SCHOKooh!

powered by

Eine Genuss-Ausstellung rund um Schokolade!

Ideal für Kinder von 3 bis 7 Jahren
Ab 21. März 2014 im Grazer Kindermuseum

ÖFFNUNGSZEITEN: MO MI DO 9 - 17 UHR | FR 9 - 19 UHR | SA SO FEIERTAG 10 - 17 UHR

FRida & freD

www.fridaundfred.at















Inhaltsverzeichnis

Positionierung – Mission Statement	3
Das Team vom FRida & freD	5
Die Wegbegleitung	7
Lehrplanbezüge	10
Ausstellungsbereiche	13
Anmeldung und Termine	39
Literatur	40

Positionierung - Mission Statement

FRida & freD ist ein Haus für alle Kinder. Mit unseren Programmen wollen wir den Kindern die Möglichkeit geben, die Welt in ihrer Vielfalt kennen zu lernen und in ihrer Komplexität besser zu verstehen. Neben der Vermittlung von Inhalten richten wir unsere Aufmerksamkeit darauf, dass sich die jungen Menschen zu selbstbewussten und eigenverantwortlichen Menschen entwickeln können, die sorgfältig mit sich, ihren Mitmenschen und der Umwelt umgehen. Dabei wollen wir ein Ort sein, an dem sie und ihre Eltern sich wohl fühlen, der ihre Sinne und ihre Phantasie anregt und herausfordert, ihre Herzen berührt und ihre Kreativität fördert. Durch unsere Erfahrungen und die Reflexion unserer Arbeit möchten wir an der Entwicklung neuer Vermittlungsmodelle arbeiten und mitwirken, und deren Erkenntnisse auch an Dritte weitergeben.

FRida & freD entwickelt dazu einen freien und strukturierten Raum, der belebt werden darf und in dem Kinder unterschiedlichen Alters ihren individuellen Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß tätig werden können. Wir verstehen uns als prozessorientierte Bildungseinrichtung in der Ausstellungen, Workshops und Projekte mit Kindern und für Kinder unter Mithilfe von Pädagoglnnen, KünstlerInnen, DesignerInnen, HandwerkerInnen, WissenschaftlerInnen und TechnikerInnen umgesetzt werden. FRida & freD möchte dabei entdeckendes, fächerübergreifendes, ganzheitliches Lernen fördern und intrinsische Motivation anregen.

FRida & freD möchte allen Kindern die Möglichkeit bieten, einen Platz im Kindermuseum zu leben, wir sind ein inklusives Museum. In unserem Haus sollen verschiedenste soziale und kulturelle Gruppen, Menschen unterschiedlichster geistiger und körperlicher Voraussetzungen und unterschiedlichster Bedürfnisse miteinander spielen. Zu diesem Zweck kooperieren wir vielfältig mit entsprechenden Institutionen, versuchen unser Haus und unsere Ausstellungen weitgehend barrierefrei zu gestalten und bieten Programme mit unterschiedlichen Schwerpunktsetzungen an.

FRida & freD konzipiert ausgehend von der wissenschaftlichen Inhaltserarbeitung unter der Devise "Hands On - Minds On" in erster Linie Ausstellungen, in denen das Angreifen und der Kontakt mit den Objekten erwünscht ist und herausgefordert wird. Die Experimente und Objekte stehen nicht für sich alleine, sondern sind eingebettet in eine übergeordnete Geschichte, ein durchgehendes Konzept. Ziel ist es, nicht vorgefertigte Stationen und Abläufe zu entwickeln, sondern vielmehr mit unseren Ausstellungen und Objekten die Basis für sinnliche und tiefergehende Erfahrungen zu schaffen. Die Kinder haben in den Ausstellungen die Möglichkeit die Themenwelten ohne Zeitdruck und ihrem momentanen Rhythmus folgend zu erleben und mit allen Sinnen zu entdecken.

FRida & freD ist ein Ort lebendiger Kommunikation, hier findet offener, fruchtbarer Austausch zwischen Kindern, KünstlerInnen, Eltern, MitarbeiterÍnnen, PädagogInnen statt. Sie alle lernen und lachen gemeinsam, spinnen Ideen, feiern gemeinsam Feste, spielen gemeinsam und entwickeln

gemeinsam Konzepte. In den Veranstaltungen in unserem Haus wird dieser Austausch verdichtet bzw. die Kreativität der TeilnehmerInnen herausgefordert.

FRida & freD ist eingebettet in ein Netzwerk europäischer Kindermuseen. Wir stehen im ständigen Kontakt und Austausch mit anderen Kindermuseen in Europa und sind Mitglied bei "Hands On Europe", der Vereinigung europäischer Kindermuseen. In diesem Sinne lernen wir nicht nur von einander, sondern denken auch effiziente Nutzungen vorhandener Infrastrukturen an. In unserer mehrjährigen Ausstellungsplanung sehen wir vor, regelmäßig Ausstellungen von anderen Museen zu leihen bzw. zu adaptieren. Produktionen unseres Hauses sollen verstärkt von anderen Kindermuseen übernommen werden.

FRida & freD strebt eine Zusammenarbeit mit Institutionen des sekundären Schulwesens und des tertiären Bildungswesens an. In gemeinsam entwickelten Lehrveranstaltungen sollen die StudentInnen die Möglichkeit bekommen sich praktisch und theoretisch mit persönlichen, schulischen und außerschulischen Fragestellungen umfassend zu konfrontieren, zu reflektieren, zeitgemäße Handlungsmöglichkeiten zu entwickeln und Visionen zuzulassen.

Das Team vom FRida & freD

Jörg Ehtreiber

Geschäftsführung & Intendanz

Nora Bugram

Projektassistenz

Sara Buchbauer

Leitung Theater

Bettina Deutsch-Dabernig

Leitung Ausstellungen & Assistenz der Intendanz

Marcus Heider

Leitung Marketing & Öffentlichkeitsarbeit

Jürgen Kicker

Technik

Nikola Köhler-Kroath

Leitung Pädagogik

Ulrike Lackner

BesucherInnenservice

Barbara Lamot

Leitung Rechnungswesen & Assistenz der Geschäftsführung

Barbara Malik-Karl

Leitung BesucherInnenservice

Martin Mariacher

Leitung Technik

Tinka Molkentin

Ausstellungsarchitektur & Projektbetreuung

Karin Mulzet

Pädagogik

Gerlinde Podjaversek

Ausstellungen

Susanne Sattmann

BesucherInnenservice

Mirjam Schöberl

Ausstellungen

Petra Schulz

Projektassistenz

Ingrid Stipper-Lackner

Leitung BesucherInnenservice

Cathrin Weidinger

BesucherInnenservice

Elisabeth Wohlschlager

Ausstellungsarchitektur & Projektbetreuung

WegbegleiterInnen

Anna Reinstrom Barbara Mörth

Carina Wassertheurer

Daniel Dulle

Dennis Pieperhoff

Elias Pirchegger

Elisabeth Rainer

Elke Märzendorfer

Felix schöttel

Florian Abt

Florian Knaller

Julia El Kholi

Kathrin Döringer

Laura Knaller

Lisa Heitzinger

Lisa Waldner

Magdalena Bezenek

Magdalena Zingl

Regina Wilding

Simon Abt

Theresa Kaufmann

Timo Occhibianchi

Vanessa Widmann

Veronika Hochfellner

Die Wegbegleitung

In angenehmer Atmosphäre werden die Kinder von den MitarbeiterInnen bei einer Einstimmungsrunde auf das Thema vorbereitet und erhalten alle wichtigen Informationen für ihren Ausstellungsbesuch.

Die Gruppen werden nicht durch die Ausstellung geführt und zur "Absolvierung" aller Stationen veranlasst, vielmehr wird den Kindern die Möglichkeit gegeben, sich selbst auf Entdeckungsreise zu begeben und die einzelnen Angebote nach eigenen Interessen und in ihrem persönlichen Tempo zu erleben. MitarbeiterInnen des Kindermuseums FRida & freD begleiten die BesucherInnen, "erobern" mit ihnen den Regenwald, die Region usw. und unterstützen sie beim Zubereiten der Schokolade.

In einer gemeinsamen Abschlussrunde wird der Ausstellungsbesuch reflektiert. Hier haben die Kinder die Möglichkeit, ihre Eindrücke, die sie während der Ausstellung gesammelt haben, mit den anderen Kindern zu teilen und sich in der Gruppe auszutauschen.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Gruppen NICHT auf die Lümmelzone!

Grundidee zur Ausstellung

SCHOKooh! ist eine Ausstellung für Kinder zwischen 3 und 7 Jahren im Familien- und Gruppenverband, Illustrationen von Nina Hammerle

Fast alle Kinder lieben Schokolade und auch Erwachsene essen viel davon - in Österreich liegt der Schokoladenkonsum pro Kopf und Jahr bei 7,9 kg. (Im Vergleich: Deutschland 9 kg, Schweiz 11kg) Doch wer weiß genau, was alles passieren muss, bevor man Schokolade im Supermarkt einkaufen kann?

Das Thema eignet sich gut, um verschiedenste Ansätze des Bildungs- und Lehrplans zu verfolgen und für die kleinen BesucherInnen aufzubereiten:

Biologische Ansätze (Botanik & Zoologie), wenn es darum geht, die Zutaten für Schokolade kennenzulernen.

Physikalische und chemische Ansätze, wenn es darum geht zu vermitteln, wie aus den Zutaten Schokolade hergestellt wird.

Soziologische Ansätze, wenn es darum geht festzustellen, wann welche Schokolade gegessen wird und wie.

Biologische Ansätze (Physiologie), wenn es darum geht herauszufinden, welche Auswirkungen der Genuss von Schokolade auf den Menschen hat.

Historische Ansätze, wenn es darum geht herauszufinden, wie Schokolade "erfunden" wurde und welchen Stellenwert sie in der Vergangenheit hatte.

Geographische und wirtschaftliche Ansätze, wenn es darum geht zu erläutern, dass die wichtigste Zutat für Schokolade - die Kakaobohne - sehr weit weg wächst und importiert wird.

