

Alles Wichtige zum Kurs



Schokolade und Kakao



Kaffee



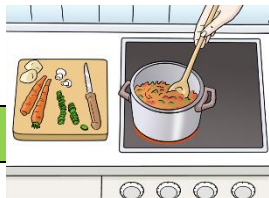
Orangen



Fair handeln



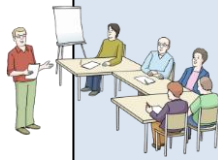
Wir kochen gemeinsam



Das ist mir wichtig



Kurs: Fair handeln lernen



Bei diesem Kurs treffen wir uns **7-mal**.

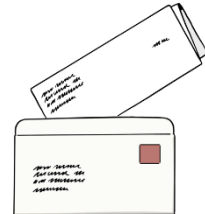
Jedes Treffen dauert **3 Stunden**.



Sie bekommen zu jedem Treffen eine Einladung.

In der Einladung steht:

- Wo wir uns treffen und
- wann wir uns treffen.



Das machen wir im Kurs:

1. Treffen:

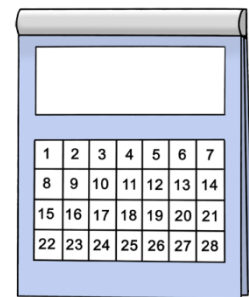
Datum: Tag Monat (als Wort) Jahr

Zeit: von ... bis ... Uhr

Ort: Name vom Haus

Straße Hausnummer

Postleitzahl Ort

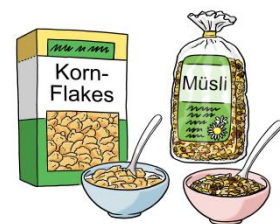


Beim 1. Treffen frühstücken wir zusammen.

Dabei lernen wir uns kennen.

Die Kursleiter sagen:

Das wollen wir in den nächsten Wochen
gemeinsam machen.



Kurs: Fair handeln lernen



2. Treffen:

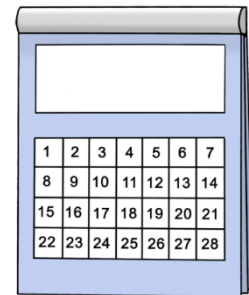
Datum: Tag Monat (als Wort) Jahr

Zeit: von ... bis ... Uhr

Ort: Name vom Haus

Straße Hausnummer

Postleitzahl Ort



Zuerst frühstücken wir wieder zusammen.

Danach sprechen wir über Schokolade.

Wir überlegen:

Wo kommt Schokolade eigentlich her?

Wie macht man gute Schokolade?



Wir schauen einen Film über Schokolade an.

Und wir probieren verschiedene Sorten Schokolade.

3. Treffen:

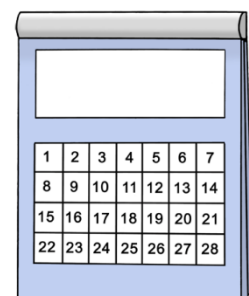
Datum: Tag Monat (als Wort) Jahr

Zeit: von ... bis ... Uhr

Ort: Name vom Haus

Straße Hausnummer

Postleitzahl Ort



Wir treffen uns diesmal in einer Kaffee-Rösterei.

Wir erfahren, woher der Kaffee kommt.

Und warum Kaffee manchmal anders schmeckt.



Kurs: Fair handeln lernen



Wir probieren verschiedene Kaffee-Sorten.

Und essen Kuchen dazu.

4. Treffen:

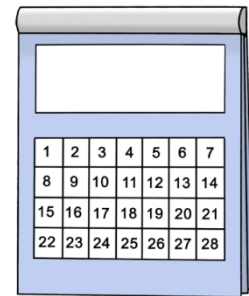
Datum: Tag Monat (als Wort) Jahr

Zeit: von ... bis ... Uhr

Ort: Name vom Haus

Straße Hausnummer

Postleitzahl Ort



Bei diesem Treffen frühstücken wir wieder zusammen.

Wir sehen einen Film über Orangen-Saft aus Brasilien.

Wir überlegen:

Wie kommt der Orangen-Saft nach Deutschland?



Danach trinken wir einen Cocktail mit Orangen-Saft.

Ein Cocktail ist ein Getränk aus verschiedenen Zutaten.

Kurs: Fair handeln lernen



5. Treffen:

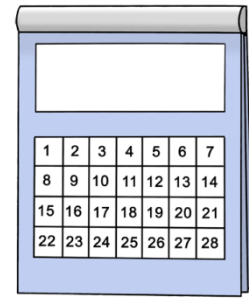
Datum: Tag Monat (als Wort) Jahr

Zeit: von ... bis ... Uhr

Ort: Name vom Haus

Straße Hausnummer

Postleitzahl Ort



Zuerst frühstücken wir wieder zusammen.

Dann überlegen wir:

- Was bedeutet Fair Handel beim Einkaufen?
- Welche Sachen sind fair?
- Wo können wir solche Sachen kaufen?
- Wie erkennen wir so einen Laden?



Dann fahren wir zusammen zu einem Welt-Laden.

Dort erfahren wir viel zum fairen Handel.

Kurs: Fair handeln lernen



6. Treffen:

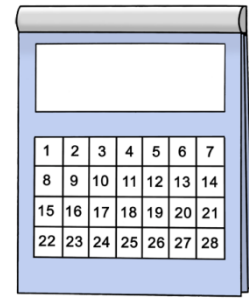
Datum: Tag Monat (als Wort) Jahr

Zeit: von ... bis ... Uhr

Ort: Name vom Haus

Straße Hausnummer

Postleitzahl Ort



Menschen in anderen Ländern

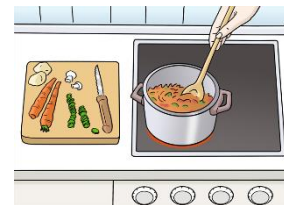
essen andere Sachen als wir.

Wir überlegen:

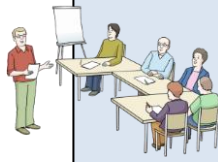
- Was essen eigentlich Leute in Afrika?
- oder in Süd-Amerika?
Zum Beispiel in Peru?

Wir kochen leckeres Essen mit Zutaten
aus anderen Ländern.

Danach essen wir alle zusammen.



Kurs: Fair handeln lernen



7. Treffen:

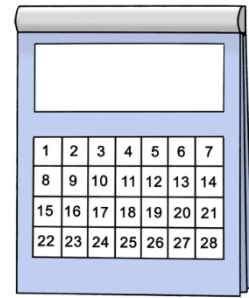
Datum: Tag Monat (als Wort) Jahr

Zeit: von ... bis ... Uhr

Ort: Name vom Haus

Straße Hausnummer

Postleitzahl Ort



Das ist das letzte Treffen von unserem Kurs.

Wir frühstücken zum letzten Mal zusammen.

Wir überlegen:

- Wie war der Kurs?
- Was hat uns gefallen?
- Was hat uns nicht gefallen?

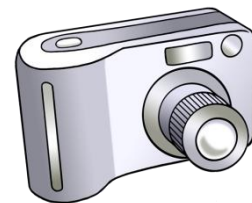


Und wir überlegen:

Wie geht es weiter?

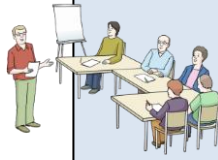
Wir machen ein Foto von der Gruppe.

Wir machen auch ein Foto für die Zeitung.



Zum Schluss bekommen alle eine Urkunde.

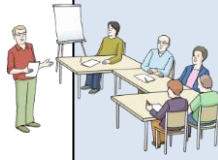
Kurs: Fair handeln lernen



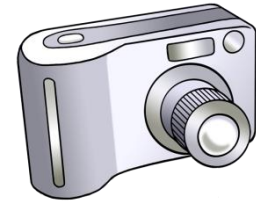
Diese Personen sind bei dem Kurs dabei:

Fotos von den Teilnehmern und Teilnehmerinnen:

Kurs: Fair handeln lernen



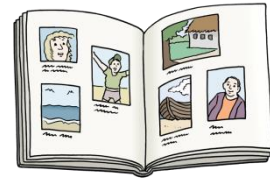
In diesem Kurs machen wir auch Fotos.
Wir machen Filme und Aufnahmen
mit dem Mikrofon.



Diese Fotos, Filme und Aufnahmen
sollen auch andere Menschen sehen und hören.

Zum Beispiel:

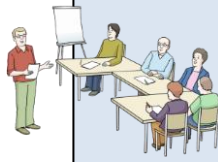
- Wir drucken Fotos in Berichten
an die Geld-Geber,
- Wir stellen Fotos und Filme auf die Internet-Seite
von der Europäischen Senioren-Akademie,
- Wir schicken sie an Tages-Zeitungen
und Fach-Zeit-Schriften.



Wir dürfen diese Aufnahmen aber nur zeigen,
wenn Sie damit einverstanden sind.
Und wenn Sie diese Erklärung unterschreiben.



