Europäische Expansion und Kolonialismus
5	Der Weg des Kakaos zum exotischen Modegetränk an Europas Höfen	Absolutismus
6	Der Weg des Kakaos zum Modegetränk der Aufklärung	Aufklärung

Bezug zum Lehrplan 21

Natur, Mensch, Gesellschaft (2. Zyklus)

6.3

Die Schülerinnen und Schüler können die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben.

6.5

Die Schülerinnen und Schüler können Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen sowie über die Verwendung von Gütern nachdenken.

Räume, Zeiten, Gesellschaften (3. Zyklus)

2.4

Die Schülerinnen und Schüler können Mobilität und Transport untersuchen.

5.2

Die Schülerinnen und Schüler können aufzeigen, wie Menschen in der Schweiz durch wirtschaftliche Veränderungen geprägt werden und wie sie die Veränderungen gestalten.

6.3

Die Schülerinnen und Schüler können ausgewählte Phänomene der Geschichte des 20. und 21. Jahrhunderts analysieren und deren Relevanz für heute erklären.

Anknüpfungspunkte für den Unterricht / Durchführung, Vor- und Nachbereitung

Vorbereitung des Besuchs:

Die Behandlung der Themen Kolonialismus, Absolutismus und Aufklärung im vorgängigen Unterricht wird für die Verwendung der Materialien dieses Themenpakets vorausgesetzt.

Beim Themenpaket 1 handelt es sich um eine offene Lernumgebung mit 6 Lernstationen zum Thema «Der Weg der Schokolade nach Europa». Die Lehrperson gestaltet den gemeinsamen, vorbereitenden Unterricht (im Schulzimmer) im Hinblick auf ihre ausgewählten Schwerpunkte. Anschliessend folgt die eigentliche Vorbereitungsphase mithilfe der Lernstationen des Themenpakets. Damit wird die Klasse auf den eigentlichen Ausstellungsbesuch vorbereitet.

Die Klasse wird in Dreiergruppen aufgeteilt. In den Dreiergruppen werden die zum Thema passenden Lernstationen eingesetzt und von den Lernenden in hoher Selbsttätigkeit bearbeitet. Alle 6 Lernstationen bestehen aus einem Set von unterschiedlichen Quellen und Darstellungen zum Themenschwerpunkt, die mit unterschiedlichen Aufgabenstellungen erschlossen und bearbeitet werden. Ziel ist es, dass die einzelnen Dreiergruppen über die Bearbeitung ihrer Stationen zu Expertinnen und Experten eines Themenaspekts werden. Über die Form der Auswertung der Gruppenarbeiten entscheidet die Lehrperson je nach Zielsetzung.

Durchführung des Besuchs:

Die entsprechenden Gruppen gehen als Expertinnen und Experten ihres Themenschwerpunktes in die eigentliche Ausstellung «Swiss Chocolate Adventure».

Der eigentliche Ausstellungsbesuch wird in zwei Hauptphasen unterschieden:

1. Der tatsächliche Ausstellungsbesuch. Bitte beachten Sie die allgemeinen Informationen (Ablauf, Dauer, Reservierungen, etc.)
2. Nachbereitung des Ausstellungsbesuches im VHS: Auswertung des Auftrags im Plenum

2.1 Auswertung Auftrag

- Die einzelnen Teams wählen 2 Begriffe aus ihrem Themenschwerpunkt aus, schreiben diese auf leere A4-Plakate und halten die Begründung ihrer Wahl separat schriftlich fest.