Da sich die Parallel-Ausstellung "Willkommen @ Hotel Global" dem Thema Globalisierung widmet, ist es wichtig, auch in der Schokolade-Ausstellung diesen Aspekt herauszuarbeiten. Für die Zielgruppe passend ist die Inszenierung eines "hier" und eines "dort", also von Bereichen, die suggerieren, dass manche Zutaten von weit weg hertransportiert werden müssen und es andere lokal vor Ort gibt, die hier verarbeitet werden. Um Kindern zwischen 3 und 7 Jahren zu vermitteln, dass etwas sehr weit weg ist, bietet es sich an, dies mit Verkehrsmitteln zu verdeutlichen, mit denen sie weite Strecken zurücklegen können.

Schokolade - als Genussmittel Kindern gut bekannt - bietet den Rahmen um zu erläutern, dass viele Zutaten regional bereitgestellt werden, die wichtigste Zutat jedoch - der Kakao - sehr weit weg wächst und importiert wird. Um selbst Schokolade herstellen zu können, ernten die Kinder in der Region Zuckerrüben und melken eine Kuh, die Kakaobohnen befördern sie mit mehreren Transportmitteln aus einem Land in der Nähe des Äquators zur Schokoladenfabrik. Verschiedenste Interaktionen rund um das Thema verdeutlichen den Kindern, dass Schokolade ein "glokales" - also ein globales und lokales - Lebensmittel ist.

Die Kinder treffen auf der Ausstellungsfläche auf mehrere Bereiche:

- Regenwald
- Meer
- Region (bzw. gemeinsam mit Steiermark)
- Schokofabrik
- Steiermark (bzw. gemeinsam mit Region)
- Werbeagentur
- Museum
- Wohnung
- SchokoLaden

Kinder leben im Hier und Jetzt, zugleich schmecken ihnen süße Lebensmittel besser. Angebotene Schokolade würden sie solange essen, bis ihnen übel wird. Daher bekommen die BesucherInnen mit dem Ausstellungseintritt einen Coupon, mit dem sie in der Ausstellung Schokolade essen können. Dies beugt der Völlerei vor und unterstreicht zugleich das wichtige Vermittlungsziel, Schokolade als Genussmittel zu sehen.

Lehrplanbezüge

Das Kindermuseum ist eine außerschulische Bildungseinrichtung, daher behalten wir bei der Konzeption von Ausstellungen auch stets die Ziele, Unterrichtsprinzipien und didaktischen Grundsätze der Volksschule sowie auch den BildungsRahmenPlan für elementare Bildungseinrichtungen im Auge.

Kinder sind von Natur aus neugierig und erforschen gerne ihre Umwelt. Je jünger die Kinder sind, desto stärker steht das Spiel dabei im Vordergrund, aber auch in den nachfolgenden Jahren ist das "Lernen im Spiel" die empfohlene Lernform. Aus diesem Grunde können Kinder und Jugendliche die Ausstellungen auch in ihrem eigenen Tempo, nach ihren eigenen Interessen, Fähigkeiten und Fertigkeiten entdecken. Die Selbsttätigkeit und das Sammeln von vielfältigsten Eindrücken und Erfahrungen stehen dabei im Vordergrund.

Allgemeines Bildungsziel:

Kindern soll eine grundlegende und ausgewogene Bildung im sozialen, emotionalen, intellektuellen und körperlichen Persönlichkeitsbereich ermöglicht werden. Wertschätzung und das Vertrauen in die Kinder sind dabei ein wichtiger Aspekt.

Die Grundschule hat daher folgende Aufgabe zu erfüllen:

- > Entfaltung und Förderung der Lernfreude, der Fähigkeiten, Interessen und Neigungen.
- > Stärkung und Entwicklung des Vertrauens in die eigene Leistungsfähigkeit.
- > Erweiterung bzw. Aufbau einer sozialen Handlungsfähigkeit.
- > Entwicklung und Vermittlung von Kenntnissen, Fähigkeiten, Fertigkeiten und Einsichten.
- > Schrittweise Entwicklung einer entsprechenden Lern- und Arbeitshaltung.

Unterrichtsprinzipien:

Die Umsetzung der Unterrichtsprinzipien im Schulalltag erfordert eine wirksame Koordination der Unterrichtsgegenstände unter Ausnützung ihrer Querverbindungen, den Einsatz geeigneter zusätzlicher Unterrichtsmittel und allenfalls die gelegentliche Heranziehung außerschulischer Fachleute. Für diese Umsetzung bietet sich vor allem projektorientierter Unterricht und Formen offenen Unterrichts an.

Didaktische Grundsätze:

Individualisierung - im Hinblick auf das individuelle Lerntempo, die Lernbereitschaft und Lernfähigkeit, die Interessen, Vorerfahrungen, Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit sowie ihrer Selbständigkeit sind Kinder differenziert zu fördern.

Bei der Gestaltung von Lerngelegenheiten ist dem besonderen Bewegungsbedürfnis des Kindes Rechnung zu tragen. Viele Lernsituationen müssen nicht im Sitzen durchgeführt werden.

Die Entwicklung sozialer Fähigkeiten ist eine der großen Aufgaben der Schule. Zielorientiertes soziales Lernen greift geeignete Situationen auf. Die Förderung der Persönlichkeit des Kindes zielt auf die Stärkung des Selbstwertgefühles und auf die Entwicklung des Verständnisses für andere ab. In besonderer Weise ermöglicht dies das Mit- und Voneinanderlernen, das gegenseitige Helfen und Unterstützen, das Entwickeln und Akzeptieren von Regeln und Ordnungsrahmen, das Erkennen und Durchleuchten von Vorurteilen, ...

Ganzheitlichkeit und Lernen mit allen Sinnen - wer etwas über Schokolade erfahren möchte, muss auch Zutaten ernten, transportieren und verarbeiten können und wer etwas über Genuss erfahren möchte, muss selber genießen können. Das Ansprechen von unterschiedlichen und vor allem mehreren Sinneskanälen erhöht die Wahrscheinlichkeit, dass Erlebtes auch langfristig im Gehirn abgespeichert wird.

Differenzierung - jedes Kind ist anders. Auch wenn die Ausstellung SCHOKooh! speziell für die Zielgruppe der 3-7jährigen konzipiert wurde, heißt dies nicht, dass diese Zielgruppe eine homogene ist. Ganz im Gegenteil, gerade in diesen Jahren entwickeln Kinder sehr viele Fähigkeiten und Fertigkeiten und ein 3jähriges Kind unterscheidet sich grundlegend von einem 7jährigen Kind. Aber auch innerhalb der Gruppe der Gleichaltrigen gibt es große Unterschiede. Daher ist es unbedingt notwendig, Differenzierungsmöglichkeiten zu haben. Diese können gestalterische sowie inhaltliche Aspekte betreffen.

Inklusion - bei der Konzeption der Ausstellung SCHOKooh! wurde in allen Planungsschritten stets darauf geachtet, wie alle Menschen mit ihren unterschiedlichen Bedürfnissen daran teilhaben können.

Geschlechtssensibilität - die Ausstellung ist so gestaltet, dass Mädchen und Burschen unabhängig von ihrem Geschlecht ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten erproben, anwenden und verfeinern können. Vor allem Mädchen für technische und naturwissenschaftliche Bereiche zu begeistern ist dem Kindermuseum ein Anliegen.

Sachrichtigkeit - um ihre Umwelt in ihrer Komplexität begreifen und verstehen zu können, müssen Zusammenhänge in altersgerechter Art und Weise angeboten werden. Manchmal müssen Inhalte sprachlich vereinfacht werden. Nichts destotrotz muss die Sachrichtigkeit gewährleistet sein.

Der Schulalltag soll Kindern möglichst viele und vielfältige Möglichkeiten für hantierenden Umgang und Handeln eröffnen. Die Aktivitäten reichen dabei vom spielerischen Tun über planmäßiges Arbeiten bis zum selbst gesteuerten, entdeckenden Lernen.

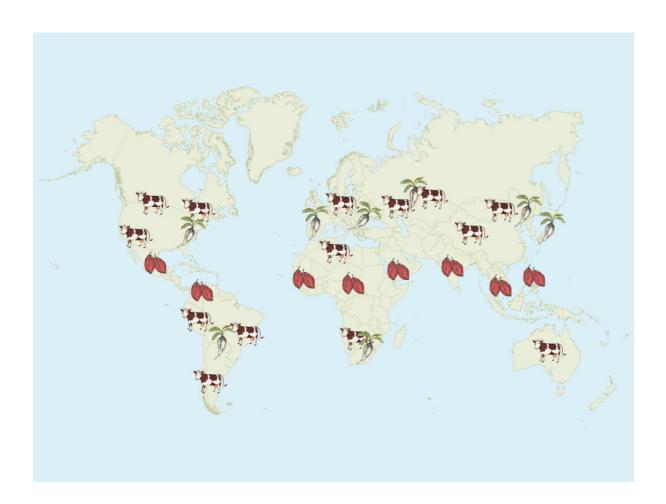
Lernziele:

- erkennen, dass Schokolade ein Genussmittel ist, mit dem man bewusst umgehen und das mit Maß und Ziel genossen werden soll
- vermitteln, aus welchen Zutaten Schokolade besteht
- vermitteln, wo die Zutaten für Schokolade herkommen (Produkt selbst, Anzucht, Wachstum, Ernte, heimische und exotische Zutaten)
- erfahren, wie Menschen in anderen Ländern leben und wie sie arbeiten
- vermitteln, dass Zutaten aus fernen Ländern für die Produktion von Schokolade gebraucht werden (erste Zusammenhänge des Weltmarkts kennenlernen)
- vermitteln, wie die Zutaten aus Übersee transportiert werden
- erleben, wie Schokolade hergestellt wird (Einblick in die Entstehung eines Nahrungsmittels)
- erfahren, dass Schokolade in einer Fabrik hergestellt
- vermitteln, dass Schokolade auch fair hergestellt werden
- erleben, dass bei der Herstellung von Schokolade Hygiene wichtig ist
- erfahren, dass Geschmack- und Geruchssinn beim Thema Schokolade sehr wichtig sind sinnlicher Zugang
- vermitteln, welche Lebensmittel gut mit Schokolade kombiniert werden können
- erleben, dass Schokolade unterschiedlich geformt sein kann
- vermitteln, dass Schokolade-Hüllen besonders gestaltet sind, ansprechend sind und auf den Inhalt hinweisen
- vermitteln, dass Kakao als Zahlungsmittel verwendet wurde
- vermitteln, dass die Maya / Azteken die erste Menschen waren, die Schokolade getrunken haben
- vermitteln, dass ursprünglich nur die reichen Leute Schokolade trinken/essen konnten
- durch aktives Erleben eine Verknüpfung von körperlicher Betätigung und Inhalten schaffen

Ausstellungsbereiche

RAMPE

Bereits beim Betreten der Ausstellung sehen die BesucherInnen die Formel zur Schokolade: Kakao + Zucker + Milch(pulver) = Schokolade. Die BesucherInnen sehen ebenfalls eine Weltkarte, auf der ihr Standort mit dem Museumslogo gekennzeichnet ist und durch Icons auch die Regionen markiert sind, aus denen die Zutaten für Schokolade stammen. Auch wenn die Zielgruppe noch nicht die Länder der Weltkarte kennen und lesen können, ist ihnen das Bild der Weltkarte meistens bekannt. Vor allem können sie eine Vorstellung davon bekommen, wie weit entfernt die Regionen liegen, in denen Kakaobohnen wachsen. Zudem hören sie über Hörrohre kurze Texte zu den jeweiligen Zutaten.



