

Unterrichtseinheit 1

Wo treffen wir auf Kakao?



Schwerpunkte

Kakao in unserer Lebenswelt, globale Zusammenhänge, Nachdenken über Nachhaltigkeit

Ziele

Die Schüler*innen recherchieren, wo sie in ihrer eigenen Lebenswelt Kakao in unterschiedlichen Produkten finden. Sie entwickeln ein Konsument*innenbewusstsein und interessieren sich für globale Zusammenhänge sowie für Menschen, die mit Kakao zu tun haben. Sie kennen die drei Säulen der Nachhaltigkeit (ökologisch, sozial und ökonomisch)

Fächerbezug

Biologie, Geografie, Geschichte, Mathematik, Politische Bildung, Sozialkunde, Wirtschaft-Arbeit-Technik

Lerngruppe/ Klasse

5.-7. Klasse

Zeitraumen

3 x 45 Minuten

Materialien

Arbeitsblätter und Infotexte:

- 1 M1 Bilder von Kakaofrüchten und Kakaobohnen (alternativ: echte Kakaobohnen)
- 1 M2 AB Kakao: Wer, was, wo?
- 1 M3 Supermarkt-Recherche „Kakao – bekannt und auch mal anders“
- 1 M4 Infobox



Materialien

Weiteres benötigtes Material:

- Internetfähige Computer/Laptops/Tablets oder Smartphones (1 Gerät für 1-4 Schüler*innen)
- Unterschiedliche Schokoladen und weitere kakaohaltige Produkte
- Weltkarte „Perspektive wechseln“ Ansicht: https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/files/media/Dokumente/06_Materialien/1_Didaktische-Materialien/Weltkarte-perspektiven-wechseln.jpg (kostenlos zu bestellen unter: <https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/de/didaktische-materialien.html>), Schere, Klebstoff, Zeitschriften, Supermarkt-Prospekte, evtl. Kamera, Karton oder dickeres Papier, Format mindestens DIN A2, oder andere geeignete Unterlage für Collage (Phase 3)
- Filmmaterial Nachhaltigkeit:
„Nachhaltigkeit einfach erklärt“ (4:06 Min.): <https://www.youtube.com/watch?v=RcNKHQb8QIc&t=97s> oder
„Was ist Nachhaltigkeit?“ (5:32 Min.): <https://www.youtube.com/watch?v=RpXML-Z9mDE>

Besonderer Hinweis: 1 Woche oder 2 Wochen vor dieser Einheit zum Thema „Kakao“ machen die Schüler*innen ihre Recherche im Supermarkt (1 M3 AB). Zusätzlich oder alternativ sammeln sie Produktwerbung, e-Prospekte, leere Packungen dieser Produkte u. ä.

Beitrag zur Kompetenzentwicklung (ORGE):

ERKENNEN

Unterscheidung von Handlungsebenen: Die Schüler*innen erkennen Handlungsebenen vom Individuum bis zur Weltebene in ihrer jeweiligen Funktion für Entwicklungsprozesse.

BEWERTEN

Kritische Reflexion und Stellungnahme: Die Schüler*innen beziehen durch kritische Reflexion zu Globalisierungs- und Entwicklungsfragen und zu Menschen- und Kinderrechten Stellung.

HANDELN

Solidarität und Mitverantwortung: Die Schüler*innen erkennen Bereiche persönlicher Mitverantwortung für Mensch, Umwelt, Konsum und nehmen sie als Herausforderung an.

Partizipation und Mitgestaltung: Die Schüler*innen sind aufgrund ihrer mündigen Entscheidung bereit, Ziele der nachhaltigen Entwicklung im privaten, schulischen und beruflichen Bereich zu verfolgen und sich an ihrer Umsetzung auf gesellschaftlicher und politischer Ebene zu beteiligen.



Durchführung

Phase 1: Einstieg und Kontakt mit Kakao (Kakaofrüchten, -bohnen oder Abbildungen davon) und mit Schokoladenprodukten

Die Schüler*innen bekommen durch das Betrachten, ggf. Anfassen, Fühlen und Riechen (1 M1) einen Einblick in den Rohstoff Kakao. Sie stellen Vermutungen an und beschreiben Früchte mit unterschiedlichen Farben – gelb, orange, violett. Sie diskutieren, warum es Kakao in Deutschland gibt und was man daraus macht. Schließlich beschreiben sie ihre Lieblingsschokolade, ihren Lieblingskuchen etc.

