
Kaffeekiste (D 3.2)

Materialien:

- Kaffeesack
- Decke, grau-rot
- 3 Kaffeemühlen (manuell)
- Glas mit Kaffeebohnen, ungeröstet und mit Pergaminschale - **nicht zum Verzehr!**
- Dose mit Kaffeebohnen, ungeröstet - **nicht zum Verzehr!**
- Dose mit Kaffeebohnen, geröstet - **nicht zum Verzehr!**
- Dose mit Kaffeepulver - **nicht zum Verzehr!**
- Glas mit Kaffeebohnen, ungeröstet – **zum Verzehr!**
- Dose mit Kaffee-Linsen-Bohnen-Gemisch (s.u.) – **nicht zur Verzehr!**
- 3 Pfannen
- 2 Bodum-Kannen
- Kaffeelöffel
- 2 Holzlöffel
- kleiner Tontopf
- 2 Tücher, rot/weiß und blau/weiß
- div. Kaffeeverpackungen
- braune Info-Mappe:
 - Infomaterial (Flyer, Infos, etc.)
 - Laminat Preiszusammensetzung
 - 2 Lamine Kaffeeparcours
- Kaffeeblüte, laminiert
- 12 Lamine
- Kochplatte (einfach)

Methoden:

- Anleitung *Kaffeeparcours* (braune Mappe)

Literatur:

- Das kleine Buch vom Kaffee
- Wie der Kaffee in die Tasse kommt ...
- Zeit für einen guten Kaffee
- Kaldi and the dancing goats – The Legend of ethiopian coffee

Medien:

- Fairer gepa-Kaffee – Genuss weiter gedacht – Der Weg des gepa-Kaffees von der Bohne bis zur Tasse
- CD-ROM mit Bildmaterial (braune Mappe)

Kaffee-Linsen-Bohnen-Gemisch