REGENWALD

Kinder tauchen in eine Regenwaldatmosphäre ein und erfahren, dass die Kakaobohne und auch viele andere Pflanzen, die wir oft in unseren Wohnzimmern haben, aus diesem Gebiet stammen.

Kakaobaum: Kindern wird vermittelt, dass Kakaobäume im Schatten großer Bananenbäume wachsen. Da es keine Jahreszeiten gibt, wachsen direkt am Stamm ohne Stiel und Stängel zugleich Blüten, Knospen und Kakaofrüchte. Aber nur aus einer von hundert Blüten wird eine Frucht. Der Kreislauf der Vegetation wird durch ein großes Drehrad verdeutlicht, auf dem ein Kakaobaum grafisch dargestellt ist. Es gibt Ausnehmungen mit Grafiken der Blüte, der Knospe und der Frucht dahinter liegend. Durch das Drehen (nur in eine Richtung möglich) erfährt das Kind die richtige Reihenfolge der Blüte-Knospe-Frucht-Folge.

Informationen für Begleitpersonen: Stammblütler (Kauliflorie): Der Kakaobaum treibt aus seinem Holz pro Jahr drei- bis viermal neue Blätter. Die größte Anzahl Blüten produziert der Kakaobaum im Alter von zehn bis zwölf Jahren. Es können bis zu 100.000 Blüten in einem Jahr sein. (Imhof, 51)

Fünf bis acht Monate nach der Bestäubung verwandeln sich die Blüten in Früchte. (Imhof, 50)

Die Früchte können gelb, grün, orange oder rot sein, sind circa 15 bis 25 cm lang und ähneln einem Rugby-Ball. Meist werden die Früchte zwei Mal im Jahr geerntet. Die Kakaobohnen sind hellbeige und liegen im glitschigen, saftigen, weissen Fruchtfleisch, das süßsauer schmeckt (ähnlich Litschis). (Imhof, 50ff)



Quelle:http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kakaofruechte.JPG

Anders als bei europäischen Obstbäumen entspringen die Blüten unmittelbar dem Stamm oder größeren Ästen. Sie werden nur von Mücken bestäubt, weshalb der Kakaobaum bevorzugt im schattigen Unterholz größerer Bäume wächst. Die 10-20 cm langen, gurkenförmigen Früchte brauchen etwa ein halbes Jahr, bis sie ausgewachsen und reif sind. In jeder Frucht befinden sich bis zu 60 Kakaobohnen, die fermentiert, getrocknet und geröstet werden müssen, bevor sie zu einer Kakaomasse vermahlen werden können. Neben den Bohnen verzehrten die Maya auch das aromatische Fruchtfleisch, in das die Bohnen eingebettet sind. (Grube- Enzyklopädie, 32)

Kakaofruchternte: Kinder können Kakaofrüchte selber ernten. Dafür bewegen sie sich im Regenwald und können die Früchte mit Hilfe einer Stange vom Baum ernten und in Körbe legen. Neben der Schulung der Grob- und Feinmotorik durch Hantieren mit dem Erntegerät wird auch die Fähigkeit, Entscheidungen zu treffen, geschult. Es werden nämlich nur die Früchte geerntet, jedoch nicht die Knospen oder Blüten.

Informationen für Begleitpersonen: Haben die Früchte den richtigen Reifungsgrad, werden sie entweder mit Macheten oder mit Messern, die an langen Stangen befestigt sind, vorsichtig von den Bäumen gelöst. Hierbei muss man darauf achten, dass weder die Frucht noch der Baum beschädigt wird. Die Frucht würde sonst faulen, und an der schadhaften Stelle am Baum würde nie wieder eine Blüte wachsen. (Durry/Schiffer, 55)

Aus einer Kakaofrucht kann man $\frac{1}{2}$ bis 3 Tafeln Schokolade machen. In einer Tafel Schokolade (Milchschokolade) sind ca. 30 % Kakao = ungefähr 15 Kakaobohnen. (Durry, Planetwissen)



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Theobroma_cacao_-_fruit,_from_inside,_beans.jpg

Ein südamerikanisches Kind erzählt: Kinder können an einem Kurbelkasten drehen und hören die Geschichte eines südamerikanischen Kindes, das über die Kakaofruchternte und die Arbeitsbedingungen auf der Plantage erzählt. Kinder erfahren auf diese Weise, dass es unterschiedliche Arbeitsbedingungen gibt - auf manchen Plantagen müssen auch bereits Kinder arbeiten. Das Thema Fairtrade wird aufgegriffen.

Informationen für Begleitpersonen: Das FAIRTRADE ist das bekannteste Gütesiegel für die Kennzeichnung von Waren und Produkten von fairem Handel.

FAIRTRADE ist wirkungsvolle Armutsbekämpfung durch Fairen Handel, mit dem Ziel, eine Welt zu schaffen, in der alle Kleinbauernfamilien und PlantagenarbeiterInnen in Entwicklungsländern nachhaltig ein sicheres und menschenwürdiges Leben führen und ihre Zukunft selbst gestalten

können. Der Faire Handel verbindet KonsumentInnen mit Kleinbauernfamilien und PlantagenarbeiterInnen in Entwicklungsländern.

Produkte mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel sichern den Kleinbauernfamilien faire Preise, den lohnabhängigen ArbeiterInnen auf Plantagen, Blumenfarmen oder Teegärten bessere Arbeitsbedingungen, und geben dadurch Vertrauen und Sicherheit für eine selbst bestimmte Zukunft. Die zusätzliche FAIRTRADE-Prämie für Soziales, Infrastruktur und Bildung wird in dringend notwendige Bildungs-, Gesundheits- oder Umweltprojekte investiert.

(http://www.fairtrade.at/ueber-fairtrade/)

In Österreich gibt es bereits über 800 Produkte, die ein FAIRTRADE Gütesiegel tragen.

MEER

Schifffahrt: Die geernteten Kakaobohnen werden fast ausschließlich per Schiff transportiert. Um zu verdeutlichen, dass die wichtigste Zutat für Schokolade - die Kakaobohne - aus einem fernen Land importiert werden muss, machen die Kinder mit dem Schiff eine Reise und bringen von dort Kakaobohnen mit. Sie können auswählen, ob sie die Kakaobohnen aus Nicaragua, Brasilien oder Indien holen möchten.

Kinder können in ein Schiff steigen und auf die Reise gehen. Mit Hilfe des Steuerrads können sie eine Auswahl treffen. Unterwegs bekommen sie immer wieder einfache Fragen zur Kakaobohne gestellt, wenn die Frage richtig beantwortet wird, können sie weiterfahren. Am Ziel angekommen, kann auch die Rückfahrt durchgeführt und dabei ebenfalls Fragen beantwortet werden.



Informationen für Begleitpersonen: Kinder können bei ihrer Auswahl, woher sie die Kakaobohnen holen möchten, nicht die Elfenbeinküste wählen. Grund dafür ist, dass in diesem Land die Ernte häufig durch Kindersklaven geschieht. In den Medien wird daher auch von "Blutiger Schokolade" gesprochen.

Bevor die Kakaobohnen transportiert werden können, werden sie fermentiert. Die Bohnen werden dabei entweder in Holzkisten oder auf großen Bananenblättern gelagert. Dadurch entsteht Wärme und ein Gärungsprozess beginnt. Bei diesem Prozess wird auch die Keimfähigkeit der Bohnen abgetötet und sie werden dadurch haltbar. Während dieses Vorgangs bekommen die Bohnen auch ihre braune Farbe.



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kakaobohnen.JPG

Nach der Fermentation werden die Bohnen getrocknet. Dafür werden sie auf großen Matten aufgelegt und in der Sonne getrocknet. Bei der Trocknung schrumpfen die Bohnen auf ca. 50% ihrer ursprünglichen Größe, da der Wassergehalt sinkt. Dadurch entwickelt sich das Aroma der Bohnen noch weiter und ihre Haltbarkeit verbessert sich noch weiter.

Der Transport von Kakaobohnen ist risikoreich, da die Bohnen sehr anfällig sind und bei falscher Lagerung sehr rasch verderben können. Vor allem eine falsche Luftfeuchtigkeit kann zu Schimmelbildung führen. Es kann auch zur Nachfermentierung kommen und die Kakaobohne verdirbt ebenfalls. Auch die Temperatur spielt eine große Rolle, denn zu hohe Temperaturen können wiederum zur Nachfermentierung, aber auch zur Selbsterhitzung führen. Staub oder andere Verschmutzungen schädigen die Bohnen genauso wie Mehlmotten und anderes Ungeziefer. Daher werden sie häufig vor dem Transport gegen Schädlinge begast.

Auch Geruch spielt eine wichtige Rolle, da Kakaobohnen andere Gerüche annehmen können, aber ihrerseits auch andere Waren ihren Kakaobohnengeruch aufdrücken (z.B. Kaffeebohnen).

Kostüme: Kinder lieben es, in andere Rollen zu schlüpfen und sich zu verkleiden. Durch das Spiel trainieren Kinder ihre sprachlichen und sozialen Fähigkeiten und können Situationen, die ihnen bekannt sind, in ihrer Weise nachspielen und so auch Strategien bzw. Lösungen spielerisch ausprobieren.

