





Werkstatt zum Thema Kaffee: Posten 3



Ziel:	Die Schüler lernen, wie Max Havelaar-Kaffee hergestellt wird, indem sie Bildkarten den entsprechenden Textkarten zuordnen.
Arbeitsauftrag:	Die Lehrperson bereitet den Posten vor, indem sie die Karten ausschneidet und gut verteilt hinlegt. Das Auftragsblatt wird gut sichtbar für die ganze Gruppe beim Posten aufgehängt resp. hingelegt.
Material:	<ul style="list-style-type: none">▪ Textkarten▪ Bildkarten▪ Auftragsblatt▪ Lösung
	4er-Gruppen
	20 Minuten

Zusätzliche Informationen



Werkstatt zum Thema Kaffee: Posten 3

Posten 3
Textkarten



Posten 3: Herstellung des Max Havelaar-Kaffees

1 Züchtung der Jungpflanzen

Die besten Kaffeekirschen werden ausgelesen. Man trennt sie vom Fruchtfleisch und legt sie in die Erde. Nach ca. 10 Wochen spriessen die jungen Kaffeeschösslinge. Sobald sie ca. 5 bis 10 cm hoch sind, werden sie in Töpfe oder Plastiksäcke umgepflanzt. In Baumschulen werden sie weiter gepflegt.

2 Heranwachsen zum Kaffeestrauch

Nach 4 bis 5 Monaten sind die jungen Pflänzlein ca. 30 bis 40 cm hoch und werden in die Plantagen verpflanzt. Dort wachsen sie zu Sträuchern heran. Der Kaffeebaum blüht mit 3 Jahren zum ersten Mal. Im 4. Jahr können die ersten Kaffeekirschen gepflückt werden. Jedoch ist frühestens ab dem 5. Jahr mit einem normalen Ertrag zu rechnen. Die Bauern müssen also in den ersten Jahren erheblich investieren.

3 Ernte

Der Bauer erntet die Kaffeekirschen von Hand. Für 500 g Bohnen muss er 2,5 kg Kaffeekirschen pflücken. Nach dem Pflücken werden die Kaffeekirschen verlesen. Dabei werden die beschädigten und unreifen Früchte aussortiert.

4 Aufbereitung der Kaffeekirschen

Die Kaffeekirschen werden gereinigt. Danach lässt man sie im Wasser aufquellen. Nachdem die beiden Kaffeebohnen jeder Kirsche vom Fruchtfleisch befreit sind, werden sie durch Gärung veredelt (fermentiert). Dann werden die Bohnen gewaschen und während mindestens vier Tagen an der Sonne getrocknet.

5 Trocknen und Verpacken

Während 4 Tagen werden die Bohnen bei regelmässigem Wenden an der Sonne getrocknet. Die trockenen Bohnen werden von Silberhaut und Pergamenthülle befreit und von Hand verlesen. Der so genannte „grüne Kaffee“ wird in Säcke zu 60 bis 70 kg abgepackt und gewogen. Die Säcke werden schliesslich mit Schiffen nach Europa transportiert.

6 Mischen und Rösten

Im Norden angekommen, muss der Kaffee nochmals veredelt werden; er wird gemischt und geröstet. Die Mischung besteht aus Bohnen, die aus verschiedenen Gebieten herkommen. Geröstet wird während 12 bis 15 Minuten bei Temperaturen zwischen 200 und 250 °C.

7 Konservierung

Kaffee altert schnell und verliert sein Aroma, wenn er in Kontakt mit Sauerstoff kommt. Deshalb wird er in Vakuumverpackungen konserviert. Auf der Verpackung müssen Produktions- und Vermarktungsbedingungen, die Marke des Kaffees sowie das Max Havelaar-Gütesiegel vorhanden sein.



Werkstatt zum Thema Kaffee: Posten 3



Posten 3: Herstellung des Max Havelaar-Kaffees





Werkstatt zum Thema Kaffee: Posten 3



Auftrag

- Lest einander die Textkarten 1 bis 7 der Reihe nach vor.
- Betrachtet die Bilder und ordnet sie dem richtigen Textkärtchen zu.
- Lest die Textkarten nochmals und kontrolliert, ob das gewählte Bild wirklich passt.
- Zeit: 15 Minuten



Werkstatt zum Thema Kaffee: Posten 3

Lösung

1 Züchtung der Jungpflanzen

Die besten Kaffeekirschen werden ausgelesen. Man trennt sie vom Fruchtfleisch und legt sie in die Erde. Nach ca. 10 Wochen spriessen die jungen Kaffeeschösslinge. Sobald sie ca. 5 bis 10 cm hoch sind, werden sie in Töpfe oder Plastiksäcke umgepflanzt. In Baumschulen werden sie weiter gepflegt.



2 Heranwachsen zum Kaffeestrauch

Nach 4 bis 5 Monaten sind die jungen Pflänzlein ca. 30 bis 40 cm hoch und werden in die Plantagen verpflanzt. Dort wachsen sie zu Sträuchern heran. Der Kaffeebaum blüht mit 3 Jahren zum ersten Mal. Im 4. Jahr können die ersten Kaffeekirschen gepflückt werden. Jedoch ist frühestens ab dem 5. Jahr mit einem normalen Ertrag zu rechnen. Die Bauern müssen also in den ersten Jahren erheblich investieren.



3 Ernte

Der Bauer erntet die Kaffeekirschen von Hand. Für 500 g Bohnen muss er 2,5 kg Kaffeekirschen pflücken. Nach dem Pflücken werden die Kaffeekirschen verlesen. Dabei werden die beschädigten und unreifen Früchte aussortiert.



4 Aufbereitung der Kaffeekirschen

Die Kaffeekirschen werden gereinigt. Danach lässt man sie im Wasser aufquellen. Nachdem die beiden Kaffeebohnen jeder Kirsche vom Fruchtfleisch befreit sind, werden sie durch Gärung veredelt (fermentiert). Dann werden die Bohnen gewaschen und während mindestens vier Tagen an der Sonne getrocknet.





Werkstatt zum Thema Kaffee: Posten 3



Lösung

5 Trocknen und Verpacken

Während 4 Tagen werden die Bohnen bei regelmässigem Wenden an der Sonne getrocknet. Die trockenen Bohnen werden von Silberhaut und Pergamenthülle befreit und von Hand verlesen. Der so genannte „grüne Kaffee“ wird in Säcke zu 60 bis 70 kg abgepackt und gewogen. Die Säcke werden schliesslich mit Schiffen nach Europa transportiert.



6 Mischen und Rösten

Im Norden angekommen, muss der Kaffee nochmals veredelt werden; er wird gemischt und geröstet. Die Mischung besteht aus Bohnen, die aus verschiedenen Gebieten herkommen. Geröstet wird während 12 bis 15 Minuten bei Temperaturen zwischen 200 und 250 °C.



7 Konservierung

Kaffee altert schnell und verliert sein Aroma, wenn er in Kontakt mit Sauerstoff kommt. Deshalb wird er in Vakuumverpackungen konserviert. Auf der Verpackung müssen Produktions- und Vermarktungsbedingungen, die Marke des Kaffees sowie das Max Havelaar-Gütesiegel vorhanden sein.