2.2 Ergebnissicherung – Strukturlegetechnik mit A4-Plakaten auf Boden ausgelegt

- Für eine anschliessende Präsentation der Ergebnisse legt die Lehrperson verschiedene Bildplakate auf dem Boden aus. Alle Teams müssen sich für 1 Plakat entscheiden, dass zu ihrer Lernstation und zu ihren zwei Begriffen am besten passt.
- Der Reihe nach erläutern und begründen nun alle Teams die Wahl der Bildplakate und der passenden Begriffe. Wichtig ist, dass sie dabei Bezüge zwischen der Ausstellung «Swiss Chocolate Adventure» und ihrer Lernstation aufzeigen und damit als Expertinnen und Experten den Mitschülerinnen und Mitschülern ihren Themenschwerpunkt vorstellen.
- Die Ordnung der Bild-Begriff-Sets nach einer Chronologie könnte eine anschliessende, gemeinsam zu lösende, weiterführende Aufgabe sein. Endprodukt wäre dann ein Zeitstrahl im Sinne eines Längsschnitts durch die ausgewählten Themen.

Je nach Zielen der Unterrichtseinheit kann der Besuch um weitere thematisch verbundene Aufträge in der Dauerausstellung des VHS ergänzt und ausgewertet werden.

Nachbereitung:

Ein Zeitenstrahl als Gesamtergebnis

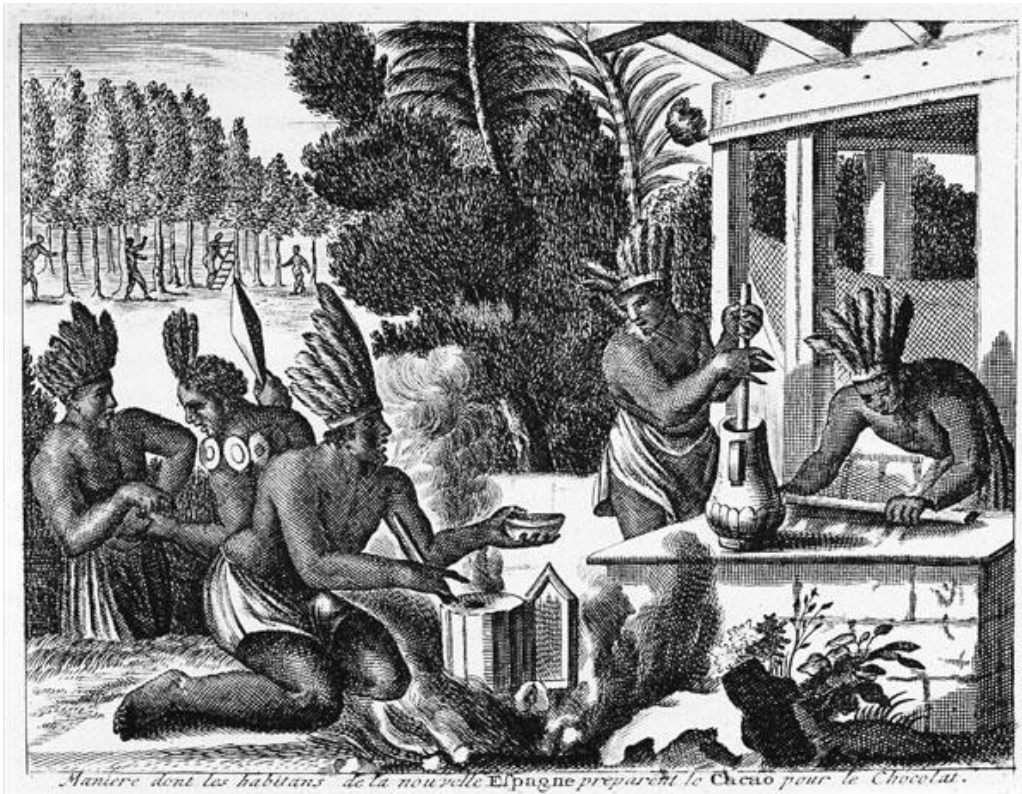
Aus den Bild-Begriff-Sets der einzelnen Teams wird im anschliessenden Unterricht gemeinsam ein Zeitenstrahl aufgebaut. Je nach Zielen und Möglichkeiten könnte dieser im Schulzimmer oder Korridor als Gesamtergebnis aufgehängt werden. Das könnte mit einem Auftrag kombiniert werden, wobei die Lernenden auf mögliche aktuelle Bezüge zum Thema in den Medien achten und entsprechende Dokumentationen wie Zeitungsartikel, Fotos aus Zeitschriften oder Internet mitbringen und passend aufhängen.