BesucherInnen können in ein KaptiänInnen-Kostüm schlüpfen und somit den Weg weiteren Weg der Kakaobohne spielerisch nachvollziehen.

Fische & Meeresrauschen: Mit einer Magnetangel können Kinder verschiedene Fische angeln, mit einer Oceandrum Meeresgeräusche simulieren. Damit soll die Meeresatmosphäre noch besser spürbar werden.

REGION

Zug: Weiter geht die Reise der Kakaobohne mit dem Zug. Bis die Bohnen tatsächlich in der Schokoladenfabrik eintreffen, bedarf es vieler Transportmittel und -wege. Wiederum können die BesucherInnen die Bohnensäcke weiter transportieren. Sie können die Säcke nun vom Schiff zum Zug bewegen und mit diesem ein Stück fahren. Der Zug ist so gebaut, dass sich kein Kind die Zehen einklemmen kann und auch ein Verlassen der vorgesehenen Zugtrasse nicht möglich ist.

LKW: Das letzte Stück des Weges legen die Kakaobohnen mit dem Lastkraftwagen zurück. Auch hier können die BesucherInnen in die Rolle eines Lasterfahrers/ einer Lasterfahrerin schlüpfen und mit anderen Kindern spielerisch in Aktion treten.

SCHOKOWERK

Einen großen Teil der Ausstellung nimmt das Schokowerk ein. Hier erleben Kinder, wie Kakaobohnen verarbeitet werden, bis aus ihnen Schokolade entsteht, sie können Schokolade verkosten, selber herstellen, ...

Schleuse in das Schokowerk: Für die Herstellung von Schokolade und allen anderen Lebensmitteln ist Hygiene eine sehr wichtige Voraussetzung. Die BesucherInnen waschen sich im Eingangsbereich des Schokowerks die Hände, ziehen Einwegschürzen und Gummischuhe an.

Alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die bei der Herstellung, Behandlung, Lagerung und dem Vertrieb von Lebensmitteln notwendig sind, um ein gesundheitlich unbedenkliches (sicheres), qualitativ hochwertiges und bekömmliches Erzeugnis zu gewährleisten, das für den menschlichen Genuss tauglich und für den freien Warenverkehr geeignet ist.

Informationen für Begleitpersonen: Überall dort, wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Hygiene geachtet werden. Lebensmittelhygiene bedeutet unter anderem Vermeidung von:

- Verunreinigung
- Lebensmittelverderb
- Qualitätsmangel
- Krankheiten und deren Weiterverbreitung

(http://www.haccp-hygienemanagement.de/Hygienemanagement.htm)

Kakaobohnen verkosten: Schokolade ist ein sehr sinnliches Nahrungsmittel. Die Konsistenz, der Geschmack und der Geruch machen Schokolade zu einem besonderen Genussmittel. Aber schmecken Kakaobohnen schon wie Schokolade?

BesucherInnen können fermentierte Kakaobohnenteilchen kosten und feststellen, wie der Geschmack der Kakaobohne sich vom Geschmack von Schokolade unterscheidet.

Informationen für Begleitpersonen: Bis zu 600 Komponenten in der fermentierten, getrockneten Kakaobohne machen ihr Aroma aus. Kakaobohnen in diesem Zustand schmecken zartbitter, herb, lassen aber schon den zukünftigen Schokoladengeschmack erahnen.

Schokomaschine 1: Kinder erhalten einen Einblick in den Verarbeitungsprozess von der getrockneten Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade. Die Kakaobohnen werden zuerst einmal gereinigt und nun über Förderbänder zur weiteren Verarbeitung transportiert. BesucherInnen können mit Hilfe von Förderbändern, auf denen Kakaobohnen abgebildet sind, diese weiter

bewegen. Dafür können sie auf fix montierten Vorrichtungen ihre Förderbänder befestigen und diese weiter bewegen.

Schokomaschine 2: Kinder erfahren, dass der nächste Schritt der Verarbeitung das Rösten ist und es der Bohne weder zu kalt noch zu heiß sein darf.

Kinder sehen auf dem Monitor eine Kakaobohne, die in die Pfanne plumpst. Ein Sprechtext erläutert, was zu tun ist. Illustrationen einer Kakaobohne machen klar, ob der Bohne zu heiß oder zu kalt ist oder ob die Temperatur genau richtig ist. BesucherInnen verstellen mit Hilfe eines Hebels die Wärme und rütteln wie an einem Maronibrater. Zuführen von Wärme und Rütteln sind dabei kombiniert, ist es heißer, müssen die Kinder stärker rütteln, ist es schwächer, müssen die Kinder weniger rütteln. Die Visualisierung der Bohne in der Pfanne wird durch akustische Untermalung noch mehr verdeutlicht: große Flamme = lautes Knistern, kleine Flamme = leises Knistern. Mit dem Starttaster zünden die Kinder das Feuer und beginnen so den Röstvorgang.

Informationen für Begleitpersonen: Mit dem Rösten der Kakaobohnen erfolgt einer der wichtigsten Arbeitsschritte der gesamten Schokoladenproduktion. Dies geschieht mittels Heißluft bei etwa 150°C auf übereinander angeordneten Gitterrosten oder in großen rotierenden Trommeln. Durch das Rösten reduziert sich der Feuchtigkeitsgehalt der Bohnen nochmals und das typische Kakaoaroma kann sich entfalten. Außerdem entsteht so die endgültige dunkelbraune Färbung der Kakaobohnen. Je nach gewünschtem Röstgrad kann dieser Arbeitsschritt bis zu 35 Minuten dauern. Da das Röstverfahren zwischen den einzelnen Kakaosorten variiert, dürfen diese nur getrennt voneinander geröstet werden. Die meisten Schokoladehersteller beschäftigen Röstmeister für die Entwicklung und Überwachung schonender und wirkungsvoller Röstverfahren. (Durry/Schiffer, 125)

Schokomaschine 3: weiter geht es mit einem Vorgang, der Brechen genannt wird. Dies beschreibt auch schon die Tätigkeit, die dabei durchgeführt wird. Die gerösteten Kakaobohnen werden zerkleinert. BesucherInnen können diesen Vorgang mit einem Reaktionsspiel kombinieren. Auf großen Tastern sind geröstete Kakaobohnen zu sehen. Wenn ein Taster aufleuchtet, klopfen die BesucherInnen rasch auf den Taster. Wird der richtige Taster gedrückt, ertönt das Geräusch von brechenden Bohnen. Anschließend wird der Taster wieder dunkel und es leuchtet ein neuer auf. Die Abfolge ist zufällig und wird immer schneller. Auf einem kleinen Touchmonitor befindet sich der Startbutton, die Zeitanzeige und die Anzahl der zerbrochenen Bohnen. Dies soll den maschinellen Aspekt verdeutlichen.

Informationen für Begleitpersonen: Nach einer Abkühlphase gibt man die Bohnen in den sogenannten Brecher, in dem sie durch Walzen aufgebrochen werden. Über ein vibrierendes Band durch die Luftströme werden dann die Bohnenstücke von der Schale getrennt. Das Ergebnis nennt man Kakaokernbruch oder Kakaonibs. (Bernardini, 54)

Schokomaschine 4: Kinder können sogenannte Kakaonibs kosten. Die Nibs haben nach wie einen bitteren, herben Geschmack. Kinder werden davon nur kleine Stückchen kosten.

Schokomaschine 5: Das Mahlen der Nibs - die Kinder können diesen Vorgang mit Hilfe einer visualisierten Getreidemühle nachvollziehen.
BesucherInnen drehen an einer Kurbel und sehen echte Kakaobohnen (geschützt durch eine transparente Platte). Beim Kurbeln hört man ein knackendes Geräusch. In der Lade der Getreidemühle ist das Bühnenbild von Kakaomasse zu sehen. Bei der Getreidemühle gibt es auch verschiedene Zahnräder, die Kinder unterschiedlich anbringen und in Bewegung setzen können. Dabei schulen Kinder die Kombinationsfähigkeit und das vorausschauende Denken.



Informationen für Begleitpersonen: Die

zerkleinerten Kakaokerne (Nibs) gelangen nach dem Brechen in die Kakaomühle, wo sie zwischen

rotierenden Metallscheiben zerkleinert werden. Durch die dabei entstehende Reibungswärme schmilzt das in der Bohne enthaltene Fett, die Kakaobutter, und es entsteht eine dunkle, intensiv duftende, allerdings sehr bittere Kakaomasse. Diese dient nun als Grundlage für die eigentliche Schokoladenherstellung. (Durry/Schiffer, 125)

Schokomaschine 6: Der nächste Arbeitsschritt ist das Mischen. Kinder wählen eine Schokolade aus, die sie mischen möchten. Es gibt einen Starttaster, Bedienräder für Kakaomasse, Zucker und Milch. So mischen sie die einzelnen Ingredienzien miteinander. Das geschieht multimedial, da dieser Vorgang real aufgrund der Hygienemaßnahmen, der Kosten und der Verschmutzung nicht durchgeführt werden kann. Kinder sehen, dass je nach Mischung die Kakaomasse heller oder dunkler wird. Die Anleitungen hören die BesucherInnen akustisch über Lautsprecher.

