

Von der Kakao-Bohne bis zum süßen Genuss

Wer kann dazu schon „Nein“ sagen: Um fair gehandelte Schokolade geht es bei der Ferienbetreuung von GGS Rheinberg und St. Peter.

VON NICOLE MAIBUSCH

RHEINBERG Ob als Tafel, Riegel, Weihnachtsmann oder wie jetzt vor Ostern in Ei-Form, ob Vollmilch, Zartbitter oder Nuss – Schokolade schmeckt einfach immer. Doch bis die süße Nascherei im Regal der Supermärkte und damit im Einkaufskorb landet, ist es ein langer Weg. Wie viel Arbeit dahintersteckt, erfahren derzeit die Kinder der Gemeinschaftsgrundschule Rheinberg (Standorte Schulstraße und Grote Gert) sowie der St.-Peter-Grundschule im Rahmen der acht-tägigen Ferienbetreuung. Unter dem Titel „Schokolade – das süße Geheimnis“ begeben sich rund 70 Kinder auf die Spur der Leckerei – von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt. Im Fokus: fair gehandelte Schokolade.

Der „Schokokoffer“ des Gemeindedienstes für Mission und Ökumene (GMÖ) brachte Sozialpädagogin Ute van Hauten, Teamleiterin der

Offenen Ganztagschule und Koordinatorin der Ferienbetreuung, auf die Idee. Wo kommt der Kakao her? Wo wird der Kakao wie geerntet? Und wer sind eigentlich die Bauern, die den Kakao ernten? „Der ‚Koffer‘ beinhaltet 21 unterschiedliche Aufgabenstationen, die Antworten auf diese und andere Fragen bieten“, berichtet van Hauten. Gemeinsam mit dem Betreuer-Team hat sie daraus acht entsprechend altersgerechte Stationen für die Grundschüler ausgewählt.

Mit Renate Flack vom „Eine-Welt-Laden“ im Haus der Generationen war gestern eine echte Fachfrau für fair gehandelte Schokolade zu Gast an der Schulstraße. Sie hatte neben einigen Produkten jede Menge Informationen für die Kinder mitgebracht. Vieles, was sie den Grundschulern berichtete, hatten die schon beim Schoko-Workshop des GMÖ gelernt.

„Ich bin wirklich überrascht, wie viel Wissen sich die Kinder schon

erarbeitet haben“, zeigte sich Renate Flack beeindruckt.

Sich dem Thema „Schoko“ rein theoretisch zu widmen, wäre natürlich ein wenig fad. Deshalb ging es an den einzelnen Stationen durchaus kreativ zu: So wurden beispielsweise aus Pappmaché Kakaobohnen gebastelt, mit abgelaufener Schokolade galt es, Schokogeister zu malen, beim Geschmackstest musste man die richtigen Sorten erkennen, und Schokoladenwerbung wurde zu einer Collage verarbeitet.

Na klar: Die Schüler konnten sich auch selbst als „Chocolatiers“ versuchen. In der Schulküche wurden Schokocrossies und -pralinen, Schokopudding und -muffins gezaubert. Für jede Station, die die Kinder absolviert hatten, wurde eine Bohne an den Kakaobaum gehängt.

Ute van Hauten freute sich über den Erfolg des Projekts. „Bei Schokolade sagt einfach keiner Nein“, sagte die Sozialpädagogin.



Teamleiterin Ute van Hauten lüftet mit Kindern das Geheimnis der Schokolade. Alexander (9) riecht an einer echten Kakaobohne.

RP-FOTO: OLAF OSTERMANN