LÖSUNGEN

Lernstation 1: Schokolade eine kultische Götterspeise – die Ursprünge

1. Azteken bei der Herstellung des «Xocoatl»: Kakaobohnen werden geröstet, gemahlen und dann mit Wasser und Gewürzen schaumig gerührt. Niederländische Darstellung aus dem 17. Jahrhundert.

Q1



2. Das Mahlen der Kakaobohnen: Die Tätigkeit, die auf der Bildquelle von der Figur rechts aussen auf dem grossen Tisch dargestellt wird.

3. Etappen, die im Zeitenstrahl aufgenommen werden müssten:

1500-400 BC	Olmeken bauten Kakaobäume an und tranken Kakaogetränk (archäologische Funde)
250-950 AC	Maya übernahmen von den Olmeken Kakaokultur und Begriff <i>Kakao</i>
1400-1600 AC	Azteken übernahmen von den Maya Kakaokultur
1753 AC	Carl von Linné gibt dem Baum die wissenschaftliche Bezeichnung <i>Theobroma Cacao</i> → Speise der Götter

4. Schokolade scheint in der Kultur der Maya eine grosse Bedeutung zu haben. Q4 zeigt einen Kakaogott, d.h. sogar ein Gott existierte, der von den Maya verehrt wurde. Und auch die Darstellung eines Kakaobaums in Q3 zeigt, dass der Pflanze Kakao eine grosse Bedeutung in der Kultur der Maya beigemessen wurde. In beiden Darstellungen erkennt man gut die Früchte des Kakaobaumes – die grossen Kakaobohnen, die direkt am Stamm des Baumes wachsen.

Lernstation 2: Die Entdeckung des Kakaos durch Europäer

1. **1502:** Erster Europäer, der Kakao entdeckt hat, ist wahrscheinlich Christoph Kolumbus auf seiner 4. Reise.

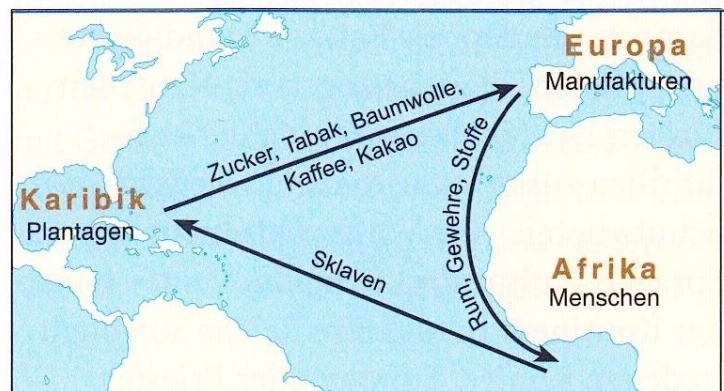
1521: Nächste Phase: Entdeckung des Kakaos und Kakaogetränks durch Hernan Cortes und seine spanischen Truppen auf dem Eroberungszug des Aztekengebietes.

→ **Resultat:** Im Rahmen der Entdeckung der Neuen Welt gelangten als erste die Spanier in Kontakt mit Kakao und dem Kakaogetränk.

2. Das edle Kakaogetränk entwickelte sich gegen Ende des 16. Jahrhunderts sehr erfolgreich in ganz Mittelamerika weiter. Dank der Zugabe von Zucker und dem Aufschäumen veränderte sich das Getränk und fand einen grösseren Anklang. Die Spanier führten in der Neuen Welt Zuckerrohr ein und konnten rasch grosse Plantagen anlegen. Die Bedingungen für die heikle Pflanze waren in diesen Gebieten ideal.
3. Den Europäern fiel sofort der hohe Wert der Kakaobohnen auf, die als Zahlungsmittel verwendet wurden (Q2). Aber auch der Stellenwert des Getränks beeindruckte sie. Es wurde ihnen klar, dass dieses in der Neuen Welt als das «vornehmste Getränk» galt, das hohen Gästen z.B. offeriert wurde (Q1, D2). Mit Hilfe des Zuckerrohranbaus durch die Spanier nahm der Konsum des Kakaogetränks in Mittelamerika gegen Ende des 16. Jahrhunderts sprunghaft zu. Aufgeschäumt, süss und immer weniger scharf, wurde das Heissgetränk bald sehr beliebt.