Informationen für Begleitpersonen: Für die Schokoladenherstellung wird die Kakaomasse zunächst mit den übrigen Zutaten vermischt. Das sind, je nach Schokoladesorte, im wesentlichen Zucker, Milchpulver und Vanille. Damit die Schokolade später den gewünschten Feinheitsgrad erreicht, mischt man der Masse, zusätzlich zur bereits enthaltenen Kakaobutter, weitere Kakaobutter hinzu. Das Vermischen der Zutaten erfolgt in einem Mischer oder Kneter und dauert etwa eine halbe Stunde. Die Temperatur beträgt dabei etwa 40 bis 60°C. Sie darf nicht zu hoch sein, da das der Masse zugefügte Milchpulver höhere Temperaturen nicht verträgt. Als Resultat des Mischens entsteht eine zählflüssige, teigartige Masse, die nun sehr grobkörnig ist und ein sandiges Gefühl im Mund erzeugt. (Durry/Schiffer, 126)

Dunkle Schokolade (halbbitter, zartbitter, edelbitter) - 50 bzw. 60 % Kakaoanteil plus Kakaobutter, Zucker und Vanille. Milchschokolade - mind. 25 % Kakaoanteil plus Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und Vanille. Weiße (gelbe) Schokolade - ist eigentlich keine Schokolade, denn Kakao fehlt gänzlich, sie besteht nur aus Kakaobutter, Zucker und Vanille. Fruchtschokolade - ist eigentlich keine Schokolade, denn Kakao fehlt gänzlich, sie besteht aus Fruchtpulver, Zucker, Kakaobutter und Milchpulver. (Zotter, 17)

Dort, wo Kakaobutter ihren natürlichen Platz hätte, in der Milchschokolade nämlich, ersetzen die großen Firmen sie, anstatt sie während des Konchierens oder in früheren Phasen des Herstellunsprozesses der Schokolade hinzuzufügen, durch billige Pflanzenfette wie Lecithin oder Palmöl. So sieht die gängige Praxis bei "Sommer"-Glasuren aus - Glasuren, wie sie für Schokolade der unteren oder mittleren Preisklasse verwendet werden; sie lassen sich wegen ihrer Brüchigkeit leichter bearbeiten und bedürfen auch nicht des Temperns, doch das Ergebnis ist ein fader, verwässerter Geschmack. (Coe, 310)

In den USA enthält der Großteil der Schokolade, die verkauft und gegessen wird, weniger als 43 % Kakao. Warum? Weil Zucker wesentlich billiger ist als Kakao. (Coe, 313)

Schokomaschine 7: Kinder erfahren im nächsten Schritt, dass Schokolade gewalzt wird. Man nennt das Conchieren. BesucherInnen drehen große Walzen und führen so diesen Arbeitsschritt aus. Durch das Drehen, das körperlich anstrengend ist, wird auch verdeutlicht, dass es eines großen Aufwands bedarf, bis die Kakaomasse tatsächlich so weich gewalzt ist, dass sie weiter verarbeitet werden kann. Kinder walzen zuerst mit langsamen Bewegungen und dann immer schneller. Der Grund dafür ist, dass auch beim Walzen der Schokolade, die Rotationen der Walzen immer schneller und die Zwischenräume zwischen den jeweiligen Walzen immer enger werden.

Informationen für Begleitpersonen: Damit aus der zähflüssigen, teigartigen Masse nun feine, zart schmelzende Schokolade entstehen kann, muss sie gewalzt werden. Dazu wird die Schokoladenmasse auf einen Walzenstuhl gegeben, wo sie zwischen mehreren Metallwalzen bearbeitet wird. (Durry/Schiffer, 126)

Das Walzen ist ein wichtiger Produktionsschritt, da die Aromen einer feinen Schokolade auf der Zunge verstärkt wahrgenommen werden können. Früher wurde zum Walzen oft ein Mélangeur verwendet. Das ist eine recht primitive Maschine, in der schwere rundlaufende Granitwalzen die Kakaomasse mischen und zermahlen. Heute wird diese traditionelle Methode immer häufiger eingesetzt - aufgrund des damit verbundenen hohen Aufwandes jedoch in der Regel von kleinen Betrieben. In der industriellen Produktion durchläuft die Kakaomasse Walzwerke mit drei oder fünf Walzen. Die Rotation der horizontal gelagerten Walzen nimmt dabei von unten nach oben immer weiter zu, gleichzeitig werden die Zwischenräume enger. Zur Kontrolle der Reibungswärme werden die Walzen von innen mit Wasser gekühlt. Von der obersten Walze wird die Kakaomasse schließlich mit einem Messer abgeschabt. Je nach gewünschtem Feinheitsgrad wird dieser Vorgang mehrmals wiederholt. (Bernardini, 55)

Schokomaschine 8: Nun ist die Schokoladenmasse fertig! Kinder können bei einem Schokobrunnen mit einem Löffel dunkle Schokoladenmasse kosten. Die Löffel werden anschließend in eine vorgesehene Ablage gelegt und in einem Gastrogeschirrspüler gereinigt.

Informationen für Begleitpersonen: Als letzter Arbeitsschritt folgt noch das Temperieren. Zuerst wird sie auf 50°C erhitzt, bevor sie ihn zwei Schritten zunächst auf 34°C und schließlich auf 28°C gekühlt wird. Anschließend wird die Temperatur der Schokoladenmasse wieder auf 32°C erhitzt und abschließend auf 30°C gesenkt. Durch das Temperieren wird die Schokolade länger haltbar, sie entwickelt einen seidigen Glanz und einen knackigen Bruch. Alles Kriterien, die für die Beurteilung der Qualität der Schokolade sehr wichtig sind. Mit dem Temperieren endet der Herstellungsprozess der Schokoladenmasse. Diese ist nun fertig und kann zu verschiedenen Produkten verarbeitet werden. (Durry/Schiffer, 129)

Schokolade verkosten: Kinder können Schokolade auf einen Blister füllen und diese mit verschiedenen Zutaten kombinieren und trocknen lassen. Die kleinen Schokotropfen trocknen sehr rasch und können daher gut transportiert bzw. gegessen werden. Kinder können so testen, wie Schokolade in Kombination mit Blüten, Nüssen oder Gewürzen schmeckt.

Jause: Kinder können sich wie schon in der Ausstellung "Villa Munterg'sund" zum Selbstkostenpreis eine gesunde Jause kaufen (Bananen, Äpfel, Nüsse) kaufen. Sie erkennen, dass gesunde Nahrungsmittel mit Schokolade kombiniert werden können, Schokolade jedoch ein Genussmittel ist, das eine Ergänzung zu einer gesunden Jause sein soll.

Informationen für Begleitpersonen: Das tägliche Einpacken der Jause ist eine gute Gelegenheit, um Kindern Verantwortung zu übertragen und gleichzeitig die Rolle der ausgewogenen Ernährung in "kleinen Happen" zu üben. Messen sie den Nahrungsmitteln Bedeutung entsprechend ihrer Inhaltsstoffe zu, z.B. "heute gibt es Karottensticks für müde Tafelaugen", "Nüsse zum Nachdenken" oder etwas "Eiweißreiches für starke Muskeln nach dem Turnunterricht". Auch Süßigkeiten spielen bei der Jause eine Rolle, Zucker versorgt das Gehirn und ist besonders an Prüfungstagen ein guter Energiebooster oder einfach ein liebevoller Gruß von zu Hause. Entscheidend ist das "wie oft" und "wie viel", es soll sich eben nicht um eine Selbstverständlichkeit handeln, die man nebenbei hinunterschlingt. Durch das gelegentliche oder regelmäßige Einbeziehen der Kinder beim Jausepacken kann das Bewusstsein für gesunde Ernährung und die Achtsamkeit für die Rolle im Alltag bestens geschult werden, ebenso die Eigenverantwortung dafür in kleinen Schritten.

Trinkbrunnen: In der Schokofabrik gibt es einen Trinkbrunnen, da Kinder durch die Schokolade durstig werden. Gleichzeitig wird auch vermittelt, dass Wasser das optimale Getränk ist.

Zutaten sinnlich entdecken: Kinder treffen auf verschiedene Arbeitsplätze in der Fabrik. So gibt es einen Metalltopf, der leicht schief steht, damit sie gut hinein sehen können. Im Inneren des Topfes befindet sich eine Grafik, sodass der Eindruck entsteht, der Topf wäre mit Schokolade gefüllt. Durch Gucklöcher sehen die BesucherInnen eine Zutat, die in die Schokolade fällt (Filmmaterial der

Firma Zotter). Kinder sehen so auf sehr ästhetische Weise die Vielfalt an Früchten, Gewürzen und anderen Lebensmitteln, mit denen Schokolade kombiniert werden kann.

Dass Schokolade unterschiedlich duftet, erleben Kinder an verschiedenen Riechstationen, wo sie ihren Geruchssinn schärfen können. Kinder erfahren, dass ihr Körper ein gutes Messinstrument für Qualität ist. Schon seit Jahrtausenden verlassen sich Menschen auf ihre Sinne: schmeckte etwas beispielsweise bitter, wurde es besser nicht gegessen, um einer eventuellen Vergiftung zu entgehen. Heute essen Menschen sehr viele süße Lebensmittel und verlieren häufig das Feingefühl für Süße. Durch bewusstes Riechen und Schmecken kann der Geschmackssinn wieder verfeinert werden.

Informationen für Begleitpersonen: Zotters Erdbeer-Schokolade landet weltweit auf Platz 2. Eine Schokolade, die laut Bernardini Maßstäbe setzt. "In dieser Schokolade sind auch keine Aromastoffe verarbeitet, wodurch ein sehr natürliches Erdbeeraroma schmeckbar ist. Ich kann nur empfehlen, sie als Referenz für Vergleichstests zu verwenden." (Bernardini, 623)

Kostüme: Ein Chocolatier ist jemand, der von der Kakaobohne weg alle Arbeitsschritte bis zur Schokolade durchführt. Kinder können in die Rolle von Chocolatiers schlüpfen, indem sie Kochmützen aufsetzen, Kochkleidung anziehen.

Informationen für Begleitpersonen: Josef Zotter ist einer der bekanntesten Chocolatiers und er ist aus der Steiermark.

Hier ein Auszug aus seiner Homepage: Seit 1992 erforscht Josef Zotter die Welt der Schokoladen. Der Kreativ-Chocolatier aus Riegersburg (Oststeiermark, Österreich) hat es geschafft die Welt der Schokoladen zu verändern. Mit den handgeschöpften Schokoladen ist es Zotter gelungen unser vertrautes Schokoladenweltbild ins Wanken zu bringen. Hanf und Mocca, GrammelNussen, Apfel-Karotten mit Ingwer oder Kürbiskerne mit Marzipan. Seine handgeschöpften Schokoladen sind Kult. Verführerische Füllschichten werden aufgetürmt und mit hausgemachter, zur Füllung passender Schokoladenkuvertüre überzogen. Und die von Zotter Artdirector, Andreas h. Gratze, kunstvoll gestaltete Verpackung fällt wirklich jedem ins Auge. 2012 feiern die Handgeschöpften ihren 20. Geburtstag.

