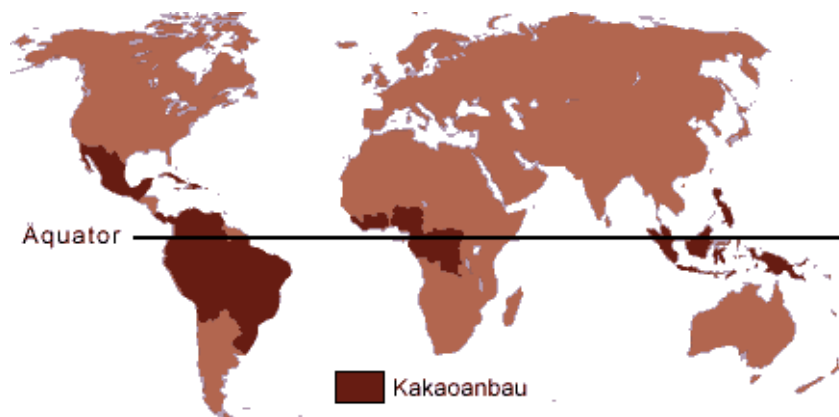


## Von der Kakao-Pflanze bis zur Schokolade

### Wie und wo wächst der Kakao?

Der Kakaobaum wächst nur in den wärmsten Zonen der Erde - in den Äquatorial-Ländern rund um den Globus. Gleichmäßige Wärme und hohe Boden- und Luftfeuchtigkeit sind wichtige Voraussetzungen für gutes Gedeihen der Kakaobäume. Besonders guter Kakao kommt aus Westafrika.



BIOTHEMEN, Kinderseite

Die Früchte des Kakaobaumes sind je nach Sorte gelb, orange oder violett und sehen aus wie Rugby-Bälle. Sie wachsen direkt am Stamm und an den großen Ästen des Baumes, der ungefähr so groß wie ein Apfelbaum ist.



Infozentrum Schokolade Leverkusen

Wenn sie reif sind, werden sie mit einem scharfen Messer vom Baum abgeschlagen. An den Sammelpunkten öffnen die Erntearbeiter/innen die Früchte mit einem geschickten Schlag ihrer Buschmesser. Aus dem Inneren der Früchte kommen 20 bis 60 Samen, die "Kakaobohnen" genannt werden, zum Vorschein. Diese Bohnen sind eingebettet in ein weißes Fruchtfleisch, die "Pulpa", die sehr süß und gut schmeckt. In den Ländern, in denen der Kakaobaum wächst, lutschen die Kinder die Bohnen mit der Pulpa wie eine Süßigkeit.



Infozentrum Schokolade, Leverkusen

Nach dem Öffnen werden die Bohnen zusammen mit der Pulpa händisch herausgelöst, in Kästen gefüllt oder am Boden aufgelegt und mit Bananenblättern zugedeckt. Diesen Vorgang nennt man "Fermentation". Der Zucker beginnt zu gären und es laufen verschiedene Umwandlungen in der Kakaobohne ab, die den guten Geschmack erzeugen. Dabei steigt die Temperatur auf 40 bis 50°C. Damit die Kakaobohnen nach der Fermentation nicht anfangen zu schimmeln, werden sie ausgebreitet und in der Sonne 5 – 10 Tage getrocknet. Schließlich werden sie mit dem Schiff nach Europa gebracht, wo sie dann weiter verarbeitet werden.

## **Kakao aus Fairem Handel**

Kakao wächst in den Ländern Afrikas, Asiens und Lateinamerikas. Diese Länder liegen in den Tropen, das sind die Länder nördlich und südlich des Äquators, wo es das ganze Jahr über gleichmäßig warm ist. Sehr oft leben die Menschen dort von ihrer Arbeit als Bauern und Bäuerinnen. Leider erhalten sie meist trotz harter Arbeit nicht genug Geld um davon wirklich leben zu können. Es fehlt an Geld für die Kleidung, manchmal für die Schule und oft auch, wenn jemand in der Familie krank wird. Deshalb wurde vor einigen Jahren der Faire Handel gegründet. Wenn die Bauern und Bäuerinnen ihre landwirtschaftlichen Produkte wie z.B. Kakao, Kaffee, oder auch Bananen an den Fairen Handel verkaufen, erhalten sie für ihre Produkte gerechte Mindestpreise und geregelte Arbeitsverhältnisse, die ihnen ein würdiges Leben ermöglichen. Durch Vorfinanzierung und langfristige stabile Verträge erhalten viele Bauernfamilien ein sicheres Einkommen.

## Wie erkennt man fair gehandelte Produkte?

Man muss sich eine Tafel Schokolade schon etwas genauer anschauen, wenn man herausfinden will, ob sie aus dem Fairem Handel stammt. Wenn dieses u.a. Symbol abgebildet ist, kann man sich sicher sein. Die Besonderheit dieser Produkte ist, dass sie nicht nur aus Fairem Handel, sondern zusätzlich meist aus ökologischem Anbau stammen.



Fair gehandelte Bio-Bananen gibt es in Weltläden, Bioläden und in einigen Supermärkten immer mit dem Transfair-Siegel.

## Wie entsteht die Schokolade?

Wenn die Bohnen in den Verbraucherländern angekommen sind, werden sie in Fabriken gereinigt und anschließend geröstet. Dabei entstehen das typische Aroma und die braune Farbe. Die Schalen werden entfernt und die Bohnen werden in großen Kakaomühlen zu einem dickflüssigen Brei, der Kakaomasse zermahlen. Aus dieser Masse kann ein wertvolles Öl, die Kakaobutter, abgepresst werden. Dabei entstehen harte Presskuchen, die zu Kakaopulver gemahlen werden.



Infozentrum Schokolade, Leverkusen

Aus der Kakaomasse wird schließlich Schokolade gemacht. Sie wird mit etwas Kakaobutter, Milch und Zucker vermischt und danach gewalzt. Ganz wichtig ist der nächste Schritt, das "Conchieren". Dabei wird die Schokoladenmasse gerührt, verliert ihren noch eher bitteren Geschmack und wird geschmeidig. Für schokoladigen Glanz und zarten Schmelz muss besonders langsam, stundenlang und bei niedrigen Temperaturen gerührt werden. Danach wird die Masse in Formen gefüllt, abgekühlt und als fertige Schokoladentafel aus der Form gelöst.



Infozentrum Schokolade

Methode aus:

Wir Kinder entdecken die Welt – Globales Lernen in der Volksschule  
HrsgIn: BAOBAB – Entwicklungspolitische Bildungs- und Schulstelle,  
Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur

Mit freundlicher Unterstützung zum Thema Kakao:

<http://www.infozentrum-schoko.de/izs.html>, Infozentrum Schokolade, Leverkusen,  
Deutschland

<http://www.schoko-seite.de/>, BIOTHEMEN, Kinderseite, Deutschland