(Falls es keine echten Kakaobohnen gibt, bekommen die Schüler*innen Bilder und beschreiben das Aussehen der Kakaobohnen und -früchte, s. 1 M1)

Kontakt mit verschiedenen Schokoladen

Entweder die Lehrkraft verteilt Schokoladen oder kakaohaltige Süßwaren mit unterschiedlichem Kakaoanteil zum Verkosten oder die Schüler*innen bringen ihre Lieblingsschokolade mit. Sie beschreiben die Schokoladen: wie sie schmecken, wie groß sie sind, wie sie sich anfühlen, ob und welche Siegel (vgl. UE 9) und welche Verpackung sie haben, wo sie produziert sind, ob es Angaben zum Herkunftsland des Kakao gibt u. a.

Phase 2: Wer, was, wo? Mit Weltkarte und Statistik

Die Schüler*innen visualisieren anhand einer Weltkarte (1 M2 AB, Bild 1) gemeinsam mit der Lehrkraft, wo Kakao angebaut und wo besonders viel konsumiert wird – zunächst mit farbigen Pins nach ihren Vermutungen.

Mithilfe von Bild 2 und Bild 3 (1 M2 AB) vergleichen die Schüler*innen anschließend ihr Vorwissen mit der Realität. Die Schüler*innen ergänzen die Ergebnisse und korrigieren ihre Angaben. Sie diskutieren über die geografische Verteilung der Anbau- und Konsumländer.

So vermitteln sich geografische Kenntnisse zum Rohstoff Kakao und es wird deutlich, wo Kakao angebaut und wo er vornehmlich konsumiert wird – ergänzt durch Infos zur Verarbeitung.

Hinweis: Aktuelle Statistiken zu den Kakaoanbauländern finden Sie auch in 3 M7, Infobox der Unterrichtseinheit „Der lange Weg des Kakao“.

Phase 3: Kakao – bekannt und auch mal anders

(Diese Phase kann zum Beispiel vorab als Hausaufgabe gegeben werden, s. o.: besonderer Hinweis). *Was haben eure Recherchen im Supermarkt ergeben?* (s. Tabelle in 1 M3). Die Schüler*innen vergleichen ihre Übersicht: Wodurch unterscheiden sich die Produkte? Es sind Produktarten, Preise, Kakaoanteil sowie Herkunfts-, Produktionsangaben und weitere Merkmale (z. B. Siegel/vgl. UE 9), besondere Auslobungen als Textzusatz o. ä., also u. a. regionale, wirtschaftliche und soziale Merkmale zu unterscheiden.



Durchführung

Hierin spiegeln sich Aspekte der Nachhaltigkeit. Dazu wird ggf. einer von zwei Erklärfilmen gezeigt. „Nachhaltigkeit einfach erklärt“ (4:06 Min.): <https://www.youtube.com/watch?v=RcNKHQb8QIc&t=97s> oder „Was ist Nachhaltigkeit?“ (5:32 Min.): <https://www.youtube.com/watch?v=RpXMI-Z9mDE>

- *Schaut den Film an und erklärt mit euren eigenen Worten, was Nachhaltigkeit bedeutet.*
- *Wo könnt ihr für Nachhaltigkeit im eigenen Umfeld sorgen? Nennt drei Beispiele!*

Freiwillig können Schüler*innen Beispiele benennen.

Zur Auswertung machen die Schüler*innen nun in 3er- oder 4er-Gruppen eine **Collage** mit Produkten, die Kakao beinhalten und Nachhaltigkeitsaspekte berühren.

Phase 4: „Genuss-Event“: Süßes essen und Feedback geben

Die Schüler*innen veranstalten in der Klasse ein „Genuss-Event“: Jede*r Schüler*in bringt ein Essen oder ein Getränk mit, in dem Kakao verarbeitet worden ist. Dabei stehen in der Regel das Gesellige und das Gespräch über das Thema im Vordergrund. Speisen und Getränke werden von allen probiert: Süßes genießen und dabei etwas lernen.