Lernstation 3: Die neue Welt – Kakao, Plantagen und Sklaven

1. Kolonisation
 - Die «Europäisierung der Welt» ist eng mit der Bildung von Kolonialreichen auf verschiedenen Kontinenten durch die Europäer verknüpft. Die Herrschaft der Europäer in den Kolonien bedeutet eine unterschiedlich starke Einflussnahme auf die neuen Gebiete: Wirtschaft, Politik, Kultur und Gesellschaft werden von den Europäern geprägt. Damit verändern sich grosse Gebiete der Erde in relativ kurzer Zeit und nehmen «europäische Züge» an.
 - Erste Phase der Kolonialisierung der Erde durch Spanien und Portugal
 - Zweite Phase: Niederlande, Frankreich und Grossbritannien folgen nach und errichten sich ebenfalls grossen Kolonialbesitz.
 - Akteure waren meist private Handelsgesellschaften – die Phase der nationalen Kolonialherrschaft begann erst im Laufe des 19. Jahrhunderts und gehört in die Phase des Imperialismus.
2. Der sogenannte Dreieckshandel: Etwa 10 Mio. Menschen wurden bis ins 19. Jh. als Sklaven aus Afrika nach Amerika verschleppt.



3. Der Plan (Q1) zeigt uns ein Deck eines Schiffes, das bis zum letzten Fleck ausgefüllt ist mit liegenden Menschen. Die Menschen sind skizzenhaft, schwarz und schematisch dargestellt. Man kann nicht unterscheiden, ob es sich um Männer oder Frauen handelt. Alle wirken ungefähr gleich gross. Einige der Menschen müssen sich den engen Platzverhältnissen anpassen und liegen gekrümmt. Auch kann man nicht von allen Menschen die Arme erkennen, so dicht liegen sie aneinander. Ein Durchgang von der einen Seite des Decks zur anderen scheint nicht möglich. Auch ist nicht klar, von wo all diese Menschen das Deck betreten haben. Eine Möglichkeit scheint in der Mitte des Decks zu sein, wo drei Kreise auf eine Öffnung nach oben deuten. Dann müsste es allerdings ein lochartiger Durchgang sein, durch den die Menschen vom oberen ins untere Deck gelangt sind.

Die Darstellung stimmt mit der Beschreibung (D6) überein. Die engen Platzverhältnisse werden eindrücklich betont und mögliche Folgen wie insbesondere Magen-Darm-Krankheiten aufgezeigt. Auch die Dauer einer solchen Reise – zwischen 1 und 2 Monaten – verdeutlicht die horrenden Bedingungen zusätzlich.

4. Handelsroute

- An der westafrikanischen Küste werden gegen Waffen, Rum oder bedruckte Stoffe Sklaven «eingetauscht» und auf das Schiff verladen.
- Extreme Platzverhältnisse auf dem Schiff erhöhen die Gewinnchancen, aber gleichzeitig auch die Seuchengefahr. Nur lebende Sklaven werfen für den Händler Gewinn ab, sonst drohen Verluste.
- Überfahrt nach Amerika
- Weiterverkauf der Sklaven nach Mittel- oder Südamerika – grosser Gewinn für Sklavenhändler, aber abhängig von der Überlebensrate auf dem Schiff
- Rohstoffe aus den Plantagen der Kolonien wie Kakao-, Kaffeebohnen, Rohrzucker und Baumwolle werden ins gleiche Schiff geladen
- Überfahrt nach Europa
- Rohstoffe werden in Manufakturen weiterverarbeitet. Teile davon werden in Europa selbst verkauft, andere Teile davon werden wieder auf dasselbe Schiff geladen und an die westafrikanische Küste gefahren. Dort startet das Tauschgeschäft gegen Sklaven erneut.

