Von der Kakaofrucht zur Schokolade

Ab 5. Klasse

15 - 20 Min.

Benötigtes Material

- Bildkarten
- Textkarten
- Lösung

Worum geht es?

Das vorliegende Material soll den Schüler/ -innen anschaulich aufzeigen, welche Produktionsschritte, begonnen bei der Kakaofrucht am Baum bis hin zur fertigen Tafel, bei der Schokoladenherstellung erfolgen. Eine kurze Beschreibung wird dabei durch ein passendes Bild untermalt.

Durchführung

Drucken Sie die folgenden Seiten aus und schneiden die Textfelder (entlang der gestrichelten Linie) sowie die Fotos auseinander. Sollen sie häufiger verwendet werden, ist es evtl. sinnvoll, sie zu laminieren.

Vorbereitung

Aufgabe der Schüler/-innen ist es, die Herstellungsschritte in die richtige Reihenfolge zu bringen und dem Text das jeweils richtige Bild zuzuordnen. Anhand des Lösungsblattes kann abschließend überprüft werden, ob alles stimmt.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Thema Faire Schokolade bekommen Sie auf www.fair4you-online.de >> Rubrik Fairer Konsum, Faire Produkte, Kakao

oder direkt hier
http://www.fair4you-online.de/index.php/mID/3.1.2/lan/de

Die Kakaofrüchte wachsen direkt am Stamm des Kakaobaumes, weil sie so schwer sind, dass kein Ast das Gewicht tragen kann. Die Kakaobauern schneiden jede einzelne **Kakaofrucht** mit einem Messer vom Stamm.

Im Inneren der Kakaofrüchte befinden sich die **Kakaobohnen**. Die Bauern öffnen die Kakaofrüchte und kratzen die Kakaobohnen aus der Kakaofrucht und füllen sie in spezielle Kästen oder häufen sie auf Bananenblättern auf.

In den Kästen oder unter den Bananenblättern erwärmen sich die Bohnen bis auf 50 Grad Celsius. Dabei löst sich das weißliche Fruchtfleisch von den Bohnen und die Kakaobohnen verfärben sich braun. Dieser Vorgang wird auch **Fermentation** genannt.

Nach der Fermentation werden die Bohnen zum **Trocknen** acht bis fünfzehn Tage in die Sonne gelegt.

Die getrockneten Bohnen werden in Säcke **verpackt** und per Schiff in die Industrieländer **verschifft**.

In der Schokoladenfabrik werden die Kakaobohnen zunächst **geröstet**.

Danach kommen die gerösteten und abgekühlten Bohnen in die **Brechanlage**. Hier werden sie in kleine Stückchen (Kakao-Nibs) **zerkleinert** bzw. gebrochen.

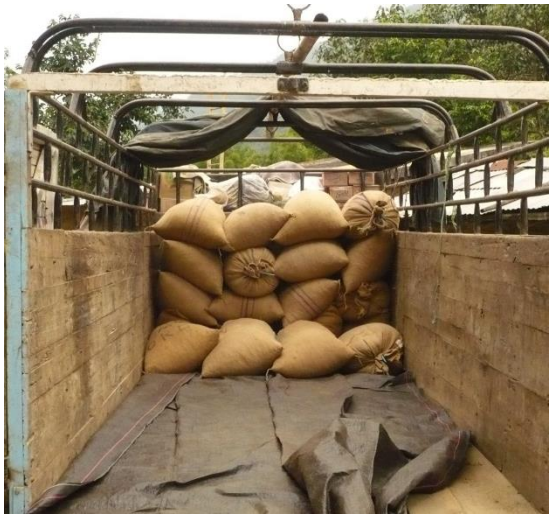
Die Kakao-Nibs werden in einer Kakaomühle gemahlen. Durch die Reibung entsteht Wärme und so wird das Fett flüssig, das in den Bohnen enthalten ist. Es entsteht eine flüssige breiartige Masse – die **Kakaomasse**.

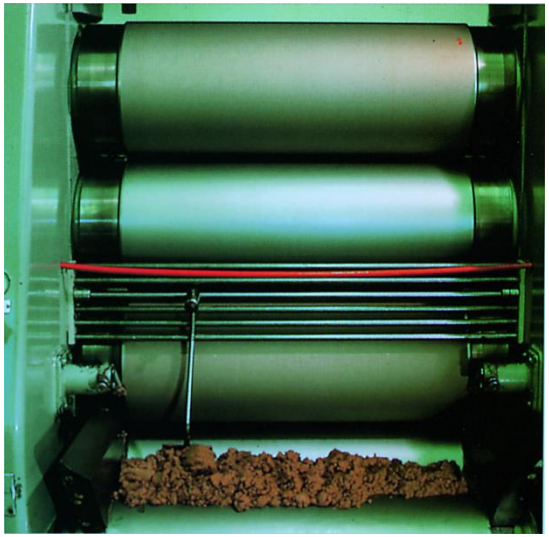
Wird Kakaomasse mit sehr hohem Druck gepresst, fließt **Kakaobutter** ab. Die Kakaobutter ist sozusagen das Fett der Kakaobohne.

Fließt Kakaobutter aus der Kakaomasse raus, bleibt ein **Kakaopresskuchen** übrig. Dieser wird zu Kakaopulver zermahlen.

Für Vollmilch-Schokolade werden nun Kakaomasse, -butter, Milchpulver und Zucker miteinander vermengt. Anschließend wird die Masse beim **Feinwalzen** weiter verfeinert. Dann wird die Masse noch tagelang gerührt.

Die flüssige Schokoladenmasse wird in Formen gegossen und anschließend zum Aushärten gekühlt. Nun müssen die **Schokoladentafeln** nur noch verpackt werden.





Lösung

1. Kakaofrucht am Stamm

2. Öffnen der Früchte: Kakaobohnen

3. Fermentation

4. Trocknen der Früchte

5.Verpacken

6. Rösten

7. Brechmaschine

8. Kakaomasse

9. Kakaobutter

10. Kakaopresskuchen

11. Feinwalzen

12. Schokoladentafeln

Quelle der Fotos:

1 bis 5: GEPA – The Fair Trade Company, 6-11: Info-Zentrum Schokolade, Leverkusen, 12: GEPA – The Fair Trade Company, A.Welsing