Jede einzelne Schokolade ist ein Genussabenteuer, das entweder durch neue Kombinationen wie Schokolade gefüllt mit Ananas mit Sellerie überrascht oder mit speziellen Kakaoregionen, wie Papua Neuguinea bekannt macht. Josef Zotter, der gelernte Koch und Konditor, ist ein leidenschaftlicher Schoko-Erfinder, dessen Neugierde nie gestillt ist. Die Natur zum Vorbild. Die Kakaobohne, der Ursprungsrohstoff der Schokoladen bietet eine riesige Vielfalt an Aromen, man schätzt an die 1.000 Aromenkomponenten. Gepaart mit vielen unterschiedlichen Zutaten stellt Zotter Schokolade unter Beweis wie wandlungsfähig und vielfältig Schokolade sein kann. Seit 2004 ist er beim fairen Handel dabei, 2006 folgte die Umstellung auf BIO und 2007 erweitert er seine Manufaktur um eine Bean-to-Bar-Schokoladefabrik. Damit ist er europaweit der Einzige, der Schokolade von der Bohne weg (bean-to-bar) ausschließlich in Bio- und Fair-Qualität produziert! (http://www.zotter.at/de/das-ist-zotter.html)

Schleuse aus der Schokofabrik: Vor dem Verlassen der Schokofabrik waschen sich die Kinder wieder die Hände und ziehen die Schutzkleidung und Schuhe aus. Die Schuhe werden in eine vorgesehene Aufbewahrung gelegt, auf der "unrein" steht. Auch wenn die Zielgruppe noch nicht lesen kann, ist es wichtig, ihnen zu vermitteln, dass im lebensmittelverarbeitenden Arbeitsumfeld Hygiene wichtig ist und daher auch neben den Händen die Schuhe usw. gereinigt werden.

STEIERMARK

Berg: Dieser Ausstellungsbereich zeigt die Region, aus der die weiteren Zutaten für Schokolade stammen: Milch und Zucker. Kinder können auf einen Berg klettern und unwegsames Gelände erkunden. Der Abstieg vom Berg erfolgt über eine Rutsche. Die Schulung der Motorik und die Freude an der Bewegung stehen dabei im Vordergrund. BesucherInnen können ebenfalls in den Berg hinein kriechen und sich auf Matratzen ausruhen und eine Toninstallation genießen, die typische Geräusche aus der Bergregion erklingen lässt: Kuhglocken, Bachrauschen, …). Am Eingang zur Höhle gibt es wiederum Kostüme - in diesem Falle Arbeitsbekleidung der Bäuerin und des Bauers.

Informationen für Begleitpersonen: Kinder lieben es sich zu verstecken und manchmal brauchen sie auch einfach Rückzugsmöglichkeiten, um sich von den vielen Eindrücken in der Ausstellung zu erholen und zu entspannen.

Melken: Milch bzw. Milchpulver ist ein wichtiger Bestandteil von Schokolade. Kinder können eine Kuh melken und dabei ihre Feinmotorik schulen und erfahren, dass Melken nicht so einfach geht, wie es aussieht. Es kommt dabei auf die richtige Fingertechnik an. In der Ausstellung wird jedoch nicht Milch, sondern Wasser verwendet, da wir Lebensmittel nicht verschwenden wollen.

Informationen für Begleitpersonen: Neben Kakao und Zucker kommen je nach Schokoladensorte und Hersteller noch weitere Zutaten hinzu. Für Vollmilchschokolade bsp Milchpulver, das in Bitterschokolade nicht enthalten ist. Nachdem über Jahrzehnte ausschließlich Kuhmilch verwendet wurde, wird in jüngster Zeit auch mit anderen Milchsorten ungezwungen experimentiert. So wird bsp auch Vollmilchschokolade mit Stuten- oder Schafsmilch angeboten. (Durry/Schiffer, 120)

In der Schokoladenherstellung wird keine flüssige Milch verwendet. Die Verwendung von flüssiger Milch würde bedeuten, dass die Schokolade am Ende nicht fest wird. Daher wird üblicherweise Milchpulver eingesetzt. (Durry/Schiffer, 120)

Das Melken simuliert den Trinkvorgang eines Kalbs am Euter der Kuh. Aber auch andere Tiere wie Ziegen oder Schafe können gemolken werden. Heute werden Kühe mit Melkmaschinen gemolken, früher wurde das mit der Hand gemacht. Wie funktioniert das händische Melken?

Das Melken eines Tieres von Hand ist nicht einfach. Meistens sitzt die Person, welche das Tier melkt, auf einem Melkschemel an der Seite des Tieres. Man greift die Zitzen des Euters an der Wurzel (also ganz oben) mit Daumen und Zeigefinger an. Dann werden Daumen und Zeigefinger zu einem Ring geschlossen und die übrigen Finger nach einander in einer sanften Bewegung dazu gelegt, bis die Hand eine Faust bildet. Jedoch darf nicht grob zugedrückt werden, es handelt sich dabei eher um eine rollende Bewegung. Beim Melken wird mit jeder Zitze des Euters auf diese Weise verfahren.

Eine Hochleistungskuh bringt es heute auf bis zu 15.000 Liter/Jahr, das ist dreimal so viel wie vor 60 Jahren. Solche Kühe werden statt eines Vierteljahrhunderts durchschnittlich gerade mal fünf Jahre alt. (Zeit, 32)

Ein steirisches Kind erzählt: Dies ist das Gegenstück zum Kurbelkasten im Regenwald. Kinder können an einem Kurbelkasten drehen und hören die Geschichte eines steirischen Kindes, das über sein Leben auf dem Bauernhof erzählt. Kinder erfahren auf diese Weise, etwas über die Arbeits- und Lebensbedingungen im ländlichen Bereich und können diese Geschichte mit jener aus dem Regenwald vergleichen.

Milchkannenzug: Der Rohstoff Milch wird vom Bauernhof weiter in eine Molkerei bzw. das Milchpulver von der Molkerei in die Schokofabrik transportiert. Kinder können Milchkannen mit Hilfe eines Seilzuges in die Schokofabrik ziehen. Kinder befestigen Milchkannenattrappen auf dem Seilzug - es hängen bereits echte bereits fix montierte Kannen am Seil. Mit Hilfe einer Kurbel können sie die Kannen bewegen. Am Bauernhof und in der Schokofabrik können die Kannen abgestellt werden.

Zuckerrübe - und andere Gemüsesorten: Eine weitere wichtige Zutat für Schokolade ist der Zucker. Viele Kinder wissen nicht, dass der gängige Haushaltszucker aus Zuckerrüben gewonnen wird. Und wie sieht eine Zuckerrübe aus? Diese Station soll zum einen neugierig darauf machen, welche Pflanzen unter der Erde wachsen und zum anderen verdeutlichen, wie Zuckerrüben aussehen und dass aus ihnen Zucker gewonnen wird.

BesucherInnen sehen verschiedene Präsentationsformen (Teller), die sie in die Höhe ziehen können. Durch das Hochziehen ziehen sie verschiedene Pflanzen "aus der Erde". Grafisch aufbereitet sehen sie nun Radieschen, Karotten, Zuckerrüben usw. und erkennen, dass aus dem grünen Pflanzenteil, der oberhalb der Erde wächst, schon erkennbar ist, welches Gemüse sich unter der Erde befindet. Differenziertes Schauen und Vergleichen wird dabei geschult. Auf den Tellern sind verschiedene Gericht, sodass ebenfalls sichtbar wird, welche Gerichte aus den verschiedenen Gemüsesorten gekocht werden können: Pommes auf Kartoffeln, Radieschenbrot zur Jause, Rote-Rübensalat, …

Informationen für Begleitpersonen: Für Schokolade kann Zucker aus der Rübe, aber auch Rohrzucker, in den letzten Jahren auch Zuckerersatzstoffe verwendet werden.

Im Frühjahr werden die Rübensamen ausgebracht, im Herbst werden die Rüben geerntet. Sie wachsen bei warmem und feuchtem Wetter sehr rasch und gut. Eine Maschine schneidet die grünen Teile ab, die sich oberhalb der Erde befinden. Anschließend zieht die Maschine die Rüben aus der Erde. Noch auf dem Feld werden sie grob gereinigt und dann weiter transportiert. In der Zuckerfabrik werden die Rüben geschnitten und diese Rübenschnitzel in einem mehrstufigen, komplizierten Verfahren verarbeitet. Dabei entstehen Rübensaft und Rübenschnitzel. Die Rübenschnitzel werden als Futtermittel weiter verwendet. Aus dem Rübensaft entsteht durch Erhitzen und Zentrifugieren unser Haushaltszucker.

Zuckerrüben ernten: Die Ernte von Zuckerrüben mit der Hand wäre sehr anstrengend, da die Rüben sehr tief wurzeln, groß und schwer sind im Vergleich zu Karotten oder Radischen. Daher werden sie heute auch nur mit der Maschine geerntet. Um diesen Vergleich zu verdeutlichen, können Kinder an einer Kurbel drehen und Zuckerrüben an die Erdoberfläche befördern.

Informationen für Begleitpersonen: Die Rübenernte erfolgt in drei Schritten: dem Abschneiden der Blätter, dem Herausziehen der Rüben und dem Aufheben der Rüben (Verladen auf einen Wagen oder Anhänger). Bei der Rübenernte früher verwendeten die ArbeiterInnen einen Spaten, eine Gabel oder einen sogenannten Rübenstecher und stachen die Rüben aus. Die grünen Blätter wurden entweder vor dem Stechen mit einem Messer abgeschnitten oder nach dem Stechen. Als erste Erleichterung wurden daher Geräte entwickelt, die von Tieren gezogen wurden und das Abschneiden der Blätter übernahmen. Heute gibt es bereits Maschinen, die alle drei Ernteschritte vollautomatisch durchführen.



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:R%C3%BCbenheber.jpg

WERBEAGENTUR

Verpackung: Die Hüllen bzw. Banderolen von Schokolade sind immer besonders gestaltet. Sie sollen den Inhalt möglichst gut präsentieren und Lust auf diese Sorte Schokolade machen. Kinder gestalten mit einem vorgefertigten Stempel-Apparat mit circa 10 verschiedenen Motiven (mögliche Zutaten) ihre Banderole. Die Motive können anschließend mit Buntstiften ausgemalt und noch weiter gestaltet werden.