5. Die Sklaven

- An der westafrikanischen Küste werden gegen Waffen, Rum oder bedruckte Stoffe werden Sklaven «eingetauscht» und auf das Schiff verladen.
- Extreme Platzverhältnisse auf dem Schiff erhöhen die Gewinnchancen, aber gleichzeitig auch die Seuchengefahr. Nur lebende Sklaven werfen für den Händler Gewinn ab, sonst drohen Verluste.
- Überfahrt nach Amerika
- Weiterverkauf der Sklaven nach Mittel- oder Südamerika – grosser Gewinn für Sklavenhändler, aber abhängig von der Überlebensrate auf dem Schiff
- Rohstoffe aus den Plantagen der Kolonien wie Kakao-, Kaffeebohnen, Rohrzucker und Baumwolle werden ins gleiche Schiff geladen
- Überfahrt nach Europa
- Rohstoffe werden in Manufakturen weiterverarbeitet. Teile davon werden in Europa selbst verkauft, andere Teile davon werden wieder auf dasselbe Schiff geladen und an die westafrikanische Küste gefahren. Dort startet das Tauschgeschäft mit den Sklaven erneut.

Lernstation 4: Der Weg des Kakaos zum Zucker – gesüsster Erfolg in Europa

1. Zeitstrahl

> 5000 v.Chr.	Im Himalaja-Gebirge wurde zum ersten Mal Zucker angebaut..
	Von Indien gelangte der Zuckerrohranbau nach Persien
	Araber brachten den Zuckerrohranbau in die Region des Mittelmeers.
	Spanier und Portugiesen bauen Zuckerrohr auf ihren atlantischen Inseln an.
Ende 15. Jh.	Spanier und Portugiesen bringen die Zuckerrohrpflanze auf den amerikanischen Kontinent und bauen Zuckerrohr in Plantagen an.
1493-96	Kolumbus bringt die Zuckerrohr-Pflanze in die Karibik.
1503	Erste Sklaven werden in die Karibik gebracht → Arbeit auf den Zuckerrohr-Plantagen der Spanier
Bis zum 18. Jh.	In Europa gab es nur Rohrzucker, der aus den Kolonien (v.a. Neue Welt / Amerika) importiert wurde. <ul style="list-style-type: none"> - Zucker galt als Heilmittel; erst langsam wird er in der Küche verwendet. - Zucker war ein Luxusprodukt – nur Apotheken verkaufen oder reiche Bürger können sich Zucker leisten. - Vor allem für Kaffee, Tee und Kakao oder Konfekt eingesetzt.
1747	Andreas Marggraf erfindet den Rübenzucker – Fabrikation von Zucker in Europa setzt ein.
Bis 1840	Kuba ist der grösste Produzent von raffiniertem Zucker → spanische Kolonialmacht.

