



- Unter welchen Bedingungen könnte ich auf die Fahrt mit dem Auto verzichten? Was könnte man tun, um diese Bedingungen zu erfüllen/möglich zu machen?

### BNE-Kompetenzen

Globales Lernen und Umweltbildung bekommen in der „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ (BNE) einen gemeinsamen Bezugsrahmen. Globales Lernen und Bildung für nachhaltige Entwicklung sind nur interdisziplinär möglich. Um die Zusammenhänge vom Ich zum Du und zur Welt zu verstehen und daraus ein Handeln zu entwickeln, benötigt man neben Wissen auch soziale Kompetenzen sowie Gestaltungs- und Handlungskompetenz. Da die Welt im permanenten Wandel ist, sind außerdem immer wieder neue Orientierungen und Handlungsstrategien erforderlich. Globales Lernen ist also, wie BNE ganz allgemein, nie abgeschlossen, sondern ein Prozess.

Gestaltungs- und Handlungskompetenz bedeuten, Wissen über nachhaltige Entwicklung anzuwenden und Probleme von nicht nachhaltiger Entwicklung zu erkennen. Dies ist möglich, wenn man vorausschauend denken und autonom handeln kann, interdisziplinäres Wissen hat und an gesellschaftlichen Entscheidungsprozessen teilhat. Damit Kinder diese Kompetenzen erwerben können, sollen sie im Rahmen der Bildung für Nachhaltige Entwicklung folgende zwölf Fähigkeiten lernen und darin gefördert werden (Quelle: [www.bne-portal.de](http://www.bne-portal.de)):

1. Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen
2. Vorausschauend Entwicklungen analysieren und beurteilen



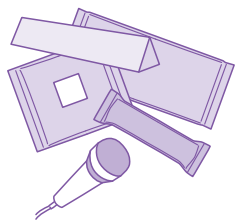
3. Interdisziplinär Erkenntnisse gewinnen und handeln
4. Risiken, Gefahren und Unsicherheiten erkennen und abwägen
5. Gemeinsam mit anderen planen und handeln
6. Zielkonflikte bei der Reflexion über Handlungsstrategien berücksichtigen
7. An kollektiven Entscheidungsprozessen teilhaben
8. Sich und andere motivieren, aktiv zu werden
9. Die eigenen Leitbilder und die anderer reflektieren
10. Vorstellungen von Gerechtigkeit als Entscheidungs- und Handlungsgrundlage nutzen
11. Selbstständig planen und handeln
12. Empathie für andere zeigen

## Globales Lernen in Aktion

*Katrin Bege-  
Midasch*

Um Kindern globale sowie ökologische, ökonomische und soziale Zusammenhänge zu vermitteln und ein Verständnis dafür aufzubauen, was ihr Handeln auch in ganz anderen Teilen der Welt bewirken kann, ist es wichtig, sie in ihren Lebenswelten abzuholen. Außerdem gilt: Wer mit Freude lernt, lernt nachhaltiger. Schokolade eignet sich daher sehr gut dafür, Kinder an diese globalen Themen mit ihrem ersten Hintergrund heranzuführen.

Die hier aufgeführten praktischen Ideen stammen aus dem Projekt Besseresser der Naturschutzjugend Baden-Württemberg. Selbstverständlich können sie abhängig von der jeweiligen Zielgruppe auch mit anderen Produkten durchgeführt werden, zum Beispiel mit der Banane, der Jeans, dem Mobilfunkgerät (siehe Infokasten „Mobilfunkgeräte“, Seite 267), mit Kaffee oder Tee und vielem mehr.



### Schokoreporter

**Alter:** ab 5 Jahren

**Dauer:** 5 min

**Material:** Mikrofon oder ähnliches

**Ziel:** Einstimmung ins Thema

### Beschreibung

Die Gruppenleitung geht herum und befragt einige oder alle Teilnehmenden zu ihrem Schokoladenverbrauch, zu ihrer Lieblingsschokolade, der Herkunft von Schokolade etc.

### Variante

Die Kinder/Jugendlichen werden selbst zum Schokoladenreporter, entwickeln Fragen und stellen sie anderen Kindern oder Jugendlichen aus ihrer Gruppe, ihren Eltern oder Kunden eines Supermarktes.



### Schokoladenverkostung

**Alter:** ab 7 Jahren

**Dauer:** ca. 20 min

**Material:** verschiedene Sorten Vollmilchschokoladen (auch fair gehandelte); kurze Fragebögen; Stifte

**Ziel:** Sinnestraining Geschmack; Erkennen und Bewusstsein dafür schaffen, dass die gleiche Schokoladensorte sehr unterschiedlich schmecken kann.



### Vorbereitung

Im Vorfeld stellt die Gruppenleitung eine kleine Liste zusammen, worauf die Kinder beim Probieren der Schokolade achten sollen, wie das Knack-Geräusch, wenn man die Schokolade bricht, wie sie aussieht (Farbe) und riecht, sich im Mund anfühlt (kantig, rund), wie sie schmilzt, den Grad der Süße usw. Es geht darum, dass die Kinder die Schokolade nicht einfach nur „herunterschlingen“, sondern ganz bewusst probieren.