Auch wenn viele Kinder der jüngeren Zielgruppe noch nicht lesen und schreiben können, wird das Wort Schokolade in verschiedenen Schriftzügen angeboten. Diese können abgepaust bzw. nachgeschrieben werden.

Darüber hinaus gibt es noch Faltvorlagen für einfache Schachteln, welche BesucherInnen ausschneiden bzw. aus einer Stanzvorlage heraus drücken und falten können. Schokolade wird ja nicht nur in Banderolen verkauft, sondern viele Schokoladenprodukte wie Pralinen etc. werden in Schachteln angeboten.

Informationen für Begleitpersonen: Kinder gestalten gerne. Vor allem Kinder im Vorschulalter sind begierig auf das Schreiben. Daher wird in der Werbeagentur der Schriftzug Schokolade angeboten, den Kinder nachmalen, abschreiben oder durchpausen können. Ein positives Erleben von Schrift macht Kinder stolz und fördert den positiven Zugang zum Erlernen der Schrift.

Das Thema Werbung betrifft schon die ganz Kleinen. Bereits im Kindergartenalter werden Kinder durch die vielen Arten von Werbung (Radio, Fernsehen, beim Einkaufen, ...) geprägt und beeinflusst. Die meisten Kinder im Vorschulalter kennen bereits gewisse Markennamen und verbinden diese mit bestimmten Assoziationen. Daher ist es wichtig, Kindern den Grundgedanken von Werbung zu vermitteln: Werbung möchte etwas anpreisen und verkaufen. Sie manipuliert. Im Laufe der Kindheit und Jugend ein kritisches Konsumverhalten zu entwickeln ist daher wichtig.

MUSEUM

Das Museum befasst sich mit den historischen Aspekten des Themas Schokolade.

Wortherkunft: Die Mayas und Azteken waren die ersten Völker, die Schokolade getrunken haben. Auf das Aztekenwort *Xocolatl* geht unser Wort Schokolade zurück. Kinder können dieses Wort über einen Tonfile anhören und nachsprechen. Beim Hören des Textes erfährt das Kind auch, dass die Kakaobohne für die Mayas und Azteken etwas ganz Besonderes war. Das Wort Kakao wurde jedoch nicht geschrieben, sondern gemalt. Das Zeichen dafür sieht wie ein Kamm oder ein Fisch aus. Kinder können selber eine kurze Tonsequenz aufnehmen, das Wort Xocolatl sprechen und abspielen.

Informationen für Begleitpersonen: Das Wort Xocolatl setzt sich aus zwei Teilen zusammen. Dem Wort "Xócoc", welches bitter bedeutete und dem Wort "atl", welches Wasser bedeutete. Xocolatl war also die Bezeichnung für bitteres Wasser. Und dies nicht ohne Grund. Die Mayas und Azteken haben die Kakaobohnen zwischen Steinen gerieben und anschließend mit Wasser übergossen. So entstand ein dickflüssiges, bitter schmeckendes Getränk. Das durften allerdings nur adelige Menschen trinken. Es gibt Hinweise darauf, dass die beiden Völker das Getränk sowohl heiß als auch kalt getrunken haben.

Kakao wurde auch als Zahlungsmittel verwendet.

Azteken und Mayas: Die beiden Völker lebten vor langer Zeit und gelten als eine der ersten Hochkulturen. Wie waren sie gekleidet? Kinder können sich Kostüme anziehen und die Rolle eines Azteken oder Mayas schlüpfen. Damit die prächtige Federkrone des Moctezumas nicht kaputt wird, ist diese befestigt und Kinder können sie nur in der Höhe, ähnlich wie Föns im Schwimmbad, verschieben und sich darunter positionieren. Auch Kleidung von spanischen Adeligen, bei denen das Getränk Kakao beliebt war, können angezogen werden.

Informationen für Begleitpersonen: Über diesen Kopfschmuck wird viel erzählt. Er soll Moctezuma II gehört haben, der ihn bei der ersten Begegnung mit dem spanischen Eroberer Hernan Cortez schenkte. Cortez sandte das Geschenk an seinen Herrscher, Kaiser Karl V und dieser schenkte es wiederum dem König von Portugal. Lange war das Prunktstück, das aus grünen Federn des Quetzalvogels besteht, verschwunden. Erst um 1880 tauchte es in einem Schloss in Tirol wieder auf. (Abenteuer, 25)



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Aztecheaddress.jpg

Die Krone hat eine Abmessung von 116cm Höhe und 175cm Breite. Es war zum Zeitpunkt des Fundes nicht klar, ob es sich um einen Teil eines Mantels oder um einen Kopfschmuck handle. Heute geht die Fachwelt von einem Kopfschmuck aus.

War es [das Schokoladengetränk] schon bei den kupferhäutigen, federgeschmückten Mittelamerikanern ein Getränk der Elite gewesen, so blieb es dies auch bei den weißhäutigen, parfümierten, perückentragenden, vornehm gekleideten Mitgliedern der Königs- und Adelshäuser Europas. Es war das Zeitalter des Sonnenkönigs Ludwig XIV., der lasterhaften, dekadenten toskanischen Grafen, der Gegenreformation... (Coe, 151)

Hyroglyphen: Die Mayas verwendeten Zeichen, sogenannte Hyroglyphen als Schrift. Die Schriftzeichen der Mayas werden demnach Mayaglyphe genannt. Das Zeichen für Kakao findet sich auch auf einem Topf wieder. Kinder können das Zeichen für Kakao mit Papier und Stiften abrubbeln und dabei die Feinmotorik und die visuelle Wahrnehmung trainieren.

Informationen für Begleitpersonen: Die cacao-Hieroglyphe "bestand aus der Zeichnung eines Fisches, der ein kammähnliches Zeichen vorausging, welches als die Silbe ka identifiziert werden konnte, und mit dem Zeichen für -w endete. Vieles deutet darauf hin, dass "Fisch" nur der Ersatz für das "Kamm"-ka-Zeichen war (der "Kamm" stellt in Wirklichkeit eine Fischgräte dar), so dass Stuart das ganze Gebilde als ka-ka-w, sprich "cacao", las." (www.theobroma-cacao.de bzw. dort Coe)

Diese Hieroglyphe wurde auf dem Kakaotopf der Maya gefunden. Fast alles, was wir über die Verwendung und Verarbeitung des Kakaos bei den Maya wissen, ist den Hieroglyphen-Inschriften der Maya-Keramiken entnommen. Unterhalb des Gefäßrandes tragen insbesondere kostbare Trinkgefäße eine Weiheinschrift, die sich auf die Verwendung als "Kakaobecher" bezieht. Die Hieroglyphe für das Getränk steht dabei an letzter Stelle - sie wird von den drei Silbenzeichen ka-ka-wa gebildet. Die Hieroglyphen davor beschreiben unter anderem die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen: man trank bitteren und süßen Kakao, fruchtigen Kakao, Kakao, der mit Maismasse vermischt wurde,

und sogar mit Chili gewürzten Kakao. Den Kakaotrunk stellte man - wie heute noch in vielen Teilen Mexikos und Mittelamerikas - auf der Basis von Wasser her. Um ihm eine feste Konsistenz zu geben, wurde manchmal gemahlener Mais der Maisteig hinzugegeben. Besonders geschätzt war der Schaum des Getränks; dazu wurde der Kakaotrunk verquirlt oder auch - wie auf manchen bemalten Keramiken zu sehen ist - mehrfach von einem Gefäß in das andere gegossen. (Grube-Enzyklopädie, 33)

Kakao als Zahlungsmittel:

Sprechende Bilder: Kinder sehen Bilder von Menschen, die für die Entwicklung des Kakaos bzw. der Schokolade bedeutend waren. An einem Bild ist ein Hörer angebracht. Sobald das Kind den Hörer abhebt, beginnt sich der Mund der gemalten Person zu bewegen und die BesucherInnen hören die Geschichte dieser Person.

Informationen für Begleitpersonen: Auffällig ist, dass für die Entdeckung und Verbreitung der Kakaobohne und auch für die Entwicklung der Schokolade leider keine Frauen von Bedeutung waren.

Als erster Europäer dürfte Christoph Columbus mit der berühmten Bohne in Berührung gekommen sein. Christoph Columbus berichtete von Waren, die er 1502 auf seiner vierten Reise nach Amerika auf Schiffen entdeckt hatte. Er schrieb von seltsamen, dunklen Mandeln, denen er keine Bedeutung zumaß. Dass es sich dabei um Kakaobohnen handelte, war ihm nicht bewusst.

Auch Hernan Cortés kehrte im Jahr 1528, nach fast zehn Jahren in Mexiko, angeblich ohne Kakaobohnen wieder an den spanischen Hof zurück. Trotz allem hat die Bohne in Europa Einzug gehalten und wurde bald zum beliebten Getränk an europäischen Adelshäusern.

Lindt: Er hat das Conchier-Verfahren erfunden. Laut einer Firmenlegende war es ein Zufall: Lindt hatte 1879 das Problem, dass sich bei seiner Schokolade immer ein unansehnlicher Fettreif zeigte. Um dieses Problem zu beseitigen, bearbeitete er die Schokoladenmasse in einem Walzentreiber. Durch das Rühren und Walzen der Masse erhoffte er sich, die überschüssige Feuchtigkeit austreiben zu können. Angeblich soll Lindt an einem Freitag vergessen haben, seinen Walzentreiber auszuschalten, dass er so lange lief, bis Lindt am folgenden Montag wieder in seine Schokoladenfabrik kam. Es zeigte sich, dass das dreitägige Rühren und Walzen Wunder gewirkt hatte und eine feine, zart schmelzende Schokoladenmasse entstanden war. Das Verfahren, das man später als Conchieren bezeichnete, wurde in der Folgezeit zum festen Bestandteil der Schokoladenherstellung. (Durry/Schiffer, 129)

Teppich: Auf einem Teppich sehen Kinder eine Szene, die verdeutlicht, dass Kakaobohnen auch als Zahlungsmittel verwendet wurden. Sie können die unterschiedlichen Waren und die Anzahl der Kakaobohnen in Verbindung bringen und so etwas über den Wert der Waren erkennen.



