

Der Weg des Kakaos

Aufgabe

Schneide die Kästen aus und bringe den Text in die richtige Reihenfolge. Das Schaubild hilft dir dabei.

Die Kakaobohnen werden geschält und in einer Maschine geröstet. So wird der Kakaogeschmack noch intensiver.

Für die Schokoladenherstellung wird der Kakao von Hand geerntet. Wenn die reifen Früchte aufgeschlagen werden, sind die violetten Samen (Kakaobohnen) zu sehen.

Bevor die Schokolade wieder abgekühlt ist, kann sie in Form gegossen werden. So entstehen Schokoladentafeln, Weihnachtsmänner und Osterhasen.

Um die typisch braune Farbe und das besondere Aroma zu erhalten, gären die Bohnen mehrere Tage unter großen Bananenblättern in der tropischen Sonne. Fermentierung wird das genannt.

Die Kakaobohnen werden nach Deutschland in die Schokoladenfabrik transportiert.

Für die Schokolade werden Kakaobutter, Kakaomasse, Milch und Zucker in verschiedenen Anteilen zusammengerührt. Je nachdem, welche Sorte hergestellt wird.

Die Kakaobohnen werden gemahlen. Sie enthalten sehr viel Fett: Die Kakaobutter. Durch die Reibung beim Mahlen entsteht Wärme. Die Kakaobutter wird flüssig. Es entsteht eine breiartige Masse.

Damit die Schokolade schön zart wird, muss sie bei ungefähr 85°C ein bis zwei Tage umgerührt werden. Das nennt man Conchieren.

Der Kakaobaum wächst nur im tropischen Klima. Er stammt aus dem Regenwald und braucht den Schatten der großen Urwaldbäume.

Die Kakaomasse wird gepresst. Dabei wird die Kakaobutter von ihr getrennt. Zurück bleibt ein trockener Kakaokuchen. Daraus wird Kakaopulver gemacht. Kakaobutter wird für die Herstellung von Kosmetik, Medikamenten und Schokolade gebraucht.