### Beschreibung

Die nummerierten Schokoladenproben (Schokolade in Stücke zerbrechen, ggf. mit der Oberseite nach unten) werden auf den Tisch gestellt. Die Kinder probieren nun die verschiedenen Schokoladen und bewerten sie jeweils nach ihrem Knackgeräusch, Geruch, Geschmack und Aussehen. Anschließend werden die Ergebnisse mit der ganzen Gruppe besprochen. Und was ist eure Lieblingsschokolade?

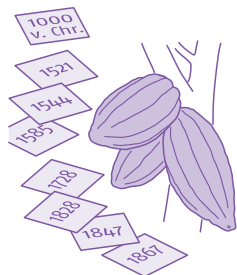
### Kakao

Der Kakaobaum (*Theobroma cacao*) stammt ursprünglich aus den Regenwäldern Südamerikas, wo der kleine Baum (bis 10 m hoch) im Unterholz wächst. Seine kleinen gelblich-weißen Blüten (und damit natürlich auch seine Früchte) wachsen direkt am Stamm. Dieses Phänomen, die „Stammbütigkeit“, gibt es nur bei tropischen Baumarten. Die grünen Kakaoschoten verfärben sich mit zunehmender Reife im Laufe von fünf bis acht Monaten über Gelb zu Braun. Aus den Samen der großen Früchte, den Kakaobohnen, wird über aufwendige Verarbeitungsprozesse (Fermentierung, Röstung, Entölung ...) der Kakao gewonnen.



Kakao wird schon seit mehreren tausend Jahren angebaut. Die ältesten Aufzeichnungen fand man in Mexiko (3500 Jahre alt), etwa 1000 Jahre später folgten die Maya und im 16. Jahrhundert die Azteken, bei denen Kakao als „Götterspeise“ galt und deswegen den Königen vorbehalten war. Während der Kolonialisierung waren Kakaobohnen so wertvoll, dass sie als Zahlungsmittel mit festen Kursen galten. Die spanischen Eroberer brachten Kakao nach Europa. Im Gegensatz zu den Azteken, die Kakao als eine Mischung aus Wasser, Kakao, Vanille und Cayennepfeffer tranken, bevorzugten die Europäer ihn warm und gesüßt, womit er zur Süßigkeit wurde. Kakao an sich gilt als blutdrucksenkend.

Heute wird Kakao vor allem an der Elfenbeinküste, in Ghana, Indonesien, Brasilien und Nigeria angebaut. Ironischerweise wird auf Kakaoplantagen häufig auf billige Kinderarbeit gesetzt. In Deutschland werden pro Kopf und Jahr 11 kg Schokolade verzehrt. Zum Vergleich: In der Schweiz liegt der Jahresverbrauch pro Kopf bei 12 kg, in den Niederlanden bei 3 kg und in Japan bei 2 kg.



Reiner Schwarzmeier, EPIZ

### Geschichte des Kakaos

**Alter:** ab 8 Jahren

**Dauer:** ca. 30 min

**Material:** 12 Jahreszahlen, dazu 12 passende Fotos und Texte rund um die Geschichte von Schokolade. Wer nicht selbst recherchieren möchte, kann sich entsprechende Materialien auch im Entwicklungspädagogischen Informationszentrum (EPIZ) in Reutlingen leihen (siehe Link Seite 357).

**Ziel:** Auseinandersetzung mit dem Thema Kakao und seiner Geschichte, Hintergründe.



## Beschreibung

Zuerst werden die Jahreszahlen chronologisch geordnet und im Raum ausgelegt oder ausgehängt. Dann werden die Bilder und die Texte an die Kinder verteilt. Sie ordnen ihr jeweiliges Bild bzw. den Text der entsprechenden Jahreszahl zu. Sind sich alle Kinder über das Ergebnis einig, korrigiert die Gruppenleitung mögliche Fehler und bespricht mit den Kindern einzelne Aspekte.

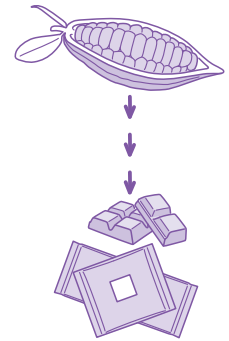
## Schokoladenfabrik

**Alter:** ab 6 Jahren

**Dauer:** ca. 15 min

**Material:** Abbildungen, die die einzelnen Produktionsschritte vom Kakaobaum bis zur fertigen Schokolade im Laden illustrieren. Wer nicht selbst recherchieren möchte, kann auch die Vorlagen aus der Schokoladentasche des *Welthaus Bielefeld* nutzen. Leihmöglichkeiten siehe Literatur, Seite 352.

**Ziel:** Produktionsprozesse kennenlernen.



## Beschreibung

Die einzelnen Herstellungsschritte und die entsprechenden Produkte (Kakaobohne, Bruch etc.) sind durcheinandergeraten. Die Kinder haben die Aufgabe, die einzelnen Herstellungsschritte in die richtige Reihenfolge zu bringen. Wenn sich die Kinder einig sind, bespricht die Gruppenleitung das Ergebnis mit den Kindern und korrigiert mögliche Fehler.