

KAKAOKOFFER

FÜR DIE KITA



GEMEINSAM AUF ENTDECKUNGSREISE



KAKAOKOFFER FÜR DIE KITA



Einführung

Liebe KiTaleitungen, liebe Fachkräfte, liebe Interessierte,

wir freuen uns sehr, dass Sie Interesse an unserem Kakaokoffer haben! Dieser Koffer steht KiTas und weiteren interessierten Einrichtungen kostenfrei zur Verfügung und lädt Kinder dazu ein, die spannende Welt des Kakaos und der Schokolade zu entdecken.

Der Kakaokoffer enthält verschiedene Materialien wie Anschauungsmaterialien, Spielideen sowie Informationen und Anregungen für pädagogische Fachkräfte rund um das Thema Kakao, Schokolade und Fairer Handel.

Ziel des Koffers ist es, Kindern auf spielerische und kindgerechte Weise zu zeigen, wo der Kakao wächst, wie Schokolade hergestellt wird und warum ein fairer Umgang mit Menschen und Ressourcen wichtig ist.

Dabei verfolgen wir folgende Ziele:

1. **Wissen über Kakao vermitteln:** Kinder lernen den Weg des Kakaos kennen – vom Kakaobaum über die Kakaobohne bis hin zur fertigen Schokolade.
2. **Bewusstsein für globales Lernen schaffen:** Die Kinder erfahren, wo Kakao wächst und dass viele Menschen an der Herstellung von Schokolade beteiligt sind.
3. **Fairen Handel verständlich machen:** Die Materialien sollen altersgerecht vermitteln, warum es wichtig ist, dass Menschen, die Kakao anbauen, fair behandelt und gerecht bezahlt werden.
4. **Mit allen Sinnen lernen:** Durch Anschauen, Fühlen, Riechen, Spielen und Erzählen können Kinder Kakao ganzheitlich erleben und entdecken.

KAKAOKOFFER FÜR DIE KITA



Der Kakaokoffer soll außerdem dazu anregen, sich im KiTa-Alltag mit Themen wie Nachhaltigkeit, Gerechtigkeit und globalen Zusammenhängen auseinanderzusetzen.

Die Materialien richten sich hauptsächlich an **Kinder im Alter von etwa 3 bis 6 Jahren**. Einige Angebote eignen sich zum freien Entdecken und Spielen, andere können gemeinsam in der Gruppe durchgeführt werden. Diese Handreichung gibt pädagogischen Fachkräften zusätzliche Ideen und Impulse für Gespräche, Aktionen und kleine Projekte rund um das Thema Kakao.

Wie funktioniert die Ausleihe?

Der Kakaokoffer kann für einen bestimmten Zeitraum (bis zu 4 Wochen) in Ihrer Einrichtung bleiben, sodass genügend Zeit bleibt, die Materialien im KiTa-Alltag auszuprobieren und mit den Kindern zu entdecken.

Wir wünschen Ihnen und den Kindern viel Freude beim Entdecken, Forschen und Genießen rund um den Kakao!



KAKAOKOFFER FÜR DIE KiTA



Mögliche Aktionen in der KiTa

Der Kakaokoffer bietet vielfältige Möglichkeiten, das Thema Kakao und Schokolade spielerisch in den Kita-Alltag zu integrieren. Die einzelnen Bausteine können je nach Zeit und Interesse der Kinder an einem Tag oder über mehrere Tage verteilt durchgeführt werden.

- 1. Einstieg ins Thema:** Zum Einstieg kommen Kinder und Erwachsene gemeinsam über Kakao und Schokolade ins Gespräch. Leitfragen können dabei sein: „Was steckt alles in Schokolade?“ oder „Woher kommt Kakao?“. Mithilfe der aufblasbaren Weltkugel oder der Weltkarte entdecken die Kinder, in welchen Regionen der Welt Kakao wächst (weitere Informationen in der Broschüre „Schoko-Expedition“ auf S.11). Anschließend lernen die Kinder „Koko, die kleine Kakaobohne“ kennen, das sie durch die Welt des Kakaos und der Schokolade begleitet.
- 2. Der Brief von Naki:** Im nächsten Schritt wird den Kindern der Brief von Naki (brauner Umschlag) vorgelesen. So erhalten sie einen Einblick in den Alltag eines Kindes in Ghana. Die dazugehörigen laminierten Bildkarten veranschaulichen die Inhalte des Briefes. Gemeinsam können die Kinder über Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Nakis Alltag und ihrem eigenen Leben sprechen (weitere Informationen in der Broschüre „Schoko-Expedition“ ab S.8).
- 3. Kennenlernen der verschiedenen Kakaoprodukte:** Nun entdecken die Kinder die unterschiedlichen Kakaoprodukte sowie die Zutaten für Schokolade, die sich in den Gläsern befinden. Die Gläser dürfen geöffnet werden, sodass die Kinder die verschiedenen Düfte wahrnehmen können. Die Inhalte sind ausschließlich zum Anschauen und Riechen gedacht und dürfen nicht gegessen werden.