Die Schüler*innen bauen ein Buffet auf. Ein*e Schüler*in übernimmt das Fotografieren. Am Schluss der Veranstaltung sagt jede*r, was ihn/sie überrascht, was er/sie gelernt hat und was er/sie noch wissen möchte; anschließend macht die Gruppe eine digitale Fotogalerie ihrer Impressionen.

Alternative Zugänge:

- Die Fotogalerie kann mit Papierdruck (Fotos, Kopien) in der Klasse produziert und im Schulfoyer für eine bestimmte Zeit ausgestellt werden.
- Falls die Supermarktrecherche vorher erfolgreich von den Schüler*innen durchgeführt wurde, kann man sie in die erste Phase integrieren.
- *Recherchiere unterschiedliche Rezepte, die Kakao als Zutat verwenden. Was fällt dir auf? Überlege dir, wie das schmeckt und ob du das gern ausprobieren würdest* (ggf. zum „Genuss-Event“ mitbringen).
- Eine Woche vor dem „Genuss-Event“ können die Schüler*innen ein Schokoladen-Tagebuch führen, in dem sie jeden Tag notieren, was an Schokolade/kakaohaltigen Speisen oder Getränken sie konsumiert haben und wie viel davon.
- Beim „Genuss-Event“ können sich die Schüler*innen anhand des Vorwissens auch Quiz-Fragen über Kakao und Schokolade ausdenken und beantworten.



Alternative Zugänge:

- Zusätzlich können die Schüler*innen den Film „Das Projekt PRO-PLANTEURS“ (05:49 Min.): https://www.youtube.com/watch?v=hJXKoGROIGo&feature=emb_logo oder den Film „Gebt den Frauen mehr Verantwortung“ (1:53 Min.): des Forum Nachhaltiger Kakao anschauen: https://www.youtube.com/watch?v=YqaWzRtwaPA&feature=emb_logo
- Für Jüngere bietet sich der Animationsfilm „Eine Reise in die Welt des Kakaos“ des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) an (6:35 Min.): <https://www.youtube.com/watch?v=i1SBXqW25-A>

Anmerkungen/ weiterführende Fragen:

- Die Lehrkraft findet in der Infobox weitere Informationen, die ggf. für ein Quiz genutzt werden können (1 M4).
- Ältere oder leistungsstärkere Schüler*innen können eine Recherche zu Werbung rund um Schokolade/Schokoladenprodukte machen. *Welche Botschaften werden vermittelt?*
- Weitere mögliche Fragen: *Welche Produkte/Marken haben eine eigene Internetseite? Welche Aussagen gibt es zu den Produkten?*
- Ggf. können dem „Genuss-Event“ auch andere Unterrichtseinheiten vorangestellt werden als Einstieg.

Bezug zu den Sustainable Development Goals (SDGs): www.17ziele.de



Quellen und Copyright:

1 M1 Kakaofrüchte:
©GIZ/Gael Gelle

1 M2 AB:

Bild 1: Bildung trifft Entwicklung/Engagement Global gGmbH © MAPS IN MINUTESTM 2020

Bild 2: © INKOTA, Make Chocolate Fair

Bild 3: Konsumländer: CAOBISCO (2016), Grafik: GIZ/MediaCompany

Bild 4: ICCO (2017/18), Grafik: GIZ/MediaCompany

Tabelle 1: International Cocoa Organization (2021): *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Volume XLVII No. 3, Cocoa Year 2020/21

1 M4 Infobox:

GIZ (2019). *Die Herkunft*. Kakaorausstellung „Bittere Bohne – süßes Vergnügen?“. <https://kakaorausstellung.de/die-herkunft/>; Zugriff: 05.01.2021

GIZ (2019). *Der Anbau*. Kakaorausstellung „Bittere Bohne – süßes Vergnügen?“. <https://kakaorausstellung.de/der-anbau/>; Zugriff: 05.01.2021

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (2020). *Kakao*. <https://schokoinfo.de/kakao/#geschichte>; Zugriff: 29.12.2020

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2020). *Herkunftsangaben auf Lebensmitteln*. <https://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/herkunftsangaben/>; Zugriff: 29.12.2020



Kakaofrüchte und -bohnen



© GIZ/Gael Gelle



© GIZ/Gael Gelle



© GIZ/Gaet Gelle



© GIZ/Gaet Gelle



© GIZ/Gaet Gelle



© GIZ/Gaet Gelle



Kakao: Wer, was, wo?