Kurs: Fair handeln lernen



Erklärung von **Anrede Name**

1. Ich bin einverstanden,
dass Sie im Kurs Fotos, Filme
und Gesprächs-Aufnahmen von mir machen.
Sie dürfen diese Aufnahmen zeigen,
aber nur

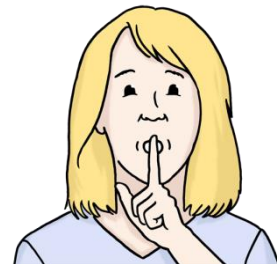
- in Berichten an die Geld-Geber,
- auf der Internet-Seite
von der Europäischen Senioren-Akademie,
- in Tages-Zeitungen und in Fach-Zeitschriften.



2. Sie dürfen meinen Vornamen und Nachnamen
bei den Aufnahmen nennen.

3. Sie dürfen keine anderen Angaben
über mich machen.

4. Sie dürfen einige Arbeits-Blätter von mir zeigen.
Aber man darf nicht erkennen,
dass die Arbeits-Blätter von mir sind.



Ort, Datum:

Unterschrift:

Wenn Sie eine gesetzliche Betreuung haben:
Unterschrift von dem gesetzlichen Betreuer
oder von der gesetzlichen Betreuerin

Teilnahme-Bescheinigung

Anrede Name

hat mit Erfolg an dem Kurs **Fair handeln lernen** teilgenommen.

Der Kurs dauerte

vom **7. Mai 2017 bis zum 5. Juli 2017**.



Das lernten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen in diesem Kurs:

1. Das bedeutet Fair handeln

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfuhren, was Fair handeln bedeutet.

Sie lernten Lebensmittel aus Fair Handel kennen.



2. Kakao und Schokolade

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfuhren:

- wo Kakao herkommt,
- wie aus Kakao Schokolade wird und
- woher der Zucker dafür kommt.



3. So verarbeitet man Kaffee

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen besuchten eine Kaffee-Rösterei.

Sie erfuhren,

- wo Kaffee herkommt,
- wie er verarbeitet wird und
- warum Fairer Handel bei Kaffee wichtig ist.



4. Orangen

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfuhren:

- wo Orangen wachsen,
- wie sie nach Deutschland kommen,
- wie Orangen-Saft gemacht wird,
- und was Fair Handel bei Orangen-Saft bedeutet.



5. Besuch in einem Welt-Laden

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfuhren:

- So erkennt man Sachen vom Fair Handel,
- in diesen Läden kann man sie kaufen und
- so können sie in einem Welt-Laden mit helfen.



6. Essen aus anderen Ländern

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfuhren:

- So können sie mit Lebensmitteln vom Fair Handel kochen.
- So schmecken diese Lebensmittel.



Ort: _____ Datum:

Unterschrift von der Kurs-Leitung:

Schokolade und Kakao



Für Schokolade braucht man Kakao:

Die Kakao-Früchte wachsen an einem Baum.

Der Kakao-Baum wächst in heißen Ländern:

- in Mittel-Amerika,
- in Süd-Amerika und
- in Afrika.



Ein wichtiges Land für Kakao

ist das Land **Elfenbein-Küste** in Afrika.

Die Kakao-Frucht ist groß.

Sie ist bis 25 cm lang.

Die Früchte wachsen direkt am Baum-Stamm.

In der Kakao-Frucht ist Frucht-Fleisch.

In diesem Frucht-Fleisch liegen die Kakao-Bohnen.

So ähnlich wie die Kerne in einer Melone.



Bei der Ernte sind die Kakao-Bohnen weiß.

Die Bauern schneiden die reifen Kakao-Früchte von den Bäumen.



Danach schneiden sie die Frucht auf.

Die Bohnen müssen in der Sonne trocknen.

Nach dem Trocknen sind die Kakao-Bohnen braun wie Schokolade.



Schokolade und Kakao



Das passiert danach mit den Kakao-Bohnen

Zuerst reinigen die Arbeiter die Kakao-Bohnen.
Danach kommen die Bohnen in eine Trommel.
In der Trommel ist es sehr heiß.
Dort werden die Bohnen geröstet.



Nach dem Rösten kommen die Bohnen
in eine andere Maschine.

Diese Maschine heißt: **Brecher**.

Die Maschine zerbricht die Kakao-Bohnen.
Die zerbrochenen Bohnen kommen dann
in eine Mühle.



Aus der Mühle kommt eine klebrige Kakao-Masse.

Die Arbeiter pressen die Kakao-Masse.
Sie pressen Fett aus der Kakao-Masse.
Dieses Fett heißt Kakao-Butter.
Aus dem Rest wird Kakao-Pulver.

So wird aus der Kakao-Masse Schokolade

Zu der Kakao-Masse kommt Zucker
und Milch-Pulver.
Eine Maschine reibt alles ganz fein.
Es sieht aus wie Puder.
Dieser Puder kommt in eine Rühr-Maschine.
Die Maschine rührt den Puder lange.

Schokolade und Kakao



Beim Rühren wird der Puder warm.

Am Ende ist der Puder flüssige Schokolade geworden.

Jetzt kommt die flüssige Schokolade in eine Form.



Schokolade schmeckt ganz verschieden.

Das liegt an den Zutaten.

In Milch-Schokolade ist sehr viel Milch-Pulver.

Nur ein Viertel von den Zutaten ist Kakao.

In Zartbitter-Schokolade ist mindestens die Hälfte von den Zutaten Kakao.

In weißer Schokolade ist nur die Kakao-Butter und Milch-Pulver und Zucker.

Kakao aus fairem Handel ist gut für die Bauern.

Die Bauern bekommen genug Geld für den Kakao.

Deshalb müssen die Kinder von den Bauern

nicht mit-arbeiten.

Die Kinder können in die Schule gehen.



Schokolade und Kakao



Rezept für Schoko-Crossies

Das brauchen Sie für das Rezept:

400 Gramm Schokolade

Die Schokolade können Sie im Welt-Laden kaufen.



1 kleine Packung Cornflakes

1 Tütchen Mandel-Stifte

Mandel-Stifte sind klein-geschnittene Mandeln.

Sie können die Mandel-Stifte fertig geschnitten kaufen.

Ein Stück Alu-Folie



So machen Sie die Schoko-Crossies:

Zuerst schmelzen Sie die Schokolade.

Das geht im **Wasser-Bad** oder im **Backofen**.

Im Wasserbad:

Machen Sie Wasser in einem Topf heiß.

Das Wasser darf nicht zu heiß sein.

So, dass Sie noch reinfassen können.

Die Schüssel soll ungefähr halbhoch im Wasser stehen.

Damit kein Wasser in die Schokolade kommt.

Schalten Sie den Herd aus.

Schokolade und Kakao



Stellen Sie eine Schüssel mit Schokolade
in das heiße Wasser.

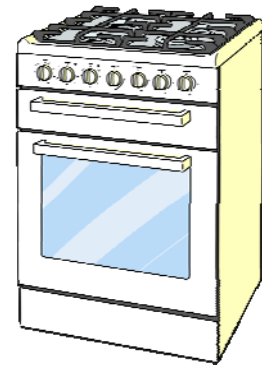
Dadurch schmilzt die Schokolade.

Im Backofen:

Sie können die Schokolade auch im Back-Ofen
schmelzen:

Dafür stellen Sie die Schüssel mit Schokolade
in den Back-Ofen.

Stellen Sie den Back-Ofen auf 50 Grad.



Achtung:

Es dauert lange, bis die Schokolade schmilzt.

Legen Sie ein Stück Alu-Folie neben sich
auf den Tisch.

Rühren Sie Mandel-Stifte oder Cornflakes
in die flüssige Schokolade.

So viel, dass alles mit Schokolade bedeckt ist.

Mit einem kleinen Löffel nehmen Sie etwas
aus der Schüssel.

Legen Sie kleine Häufchen auf die Alu-Folie.

Jetzt müssen die Schoko-Crossies abkühlen.

Dabei werden sie fest.

Wie hat Ihnen diese Schokolade geschmeckt?

sehr gut






mittel gut



schlecht



| sehr gut  | mittel gut  | schlecht  |
|---|--|---|
| | | |

Kaffee



So wächst der Kaffee

Kaffee wächst am besten in heißen Ländern.
Dort muss es aber auch viel regnen.

Diese Länder liegen da,
wo die Weltkugel am dicksten ist.

Diese Stelle heißt: **Äquator**.

Die Länder liegen wie ein Gürtel um die Weltkugel.

Deshalb sagt man auch:

Kaffee-Gürtel.



Kaffee wächst auf Bäumen.

Die Arbeiter pflücken die Kaffee-Früchte.

Deshalb müssen die Bäume klein sein.

Der Kaffee-Baum sieht aus wie ein Strauch.



Die unreifen Früchte sind grün.

Danach werden die Früchte gelb.

Wenn sie reif sind, sind sie rot.



Das Frucht-Fleisch in der Kaffee-Frucht ist weiß.

Im Frucht-Fleisch liegen 2 Samen.

Das sind die Kaffee-Bohnen.



