

Die Wertschöpfungskette der Schokolade – Lösung



Der Begriff Wertschöpfungskette beschreibt die Abläufe vom Rohstoff Kakao bis zum fertigen Endprodukt, der Schokolade. Ordne die Kästen den richtigen Einheiten auf dem Zeitstrahl zu.

Die reifen Früchte werden geerntet, gesammelt und geöffnet. Die Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch werden herausgelöst.

1

Der Transport nach Europa dauert per Schiff ca. zehn Tage.

6

Die Kakaobohnen kommen in einem europäischen Hafen, z. B. in Hamburg oder Rotterdam, an. Dort werden sie zunächst kontrolliert und eingelagert. Es kann bis zu einem Jahr dauern, bis sie verladen und zu den Fabriken transportiert werden.

7

Die Schokoladenprodukte werden zu den Geschäften des Einzelhandels transportiert, wo sie verkauft werden.

12

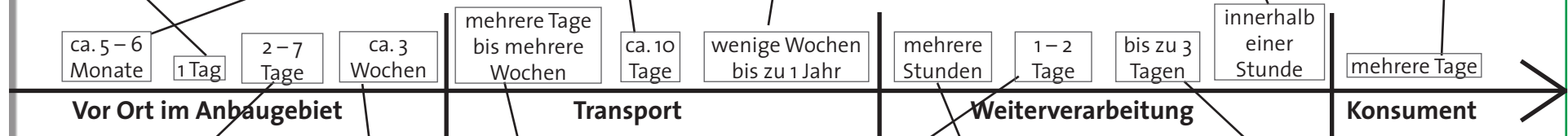
Die Kakaofrüchte benötigen fünf bis sechs Monate, bis sie reif sind.

2

Die Schokoladenmasse wird in Form gegossen (z. B. als Schokoladentafel) und abgekühlt. Dann kann sie verpackt werden.

11

Start: Der Kakaobaum trägt erst nach drei bis fünf Jahren zum ersten Mal Früchte.



Vor Ort im Anbaubereich

Transport

Weiterverarbeitung

Konsument

Die Bohnen werden während des Trocknens ständig gewendet und danach in Säcke verpackt.

4

Die Kakaomasse wird zur Weiterverarbeitung an eine Schokoladenfabrik geliefert.

9

Während der Fermentation wird durch Hitze und natürliche chemische Prozesse das Fruchtfleisch von den Kakaobohnen gelöst und die charakteristischen Aromastoffe werden freigesetzt.

3

Die Bauern verkaufen ihre Kakaobohnen an Zwischenhändler, die die Bohnen gesammelt zu den Häfen transportieren. Dort werden sie nach Europa verschifft.

5

Die Kakaobohnen werden in großen Fabriken weiterverarbeitet. Zunächst werden sie gereinigt und je nach Röstgrad bis zu 35 Minuten geröstet. Danach werden die Bohnen von der Schale getrennt und zu verschiedenen Produkten verarbeitet: Kakaobutter, Kakaomasse und Kakaopulver.

8

Nun folgt die eigentliche Herstellung der Schokolade. Die Kakaomasse wird mit weiteren Zutaten wie Kakaobutter, Milch, Zucker und Nüssen etc. vermischt. Damit die Schokolade schön zart wird, wird sie ein bis drei Tage lang gerührt. Diesen Prozess nennt man Conchieren.

10