**KOKO
DIE KLEINE KAKAOBOHNE**

KAKAOKOFFER FÜR DIE KiTa



Mögliche Aktionen in der KiTa

4. **Vom Kakao zur Schokolade:** Nachdem die Kinder die verschiedenen Kakaoprodukte kennengelernt haben, erfahren sie, wie aus Kakaobohnen Schokolade entsteht. Dafür können die Pappkarten oder das Laken mit dem Weg der Schokolade eingesetzt werden (weitere Informationen in der Broschüre "Schoko-Expedition" ab S.16).
5. **Schokoladenwerkstatt:** Nun werden die Kinder selbst zu Schokoladenmacher:innen. Neben den Materialien aus dem Kakaokoffer werden hierfür folgende Zutaten benötigt: Kakaobutter, Kakaopulver, Agavendicksaft, nach Belieben Streusel, Nüsse oder getrocknete Beeren. Das passende Rezept befindet sich auf der folgenden Seite
6. **Fair gehandelte Schokolade:** Zum Abschluss wird das Thema Fairer Handel aufgegriffen. Mithilfe des Stoffbeutels mit den Schokoladenstücken (zwei „Tafeln“ mit je 24 Stücken) lässt sich anschaulich darstellen, wie sich der Verkaufspreis einer Tafel Schokolade bei konventioneller und fair gehandelter Produktion verteilt. Die Schokoladenstücke bestehen aus Fimo und sind nicht essbar (weitere Informationen in der Broschüre "Schoko-Expedition" ab S.33). Ergänzend enthält der Kakaokoffer ein Fairtrade-Siegel sowie Beispielverpackungen der Fairafri-Schokolade. Um den Kindern auch den Geschmack fair gehandelter Schokolade näherzubringen, kann vorab eine Tafel Fairafri-Schokolade besorgt werden. Diese ist beispielsweise im Weltladen Trier erhältlich.



REZEPT FÜR SELBSTGEMACHTE SCHOKOLADE

ZUTATEN (FÜR CA. 10 KINDER)

- 100 g Kakaobutter
- 100 g Kakaopulver
- Agavendicksaft (nach Geschmack)
- Zum Bestreuen nach Wunsch:
 - Bunte Streusel
 - Nüsse
 - Getrocknete Beeren
 - ... oder andere Lieblingszutaten



ZUBEREITUNG

1. Kakaobutter schmelzen

Die Kakaobutter in einem Topf auf der kleinen Herdplatte langsam schmelzen lassen.

2. Umfüllen

Die geschmolzene Kakaobutter vorsichtig in eine Schüssel geben.

3. Kakaopulver einrühren

Nach und nach das Kakaopulver unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine glatte Masse entsteht.

4. Süßen

Je nach Geschmack Agavendicksaft einrühren, bis die gewünschte Süße erreicht ist.

5. In Formen füllen und verzieren

Die flüssige Schokolade in die Silikonformen verteilen. Jetzt darf jedes Kind seine Schokolade mit Streuseln, Nüssen, Beeren oder anderen Zutaten verzieren.

6. Fest werden lassen

Die Schokolade ruhen lassen, bis sie fest ist. Im Kühlschrank geht das deutlich schneller.