Kaffee

Die Samen haben eine ganz feine, gelbe Haut.



Ein Kaffee-Baum muss 3 bis 4 Jahre wachsen.

Dann ist er groß genug.

Dann können Früchte auf dem Baum wachsen.

Die Kaffee-Früchte sind lange Zeit am Baum.

Sie sind erst nach 6 bis 9 Monaten reif.



Auf einem Baum können 5 bis 8 Kilo Kaffee-Früchte wachsen.

Die Früchte sind sehr klein.

Die Bauern müssen einen Eimer voll Kaffee-Früchte pflücken.

Dann haben sie genug für 2 Pakete Kaffee.

Für besonders guten Kaffee pflücken die Arbeiter nur die ganz reifen Kaffee-Früchte.

Dafür brauchen die Arbeiter viel Zeit.

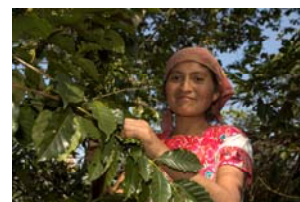
Sie müssen die reifen Früchte einzeln pflücken.



Nach 10 Tagen können die Arbeiter an diesem Baum wieder reife Früchte ernten.

Das machen sie immer wieder.

Bis sie alle Früchte an diesem Baum geerntet haben.



So ein besonders guter Kaffee heißt zum Beispiel: Arabica-Kaffee.

Kaffee



So wird aus der Kaffee-Frucht die Kaffee-Bohne:

Die Bauern verarbeiten den Kaffee nach der Ernte.
Die Bauern müssen dafür viele verschiedene
Arbeiten machen.

Um die Kaffee-Bohnen herum sind Frucht-Fleisch,
Schalen und Häute.

Die Bauern müssen alles entfernen.

Erst dann kann man Kaffee aus den Kaffee-Bohnen
machen.



So verarbeiten die Bauern die Kaffee-Früchte.

Es gibt 2 Arten von Verarbeitung:

Bei einer Art brauchen die Bauern viel Wasser.

Aber bei dieser Verarbeitung schmeckt der Kaffee
besonders gut.

So geht es:

Die Arbeiter reinigen die Kaffee-Bohnen.

Dann sortieren sie die Bohnen.

Manchmal machen auch Maschinen diese Arbeit.



Kaffee

Danach quetscht eine Maschine das Frucht-Fleisch von den Bohnen ab.

Die Kaffee-Bohnen bleiben übrig.
Um die Bohnen ist noch eine Schleim-Schicht.
Und eine ganz feine Haut.

Danach kommen die Kaffee-Bohnen
in eine große Wanne.
An den Kaffee-Bohnen kleben immer noch
Reste vom Frucht-Fleisch.
Diese Reste lösen die Arbeiter in einer Wanne ab.

Danach waschen die Arbeiter die Kaffee-Bohnen
noch einmal.

Jetzt sind die Kaffee-Bohnen sauber.

Am Ende trocknen die Arbeiter
die sauberen Bohnen.

Für diese Arbeit brauchen die Arbeiter viel Wasser.



Kaffee



Verarbeitung ohne Wasser:

In heißen und trockenen Ländern verarbeiten die Bauern den Kaffee ohne Wasser.

Die Bauern trocknen die Kaffee-Bohnen. Dafür liegen die Bohnen einige Wochen in der Sonne.

Dabei müssen die Arbeiter die Kaffee-Bohnen manchmal umdrehen.



Danach machen Maschinen das Frucht-Fleisch von den Bohnen ab.

So wird der Kaffee fertig für den Verkauf:

Die Kaffee-Bohnen sind jetzt trocken und sauber. Aber die Arbeiter müssen sie noch einmal schälen. Erst dann ist der Kaffee fertig.

Die Kaffee-Bohnen sind jetzt noch hell.



Die Arbeiter sortieren die Kaffee-Bohnen nach der Größe.

Die Arbeiter packen die Kaffee-Bohnen in Säcke. In den Säcken kommt der Kaffee nach Deutschland.



Kaffee

In Deutschland kommt der Kaffee
in eine Kaffee-Rösterei.

Dort rösten die Arbeiter den Kaffee.

Dabei werden die Kaffee-Bohnen braun.

Erst danach riecht und schmeckt der Kaffee gut.



Kaffe aus fairem Handel ist gut für die Bauern.

Und gut für uns.

- Die Bauern ernten oft besonders guten Kaffee.
- Die Bauern bekommen genug Geld für den Kaffee.

Deshalb müssen die Kinder von den Bauern

nicht mit-arbeiten.

Die Kinder können in die Schule gehen.



Orangen

So wird Orangen-Saft aus Orangen



Das passiert in dem Land,
wo die Orangen wachsen:

Arbeiter ernten die Orangen.



Die Arbeiter sortieren die Orangen nach der Größe.

Danach pressen Maschinen die Orangen aus.

In den Orangen ist Saft und Frucht-Fleisch.

Die Maschinen mixen das Frucht-Fleisch
von den Orangen ganz fein.



Danach frieren Maschinen das Frucht-Fleisch ein.

So bleibt das Frucht-Fleisch lange haltbar.

In dem Saft ist vor allem Wasser.

Aber auch Frucht-Zucker, Säure und Aroma.

Maschinen ziehen Wasser aus dem Saft
von den Orangen heraus.

Von einem Liter Saft bleibt dann nur
ein Glas mit dickem Saft übrig.

Nur das Wichtige vom Saft bleibt übrig.



Die Firmen in Deutschland bekommen

den dicken Saft und das gefrorene Frucht-Fleisch.



Orangen



Das passiert in Deutschland:

Die Fabrik gibt wieder Wasser zu dem dicken Saft.

Manchmal gibt die Firma auch etwas Frucht-Fleisch zum Saft dazu.

Danach wird der Saft ganz kurz gekocht.

Dabei sterben alle Bakterien im Saft.

Diese Bakterien können uns sonst krank machen.

Dann kommt der Saft in Flaschen oder Packungen.



Orangen und Orangen-Saft aus fairem Handel sind gut für die Bauern.

Und gut für uns.

- Die Orangen sind **nicht** gespritzt.
- Die Bauern bekommen genug Geld für die Orangen.

Deshalb müssen die Kinder von den Bauern **nicht** mit-arbeiten.

Die Kinder können in die Schule gehen.



Orangen

Getränke aus Obst

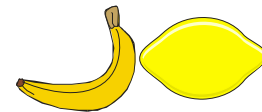
In den Getränken ist das Obst ganz fein gemixt.
So kann man es trinken.

Hier finden Sie Getränke
mit Orangen-Saft aus dem Welt-Laden.
Jedes Rezept reicht für 3 Gläser.



Orangen-Bananen-Getränk

- 1 halber Liter Orangen-Saft
- 1 Banane
- 1 kleine Zitrone



Pressen Sie die Zitrone aus.
Schälen Sie die Banane.

Pürieren Sie alles in einem Mix-Becher
mit dem Pürier-Stab.



Orangen

Orangen-Mango-Getränk

1 halber Liter Orangen-Saft

1 kleine reife Mango

1 Limone

Schälen Sie die Mango.

Schneiden Sie das Frucht-Fleisch vom Kern ab.

Pressen Sie die Limone aus.

Pürieren Sie alles in einem Mix-Becher
mit dem Pürier-Stab.

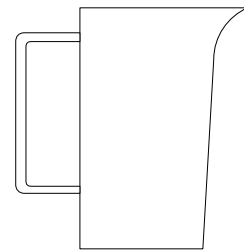
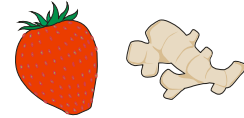


Orangen

Orangen-Erdbeer-Getränk

- 1 halber Liter Orangensaft
- 125 Gramm frische Erdbeeren
- 1 Stückchen frischer Ingwer

- Waschen Sie die Erdbeeren.
- Schneiden Sie die grünen Blättchen heraus.
- Schälen Sie das Ingwer-Stück.
- Reiben Sie den Ingwer auf einer feinen Reibe.
- Vermischen Sie alles in einem Krug.



Orangen



Faire Cocktails ohne Alkohol

Cocktails sind gemischte Getränke.

Die Cocktails haben meistens lustige Namen.

Ein Glas voll Sonne aus Brasilien

1 kleines Saft-Glas Orangen-Saft

1 kleines Schnaps-Glas Mango-Sirup

Beides gibt es im Welt-Laden.

3 Eis-Würfel

Bitter Lemon



Schütten Sie den Orangen-Saft

und den Mango-Sirup

in ein sauberes Marmeladen-Glas.

Schrauben Sie das Glas fest zu.

Schütteln Sie das Glas kräftig.

Saft und Sirup vermischen sich.

Legen Sie 3 Eis-Würfel in ein großes Glas.

Gießen Sie den Saft durch ein kleines Sieb

auf die Eis-Würfel.

Gießen Sie kaltes Bitter Lemon darüber.

Orangen



Rote Sonne aus Brasilien

1 kleines Schnaps-Glas Granat-Apfel-Sirup

Der Sirup heißt oft: Grenadine.

