

FairÄnderBar – Welt-Cocktails selber mixen



An der FairÄnderBar kann jeder selbst aktiv werden, Obst und Gemüse pressen, Säfte mischen und selbst Cocktails herstellen.

Hintergrund

Deutschland ist Weltmeister im Saftkonsum: Rund 40 Liter trinkt jede und jeder Deutsche im Jahr. Am beliebtesten ist Apfelsaft: Jedes vierte Glas Saft ist aus Äpfeln gepresst. Um diesen Durst zu stillen, reicht die Ernte von heimischen Apfelbäumen längst nicht aus. Große Mengen Apfelsaftkonzentrat aus China, Polen oder Russland werden vor allem für Discount-Säfte importiert. Auch für tropische Säfte werden Früchte und Saftkonzentrate aus anderen Ländern eingeführt.

Saftkonzentrate werden in der industriellen Saftproduktion mit Hilfe von Enzymen hergestellt, die die Flüssig-

keit aus den Früchten auslösen. Nach verschiedenen Filterstufen erhält man einen klaren Saft, der zu Konzentrat eingekocht wird. Um später einen trüben Saft (beispielsweise naturtrüben Apfelsaft) zu erhalten, werden Trübstoffe künstlich zugefügt und homogenisiert, damit sich diese nicht als Bodensatz absondern.

Besonders groß ist die Nachfrage nach Orangensaftkonzentrat, das in gefrorenem Zustand aus Brasilien nach Europa verschifft wird. Nach dem Transport wird das Konzentrat mit Wasser und anderen Zusätzen versehen und in Flaschen oder Kartons für den Verkauf abgefüllt.



Lernziel

Beim Herstellen von Cocktails erleben die Kinder die Vielfalt gesunder und fairer Getränke.

Saft-Bezeichnungen

- Reiner Fruchtsaft: 100 Prozent Fruchtgehalt (zum Beispiel Direktsaft); zwei Kilo Orangen ergeben etwa einen Liter reinen Fruchtsaft.
- Fruchtnektar: 25 bis 50 Prozent Fruchtgehalt, der Rest besteht aus Wasser und Zucker. Zwei Kilo Orangen ergeben etwa zwei Liter Orangennektar.
- Fruchtsaftgetränk: 6 bis 30 Prozent Fruchtgehalt. Der Rest besteht aus Wasser, Zucker oder Süßstoff, Aromen und Zusatzstoffen. Zwei Kilo Orangen ergeben etwa 16 Liter Orangensaftgetränk.

Fairer Handel

Das Ziel des Fairen Handels ist, dass Produzentinnen und Produzenten von ihrer Arbeit gut leben können. Importorganisationen des Fairen Handels bieten Produzenten dafür einen stabilen Mindestpreis an. Es werden langfristige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen aufgebaut. Darüber hinaus werden verschiedene selbstbestimmte Projekte wie beispielsweise Fortbildungen, medizinische Versorgung oder der Bau von Schulen, Straßen oder Brunnen finanziert. Ausbeuterische Kinderarbeit ist im Fairen Handel verboten. Durch die bessere Bezahlung und verbesserte Arbeitsbedingungen steigen auch die Chancen für gesundes Essen: Wer für seine Produkte einen Lohn erhält, der seine Existenz sichert, kann seine Familie ausreichend und gesund ernähren.

Der Name der FairÄnderBar ist Programm: Fair produzierte und gehandelte Säfte sollen beim Cocktailmischen zum Einsatz kommen. Es gibt zahlreiche Bezugsquellen für solche fairen Säfte, ob im Getränkefachhandel oder im Discounter. Eine Übersicht von fairen Saftproduzenten und -händlern findet sich unter: → www.fairtrade-deutschland.de/produkte/produkt Datenbank



Die FairÄnderBar will keine reine Saft- und Cocktailbar sein, sondern Anlass geben, sich mit dem Fairen Handel zu beschäftigen.

Praxis / Idee

An der FairÄnderBar mischen sich Getränke aus der weiten Welt und selbst hergestellte Säfte, Tees und Sirup aus der Region. Jedes Kind kann sich hier seinen eigenen Welt-Cocktail kreieren und dabei etwas über die Vielfalt und die Herstellung von Getränken erfahren. Darin liegt der besondere Reiz der FairÄnderBar: Neben den gekauften fair produzierten Säften werden auch selbst hergestellte Zutaten in die Cocktails gemischt.

Zu allen Jahreszeiten können unterschiedliche Säfte und Getränke ohne viel Aufwand selbst gemacht werden.

1) Man kann die FairÄnderBar am besten mit einer ersten Verköstigungsrunde beginnen. Verschiedene Sorten Orangensaft (frisch gepresst, normaler Fruchtsaft, fairer Saft, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränk) werden den Kindern zum Probieren angeboten und sie bewerten, welcher ihnen am besten schmeckt.

2) Im nächsten Schritt erklärt man den Kindern, wie so ein Saft hergestellt wird. Wie viele Orangen braucht man für eine Packung reinen Saft? Das können

FairÄnderBar – Welt-Cocktails selber mixen



Gäste der Fairänderbar probieren die fruchtigen Getränke.

die Kinder selbst ausprobieren durch das Pressen von Früchten. Was passiert, wenn man reinen Saft mit Wasser streckt? (Schmeckt immer weniger). Was muss man machen, um verwässertem Saft mehr Geschmack zu geben? (Zucker dazu geben).

3) Daran schließt sich die Frage an: Kann man Getränke nicht auch selber herstellen? Und kann man dabei nicht Pflanzen verwenden, die bei uns wachsen? Je nach Jahreszeit, Ausstattung und Aufwand gibt es viele Möglichkeiten, wie die Kinder eigene Säfte, Tees, Sirup oder Smoothies herstellen können. Es bietet sich auch an, mit den Kindern eine Mosterei zu besuchen. Höhepunkt der FairÄnderBar bildet das eigene Kreieren von Welt-Cocktails. Die Kinder dürfen gekaufte und selbst hergestellte Getränke mischen und probieren. Dabei stellen sich viele Fragen: Wie verändert sich der Geschmack? Welche Farben ent-

stehen? Was passiert, wenn man alles durcheinander mischt? Was kann man machen, wenn es zu süß schmeckt? Was hilft gegen zuviel Säure? Bei dieser Aktion sollte den Kindern vorher erklärt werden, dass sie nicht zu große Mengen zusammen mischen, denn es besteht immer die Gefahr, dass etwas nicht schmeckt. Es sollte vermieden werden, dass etwas weggeschüttet werden muss.

Schön ist es, wenn die Kinder eigene Rezepte für Welt-Cocktails entwickeln und für jeden einen Namen erfinden.

Tipp: Die FairÄnderBar kann auch als echte Saftbar bei einem Sommerfest aufgebaut werden. Dazu bietet Brot für die Welt ein kostenloses Deko-Set aus Strohhalmen, Bierdeckeln und Infomaterial an (→ www.brot-fuer-die-welt.de/shop). An der Bar können die Welt-Cocktails zugunsten von Brot für die Welt ausgeschenkt werden.



Damit Ihre Saftbar zu einer FairÄnderBar wird, bietet Brot für die Welt nützliches Dekomaterial an.