

Das Süße schmeckt anderswo oft bitter

Main Post 09.02.2006 Mellrichstadt (sto)

Geografie und Biologie - na klar, das sind Unterrichtsfächer, die jedes Kind kennt. Aber Schokologie? Nie gehört. Von wegen, Schülerinnen und Schüler der sechsten und siebten Klassen der Hauptschule Mellrichstadt wissen es besser: Unter dem Motto "Schokologie - immer fair bleiben, auch beim Naschen" haben sie erfahren, dass es bei diesem Thema nicht nur Schokoladenseiten gibt. Und sie haben erfahren, wie wichtig der Faire Handel dabei ist

Schokolade schmeckt süß, vor allem Vollmilch-Schokolade trifft den Geschmack der Kinder hierzulande. Das Gegenteil dazu: Die Lebensbedingungen von Kleinbauern und Plantagenarbeitern in den Kakaoanbaugebieten der Dritten Welt sind oft bitter.



Gerechtere Entlohnung und faire Handelsbeziehungen verbessern die Situation der armen Produzenten.

Wie das funktioniert, haben die Schüler der 6 a und 6 b unter ihren Klasseleiterinnen Gabriele Hentschel und Brigitte Lochmüller kennen gelernt - beim "Schokologie - Workshop" der Verbraucherzentrale Bayern. "Wir machen die Aktion, um schon Kinder zu einem sozial verträglichen und ökologisch nachhaltigen Konsum zu motivieren", hatte Antje Mann, Ernährungsreferentin der Verbraucherzentrale, das Ziel des Workshops ausgegeben.

Das Zweistunden - Fach

Nur gut, dass Gabriele Hentschel durch einen Bericht in der MAIN-POST auf das Angebot der Verbraucherzentrale gestoßen war. Denn das Zweistunden-Fach Schokologie hat die Mädchen und Buben restlos begeistert - Unterricht mit süßen Elementen hört sich doch gut an.

An sechs Stationen begleiten die Kinder die Kakaobohne von der Pflanze bis zur fertigen Schokolade und müssen dabei so manche Nuss knacken. Beim "Memory - Spiel" geht es um die Siegel fair gehandelter Produkte. An der Station "Sag an" erfahren die Kinder, welche Ziele der Faire Handel verfolgt und wie diese erreicht werden. Sie lernen die Kakaoanbauländer und die Inhaltsstoffe verschiedener Schokoladensorten kennen. Und sie hören Susys Geschichte, die von ihrem Leben auf einer Kakao-Plantage erzählt.

Zuletzt tragen die Schüler ihre Ergebnisse zusammen und besprechen, wie sie den Fairen Handel in ihrem Lebensumfeld unterstützen können.

Der Hintergrund der Aktion liegt auf der Hand. Wohl kaum ein Kind kann sich vorstellen, ganz ohne Schokolade zu leben. Wie Bananen, Orangensaft, Pfeffer und Tee ist sie eine Selbstverständlichkeit unseres Lebensmittelangebots.

Doch nur wenige Kinder wissen, dass die Erzeuger der eigentlich exotischen Gemüse in Ländern wie Brasilien, Mexiko, Bolivien oder Ghana mit dem Anbau und Verkauf von Kakaobohnen ihren Lebensunterhalt kaum bestreiten können.

Häufig arbeiten auch Kinder auf Kakaoplantagen, um einen Beitrag zur Existenzsicherung ihrer Familien zu leisten. Regelmäßig zur Schule gehen zu können, ist unerreichbarer Luxus für diese Kinder. International anerkannte Menschen- und Arbeitsrechte werden oft missachtet.

Kinder und Eltern bei uns können etwas für die Kakaoproduzenten tun, nämlich fair gehandelten Kakao und Schokolade kaufen! Bei deren Anbau und Erzeugung werden soziale und ökologische Mindeststandards eingehalten: So sind die Arbeiter beispielsweise krankensichert, Kindern und Erwachsenen wird der Zugang zu Bildungsangeboten ermöglicht. Fair gehandelte Produkte bieten den Erzeugern höhere und vor allem sichere Einkommen. In Deutschland haben sie jedoch nur ein Prozent Marktanteil.

Ein paar Cent mehr ausgeben

Gezielte Aufklärungsarbeit macht deutlich, wie wichtig es ist, beim Einkaufen auf faire Produkte zu achten. Der Workshop "Schokologie" der Verbraucherzentrale Bayern hilft, den Weg der Schokolade und die Bedingungen, unter denen sie produziert wird, nachzuvollziehen. Spielerisch wird Kindern vermittelt, warum es gut ist, im Handel nach fairen Produkten zu greifen und dafür ein paar Cent mehr auszugeben.

Mit kognitiven Beispielen allein sind Verhaltensänderungen kaum erreichbar. Erlebnisorientiertes Lernen, spielerisches Experimentieren und Erkunden ist viel Erfolg versprechender. Erfahren Kinder frühzeitig die Zusammenhänge zwischen Produktionsbedingungen, Ernährungsphysiologie sowie umwelt- und sozialverträglichem Handeln kennen, dann bestehen gute Chancen, sie langfristig an einen verantwortungsbewussten und nachhaltigen Konsum heran zu führen.

Da das Einkaufsverhalten das schon früh geprägt wird, ist es wichtig, so das Konzept von Verbraucherzentrale und Schule, bereits Kindern und Jugendlichen mit geeigneten Konzepten den Fairen Handel näher zu bringen. Die jungen Menschen erfahren mit Hilfe erlebnisorientierter und interaktiver Elemente, dass Fairer Handel Nachhaltigkeit im Sinne sozialer, wirtschaftlicher und ökologischer Verantwortung bedeutet. Schokologie, diese neue, bisher unbekanntes Unterrichtsfach hat den Sechstklässern Spaß gemacht. Lernen mit ein wenig Naschen - das trifft doch den Geschmack der Schüler. So hatten an der Hauptschule Mellrichstadt auch schon die Klassen 7 a und 7 b unter den Klassleiterinnen Ulrike Fleckenstein und Helga Hohm sowie die M 7 unter Lehrer Elmar Seidenzahl Geschmack gefunden an dem Workshop "Schokologie".

Der Online-Tipp: Schokologie-Workshop

Wer den Unterricht "Schokologie - auch beim Naschen gilt, immer fair bleiben" an seiner Schule durchführen möchte, erhält Auskunft unter Tel. (0 89) 890 656 46 oder per Email an ernaehrung@verbraucherzentrale-bayern.de