1 kleines Schnaps-Glas Schlag-Sahne

200 Milli-Liter Orangen-Saft

200 Milli-Liter Ananas-Saft

Beides gibt es im Welt-Laden.

3 Eis-Würfel

Schütten Sie alle Säfte und die Sahne

in ein sauberes Gurken-Glas.

Schrauben Sie das Glas fest zu.

Schütteln Sie das Glas kräftig.

Alles vermischt sich.

Legen Sie 3 Eis-Würfel in ein großes Glas.

Schütten Sie den Saft durch ein kleines Sieb

auf die Eis-Würfel.

Orangen

Flüssige Banane

200 Milli-Liter Multi-Vitamin-Saft

Ein halbe sehr reife Banane

Kokos-Milch

Alles gibt es im Welt-Laden.

Pürieren Sie die Banane mit einem Mix-Stab
oder in einem Mixer.

Füllen Sie die Banane in ein großes Glas.

Gießen Sie den Saft darüber.

Gießen Sie einen Schuss Kokos-Milch dazu.



Orangen



Orangen-Kuchen

Zutaten:

150 Gramm weiche Butter

225 Gramm Rohr-Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

1 Prise Salz

1 Bio-Orange

3 Eier

150 Gramm Weizenmehl

1 gestrichener Tee-Löffel Backpulver

125 Gramm Orangensaft

Puder-Zucker

1 kleine Reibe

1 große Kasten-Form, 30 cm lang

Etwas Butter

So geht es:

Fetten Sie die Kasten-Form mit etwas Butter ein.

Reiben Sie mit der kleinen Reibe

Schale von der Orange ab.

Schale von ungefähr der halben Orange.

Rühren Sie 150 Gramm Butter mit dem Rührgerät
schaumig.

Orangen



Rühren Sie langsam andere Zutaten unter:

- 150 Gramm von dem Zucker
- den Vanille-Zucker
- die Prise Salz
- und die abgeriebene Orangen-Schale.

Rühren Sie, bis alles gut vermischt ist.

Dann rühren Sie nacheinander die Eier in den Teig.

Schalten Sie den Back-Ofen ein.

Stellen Sie ihn auf 200 Grad.

Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver.

Rühren Sie den Teig weiter.

Geben Sie dabei nach und nach das Mehl dazu.

Bis alles gut vermischt ist.

Schütten Sie den Teig in die gefettete Kasten-Form.

Der Back-Ofen ist jetzt vorgeheizt.

Stellen Sie die Kasten-Form auf den unteren Rost.

Lassen Sie den Kuchen 40 Minuten backen.

Reiben Sie noch etwas Schale von der Orange ab.

Mischen Sie den Orangen-Saft

mit der Orangen-Schale und dem Rest vom Zucker.

Orangen



Nach dem Backen:

Fahren Sie vorsichtig mit einem Ess-Messer zwischen Backform und Kuchen entlang.

Dann stürzen Sie den Kuchen aus der Form auf ein Kuchen-Gitter.

Stechen Sie den Kuchen oben

mit einem Holz-Stäbchen ein paarmal ein.

Tröpfeln Sie einen Teil von dem Saft in die Löcher.

Nach ein paar Minuten drehen Sie den Kuchen wieder um.

Stechen Sie die andere Seite mit dem Holz-Stäbchen ein.

Tröpfeln Sie den restlichen Saft auf den Kuchen.

Sieben Sie Puder-Zucker über den Kuchen.

Guten Appetit!



Fair handeln



Es gibt viele Zeichen für Fairen Handel.

Auf einem Zeichen steht: Fairtrade.

Das ist Englisch.

Es heißt: Fair Handel.

Wir sprechen fair träd.



Das Siegel für Fairen Handel

Darum ist fairer Handel wichtig:

Viele Bauern in armen Ländern

verdienen ganz wenig Geld.

Das Geld reicht nicht zum Leben.



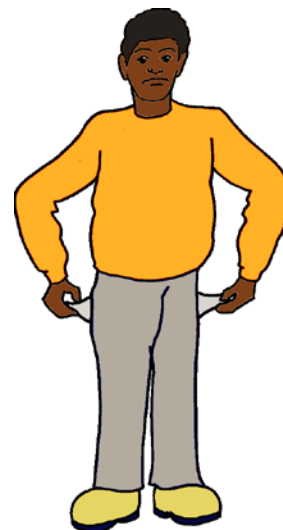
Viele Kinder in armen Familien müssen mitarbeiten.

Sonst reicht das Geld nicht.

Dann können die Kinder nicht zur Schule gehen.

Denn in einigen Ländern kostet die Schule Geld.

Ohne Schule können die Kinder keinen guten Beruf lernen.



Kranke Menschen brauchen einen Arzt.

In vielen Ländern muss man den Arzt

selber bezahlen.

Viele Familien haben nicht genug Geld

für einen Arzt.

Oder für eine Behandlung im Krankenhaus.

Manchmal reicht das Geld nicht für genug Essen.

Fair handeln

Die Bauern verkaufen ihre Ernte
an eine große Firma.

Die Bauern bekommen nur wenig Geld für die Ernte.



Die große Firma verkauft die Ernte in andere Länder.
Die große Firma verdient viel mehr Geld
als der Bauer.



Die Firmen in reichen Ländern sagen:
Wir bezahlen nur wenig Geld für den Kaffee.
Wir bezahlen nur wenig Geld für den Kakao.

Die Bauern arbeiten viel.
Aber manchmal ist der Preis für Kaffee und Kakao
zu niedrig.
Dann reicht das Geld trotz der vielen Arbeit nicht.



Es gibt auch fairen Handel.

Das ist fair für die Bauern in armen Ländern:

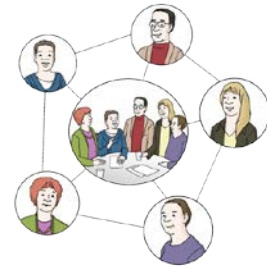


Die Bauern bekommen einen gerechten Lohn.
Die Bauern verdienen genug Geld.
Dann können die Bauern das Essen für die Familie
bezahlen.
Dann können kranke Menschen zum Arzt gehen.



Fair handeln

Manchmal sind die Bauern in einer Genossenschaft.
Eine Genossenschaft ist wie ein Verein von Bauern.
Einige Firmen in reichen Ländern kaufen die Waren
bei der Genossenschaft.



Dann bekommen die Bauern genug Geld.

Diese Firmen arbeiten lange mit den Bauern
zusammen.

Die Bauern von der Genossenschaft
verkaufen gesunde Lebensmittel.



Sie benutzen wenig chemische Mittel
gegen Unkraut und Insekten.

So schützen die Bauern die Natur und sich selbst.
Sie bleiben dann gesund.

Die Bauern brauchen einen gerechten Lohn
für ihre Arbeit.

Die Bauern brauchen einen fairen Preis
für ihre Ernte.



Fair handeln

Einkaufen im Welt-Laden oder im Supermarkt.



Ein Welt-Laden ist ein Fach-Geschäft für Fairen Handel

Im Welt-Laden können Sie vieles kaufen.
Zum Beispiel Reis und Fertig-Gerichte.
Aber auch Kaffee und Schokolade.



Kaffee und Kakao für Schokolade wachsen
in anderen Ländern.
Meistens in armen Ländern.

Alle Waren im Welt-Laden kommen
aus dem Fairen Handel.

Das bedeutet:

Die Bauern bekommen einen guten Preis
für den Kakao und den Kaffee.



Die Mitarbeiter im Welt-Laden wissen:
So wird Schokolade und Kaffee hergestellt.
Die Mitarbeiter wissen viel über die Bauern
und über die Arbeit in armen Ländern.



Die Mitarbeiter im Welt-Laden sagen:
Die Bauern sollen einen gerechten Preis
für ihre Ernte bekommen.

Deswegen sprechen die Mitarbeiter vom Welt-Laden
auch mit Politikern.



Fair handeln

Die Mitarbeiter aus dem Welt-Laden
erzählen vielen Menschen vom Fairen Handel.
Zum Beispiel Kindern in der Schule.
Oder Menschen in der Kirche.



So wissen viele Menschen:
Fairer Handel ist wichtig für eine gerechte Welt.

Viele Lebensmittel im Welt-Laden
sind Bio-Lebensmittel.



Das bedeutet:

Die Bauern benutzen kein Gift gegen Unkraut
oder gegen Insekten.

So schützen die Bauern sich selbst und die Umwelt.

In vielen Welt-Läden können Sie faire Lebensmittel
probieren.

Sie können zum Beispiel Espresso oder Mango-Saft
trinken.

Es gibt verschiedene Zeichen für Fairen Handel.

Zum Beispiel:



Das Siegel für Fairen Handel

Fair handeln



Faire Sachen können Sie in einem Welt-Laden kaufen.
Aber oft auch im Supermarkt.

Wenn Sie in einem Welt-Laden mithelfen möchten:

In einem Welt-Laden können Sie auch mithelfen.

