

Das Thema des Monats

Jetzt wird's lecker: Schweizer Schokolade

Seit 200 Jahren wird in der Schweiz Schokolade produziert, die so gut schmeckt, dass manche Menschen, wenn sie das Wort *Schokolade* hören, sofort an die Schweiz denken. Die Schweizer Schokolade ist auf der ganzen Welt berühmt.

Was ist so lecker an der Schokolade aus der Schweiz? Sind die Zutaten der Schweizer Schokolade etwas Besonderes? Oder ist es die Herstellung? Haben die Schweizer vielleicht ein Geheimrezept, das ihre Schokolade zu etwas so Besonderem macht? Auf jeden Fall wird die Schweizer Schokolade ein Thema sein, das Ihre Lernenden interessiert.

Unterrichtsablauf:

1. Einstieg: Wie viel Schokolade isst man in welchem Land in Europa?

Starten Sie Ihren Unterricht mit dieser Webseite: Ein Berg aus vielen Schokoladentafeln türmt sich da, und wenn Sie auf den Knopf „Jetzt starten“ drücken, beginnt der Berg vor Ihren Augen anzuwachsen. Der Gipfel ist bei 116 Tafeln erreicht – das ist die Menge an Schokoladentafeln, die jede/r Deutsche pro Jahr isst. In der Schweiz sind es 106 Tafeln, in Italien 41, und Schlusslicht ist Bulgarien mit immerhin noch 14 Tafeln – pro Kopf und Jahr!

<http://www.kaufda.de/info/schokoladenkonsum/>

2. Vertiefung: Die Schweizer Schokolade aus wirtschaftlicher Sicht

„Schoggi“ nennen die Schweizer ihre Schokolade liebevoll. Aber Schokolade ist auch ein Wirtschaftsfaktor. Wo in Europa wird die meiste Schokolade produziert?

<https://www.expats-news.com/28720/life-style/wo-am-meisten-schokolade-produziert-wird/>

Die Schweizer Schokolade ist eine geschützte Marke, das heißt, nur bei Schokolade, die in der Schweiz hergestellt wurde, darf das auch auf der Verpackung stehen:

<http://www.tagesanzeiger.ch/wirtschaft/standardkommt-schweizer-schokolade-bald-aus-dem-ausland/story/27283886>

https://www.swissinfo.ch/ger/exportschlager_das-sind-die-groessten-fans-von-schweizer-schokolade/42046142

Das Thema des Monats

3. Leseverstehen: Schokolade aus wissenschaftlicher Sicht

Macht Schokolade glücklich? Kann man von Schokolade süchtig werden? Ist Schokolade ungesund? Wird man von Schokolade dick? Viele Mythen ranken sich um die Schokolade. Machen Sie mit Ihren Lernenden vor dem Lesen des Textes ein kleines Schokoladen-Mythen-Quiz.

- | | | |
|---|-------------------------------|---------------------------------|
| Mythos 1: Schokolade macht wach. | <input type="checkbox"/> wahr | <input type="checkbox"/> unwahr |
| Mythos 2: Schokolade ist gesund. | <input type="checkbox"/> wahr | <input type="checkbox"/> unwahr |
| Mythos 3: Schokolade macht dick. | <input type="checkbox"/> wahr | <input type="checkbox"/> unwahr |
| Mythos 4: Schokolade verursacht Pickel. | <input type="checkbox"/> wahr | <input type="checkbox"/> unwahr |
| Mythos 5: Schokolade macht süchtig. | <input type="checkbox"/> wahr | <input type="checkbox"/> unwahr |
| Mythos 6: Schokolade macht glücklich. | <input type="checkbox"/> wahr | <input type="checkbox"/> unwahr |

(Lösungen: 1 = unwahr / 2 = unwahr / 3 = wahr / 4 = unwahr / 5 = unwahr / 6 = wahr)

Lesen Sie dann den Text und lassen Sie die Lernenden dabei die „wahren“ und „unwahren“ Mythen kontrollieren:

http://www.n-tv.de/wissen/Fakten_und_Mythen/Schokolade-macht-nicht-nur-gluecklich-article11945541.html