2. Auf der Karikatur (Q2) sehen wir einen Zuckerrohrplantagen-Besitzer, der im Begriff ist, mit einem Rohr einen Sklaven zu schlagen. Der Sklave fürchtet sich vor dem Mann und den Schlägen, kann aber nicht flüchten, da er an einer Mauer steht. Der Plantagenbesitzer scheint sehr wütend und wird mit seiner ganzen Kraft den Sklaven schlagen. Die Beschriftung der Karikatur setzt auf das Wortspiel Rohr/Zuckerrohr. Also nur mit Hilfe von Schlägen (mit Rohren) könne Zucker (Zuckerrohr) produziert werden. Die Karikatur wendet sich mit diesem Ausspruch gegen europäische Menschenfreunde, die keine Ahnung hätten, wie die Realität auf den Zuckerrohrplantagen aussähe. Ohne Gewalt, kein Zucker.
3. Zucker war in Europa bis ins 18. Jh. nur als Rohrzucker präsent. Dieser musste von den Kolonien importiert werden. Er galt in Europa für lange Zeit als Heilmittel → deshalb wurde er von Apotheken verkauft. Erst langsam fand er Einzug in die Küche, blieb aber aufgrund des hohen Preises lange Zeit ein Luxusprodukt.
4. Zucker und Kakao gehören in Europa zusammen, d.h. dass die exotischen Heissgetränke wie Kakao, Tee und Kaffee in Europa gesüsst getrunken wurden. Dies schien dem «europäischen Geschmack» besser zu passen als die reine bittere oder gewürzte Form. In den Ursprungsgebieten wurde denselben Getränken häufig Gewürze wie Zimt, Kardamom, Gewürznelken, Chili u.a. beigefügt; die Kombination mit Zucker blieb dort fremd
5. Auf Q1 sehen wir im Zentrum der Darstellung eine Zuckerrohrmühle, die von 4 Sklaven betrieben wird. Zwei Sklaven bedienen die Walzen mit Zuckerrohrstücken und die zwei anderen Sklaven treiben mit ihrer eigenen Kraft die Mühle an. Die Arbeit wird in einem Zimmer einfacher Ausstattung gemacht. Die linke Türe ist offen. Man sieht nach draussen, eine Art Balkon lässt sich vermuten.

Lernstation 5: Der Weg des Kakaos zum exotischen Modegetränk an Europas Höfen

1. Tabak, Tee und Kaffee
2. Schokolade und Porzellan
 - Europa: im 17. Jh. erlangt alles «Exotische» grosse Beliebtheit.
 - Kakao, Tee und Kaffee wurden alle drei heiss getrunken – für die entsprechenden Gefässe bevorzugte man Material, das die Hitze schlecht leitete und ihr gut widerstand. Besonders geeignet erwies sich Porzellan dafür. Nicht nur, dass es Hitze problemlos erträgt, sondern auch die gute Reinigungsfähigkeit, aber auch der eigene, exotische Charakter des Materials, das sich kostspielig dekorieren liess, entsprach den drei Heissgetränken am besten.

Auf Q3 sehen wir, wie adlige spanische Herren Kakao als Heissgetränk zubereiten und anschliessend servieren. Vier Adlige, die sich durch die aufwändige und kostbare Kleidung auszeichnen, sind an dieser Zubereitung beteiligt. Der Adlige ganz links verquirlt den Kakao, welchen er in einer Kanne direkt auf dem Feuer vor sich hat. Der Adlige ganz rechts ist im Begriff den fertigen, heissen Kakao in Tassen abzufüllen. Dazu kniet er auf dem Boden. Die beiden Adligen in der Mitte helfen beim Servieren. Einer hält bereits eine Tasse in den Händen, der andere wartet auf die nächste.

Einordnung in historischen Kontext (D2, Q4):

- Spanien als erstes Land Europas, in dem die Kultur des «Schokoladetrinkens» an den Höfen Einzug hielt
 - Dann Verbreitung über Italien und die Niederlande, im Laufe des 17. Jhs. in ganz Europa durchgesetzt
 - Zuerst war die stärkende Wirkung geschätzt worden → Verwendung als Arznei
 - Als sehr stark gezuckerte Version immer mehr als Luxusgetränk an den Höfen geschätzt; Schokolade blieb sehr lange teurer als Kaffee (und Tee) und galt deshalb als das exklusivste der drei Getränke.
3. Klassengesellschaft
 - Bedarf der gesellschaftlichen Abgrenzung kann über Luxuswaren gedeckt werden: besonders teure, besonders seltene und dadurch exklusive Güter heben die Angehörigen der Höfe vom Rest der Gesellschaft ab, der sich das nicht leisten kann und davon vielleicht noch gar nichts mitbekommen hat.
 - Bedarf, sich auch innerhalb der europäischen Höfe immer wieder mit Neuem voneinander abzuheben – Konkurrenz unter den Hofgesellschaften selbst
 - Exotische Heissgetränke lösen eine regelrechte Mode aus, die sich vor allem in neuem Geschirr zeigt: primär Porzellan wird dafür eingesetzt – optimale Eigenschaften für diese neuen Getränke und lässt sich bestens dekorieren und schmücken. Porzellan ist an und für sich schon ein Luxusartikel:
 - o Es braucht finanzielle Ressourcen, um diese neuen Gebräuche richtig inszenieren zu können.
 - o Dies treibt auch die Entwicklung zu eigener europäischer Porzellanherstellung voran (1708 Meissen – erste eigene Porzellanherstellung gelingt).