In vielen Städten und Gemeinden verkaufen Gruppen
faire Sachen.

Zum Beispiel: Gruppen in Kirchen-Gemeinden.

Dort können Sie auch mitmachen.

Fragen Sie einfach dort nach, wo Sie mithelfen möchten.

Wir kochen gemeinsam



Nudeln mit Gemüse



Für die Nudeln:

400 Gramm Nudeln aus dem Welt-Laden

2 Zwiebeln oder Schalotten

1 Karotte

2 kleine Zucchini

Eine halbe Fenchel-Knolle

2 Paprika

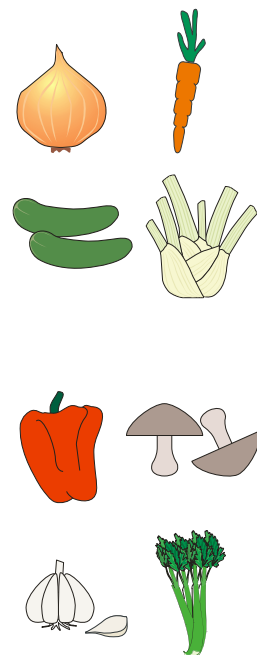
50 Gramm Champignons

4 Ess-Löffel Öl

1 Zehe Knoblauch

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian



Für das Pesto:

Pesto ist ein leckerer Brei.

Nudeln schmecken mit Pesto besonders gut.

50 Gramm Cashew-Nüsse aus dem Welt-Laden.

Wir sprechen: Kä-schu-Nüsse.

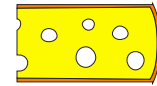
20 Milli-Liter Olivenöl



Wir kochen gemeinsam



2 Ess-Löffel geriebener Parmesan-Käse



Salz

Zitronen-Pfeffer

Das ist eine Mischung aus Pfeffer und Zitronen-Schale.

Das gibt es zum Beispiel von der Firma Gewürz-Mühle Brecht.

Ein halbes Bund Basilikum



Und so geht es:

Tun Sie die Cashew-Nüsse zusammen mit dem Öl und dem Parmesan-Käse in einen Mix-Becher.

Mixen Sie alles mit dem Stab-Mixer sehr fein.

Sie können es auch in einem Mörser zerdrücken.

Schmecken Sie das Pesto mit Salz und Pfeffer ab.

Zupfen Sie die Basilikum-Blätter von den Stielen.

Hacken Sie die Blätter grob.

Mixen Sie die Blätter in das Pesto.

Setzen Sie einen großen Topf Wasser für die Nudeln auf.

Schneiden Sie die Champignons in Stücke.

Schälen Sie die Zwiebeln.

Schneiden Sie die Zwiebeln in Würfel.

Wir kochen gemeinsam



Waschen Sie das Gemüse.

Schneiden Sie es in Stücke.

Drücken Sie den Knoblauch mit einem Messer.

Dann kommt der Saft vom Knoblauch raus.

Der Knoblauch soll aber noch in einem Stück bleiben.

Machen Sie eine große Pfanne heiß.

Braten Sie die Champignon-Stücke ohne Fett an.

Bis die Pilze braun werden.

Danach geben Sie Öl, Knoblauch, Karotten und Zwiebeln zu den Pilzen in die Pfanne.

Inzwischen kocht das Nudel-Wasser.

Geben Sie Salz und die Nudeln hinein.

Wenn die Zwiebeln durchsichtig werden, geben Sie das andere Gemüse und Rosmarin und Thymian in die Pfanne.

Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Lassen Sie alles braten, bis das Gemüse gar ist.

Dann nehmen sie mit einer Gabel

Thymian, Rosmarin und Knoblauch wieder raus.

Gießen Sie die Nudeln ab, wenn sie gar sind.

Geben Sie Nudeln und Pesto in die Pfanne mit dem Gemüse.

Wir kochen gemeinsam

Vermischen Sie alles gut.

Schmecken Sie es mit Salz und Pfeffer ab.

In den Nudeln aus dem Welt-Laden ist Quinoa.

Deshalb schmecken diese Nudeln besonders lecker.

Vielleicht haben Sie keine Zeit für das Pesto.

Dann können Sie im Welt-Laden
eine fertige Nudel-Soße kaufen.

Guten Appetit!



Fair handeln lernen

Erfahrungen und Anregungen der Kursleitung

Dr. Jutta Hollander, Klemens Telaar M.A.

Gefördert durch



Vorwort

Unsere Erfahrungen und Anregungen sollen helfen, einen Kurs „Fair handeln lernen“ vorzubereiten und durchzuführen.

Den Kurs haben wir im Rahmen des Projekts „Fair Trade – Inklusiv!“ entwickelt und erprobt, das von der Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW, dem Bistum Münster und dem Katholischen Fonds im Zeitraum 1.12.2015 – 28.02.2018 gefördert wurde.



In unserem Projekt informierte der Kurs Menschen mit Beeinträchtigungen über Produkte und Produktionsbedingungen des fairen Handels und brachte sie mit (ehrenamtlichen) Mitarbeitern/-innen aus Weltläden zusammen. Ziel war es, Menschen mit Beeinträchtigungen eine ehrenamtliche Mitarbeit oder eine sinnvolle Beschäftigung in der „Zeit nach der Werkstatt“ zu eröffnen.

Der Kurs kann jedoch auch jederzeit „ohne Anschlussperspektive“ mit dem Ziel des Wissenserwerbs, des Gruppenerlebens oder der Freizeitgestaltung durchgeführt werden. Dann befähigt der Kurs die Teilnehmenden, eigene Ideen zum Fairen Handel zu entwickeln und umzusetzen, z.B. ein faires Frühstück zu gestalten, ein „faires Einkaufsregal“ in der Einrichtung zu betreiben o.ä.

Bei der Kursplanung haben wir die Erfahrung gemacht, dass es kaum Materialien zum Thema „Fairer Handel“ in Leichter Sprache gibt. So haben wir im Kurs auch Material in „schwerer Sprache“ eingesetzt, das wir entsprechend erläutert haben. Für nachfolgenden „Anregungen

Gefördert durch



der Kursleitung“ sind im Rahmen des Projektes viele Kursmaterialien übersetzt worden und stehen nun in Leichte Sprache zur Verfügung (vgl. Arbeits- und Kursunterlagen).

Je nach Interesse der Teilnehmer¹ oder den vorhandenen Rahmenbedingungen ist problemlos möglich, den Kurs um weitere eigene Ideen und andere Themen des Fairen Handels zu ergänzen.

Wir haben den Kurs mit Bewohnern und Werkstattmitarbeitern folgender Träger zwei Mal erprobt:



Beide Einrichtungen haben unser Vorhaben wirkungsvoll mit Personal und Infrastruktur unterstützt.

Herzlichen Dank, auch und besonders an die Teilnehmer und Teilnehmerinnen!

Auf den nächsten Seiten beschreiben wir, wie wir unseren Kurs vorbereitet und durchgeführt haben. Es liegt an Ihnen, was Sie davon umsetzen – oder ob Sie ihn als Vorlage für eigene Aktivitäten nutzen.

Viel Spaß dabei!

¹ Um der besseren Lesbarkeit willen verzichten wir darauf, durchgängig die männliche und weibliche Form nebeneinander zu verwenden. Steht die männliche Form allein, sind immer auch Frauen angesprochen.
Gefördert durch



Was mussten wir bei der Kursplanung grundsätzlich beachten?

Ganz zu Anfang haben wir überlegt:

- Wer bereitet den Kurs vor und wer leitet ihn?
- Wer soll teilnehmen? Wie groß soll die Gruppe sein?
- Wie werden Interessierte gefunden und angesprochen? (Wo und wie) wird der Kurs ausgeschrieben?
- Wann findet der Kurs statt?
- Wo soll der Kurs stattfinden?
- Welche Themen und Inhalte des Fairen Handels sind für unsere Zielgruppe interessant?
- Woher bekomme ich geeignetes Arbeits- und Informationsmaterial?
- Wie kann ich die Themen/Inhalte möglichst praktisch erfahrbar/anwendbar machen; gibt es z.B. eine Küche?
- Gibt es in der Nähe erreichbare Besuchsziele / „Verbündete“ (Weltladen, faire Kaffeerösterei etc.); wie kann ich mögliche Besuchstermine in die Kursplanung einbeziehen? Soll ich deren Mitarbeiter in den Kurseinladen?
- Wo können sich interessierte Menschen anmelden? An wen können sie sich wenden?
- Was kostet der Kurs?
- (Wie) muss An- und Abreise organisiert werden?
- Welcher Teilnehmer braucht ggf. eine Assistenz während des Kurses? Die assistierende Person wird in diesem Fall zu einem „normalen“ Teilnehmer.
-

Wir mussten darauf achten, dass der Kursort für alle barrierefrei zu erreichen ist. Ebenso mussten wir die konkreten Kursplanungen den individuellen Bedürfnissen und Bedarfen der Interessierten anpassen (Art und Grad der Beeinträchtigung der Teilnehmer, deren Tagesstruktur, Arbeitszeiten, Abgleich mit Freizeitaktivitäten, Entfernung zum Kursort etc.)