Arbeitsaufgaben

- Was denkt ihr: Wo wird Kakao angebaut, wo wird Kakao konsumiert? Markiert auf der Weltkarte „Perspektiven wechseln“ mit zwei verschiedenfarbigen Pins die Regionen:
 - 1) Hier wird Kakao angebaut
 - 2) Hier wird Kakao konsumiert (z. B. als Schokolade, in Keksen und Kuchen, als Kakaotrunk)
- In welchem Land wird am meisten Schokolade gegessen? Wie viel Kilogramm Schokolade essen Deutsche im Schnitt? Überlegt das zunächst für euch in der Woche und dann hochgerechnet auf ein Jahr.
- Vergleicht eure Antworten mit den Bildern 2 und 3.



Bild 1: Weltkarte



Quelle: Bildung trifft Entwicklung/Engagement Global gGmbH © MAPS IN MINUTESTM 2020

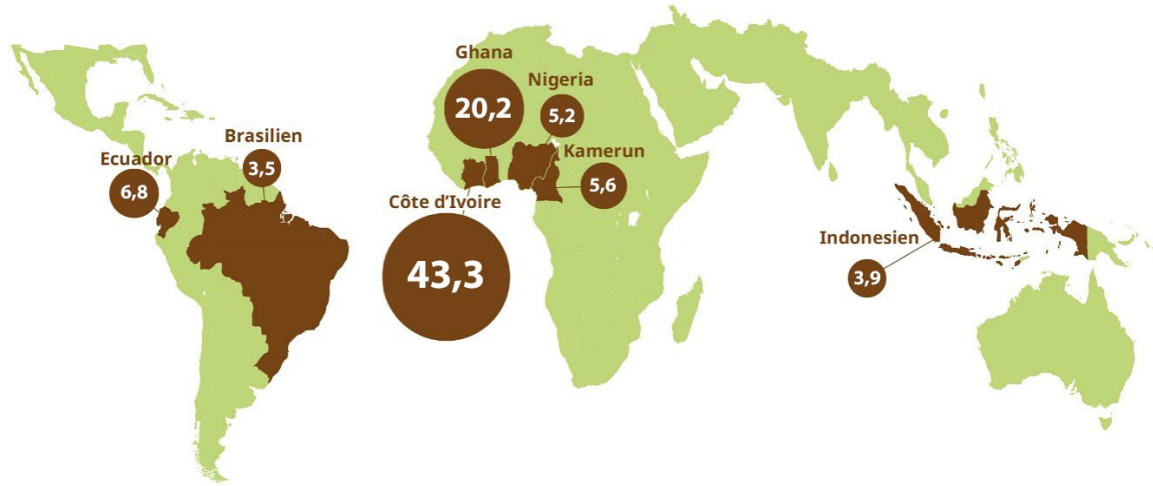
Ihr möchtet mehr über diese besondere Karte und die Darstellung der Länder erfahren?
Dann schaut hier: <https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/de/didaktische-materialien.html>



Bild 2: Kakaoanbauländer

Hauptanbaugebiete für Kakao im Jahr 2020-21¹

(Angaben in Prozent)



[1] International Cocoa Organization (2021): *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Volume XLVII No. 3, Cocoa Year 2020/21
© INKOTA, Make Chocolate Fair

Die Top 5 Kakaoanbauländer nach globalem Produktionsvolumen

	Landesproduktion in Tonnen Saison 2020/21 (Prognose)	zum Vergleich Saison 2019/2020	zum Vergleich Saison 2018/2019
 Côte d'Ivoire	2.225.000	2.104.800	2.154.000
 Ghana	1.040.000	800.000	811.700
 Indonesien	200.000	200.000	200.000
 Ecuador	350.000	341.900	322.100
 Kamerun	290.000	280.000	280.000