Lernstation 6: Der Weg des Kakaos zum Modegetränk der Aufklärung

1. In Mode geraten

- Die höfische Aristokratie in Europa – primär Spanien, Frankreich und England, dann auch die anderen europäischen Hofgesellschaften – nutzte Schokolade, um sich mit diesem Luxusgetränk vom Rest der Bevölkerung abzuheben. Zusätzliche Förderung folgte durch den Papst, der «Schokolade» als Fastengetränk und Medizin zuließ.
- Verbreitung über die Kaffeehäuser

2. Kaffeehäuser

- In der 2. Hälfte des 17. Jh. entstand in ganz Europa eine neue Institution: das Kaffeehaus.
- Dort wurden alle drei exotischen Heissgetränke ausgeschenkt, womit es ein grosser Gegensatz zu den Gaststätten darstellt, wo vor allem Alkohol getrunken wurde.
- Alle drei Heissgetränke, vor allem Kaffee und Tee, steigern die Konzentrationsfähigkeit und bieten damit eine ideale Grundlage für angeregte Diskussionen.
- Kaffeehäuser entwickelten sich entsprechend schnell zu Kommunikations- und Informationszentren, aber auch zu Keimzellen von Wirtschaftstätigkeiten und politischer Aktion.
- Ständeübergreifende Zusammenkunft von städtischer Ober- und Mittelschicht wurde möglich – d.h. vor allem Bürger, aber auch Adlige besuchten Kaffeehäuser.
- Die Aufklärung wurde das Zeitalter der gesteigerten politischen Diskussion in einer neuen Art von Öffentlichkeit → Einer der wichtigsten Orte: Kaffeehäuser, neben Lesezirkeln, Salons und politischen Debattierclubs.

3.



Der Mann mit Turban trinkt Kaffee, ein Chinese mit flachem Hut und Schlitzaugen trinkt Tee und ein südamerikanischer Indio mit Federschmuck und -rock trinkt Kakao. Sie stehen für die Herkunft der drei Getränke. Die um einen Tisch vereinten, gemeinsam trinkenden Vertreter der Weltregionen zeugen von einer bereitwilligen Adaption fremder Getränke und Trinksitten durch die Bevölkerung Europas im Zuge der europäischen Expansion. Sie stehen aber auch für die geschäftlichen und politischen Beziehungen zwischen Kolonialmächten und ihren Kolonien und der Dominanz Europas in der Weltwirtschaft. Die europäische Lust am Konsum und deren Befriedigung zwang die Kulturen in einem weltwirtschaftlichen System unter europäischer Vorherrschaft zusammen.

4. Freie Antworten (Stichworte können sein: Getränkeangebot, andere Besucher, verschiedene Stände, Diskussionen, Informationen, etc.)

5. Wert
 - Kleinere Importmengen im Vergleich zu Kaffee und Tee → gewaltige Steigerungen, während Kakaomenge klein bleibt (kleines Angebot → hohe Nachfrage → hohe Preise)
 - Verlust im Hinblick auf Herstellung des Schokoladetränks bei Kakao viel höher als bei Tee oder auch Kaffee (Erhöhung des Preises)
 - Keine Mehrfachzubereitung möglich
 - Keine Ersatzstoffe zum Strecken vorhanden
 - Je nach Zubereitungsart kommen noch teure Gewürze dazu.