In unseren Kursen entstand eine gute Lernatmosphäre, wenn 8 – 10 Personen teilnahmen. Dabei war es sehr vorteilhaft, dass wir in beiden Kursen beim jeweiligen Kooperationspartner eine feste Ansprechperson hatten, in einem Fall nahm diese selbst an dem Kurs teil. Weiterhin kannten sich einige der Teilnehmenden und konnten sich gegenseitig gut unterstützen.

Gefördert durch



Besonders positive Rückmeldungen haben wir erhalten, weil wir die Kursteilnehmer grundsätzlich mit einem persönlichen Brief an ihre Privatadresse oder einer persönlichen E-Mail zu jeder Kurseinheit eingeladen haben. Dazu haben wir im Laufe des Projektes ein Text in Leichte Sprache entwickelt (vgl. Arbeits- und Kursunterlagen). Das Buch der Lebenshilfe Bremen oder auch die Internetseite „hurraki“ liefern dazu zahlreiche Bilder und Hinweise (siehe Literatur- und Medienhinweise).

Wie bereits im Vorwort erwähnt haben wir die Erfahrung gemacht, dass es kaum Materialien zum Thema „Fairer Handel“ in Leichte Sprache gibt. Das gilt insbesondere für „offizielle“ Flyer und Plakate des Fairen Handels, die jedoch inhaltlich als Informations- und Arbeitsmaterial von großer Bedeutung sind. Wir haben daher entschieden, das Material trotzdem für jeden Teilnehmer zur Verfügung zu stellen, selbstverständlich ausführlich erklärt bevor es in einer „Kursmappe“ abgeheftet wurde.

Wir haben auch die Filme aus dem Fairen Handel gut einsetzen können, wenn wir sie zwischendurch angehalten und „portionsweise“ besprochen haben. Die Filme stehen im Internet über die GEPA oder über YouTube oder auch über Fair Trade zur Verfügung und können direkt angeschaut werden (siehe Literatur- und Medienhinweise).

Wir haben auf diese Weise gelernt, in den Kursen eine „einfache Sprache“ zu sprechen und nicht wie üblich unsere komplizierte „Bildungssprache“ anzuwenden.

Letztlich fand unser Kurs immer vormittags statt, dauerte ca. 3 – 4 Stunden und begann mit einem fairen Frühstück. Der Kurs bestand aus folgenden sechs Teilen:

1. Alles Wichtige zum Kurs und Kennenlernen
2. Schokolade und Kakao
3. Kaffee
4. Orangen
5. Fair handeln
6. Wir kochen gemeinsam

Wir haben den gesamten Kurs mit sehr vielen Fotos dokumentiert. Fotos haben wir später den Einrichtungen als CD zur Erinnerung für die Teilnehmer / zur weitere Verwendung zur Verfügung gestellt.

Gefördert durch



Wie haben wir den Kurs vorbereitet?

Im Vorfeld des Kurses haben wir für jeden Teilnehmer eine „Kursmappe“ (DIN A 4 – Ordner) vorbereitet, die sich während des Kurses nach und nach mit den Arbeits- und Informationsmaterialien füllte.



Auf den Orderrücken haben wir den Kursnamen „Fair handeln lernen!“ und den Namen des Teilnehmers schreiben.

Im Ordner selbst waren die einzelnen Kursabschnitte durch Trennblätter kenntlich gemacht; jeder Abschnitt hatte eine eigene Farbe, die sich auch in den zum jeweiligen Kursabschnitt gehörigen Materialien wiederfindet:

1. Alles Wichtiges zum Kurs und Kennenlernen (grau)
2. Schokolade und Kakao (braun)
3. Kaffee (schwarz)
4. Orangen (orange)
5. Fair handeln (blau)
6. Wir kochen gemeinsam (grün)
7. Das mir wichtig (rot)

In jedem Kursabschnitt hatten wir eine leere Klarsichthülle eingheftet – darin konnten im Kurs verwendete Broschüren, Karten und Falt-Blätter gesammelt werden.

„Das ist mir wichtig“ war eine zusätzliche Rubrik, die nicht mit „geplantem Kursmaterial bestückt wird“. Hier konnten die Teilnehmenden selber gesammelten Flyer, selbst beschriebenen Blätter oder eigene interessante neue Ideen einheften.

Gefördert durch

Zu allen anderen Abschnitten stehen auf der Homepage der Europäischen Senioren-Akademie (www.europaeische-senioren-akademie.de) und weiteren Websites (s. Literaturliste) Materialien zum Download zur Verfügung.

Die im Download für den Abschnitt 1 vorgesehenen Dateien (Alles Wichtige zum Kurs, Fotoerlaubnis, Zeugnis) enthalten gelbe Markierungen, die im Kurs durch aktuelle Informationen ersetzt werden müssen. Dazu haben wir die Dateien ausgedruckt, mit den notwendigen Daten ergänzt und vorab in die Aktenordner eingeklebt. Das Zeugnis haben wir natürlich erst am Ende des Kurses ausgedruckt und an die Teilnehmenden im Rahmen einer kleinen Abschlussfeier am letzten Kurstag überreicht.

Welches Material brauchten wir für jede Kurseinheit?

- Für die Ausstattung des Raumes: Weltkarten oder Globus, weitere Plakate zum Fairen Handel als Dekorations- oder Informationsmaterial
- Für das faire Frühstück: Teller, Tassen, Besteck und Tischdekoration. Alle Zutaten für ein Frühstück mit möglichst vielen fair gehandelten Produkten: Kaffee, Nuss-Nougat-Creme, Rohrzucker, Trinkschokolade, Honig, Orangensaft, Erdnusscreme, Aufstriche . . . außerdem: Frischprodukte wie Käse, Wurstaufschnitt, Brötchen, Butter, Eier, Milch.
- Für die Fotodokumentation: Fotokamera
- Je nach methodischem Vorgehen: Computer, Drucker, Beamer, Lautsprecherboxen, Kopierer, Stifte, Klebepunkte (rot, gelb und grün), Klebeband, Stellwände, Moderationspapier, Flipchartpapier
- Für die Einladungen: Briefpapier, Umschläge, Briefmarken...und die (Post- oder Email-) Adressen.
- Kursordner (einmalig für den 1. Kursabschnitt vorbereitet): für jeden Teilnehmenden 1 Aktenordner, beschriftetes Ordnerückenschild, 6 Trennblätter, 6 Klarsichthüllen

Gefördert durch



Wie verliefen die einzelnen Kurseinheiten und was brauchten wir dazu?

Kurseinheit 1 Alles Wichtige zum Kurs und Kennenlernen

Beim ersten Treffen lernten sich die Teilnehmer kennen, sie wurden zu einer Gruppe.

Die Kurseinheit begann mit einem Frühstück.

Beim Frühstück stellten sich die Teilnehmenden vor: Wie heiße ich, wo wohne ich, was mache ich in der Freizeit warum interessiert mich dieser Kurs . . .

Auf dem Tisch lagen Flyer zu den fair gehandelten Produkten des Frühstücks. Diese boten bereits erste Gesprächsanlässe zum Thema Fairer Handel: Manche kannten die Produkte aus dem Supermarkt.

Das Frühstück dauerte ca. 1 Stunde. Danach wurde der Tisch abgeräumt und gesäubert.

Die Kursteilnehmer erhielten die vorbereiteten Kursmappen. Wir stellten die Kursreihe, die Themen und Termine anhand einer in „einfacher Sprache“ vorbereiteten PPT-Präsentation vor (Blatt: Inhaltsverzeichnis. Kurs. Fair handeln lernen).

Jeder Teilnehmer erhielt eine Weltkarte oder einen Faltglobus (zu beziehen bei der Bundeszentrale für politische Bildung www.bpb.de)

Das Formular „Foto-Erlaubnis“ wurde besprochen und unterschrieben. Den Teilnehmenden wurde erläutert, dass während des Kurses Fotos gemacht werden, die ihnen am Ende auf einer CD zur Verfügung gestellt werden.

Danach wurden Fotos von jedem Teilnehmer und 1 Gruppenfoto gemacht. Sie werden direkt mit einem Fotodrucker ausgedruckt. Jeder Teilnehmer erhielt sein eigenes Foto und ein Gruppenfoto. Sie klebten die Fotos in das Formular „Fotos 1“ ein und hefteten es in ihren Kursordner.

Gemeinsam erstellten eine Teilnehmerliste mit Adressen, Telefonnummer und ggf. E-Mail-Adressen. Diese Liste wurde allen Teilnehmern beim nächsten Treffen zur Verfügung gestellt. Zum Schluss haben wir auf den nächsten Termin hingewiesen und welches Thema beim dann besprochen wird.

Gefördert durch





Was haben wir speziell für die Kurseinheit 1 gebraucht?

