

Osterzeit in der Schoko-AG

Category: Aus dem Schuljahr 2025/26

27. März 2026



Im Rahmen der Schokoladen-AG an unserer Schule erhielten die Schülerinnen und Schüler zunächst einen theoretischen Einblick in die Welt des Kakaos. Gemeinsam erarbeiteten wir, wo Kakao angebaut wird, wie die Kakaobohne geerntet und weiterverarbeitet wird und welche Schritte notwendig sind, bis schließlich fertige Schokolade entsteht. Diese Grundlagen halfen den Kindern, ein besseres Verständnis für die Herkunft und Herstellung eines Lebensmittels zu entwickeln, das sie aus ihrem Alltag gut kennen.

Im Anschluss an die Theoriephase ging es in die praktische Umsetzung. Die Schülerinnen und Schüler stellten zunächst Schokoladenfrüchte her und konnten dabei selbst erleben, wie Schokolade verarbeitet wird. Mit viel Begeisterung und Kreativität wurden verschiedene Obstsorten in geschmolzene Schokolade getaucht und dekoriert.

Kurz vor den Osterferien stattfand, wagten wir uns an ein besonderes Projekt: die Herstellung eigener Schoko-Osterhasen. Die Kinder bemalten dafür spezielle Osterformen mit weißer und dunkler Schokolade, sodass individuelle und farbenfrohe Figuren entstanden. Am Ende wurden die Formen mit temperierter Vollmilkschokolade ausgegossen. Dieser Prozess des Schwenkens wiederholte sich mehrere Male. Mit großer Sorgfalt und Freude arbeiteten sie an ihren kleinen „Meisterwerken“.

Insgesamt hatten die Schülerinnen und Schüler viel Spaß an der Schokoladenproduktion. Die praktische Arbeit sorgte für große Motivation – auch wenn es für das ein oder andere Schleckermäulchen eine Herausforderung war, nicht zwischendurch immer wieder den Finger in die Schokolade zu tauchen. ein genussvolles Erlebnis für alle Beteiligten.

Fotos und Bericht: Herr Berg





