

DEIN FAIRTRADE-KAKAO-ERLEBNIS FINDET STATT

jeweils von 14:00 bis 18:00 Uhr,

- am Montag, dem 03.04.17, in der Pfarrei St. Laurentius, St. Margareta, St. Jakobus und St. Michael, Eppstein: in Vockenhausen. Kontakt: Andrea.Hoefling@katholisches-eppstein.de
- am Dienstag, dem 04.04.17, in der Pfarrei St. Martinus Hattersheim. Kontakt: J.Schaad@hattersheim.bistumlimburg.de
- am Mittwoch, dem 05.04.17, in der Pfarrei St. Peter und Paul Hochheim. Kontakt: c.schneider@kath-hochheim.de

GOTTES ENTSCHULDIGUNG FÜR BROKKOLI:

SCHOKOLADE

(Richard P. Evans)



dreamstime | 30301331

Eine Kooperationsveranstaltung
Deiner Pfarrei
mit

www.bdkj-limburg.de/



main-taunus.bistumlimburg.de



Bistum Limburg

Main-Taunus

Das Bezirksbüro
Main-Taunus unterstützt
<https://rheinmainfair.de>



Dieser Flyer wurde
klimaneutral gedruckt!



layout: mbraunwarth

DAS FAIRTRADE-KAKAO-ERLEBNIS
FÜR 8–12 JÄHRIGE IM MAIN-TAUNUS
BEGLEITPROGRAMM DER AUSSTELLUNG
WELCOME@HOTELGLOBAL, HOFHEIM

WAS WÄRE DAS LEBEN NUR OHNE SCHOKOLADE?

Es würde sicher etwas ganz Wichtiges fehlen!

Und weil uns Schokolade so wichtig ist, wollen wir uns einen Nachmittag mit einer der Hauptzutaten von Schokolade beschäftigen: dem **KAKAO**.

Woher kommt Kakao und wer baut ihn an?



Wie sieht eine Kakao-Pflanze aus,
wie eine Kakao-Frucht?



Warum tragen
manche Kakao-Produkte
denn ein Fairtrade-Zeichen?

BEIM FAIRTRADE-KAKAO-ERLEBNIS FÜR 8—12 JÄHRIGE IM MAIN-TAUNUS:

Du triffst Menschen aus einem „Kakao-Land“!

An unserem Treffen begibst du dich mit maximal vierzehn anderen auf eine Entdeckungstour durch Kamerun. Das ist ein Land, in dem Kakao angebaut wird und in dem Kakao eine wichtige Rolle spielt. Diese Entdeckungstour unternehmen wir mit Menschen, die einige Zeit lang in Kamerun lebten. Aus erster Hand erfährst du so, wie es Kakao-Bäuerinnen und -Bauern vor Ort geht.

Du findest heraus, was dir ein „fairtrade-Zeichen“ auf manchen Kakao-Produkten sagt.

Du riechst, fühlst und schmeckst Kakao!

Auch dein Genuss wird nicht zu kurz kommen bei unserem Treffen!

Wir verwandeln fair gehandelte Bio-Kakaobohnen aus Kamerun in Köstlichkeiten zum Naschen und Dahinschmelzen.

Dazu werden wir in unserer Schoko-Küche gemeinsam Rezepte ausprobieren und eigene Leckereien herstellen.

Am Ende des Tages kannst du sicher auch etwas davon mit nach Hause nehmen.

Die Entdeckungstour kostet nichts — die Plätze sind begrenzt!