4. Seh-Hör-Verstehen: Ursprung und Herstellung von Schokolade

Woher kam die Schokolade ursprünglich und wie wurde sie hergestellt? Setzen Sie Ihren Unterricht mit einem Seh-Hör-Verstehen fort, das auch für jüngere Lernende geeignet ist:

<http://www.kindernetz.de/infonetz/ernaehrung/essen/schokolade/-/id=272972/nid=272972/did=33860/uij27n/>

Und wie wird Schweizer Schokolade hergestellt? Der folgende Film zeigt eine Schweizer Schokoladenfabrik am Zürichsee, die Kakaobohnen verarbeitet – von der heißen cremigen Schokoladenmasse bis zur in Alufolie aromatischer verpackten fertigen Schokoladentafel. Lassen Sie Ihre Lernenden den Film das erste Mal unter der Fragestellung sehen, was das für eine besondere Bohne ist, die zu Beginn des Filmes gezeigt wird, und was aus ihr produziert wird.

Wenn Sie fortgeschrittene Lernende haben, können Sie sie beim zweiten Sehen die Arbeitsschritte der Schokoladenproduktion sortieren lassen. Einen Vorschlag für ein Arbeitsblatt finden Sie unter dem Link.

<https://www.youtube.com/watch?v=9to-Xd-vTOW>

Das Thema des Monats

Aufgabe: Bringen Sie die Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge:

A.	Die abgekühlte Schokolade wird eingepackt.	
B.	Die Kerne der Kakaobohne werden geröstet und dann zerkleinert. Kakaomasse entsteht.	
C.	Die Kakaobohnen werden geknackt und ihre Schalen „abgesammelt“ (= entfernt).	1
D.	Die süße Kakaomasse wird gewalzt, damit die Bröckchen der Kakaobohne feiner und kleiner werden. Es entsteht Schokostaub.	
E.	Die Schokoladentafelformen mit der heißen, flüssigen Schokolade fahren zum Abkühlen in eine Kühlmaschine. Die abgekühlte Schokolade wird aus den Formen geklopft.	
F.	Der Kakaomasse werden Butter, Milchzucker, richtiger Zucker und Vanille zugegeben und alles wird in einer Maschine gemischt. Die Masse wird flüssig, weil die Kakaobohne viel Fett enthält. Aber es sind noch viele harte Kakaobohnenbröckchen in der Masse.	
G.	Der Schokostaub wird in einer Conche auf 65 Grad erhitzt und gewalzt, bis die Masse flüssig ist und wie Schokolade aussieht.	
H.	Die flüssige, heiße Schokomasse wird in Schokoladentafelformen gefüllt.	

(Lösungen: C. = 1, B. = 2, F. = 3, D. = 4, G. = 5, H. = 6, E. = 7, A. = 8)

5. Projekt: Eine Schokoladenverkostung

Am Ende Ihres Unterrichts könnten Sie eine Schokoladenverkostung – die Schweizer sagen „Degustation“ – durchführen. Das muss nicht teuer sein, denn der Mensch kann hintereinander nur höchstens fünf bis sechs verschiedene Geschmäcker und Gerüche unterscheiden. Es reicht, wenn Sie z.B. drei Tafeln Schokolade kaufen: vielleicht eine heimische, eine deutsche und natürlich eine aus der Schweiz.

Entfernen Sie das Papier, damit man nicht erkennen kann, welche Schokolade welche ist, und brechen Sie die Schokolade in so viele Stückchen, wie Ihre Klasse Teilnehmerinnen und Teilnehmer hat. Legen Sie die Stückchen auf drei Teller. Am besten, Sie nummerieren die Teller, damit es später nicht zu Verwechslungen kommt.

Alle Lernenden bekommen ein Arbeitsblatt und bewerten die drei Schokoladen nach ihrem appetitlichen Aussehen (= Farbe, Glanz), Geruch, Geschmack und Schmelz auf der Zunge. Am Ende vergeben die Testerinnen und Tester eine Note. Ob die Schweizer Schokolade gewinnt? Eine Vorlage für ein ausführlicheres Arbeitsblatt und Tipps für die Verkostung finden Sie unter diesem Link (Arbeitsblatt „01 Milchschoke-Test.pdf“):

<https://www.kiknet-cailler.org/deutsch/unterrichtsmaterial/sek-l/>