



Teeanbauländer, Anbaugebiete und Teegeschichte

Auftrag 1 › Beginnt mit einem kleinen und kurzen historischen Abriss der Geschichte des Tees (wichtige Etappen; eventuell Ländern zuordnen; Herkunft des Namens Tee).

Auftrag 2 › Findet dann die heutzutage wichtigsten Teeanbauländer heraus. Ordnet Sie den entsprechenden Kontinenten zu. Gebt (wenn möglich) auch spezielle Anbaugebiete (z.B. Darjeeling) in einigen größeren Staaten an und sortiert sie zum jeweiligen Land hinzu. Recherchiert auch Besonderheiten der Tees aus einigen Teeanbauländern bzw. bestimmten Gebieten (z.B. Ernten, besondere Qualitäten von Grüntee und Schwarztee in bestimmten Anbaugebieten etc.). Berichtet zudem über typische Merkmale der Plantagenwirtschaft.

Auftrag 3 › Bereitet am Projektende einen Tee auf indische Art (Masala Chai) für alle Schüler zu (Kostprobe).

Ergebnisse › Fertigt zum Thema mindestens eine Schautafel (o.ä.) an, die z.B. Bilder, Landkarten und Texte enthält. Ihr könnt zusätzlich auch kopierbare Vorlagen für eure Mitschüler gestalten. Im Anschluss stellt ihr die Arbeitsergebnisse eurer Gruppe in einer Präsentation vor.

Thematische Checkliste

Teeanbauländer	Teeanbaugebiete	Geschichte des Tees
Name Tee	Name Chai	
Indischer Tee (Masala Chai zubereiten)	Besonderheiten einiger Teeanbaugebiete	Plantagenwirtschaft

Unsere Gruppe (Vornamen)

--	--	--	--

**Teepflanze, Teeanbau und Teeernte**

Auftrag 1 › Findet die wichtigsten Dinge über die Teepflanze heraus (botanische Namen und Teearten/-unterarten, Pflanzenmerkmale, fachliche Bezeichnung für die zu erntenden Blätter, geeignete Klima- sowie Bodenverhältnisse inklusive bevorzugter Klimaregionen, Vermehrung und Aufzucht, herkömmlicher (konventioneller) Teeanbau, ökologischer Anbau etc.).

Auftrag 2 › Berichtet außerdem über die Möglichkeiten der Teeernte und darüber, was eigentlich geerntet wird (Stichwort: Two leaves and a bud.). Findet heraus, was eine Teeplückerin täglich leisten muss.

Ergebnisse › Fertigt zum Thema mindestens eine Schautafel (o.ä.) an, die z.B. Bilder, Grafiken und Texte enthält. Ihr könnt zusätzlich auch kopierbare Vorlagen für eure Mitschüler gestalten. Im Anschluss stellt ihr die Arbeitsergebnisse eurer Gruppe in einer Präsentation vor.

Thematische Checkliste

Teeanbau	Ökoanbau	Klima, Boden
Monokultur	Mischkultur	Klimaregionen
Teepflanze	Teeblattnamen	Teearten (Botanik)
Vermehrung	Aufzucht	Hybride
Teeernte (Möglichkeiten, Arbeitsbedingungen)	Teeernte (was wird geerntet)	Pflückleistung

Unsere Gruppe (Vornamen)

--	--	--	--

**Teeverarbeitung und Teefachbegriffe**

Auftrag 1 › Erläutert die einzelnen Verarbeitungsschritte zur Herstellung von Schwarztee detailliert. Geht dabei auch auf die generellen Unterschiede bei der Erzeugung von Schwarztee, Grüntee bzw. Oolong ein.

Auftrag 2 › Gebt den Mitschülern einen Überblick über verschiedene Tee – Fachbegriffe. Dazu erhaltet ihr ein kleines Lexikon mit Teebegriffen und Abkürzungen als Anlage. Erläutert dazu besonders die Aufschriften auf einigen Teeverpackungen.

Ergebnisse › Fertigt zum Thema mindestens eine Schautafel (o.ä.) an, die z.B. Bilder, Grafiken oder Schemen und Texte enthält. Ihr könnt zusätzlich auch kopierbare Vorlagen für eure Mitschüler gestalten. Im Anschluss stellt ihr die Arbeitsergebnisse eurer Gruppe in einer Präsentation vor.