Quelle: International Cocoa Organization (2021): *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Volume XLVII No. 3, Cocoa Year 2020/21



Bild 3: Konsumländer

Pro-Kopf-Verzehr von Schokolade 2019:



Quelle: CHOCOSUISSE & CAOBISSCO Statistical Bulletin 2019

Die Deutschen essen **9,2** Kilo Schokolade pro Kopf und Jahr, das sind 92 Tafeln à 100 Gramm. Damit stehen wir beim Schokoladenkonsum international auf Platz zwei – hinter der Schweiz mit knapp zehn Kilo pro Jahr.

Im größten Kakaoerzeugerland Côte d'Ivoire ist der Genuss von Schokolade hingegen noch eine Ausnahme.

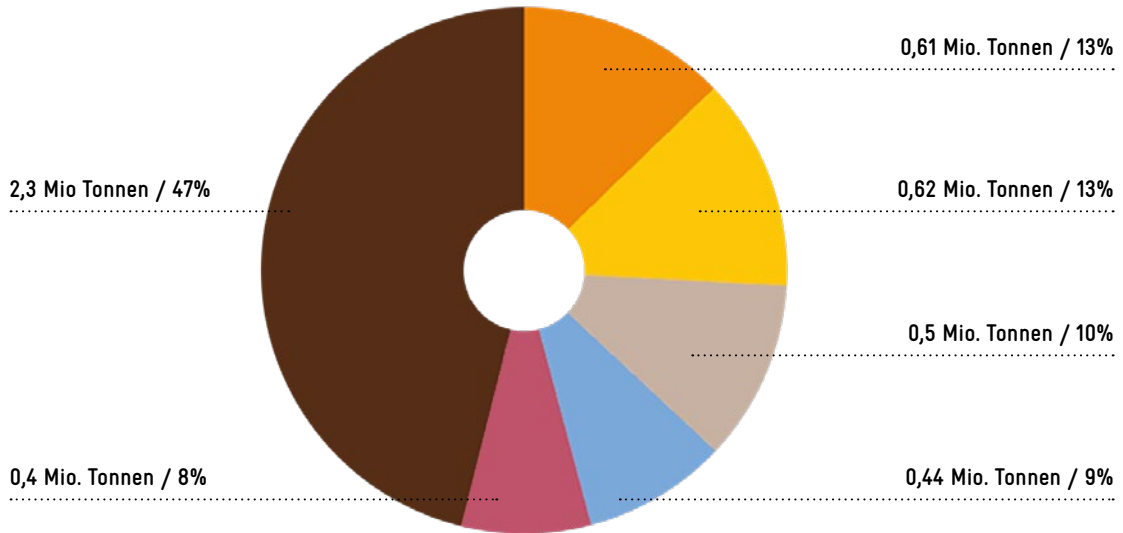
© GIZ/MediaCompany



Bild 4: Verarbeitungsländer

Wer verarbeitet den Kakao?

Gesamtverarbeitung Kakaobohnen: 4,9 Mio. Tonnen¹



● Niederlande

● Côte d'Ivoire

● Deutschland

● Indonesien

● USA

● Andere

[1] Schätzung für 2020/2021

Quelle: International Cocoa Organization (2021): *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Volume XLVII No. 3, Cocoa Year 2020/21

Extra-Arbeitsaufgaben

- Erstellt ein Blockdiagramm der Anbau- und Konsumländer (Bild 2 und Bild 3).
- Erstellt ein Blockdiagramm der Gesamtproduktion und Weiterverarbeitung der Kakaobohnen. Vergleicht das Diagramm mit den Informationen zu Anbau- und Konsumländern.
- Wo erfolgt überwiegend die Weiterverarbeitung der Kakaobohnen?
- Diskutiert mögliche Gründe dafür.