Adelige und die Schokolade: Kakao in Form von heißer Schokolade wurde rasch zu einem beliebten Getränk bei Adeligen und Wohlhabenden. Um Kakao auch im Bett zu trinken, wurde sogar eine eigene Tasse, eine sogenannte Trembleuse, erfunden. Diese Zittertasse sollte das Verschütten des Getränks verhindern, indem die Tasse durch einen Ring auf der Untertasse stabilisiert wurde, so dass ein Trinken sitzend im Bett möglich war. Kinder können sich ebenfalls in ein Bett setzen und diese Szene nachstellen.

Informationen für Begleitpersonen: Trembleuse kommt vom französischen Wort "tremble", welches zittern bedeutet. Im 18. Jahrhundert gab es sehr kunstvoll gefertigte Zittertassen, die es auch einer zittrigen Hand ermöglichten, das kostbare Getränk zu konsumieren.



http://commons.wikimedia.org/wiki/File: MKGT rembleuse DuPaquier 4106.jpg

WOHNUNG

Ausgewogene Ernährung: Schokolade wird BesucherInnen als Genussmittel vermittelt. Schokolade ist kein Grundnahrungsmittel. Daher ist es wichtig, das Thema ausgewogene Ernährung ebenfalls aufzugreifen und auf spielerische Weise Kindern in der Ausstellung zu präsentieren. Dafür gibt es in der Ausstellung den Bereich "Wohnung", der das Zuhause symbolisieren soll. Zuhause können Kinder verschiedene Spiele aus den Bereichen Schokolade, Genuss und gesunde Ernährung spielen.

Informationen für Begleitpersonen: Bei den Spielen handelt es sich um die vielen Kindern bekannten Spiele wie Schokohexe oder Obstgarten. Bei dem Spiel Schokohexe versuchen Kinder, die Zutaten für Schokolade zu sammeln, müssen jedoch überlegen, wie viel sie sammeln möchten, da die Gefahr mit jedem neuen Zug besteht, alles wieder zu verlieren. Bei diesem Spiel lernen Kinder den Wunsch nach maßlosem Sammeln von Zutaten zu kontrollieren bzw. zu überlegen, ob kleinere Schritte nicht eher zum Ziel führen.

Das Spiel Obstgarten ist bei Kindern sehr beliebt und vermittelt auf sehr ansprechende Weise, welche Früchte auf heimischen Bäumen wachsen. Bevor der freche Rabe kommt und die reifen Früchte frisst, versuchen Kinder die Bäume rasch zu ernten.

Beim Quartett "Wo wachsen Kekse" lernen Kinder auf spielerische und interessante Weise, woraus Lebensmittel wie Pommes, Ketchup oder Salami bestehen. Die Spiel-Anleitung bietet neben der Erläuterung der 3 Spielideen und ihrer Varianten kindgerecht aufbereitetes Hintergrundwissen zu den Lebensmitteln des Quartetts.

Leseecke: Dem Kindermuseum ist es ein großes Anliegen, verschiedenste Literatur zum Ausstellungsthema anzubieten. Schokolade und Süßigkeiten kommen immer wieder in Märchen und Geschichten vor. In jeder Ausstellung gibt es einen Lesebereich, in dem BesucherInnen vom Kinderbuch bis zum Fachbuch Literatur vorfinden. Die gemütliche Atmosphäre soll zum Entspannen, Zurückziehen, aber auch zum gemeinsamen Lesen anregen.

Informationen für Begleitpersonen: Kleinkindern vorzulesen ist eine gute Basis, um bei Kindern die Lust auf das Lesen zu wecken. Durch das gemeinsame Lesen mit den Eltern/Großeltern/Bezugspersonen erleben Kinder Lesen als eine wichtige Voraussetzung, um sich Informationen anzueignen. Eltern haben dabei Vorbildwirkung.

Die Schoko-Lade: Häufig gibt es in Familien eine bestimmte Lade, in der Süßigkeiten gelagert werden. Auch im Wohnbereich der Ausstellung gibt es Laden, die versperrt sind. Durch kleine Gucklöcher können Kinder in diese Laden spähen und heraus finden, welche Süßigkeiten sich darin befinden. Eine Lade lässt sich heraus ziehen, in der BesucherInnen das Video "Schokolade" von der Band "Deine Freunde" sehen und hören können. Darin wird das Thema maßvoller Genuss von Süßigkeiten besungen.

Informationen für Begleitpersonen:

Schokolade ist als solche nicht ungesund - es kommt immer auf die Menge an. Schokolade hat viel mit Genuss zu tun. Wie wird ein Kind ein Genussmensch? Beim Genießen von Nahrungsmitteln spielen neben dem Geschmackssinn auch Sehen, Riechen, Hören und Tasten eine Rolle. Auf dem Begleitplakat der Ausstellung erfahren BesucherInnen auf spielerische Weise, wie sie Zu Hause die Wahrnehmung aller Sinne schulen können. Im anschließenden Gespräch nach der Übung wird gemeinsam besprochen, was "genießen" bedeutet und wo der Unterschied zum gedankenlosen Hinunterschlingen oder dem "nebenbei" Naschen z.B. vor dem Fernseher liegt.

SCHOKOLADEN

Verkauf und Kostüme: Schokolade ist eine Ware, die Geld kostet und verkauft wird. Ihr Herstellungsprozess ist aufwendig und Schokolade kann je nach Qualität der Rohstoffe günstiger oder teurer sein. Darüber hinaus gibt es unterschiedlichste Formen von Schokolade. Sie kann in Form von Pralinen, Muffins, Tafeln oder Figuren in Erscheinung treten.

Im Ausstellungsgeschäft können Kinder eine Auslage mit verschiedenen Schokoladenprodukten aus Stoff dekorieren, mit Einkaufskörben und Spielgeld einkaufen oder als VerkäuferIn in Aktion treten. Um sich möglichst gut in die Situation einleben zu können, gibt es wiederum Kostüme in unterschiedlichen Größen für die Kinder.

Informationen für Begleitpersonen: Auch wenn viele Kindergartenkinder die Ziffern und Zahlen noch nicht kennen, ist ihnen bewusst, dass beim Einkaufen bezahlt werden muss. Dies geschieht häufig in Form von Geldscheinen und Münzen, aber auch in Form von Bankomatkarten. In der Ausstellung wird es erfundene Geldscheine mit den Werten 1-3 geben, sodass Kinder auswählen können. Die Zahlen sind auch in Form von Symbolen (Kugeln, Punkten) auf dem Geldschein sichtbar.

Einkaufen zu spielen bereitet den meisten Kindern große Freude. Das Spiel ist für Kinder eine selbstbestimmte Tätigkeit, mit der sie Lebenswelten nachvollziehen. Sie spielen also Situationen aus der Welt der Erwachsenen, aber auch Situationen, die ihnen als Kinder bekannt sind und können so Handlungsspielräume erproben und verschiedene Möglichkeiten durchspielen. Darüber hinaus fördert es die Fantasie, die Kommunikation und die Kooperation mit anderen Kindern.

AUFENTHALTSBEREICH

Für die Einführungs- und Abschlussrunde bei Gruppen und als Aufenthaltsbereich für IndividualbesucherInnen gibt es Sitzsäcke aus Kakaobohnensäcken. Diese sind mit Füllmaterial gefüllt, duften jedoch nach wie vor nach den Kakaobohnen.

BEGLEITPOSTER

Wie auch in den letzten Jahren gibt es ein Begleitposter für Erwachsene. Dieses Jahr hat es die Erscheinungsform einer kleinen Schokotafel, die auseinander gefaltet werden kann. Das Begleitposter gibt auf einer Seite einen Überblick über die Bereiche der Ausstellung, sowohl räumlich als auch inhaltlich.

Auf der zweiten Seite finden BesucherInnen Informationen und Tipps für die weiterführende Beschäftigung mit den Themen der Ausstellung.

Anmeldung und Termine

Informationen und Anmeldung unter 0316 872 7700

Die Wegbegleitung für Gruppen dauert 1,5 Stunden.

mögliche Zeiten:

9:00 - 10:30

11:00-12:30

13:30-15:00

15:30-17:00

Literatur

Brandt, Heike: Schokolade & andere Geheimnisse. Gerstenberg

Budde, Pit: Regenwald & Dschungelwelt: In Spielen, Liedern, Bastelaktionen, Geschichten, Infos und Tänzen die faszinierende Welt der Regenwälder erleben. Ökotopia 2010

Calì, Davide: Ich liebe Schokolade! Ueberreuter: Annette Beltz Verlag 2004

Calis, Ursula: Das kleine Buch der Schokolade. Kompass 2008

Coe, Sophie D.: Die wahre Geschichte der Schokolade. S. Fischer 1997

Dahl, Roald: Charlie und die Schokoladenfabrik. Rororo 2013

Durry, Andrea: Das Schokoladenmuseum: Geschichte und Gegenwart der Schokolade. Schokoladenmuseum Köln

Harel, Karine: Wie wurde meine Schokolade gemacht? Velber Buchverlag 2011

Hoffmann, Simone: Die Welt des Kakaos. Umschau Buchverlag 2008

Imhof, Paul: Nach allen Regeln der Kunst. Von der Cacaobohne zur Edelschokolade. Werd Verlag 2008

Mintz, Sidney W.: Die süße Macht: Kulturgeschichte des Zuckers. Campus Verlag 2007

o.A.: Das kleine Buch der Schokolade. Teubner 2009

o.A.: Die Welt entdecken 8: Wo die Schokolade wächst: Vom Baum zur Schokoladentafel. Ravensburger 2005

o.A.: Greenpeace Magazin: Zart - aber Bitter - Wie Kinder in Afrika für unsere Schokolade kämpfen. Jörg Würster

o.A.: Zotter Schokoladenfibel 2012

Orosz, Susanne: Warum wächst Schokolade nicht auf Bäumen? Vorlesegeschichten rund ums Essen. 2013

Reider, Katja: Schritt für Schritt erklärt: Was wird aus der Milch gemacht? Carlsen 2013

Schiffer, Thomas: Kakao: Speise der Götter. Oekom 2012

Stubenrauch, Petra: Benny Blu Zucker - Aus der Rübe in die Tüte. Kinderleicht Wissen 2006

Wienbreyer, Renate: Benny Blu Milch - Vom Euter bis zur Flasche. Kinderleicht Wissen 2006

Wilhelmi, Friederike: Wo kommt die Schokolade her? Spannende Fragen und verblüffende Antworten. ardEdition 2008