Thematische Checkliste

Schwarztee	Grüntee	Oolong
Sortierung und Blattgrade	Teeverarbeitung (detaillierte Schritte)	Weißtee
Abkürzungen	Tee – Fachbegriffe	Teelexikon
Qualitätsprüfung	Teequalitäten	Fermentation

Unsere Gruppe (Vornamen)

--	--	--	--



Teepflückerinnen, Teearbeiter und Teehandel

Auftrag 1 › Beschreibt den Handelsweg von Schwarztee bzw. grünem Tee.
Ihr müsst keine konkreten Anbaugebiete nennen, Das erledigt die Gruppe 1.

Auftrag 2 › Erklärt die Unterschiede zwischen konventionellem (herkömmlichen) sowie fairem Teehandel. Geht in diesem Zusammenhang vergleichsweise auf das Leben der Teepflückerinnen, der Arbeiter in den Teefabriken sowie ihrer Familien und Kinder ein, die für den konventionellen oder für den fairen Handel produzieren. Erklärt dabei auch, was man unter einer Kooperative versteht und wie die Fairhandelsorganisationen mit ihnen zusammenarbeiten.

Ergebnisse › Fertigt zum Thema mindestens eine Schautafel oder Präsentation an, die z.B. Bilder, Karten, Grafiken und Texte enthält. Im Anschluss stellt ihr die Arbeitsergebnisse eurer Gruppe in einer Präsentation vor. Ihr könnt zusätzlich kopierbare Vorlagen für eure Mitschüler gestalten. Vielleicht lest ihr ihnen auch eine kleine Geschichte vor.

Thematische Checkliste

Handelsweg	konventioneller Teehandel	fairer Teehandel
Teepflückerinnen	Teearbeiter	Familien
Lebensbedingungen	Arbeit auf Plantagen und in Fabriken	Fairtrade-Siegel
Fairtrade	GEPA, El Puente und Weltpartner (DWP)	Kooperativen

Unsere Gruppe (Vornamen)

--	--	--	--



Der richtige Teegenuss

Auftrag 1 › Findet heraus, wie man Schwarztee sowie Grüntee am besten zubereiten sollte. Führt dazu verschiedene praktische Experimente durch, wobei ihr zu diesen Versuchen auf einem weiteren Blatt genauere Anleitungen und Protokollvorschläge bekommt. Bereitet euch auch darauf vor, am Projektende 2 Tees (je 1 Schwarztee sowie Grüntee) mit euren Mitschülern zuzubereiten und zu verkosten. Dabei sollt ihr die Schüler aus den anderen Gruppen bei Bedarf anleiten und Tipps für die richtige Zubereitung geben. Bekommt auch heraus, wie man in anderen Ländern Tee trinkt.

Auftrag 2 › Sind Schwarztee, Grüntee und Oolong eigentlich gesund? Macht euch außerdem schlau, ob bestimmte Inhaltsstoffe des Tees besondere Wirkungen auf unsere Gesundheit haben. Studiert dazu die Arbeitsblätter mit verschiedenen Inhaltsstoffen, geht aber am Ende nur auf die wichtigsten davon ein.)

Ergebnisse › Fertigt zum Thema mindestens eine Schautafel oder andere Präsentation an, die z.B. Bilder, Grafiken und Texte enthält. Ihr könnt zusätzlich kopierbare Vorlagen für eure Mitschüler gestalten. Bei der Abschlusspräsentation im Anschluss an eure Gruppenarbeit sollt ihr auch einige eurer Experimente den anderen Mitschülern vorführen (bzw. Ergebnisse verschiedener Ziehzeiten kosten lassen).

Thematische Checkliste

Teegenuss	Schwarzteezubereitung	Grünteezubereitung
Teeexperimente	Teeverkostung	Teetrinken anderswo
Teeinhaltsstoffe (ausgewählte Substanzen)	Wirkung der Stoffe	Tee und Gesundheit

Unsere Gruppe (Vornamen)

--	--	--	--