Supermarkt-Recherche „Kakao – bekannt und auch mal anders“

Rechercheauftrag

1. Suche in einem Einzelhandelsgeschäft, Eine-Weltladen oder im Supermarkt mindestens fünf verschiedene Produkte, die Kakao enthalten.
2. Beschreibe die Produkte, die du gefunden hast, anhand der folgenden sechs Kategorien:

	Produkt	Gewicht	Preis	Kakaogehalt	Gibt es Angaben zur Herkunft des Kakaos?	Gibt es Angaben zum Produktionsort?	Findest du besondere Hinweise auf der Verpackung? Zum Beispiel die Abbildung eines Siegels? Oder anderes, das dir auffällt?
1							
2							
3							
4							
5							

Rechercheauftrag

3. In welchen weiteren Produkten gibt es Kakao als Zutat? Ordne die Produkte! Wozu dienen die Produkte? Tausche dich mit einem/einer Mitschüler*in aus oder frage deine Eltern!

Andere Produkte mit Kakao als Zutat:

.....

.....

.....

Zuordnung der Produkte:

Essen	Getränke	Kosmetik/Körperpflege



Unterrichtseinheit 1

INFOBOX



Herkunft

Die Heimat der Kakaopflanze ist das Amazonastiefland in Südamerika, die Region um den Äquator. Die bislang ältesten Kakaofunde stammen aus Ecuador: In 5.300 Jahre alten Gefäßen fand man Kakaorückstände.

Über die Jahrhunderte verbreitete sich der Kakao vom Amazonastiefland bis nach Mittelamerika. Kakaospuren in Gefäßen belegen, dass Kakao dort bereits vor 4.000 Jahren bekannt war. Bei den mittelamerikanischen Völkern wie Maya, Mixteken, Tolteken und Azteken war Schokolade als Getränk sehr beliebt.

Im 17. Jahrhundert steigt die Nachfrage nach Kakao. Gleichzeitig werden in Mittelamerika die Arbeitskräfte auf den Kakaopflanzungen knapp. Als Ersatz werden Sklaven aus Westafrika nach Mittel- und Südamerika verkauft. Der Kakaobau wird von europäischen Kolonialmächten auch nach Afrika und in weitere Kolonien, in denen das Klima für den Kakaobau günstig ist, ausgeweitet.



Cacahuatl – Speise der Götter

So nannten die Azteken das Getränk aus gerösteten, fein geriebenen Kakaobohnen, die sie mit Wasser schaumig rührten. Der Name bedeutet „bitteres Wasser“. Das **Kakaowasser** wurde kalt getrunken.

Im 17. Jahrhundert wurde Kakao auch in Europa populär. Kakao ist bitter, aber das muss ja nicht sein: Die Spanier mischten dem Trank Vanille, Zimt und Zucker bei.

Der französische Sonnenkönig Ludwig XIV. liebte den Trank und Mitte des 18. Jahrhunderts konnten ihn sich auch wohlhabende Kaufleute und Handwerker leisten. Zu dieser Zeit taufte der schwedische Naturforscher Carl von Linné den Kakaobaum „Theobroma cacao“, Speise der Götter.



Kakaobohnen als Zahlungsmittel

Für die Azteken waren Kakaobohnen wertvoll. Sie benutzten sie als Zahlungsmittel. Dem Wert von Gemüse, Fleisch oder auch Arbeitsleistung entsprach eine bestimmte Menge Kakaobohnen.

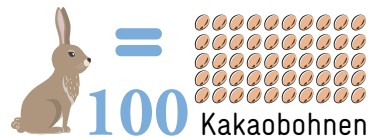
1 große Tomate kostete



1 frische Avocado kostete



1 Hase kostete



1 Truthahn kostete



Die Fälscher waren erfindungsreich: Sie ließen zum Beispiel die Bohnen im Wasser quellen, damit sie größer und schwerer wurden. Oder sie färbten sie, um bessere Qualität vorzutäuschen.

Quelle: GIZ (2019). *Die Herkunft*. Kakaoausstellung „Bittere Bohne – süßes Vergnügen?“. <https://kakaorausstellung.de/die-herkunft/>



Klima und Botanik

Der Kakaobaum liebt feuchtes und warmes Klima. Deshalb ist er in der Äquatorialzone verbreitet (zwischen 20° nördlicher und südlicher Breite). Hunderttausend kleine Blüten kann ein Baum im Jahr entwickeln. Und die sprießen zwischen wachsenden und reifen Früchten. Eine botanische Rarität.