HINWEIS:

Achtet möglichst auf **fair gehandelte Zutaten**. Diese erkennt ihr zum Beispiel an folgenden Siegeln:



Seite 6



CHECKLISTE KAKAOKOFFER



- ☒ **BROSCHÜRE ZUM KAKAOKOFFER**
- ☒ **CHECKLISTE ZUM KAKAOKOFFER MIT STIFT**
- ☒ **PLÜSCHTIER "KOKO DIE KLEINE KAKAOBOHNE"**
- ☒ **SCHOKO-EXPEDITION (BROSCHÜRE)**
- ☒ **BRIEF VON NAKI**
- ☒ **13 LAMINIERTE BILDKARTEN**
- ☒ **AUFBLASBARE WELTKUGEL**
- ☒ **WELTKARTE**
- ☒ **FLYER "MAKE CHOCOLATE FAIR"**
- ☒ **FAIRTRADE-SIEGEL AUS STOFF**
- ☒ **2 VERPACKUNGEN FAIRAFRIC SCHOKOLADE**
- ☒ **KAKAOBOHNENSACK**
- ☒ **STOFFBEUTEL MIT KAKAOBOHNEN**
- ☒ **1 KAKAOSCHOTE**
- ☒ **GLAS MIT UNGERÖSTETEN KAKAOBOHNEN**
- ☒ **GLAS MIT GERÖSTETEN KAKAOBOHNEN**
- ☒ **GLAS MIT KAKAOKERNBRUCH**
- ☒ **GLAS MIT KAKAOBOHNENSCHALEN**
- ☒ **GLAS MIT KAKAOPRESSKUCHEN**

CHECKLISTE KAKAOKOFFER



- ☒ GLAS MIT KAKAOPULVER
- ☒ GLAS MIT KAKAOBUTTER
- ☒ GLAS MIT ROHRZUCKER
- ☒ GLAS MIT MILCHPULVER
- ☒ 12 PAPPQUADRATE ZUM WEG DER SCHOKOLADE
- ☒ GROSSES LAKEN ZUM WEG DER SCHOKOLADE
- ☒ STOFFBEUTEL MIT SCHOKOSTÜCKEN (48 STÜCK)
- ☒ MOBILE HERDPLATTE
- ☒ KLEINER TOPF
- ☒ 4 SCHÜSSELN
- ☒ 2 SCHNEEBESEN
- ☒ 30 SILIKONFORMEN FÜR SCHOKOLADE

WEITERFÜHRENDE INFOS ZU KAKAO & FAIREM HANDEL



Wenn Sie noch mehr über **Schokolade** sowie **faire** und **nachhaltige Produktionsweisen** erfahren möchten, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Internetseiten zu besuchen.

Was ist **Fairtrade** und was sind **aktuelle Herausforderungen** bei der Produktion von Schokolade?



Fairafric und **fairchain**, wie unterscheidet sich Fairafric Schokolade von Fairtrade Schokolade?



WEITERFÜHRENDE INFOS ZU KAKAO & FAIREM HANDEL



Was steckt hinter den verschiedenen
Siegeln? Wie erkenne ich **fair**
gehandelte Schokolade?



Welche **Folgen** hat der zunehmende
Einsatz von Pestiziden im Kakaoanbau für
Mensch und Umwelt?



Was steckt hinter der bitteren Wahrheit,
dass in **vielen Schokoladenprodukten**
Kinderarbeit nicht ausgeschlossen
werden kann?



KAKAOKOFFER FÜR DIE KITA



Der **Kakaokoffer für die KiTa** ist ein Projekt der **Lokalen Agenda 21 Trier e.V.** und wurde finanziert durch Spenden und die **Wissenschaftsallianz Trier**.



Die Inhalte der Broschüre wurden im Projekt **“WeltBewusst von Anfang an - Verankerung entwicklungspolitischer Inhalte”** entwickelt.



Gefördert durch
ENGAGEMENT GLOBAL

mit Mitteln des



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung



Brot für die Welt
mit Mitteln des
Kirchlichen
Entwicklungsdienstes

Förderung durch



ELAN
Entwicklungspolitisches
Landesnetzwerk
Rheinland-Pfalz



Rheinland-Pfalz
STAATSKANZLEI



mit Mitteln der
ELAN

Ansprechperson: Svenja Ellwart

E-Mail: ellwart@la21-trier.de

Tel. 0651/991 77 54

Stand: Juni 2026

Impressum

Herausgeberin

Lokale Agenda 21 Trier e.V.

Palaststraße 13

54290 Trier

V.i.S.d.P.

Jessie Müller

Redaktion, Design & Layout: Svenja Ellwart, Karla Wolfers, Sonja Wittlinger

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein die Lokale Agenda 21 Trier e.V. verantwortlich. Die hier dargestellten Positionen geben nicht unbedingt den Standpunkt von ENGAGEMENT GLOBAL gGmbH, dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ), der Landesregierung Rheinland-Pfalz sowie dem Entwicklungspolitischen Landesnetzwerk Rheinland-Pfalz (ELAN) e.V. wieder.

