

Workshop

Kakao und Schokolade aus Ghana

Vom Anbau der Kakaobohne bis zum fertigem Produkt

Ghana in Westafrika gehört zu den größten Kakao-Produzenten der Welt. Hinter diesem pflanzlichen Rohstoff, den wir vor allem mit Schokolade verbinden, steckt jedoch viel mehr.

Wir wollen im Workshop kennenlernen, wie und unter welchen Bedingungen Kakao angebaut wird und was aus der Kakaofrucht noch hergestellt wird. Mit vielen Bildern und echtem Kakao wird der Verarbeitungsprozess vermittelt. Optional kann in diesem Workshop gemeinsame Schokolade hergestellt werden.



Zielgruppen: ab der 2. Klassenstufe sowie Jugend- und Erwachsenengruppen
Dauer: 1,5 bis 4,5 Stunden (nach Absprache)



Referentin Eyram Honou

Eyram ist in Ghana und Togo aufgewachsen. Sie hat dort im Bekleidungshandel sowie als Batikerin gearbeitet und als Selbstständige große Familienfeste organisiert und traditionell gekocht. Seit 2016 lebt sie in Deutschland und ist ausgebildete Pflegeassistentin. Neben ihrer Bildungsarbeit betreibt sie inzwischen ein Eventcatering und organisiert wieder leidenschaftlich Feste.

Bild: CC-BY-SA 2.0 | John