Nach natürlicher oder künstlicher Befruchtung entwickelt sich aus der Blüte innerhalb von fünf bis sechs Monaten eine 15 bis 25 Zentimeter lange Frucht, die bis zu einem halben Kilo wiegen kann. Darin liegen, eingebettet in weißlichem Fruchtfleisch, dreißig bis vierzig Samen, aus denen im späteren Veredlungsprozess die Kakaobohnen werden.

Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (2020). *Kakao*. <https://schokoinfo.de/kakao/#geschichte>
(Auszug aus Originaltext)

Diese „Kakaobohnen“ sind 2 bis 4 Zentimeter lang und wiegen 1-2 Gramm. Der Baum kann bis zu 15 Meter hoch werden, wird aber auf ungefähr 8 Meter Höhe geschnitten. Er verträgt weder Trockenheit noch Kälte oder Wind und auch keine Staunässe. Ein guter Kakaobaum bildet je nach Klima in 6 Monaten circa 50 bis 150 Früchte. Diese haben je nach Sorte sehr unterschiedliche Formen und Farben.

Quelle: GIZ (2019). *Der Anbau*. Kakaoausstellung „Bittere Bohne – süßes Vergnügen?“. <https://kakaorausstellung.de/der-anbau/>



Inhaltsstoffe der Kakaobohne

Die Kakaobohne ist der Grundstoff für die Schokoladenproduktion und so reich an wertvollen Inhaltsstoffen, dass man ihr zuletzt das Prädikat „Superfood“ verpasst hat. Zur guten Hälfte besteht sie aus Kakaobutter, daneben enthält sie viel Eiweiß, Mineralien wie Magnesium, Kalzium und Eisen, Gerbstoffe, das Alkaloid Theobromin und wertvolle Polyphenole, die mit vielen positiven Wirkungen auf die menschliche Gesundheit in Verbindung gebracht werden.

Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts wurde Kakao noch als Stärkungsmittel in Apotheken verkauft.

„Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raum zusammengedrängt wie gerade bei der Kakaobohne.“

(Alexander von Humboldt (1769-1859), Naturforscher)

Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (2020). *Kakao*. <https://schokoinfo.de/kakao/#geschichte>
(Auszug aus Originaltext)



Herkunftsangaben auf Schokoladenprodukten

Eine Herkunftsangabe ist nach den Vorgaben der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) immer dann erforderlich, wenn Verbraucher ohne die Angabe über die Lebensmittelherkunft getäuscht werden könnten. Ist beispielsweise auf einem vorverpackten Baguette eine französische Flagge abgebildet, das Produkt wurde aber nicht in Frankreich, sondern in Polen hergestellt, muss auf dem Etikett über den tatsächlichen Herkunftsort informiert werden, etwa durch den Hinweis „Hergestellt in Polen“. Die Verordnung sagt aber nichts darüber aus, wo dieser Hinweis stehen muss. (...)

Bestimmte Lebensmittelgruppen müssen immer mit dem Ursprungsland gekennzeichnet werden, sogar, wenn sie als lose Ware, also unverpackt angeboten werden. Bei einigen dieser Lebensmittel sind ergänzend zur Angabe des Ursprungslands weitere Informationen zur Herkunft vorgeschrieben (z. B. frisches Rindfleisch, frisches Obst und Gemüse, Eier). Bei kakaohaltigen Produkten ist dies nicht der Fall.

Quelle: Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2002). *Herkunftsangaben auf Lebensmitteln*.
<https://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/herkunftsangaben> (Auszug aus Originaltext)

Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Autorinnen: Gilberte Raymonde Driesen, Dr. Gisela Führung, Maria Leue

Das Unterrichtsmaterial wurde erstellt in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum Köln.

Download auf: www.kakaoausstellung.de/downloads

Gestaltung: Umbruch Werbeagentur GmbH, Darmstadt

Disclaimer: Die Erstellung dieser Unterrichtsmaterialien wurde durch das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) ermöglicht. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt ausschließlich bei den Autorinnen und nicht beim BMZ oder anderen Institutionen bzw. Personen.

Stand: September 2022

© GIZ