

Der Schokolade auf der Spur



Claudia Winkler (links) und Brigitte Wibmer mit den Kindern der Volksschule Terfens.

Foto: red.

Terfens. Kürzlich durchströmte ein köstlicher Duft die Bücherei in Terfens. Zahlreiche Kinder aus der Volksschule konnten in einem Workshop viel über den Kakao und das süße Endprodukt, die Schokolade, erfahren. Der Kakao, der als Zahlungsmittel, als Medizin und als zeremonielles Getränk diente, hat eine sehr hohe kulturelle und religiöse Bedeutung für die indigenen Völker. Das spiegelt sich darin wieder, daß Atzteken und Majas einem

ihrer wichtigsten Götter, »Quetzalcoatl«, die Existenz und das Wissen über die Aussaat und Kultivierung der Kakaopflanze zuschreiben. Woraus besteht Schokolade? Wie schmeckt eine Rohkakaobohne und was ist ein Preßkuchen? Wo wird Schokolade erzeugt und wer verdient dabei am meisten? Mit diesen und ähnlichen Fragen konnten sich die Teilnehmer an diesem Workshop in Kleingruppen beschäftigen. In spielerischer Form mit allen

Sinnen, verfolgten die Kinder den abenteuerlichen Weg dieser Frucht. Abschließend »verkauften« sie ihre Kakaoernte am Weltmarkt, verhandelten mit dem Einkäufer und feilschten mit dem Ladenbesitzer. Der Workshop war der Abschluß und Höhepunkt einer Projektwoche, in der die Kinder durch die Volksschullehrer bestens zum Thema hingeführt worden sind. Aus Berichten und Kindersachbüchern, die die Bücherei zur Verfügung stellte, wurde eine Fülle von Informationen geschöpft. So konnte ein optimaler Nutzen aus der Büchereiveranstaltung gewonnen werden. Der Workshop wurde auf hervorragende Weise von Brigitte Wibmer geleitet. Sie ist Mitarbeiterin beim ÖIE (Österreichischer Informationsdienst für Entwicklungspolitik). Der ÖIE hat noch viele weitere empfehlenswerte Workshops im Angebot, zum Beispiel »Rund um den Reis« oder »Wer macht die Banane krumm?«

Mehr Informationen erhalten Sie unter unter der Telefonnummer 0512/582418.