- Produkte für das faire Frühstück
- Flyer zu den Produkten, die zum Frühstück auf den Tisch kamen
- Fotoapparat, Fotodrucker mit ausreichend Fotopapier, Klebecken zum Einkleben der Fotos
- Laptop, Beamer, Power-Point-Präsentation zur Kursinformation
- Vorbereitete Kursordner
- Plakate/Poster zum Fairen Handel, eine Weltkarte
- Ausgedruckte Dateien zur Kurseinheit. Diese können z.B. auf der Homepage der Europäischen Senioren-Akademie unter www.europaeische-senioren-akademie.de heruntergeladen werden.

Gefördert durch



STIFTUNG UMWELT
UND ENTWICKLUNG
NORDRHEIN-WESTFALEN



Kurseinheit 2 Schokolade und Kakao

Der Raum wurde mit Flyern und Plakaten zum Thema „Schokolade“ aus dem Fairen Handel dekoriert.

Da es in dieser Kurseinheit um Schokolade ging, haben wir beim fairen Frühstück bereits besonders auf kakaohaltige Produkte wie Nuss-Nougat-Creme, Trinkschokolade u.a. aufmerksam gemacht und nach dem Geschmack gefragt.

In der Kurseinheit wurde dann besprochen, in welchen Ländern der Kakao angebaut wird, wie er wächst und verarbeitet wird. Dazu haben wir auf einer Weltkarte gezeigt, wo sich die Anbauländer befinden. Die Verarbeitung und welche weiteren Zutaten notwendig sind, damit aus Kakao Schokolade wird, waren weitere Themen.

Der eingesetzte Film der GEPA botet viele Möglichkeiten der Annäherung: er wurde zwischendurch angehalten (Standbild), um zu erklären, *wie* ein Strauch aussieht, an dem Kakaoschoten wachsen, *wie* die Kakaobohnen aussehen, wenn sie aus der frischen Schote kommen, *was* im Anbauggebiet nach der Ernte mit den Bohnen geschieht und *wie* Kakaosäcke nach Europa gelangen. Die einzelnen Verarbeitungsschritte waren so nachvollziehbar und die Teilnehmenden hatten die Gelegenheit ihre Fragen zu stellen. Geholfen hat uns dabei, dass wir Kakaoschoten und –bohnen als Anschauungsmaterial zur Verfügung hatten.

Nach dem Film wurden die einzelnen Komponenten der Schokoladenherstellung noch einmal vorgestellt: Kakao, Milchpulver und Zucker. Zum Nachlesen bekamen die Teilnehmenden Unterlagen zum Thema „Schokolade und Kakao“ für ihren Ordner. Die Seiten wurden gemeinsam gelesen und besprochen.

Im Anschluss wurden verschiedenen Schokoladen aus dem Fairen Handel verkostet und bewertet. Dazu stand eine Skala mit 3 Abstufungen zur Verfügung. Diese sollte für jede verkostete Schokolade einzeln eingesetzt werden.

Außerdem haben wir aus fairer Schokolade und Cornflakes „Schokocrossies“ hergestellt.

Gefördert durch





Zum Schluss haben wir die Teilnehmer über die nächste Kurseinheit (Termin, Ort und Ablauf) informiert.

Was haben wir speziell für die Kurseinheit 2 gebraucht?

- Weltkarte oder ein Globus
- Plakate, Aufsteller, Flyer aus dem Fairen Handel: Kakao, verschiedene Schokoladensorten, Trinkschokolade, schokolierete Früchte u.a. kakaohaltige Produkte aus dem Fairen Handel.
- Film „Die Speise der Götter“ der GEPA unter www.gepa.de (Zugriff: 12.12.2016)
- Mehrere Bewertungsschemata für die Schokoladenverkostung (mehrfach ausdrucken)
- Kakaoschoten, Kakaobohnen
- Kursunterlagen: Schokolade und Kakao Seite 1 - 5

Gefördert durch



Kurseinheit 3 Kaffee

In dieser Kurseinheit wurde besprochen, in welchen Ländern der Kaffee angebaut wird, wie er dort wächst und verarbeitet wird und wie er schließlich zu uns kommt. Weiterhin haben wir erfahren, wie die Kaffeebohnen bei uns geröstet werden, also „wie der Kaffee in die Tasse kommt“.

Diese Kurseinheit fand zum Teil in einer Kaffeerösterei statt. Der Besuch bot die sensorisch unterstützte Gelegenheit der Annäherung an das Thema Kaffee: sehen, riechen und schmecken. Dafür standen zur Verfügung: eine Kaffeepflanze, Kaffeesäcke, Rohkaffee verschiedener Kaffeesorten und Anbaugebiete, Kaffee in verschiedenen Röststufen. Zum Schluss wurden verschiedene Kaffees und ein Tee aus Kaffeekirschen „verkostet“. Dazu gab es einen kleinen Imbiss.



Im weiteren Verlauf der Kurseinheit wurden die einzelnen Komponenten des Anbaus und der Verarbeitung anhand der Unterlagen „Kaffee 1 – 6“ besprochen und vertieft.

Alternativ zu unserem Vorgehen hätten wir auch einen Materialienkoffer „Kaffeeparcours“ der Diözesanbibliothek Münster mit seinen Arbeitsmaterialien und didaktischen Hinweisen nutzen können.

Gefördert durch



Was haben wir speziell für Kurseinheit 3 gebraucht?

- Recherche und Organisation eines Besuchs in einer Kaffeerösterei. In der Einladung durften wir nicht vergessen, den Teilnehmenden den Ort, die Zeit und die veränderten Rahmenbedingungen (z. B. An- und Abreise) mitzuteilen.
- Recherche und Ausleihe von Materialien zum Thema Kaffee in den örtlichen / regionalen Bibliotheken oder Mediatheken.
- Eine Kaffeepflanze, verschiedene Sorten Rohkaffee, Kaffee in verschiedenen Röststufen, Kaffeesäcke
- Plakate und Flyer zum Thema Kaffee, ggf. auch weiter verarbeitete Kaffee-Produkte aus dem Fairen Handel
- Unterrichtsunterlagen Kaffee Seite 1 – 6

Gefördert durch



Kurseinheit 4 Orangen

Den Raum haben wir mit Flyern und Plakaten zum Thema „Orangen“ aus dem Fairen Handel dekoriert.

Beim obligatorischen fairen Frühstück haben wir insbesondere Früchte/Fruchtsäfte wie Orangensaft, Feigen, Multivitaminsaft u.a. angeboten.

In der Kurseinheit haben wir besprochen, in welchen Ländern Orangen angebaut werden, wie sie wachsen und verarbeitet werden. Auf einer Weltkarte konnten wir zeigen, wo sich die Anbauländer der Orangen befinden.

Mit Hilfe eines Films der GEPA haben wir erläutert, welche Verarbeitungsschritte nach der Ernte erfolgen. Er erklärt, *wie* ein Orangenbaum aussieht, *was* im Anbaugebiet nach der Ernte mit den Orangen gemacht wird und *wie* die Orangen nach Europa gelangen. Darüber hinaus wird erklärt, *warum* es Sinn macht, sich als Bauer in einer Gruppe (hier lernten die Teilnehmenden erstmals das Wort „Kooperative“ kennen) zu organisieren.

Da der Film nicht in leichter Sprache vorlag, war es wichtig, ihn zwischendurch zur Erläuterung anzuhalten und ihn „häppchenweise“ zu besprechen.

Von uns bekamen die Teilnehmenden die Unterlagen „Orangen 1 -11“ für ihren Kursordner. Sie wurden vorher gemeinsam gelesen und besprochen.

Nach der Information haben die Teilnehmer verschiedene Cocktails mit Orangensaft gemixt und einen (vorher von uns gebackenen) Orangenkuchen verkostet. Das Kuchenrezept haben die Teilnehmer von uns bekommen.



Gefördert durch

Was haben wir speziell für Kurseinheit 4 gebraucht?

- Einen Orangenkuchen (s. Rezeptvorlage). Diesen Kuchen vorab backen und mitbringen.
- Film über fair gehandelten Orangensaft; zu beziehen über YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=3W8kV4jD73o> (Zugriff 8.1.2016) oder im Fairen Handel
- Orangensaft und weitere Produkte aus dem Fairen Handel für die Cocktails, einen Mixer, Schneidebrettchen, Messer, Gläser, Trinkhalme, Deko für die Cocktails (Minzeblättchen etc.). Aufgrund des begrenzten zeitlichen Umfangs der Kurseinheit, haben wir manche Zutaten bereits vorbereitet mitgebracht (z.B. Mango-Püree).
- Kursunterlagen „Orangen“ Seite 1 – 11.

Gefördert durch



Kurseinheit 5 Fair handeln

Die Teilnehmenden lernten in dieser Kurseinheit, was „Fair handeln“ bedeutet. Sie erfuhren, warum es gut ist, fair gehandelte Waren zu kaufen und wo man sie bekommen kann.

Bereits beim Frühstück haben wir darauf aufmerksam gemacht, dass Produkte aus dem fairen Handel unterschiedliche Siegel tragen und erfragt, ob und wo die Teilnehmer diese Erkennungszeichen in ihrem Einkaufsalltag gesehen haben.

Nach dem Frühstück haben wir die Idee des Fairen Handels anhand eines drei-minütigen animierten Video-Clips vorgestellt. Auch dieser Film lag nicht in Leichte Sprache vor, wir haben ihn immer wieder angehalten, die Bilder erläutert und die wichtigsten Inhalte auf einem Flip-Chart Bogen gesammelt.

Danach haben wir unsere Kursunterlagen „Fairer Handel“ verteilt, besprochen und in den Kursordner geheftet.

Der Besuch eines nahegelegenen Weltladens rundete die Kurseinheit ab. Es war wichtig, den Besuch vorab zu klären, da Fahrgelegenheiten organisiert werden und die zeitliche Abfolge sowie die Struktur der Kurseinheit verändert werden musste. Wir haben deshalb ein kürzeres Frühstück eingeplant.

Alternativ hätten Mitarbeiter des Weltladens zum Frühstück eingeladen werden können damit sie über ihre Arbeit und ihre Erfahrungen im Weltladen berichten.



Gefördert durch



Was haben wir speziell für Kurseinheit 5 gebraucht?

- Film zum Fairen Handel: <https://www.fairtrade-deutschland.de/service/medithek.html> und www.gepa.de (Zugriff: 09.01.2017); hier finden Sie auch weitere Materialien zum Thema
- Kontakt zu einem Weltladen oder einer Eine-Welt-Gruppe / Organisation und Besprechung des Vorhabens sowie Information über die Einbindung in die Kursreihe
- Organisation möglicherweise erforderlicher Fahrgelegenheiten, zusätzlicher Helfer etc.
- Kursunterlagen Fairer Handel Seite 1-6
- Einkauf von Produkten aus dem Fairen Handel mit verschiedenen Siegeln aus Supermärkten und Weltläden

Kurseinheit 6 Wir kochen gemeinsam

Gefördert durch



Zum Abschluss der Kursreihe haben die Teilnehmenden an Stelle des fairen Frühstücks selber gekocht – wenn eben möglich mit fair gehandelten Produkten. Wir mussten darauf achten, dass diese Änderung den Teilnehmenden in der Einladung mitgeteilt wird. Das gemeinsame Essen in der Gruppe diente dazu, fair gehandelte Produkte in den Lebensalltag der Teilnehmenden einzubinden und bestehende oder neu entstandene Kontakte zu stärken. Wir haben bereits in den vorangegangenen Kurseinheiten erfahren, dass die Gruppen sich „unterschiedlich routiniert“ beim Kochen verhalten. Dies haben wir bei der Auswahl des Rezepts beachtet. Es hat sich als vorteilhaft herausgestellt, dass wir in einem Fall auf Fertigprodukte ausgewichen sind. Diese sind ebenso über den Fairen Handel zu beziehen.

Nach dem Essen werden die Teilnehmenden gebeten, eine Rückmeldung zu den vergangenen Kurseinheiten zu geben. Wir legten vorbereitete Bögen für die Reflexion auf dem Tisch: je Kurseinheit versehen mit ihrem Titel und einem typischen Foto (DIN A 3 – Kopie) zum Inhalt oder einer Aktivität und einem Bewertungsraster nach dem „Ampelsystem“. Die Teilnehmenden klebten für jede Kurseinheit einen farbigen Punkt und bewerteten so den Kurs:

rot = es hat mir nicht so gut gefallen

gelb = es war ganz in Ordnung

grün = es war richtig gut

Anschließend haben wir gemeinsam Ideen gesammelt, wie die Teilnehmer oder die kooperierenden Einrichtungen das Thema „Fairer Handel“ in ihren (Lebens-)Alltag übertragen können.

Folgende Ideen wurden genannt:

- Einen moderierten Stammtisch für Interessierte zur Weiterarbeit an ausgewählten Themen des Fairen Handels einrichten
- In einem Weltladen mithelfen
- In der Wohngruppe über die Erfahrungen berichten
- Im hauseigenen Lädchen /Kiosk fair gehandelte Produkte anbieten
- Regelmäßig mit fair gehandelten Produkten kochen
- Die Kursreihe mit anderen Teilnehmenden noch einmal durchführen
- Einen Fortbildungskurs dazu machen
- Einen Stand auf dem Herbstfest machen
- ...

Gefördert durch



STIFTUNG UMWELT
UND ENTWICKLUNG
NORDRHEIN-WESTFALEN



Bistum
Münster

Zum Kursabschluss haben wir die Teilnahmebescheinigungen feierlich überreicht und die Teilnehmer verabschiedet.



Was haben wir speziell für die Kurseinheit 6 gebraucht?

- Ein Rezept, das mit (überwiegend) fair gehandelten Produkten gekocht werden kann. Ein Vorschlag findet sich auf den Seiten Nudel-Rezept 1 - 4
- Küche oder Kochgelegenheit/ Küche, Schürzen, Messer, ...
- Faire und frische Produkte, die zum Kochen gebraucht werden; ggf. faire Fertigprodukte
- Weitere faire Kochideen finden sich beispielsweise unter:
 - <https://www.fairtrade-deutschland.de/service/mediathek.html> oder unter:
 - <https://www.gepa.de/service/rezepte.html> (Zugriff: 24.05.2018)
- Vorbereitete Reflexionsbögen und Klebepunkte in rot, gelb und grün
- Ausgedruckte Teilnahmebescheinigungen, ein kleines Präsent je Teilnehmer/in (Rose, Überraschungsei aus Fairem Handel)

Gefördert durch



Literatur- und Medienhinweise

Vielfältige Informationen über im Fairen Handel verwandte Siegel, Rezepte mit fair gehandelten Produkten, Produktinformationen, Herkunft der Produkte und Handelskooperativen unter

- <https://www.fairtrade-deutschland.de/service/mediathek.html>
- <https://www.gepa.de/service/rezepte.html>
- <https://www.el-puente.de/fairer-handel/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=3W8kV4jD73o>
- <https://www.weltpartner.de/cm/> (Zugriff: 24.05.2018)

Diese links sind lediglich beispielhaft aufgeführt – vor Ort sind die Mitarbeitenden in den Weltläden oder Eine-Welt-Gruppen gut informiert - auch zu Broschüren, Flyern, Plakaten, Produktinformationen aus dem Fairen Handel und Bildungsmaterialien.

- Lebenshilfe für Menschen mit geistiger Behinderung Bremen e.V. (Hrsg.) (2013): Leichte Sprache. Die Bilder. Marburg: Lebenshilfe Verlag.
- Wörterbuch in Leichte Sprache: <https://hurraki.de/wiki/Hauptseite> (Zugriff: 04.01.2018)
- Weltkarten sind zu beziehen über die: Bundeszentrale für politische Bildung www.bpb.de (Zugriff 20.11.2016). Hier finden sich auch Filme zur Inklusion und zur Selbstbestimmung von Menschen mit Behinderungen.
- Weltladen Dachverband (2006): Weltläden – die ganze Welt des Fairen Handels und unter: <https://www.weltladen.de/> (Zugriff. 28.05.2018)
- Welthaus Bielefeld (2014): Schokoexpedition...zu Naki nach Ghana. Materialien für eine handlungsorientierte Kakaoreise. Bielefeld, Eigenverlag, 2. Auflage (incl. DVD mit Arbeitsblättern und Filmmaterial)
- Diözesanstelle Weltkirche des Bistums Trier und Evangelische Kirche im Rheinland (EKIR) und GEPA – the fair trade company (Hrsg.) (2010): Wissens Kiosk. Fair handeln – lernen und erleben. Neustadt: ninodruck, 2. Auflage. (incl. DVD: Schokolade – Kaffee –Orangen)
- Misereor (2016): Brasilien - das Land wo die Orangen blühen. Materialien zum Erstellen eines Lernkoffers zum Thema „Orangen“. Unterrichtsvorschlag für die Grundschule.

Gefördert durch



- Auch zu beziehen unter: www.unterrichtsmaterial-orangenkoffer-grundschule.pdf (Zugriff: 12.06.2016)
- Fair Trade e.V. (Hrsg.) (2008): Alles Schoko – oder was? Praxisbuch zum Globalen Lernen mit Kindern am Beispiel des Fairen Handels. Wuppertal: unikat. (incl. DVD)
- Fair Trade e.V. (Hrsg.) (2011) Wo wächst Schokolade? 2. Auflage.
- <http://www.dioezesanbibliothek-muenster.de/dioezesanbibliothek-muenster/sonderseiten/startseite/> (Zugriff: 11.06.2018) Anmerkung: hier gibt es eine Vielzahl von Materialien zur Eine-Welt Arbeit – beispielsweise Themenkoffer, Broschüren, Filme, Folien, Spiele und Bücher.
- Materialien zum Thema Kaffee wie z.B. Kaffeesäcke kann man im Internet bestellen oder im Fairen Handel beziehen. Darüber hinaus bieten Stadtbüchereien und Bibliotheken häufig auch ein gutes Angebot.

Stand: 18.06.2018

Gefördert durch

