

# Die Geschichte des Kakaos



Lies den unten stehenden Text und bearbeite das Arbeitsblatt 2.2.

1. Wo genau der Ursprung des Kakaobaums liegt, ist bis heute nicht ganz geklärt. Das erste Auftauchen des
2. wilden Kakaobaums wird im Amazonasbecken (Brasilien, Peru, Ecuador) vermutet. Die kultivierte Pflanze
3. jedoch tauchte vor allem in den Gebieten von Mexiko, Honduras und Guatemala bereits 1100 v. Chr. auf.
4. In Südamerika nutzte man hauptsächlich das Fruchtfleisch, pur oder in gegärter Form als alkoholisches
5. Getränk. In Mittelamerika dagegen wurden sowohl das Fruchtfleisch als auch die Bohnen verwendet.
6. Die Olmeken (1500 bis 400 v. Chr.) waren die erste Hochkultur im heutigen Mexiko, die ein Kakaogetränk
7. zubereitet haben. Auch das Wort „Kakao“ wurde damals vermutlich schon benutzt.
8. Später lebten die Maya in den heutigen Staaten Mexiko, Guatemala, El Salvador, Belize und Honduras.
9. Die Zeit ihrer Hochkultur liegt zwischen 250 und 900 n. Chr. Durch die Konquista gelangten Missionare
10. und Eroberer in das Gebiet der Maya. Deren Aufzeichnungen dienen zum Verständnis der damaligen
11. Kultur. Die Maya kultivierten den Kakaobaum, bauten ihn auf großen Feldern an und entwickelten
12. Bewässerungssysteme, um möglichst ertragreiche Ernten zu erhalten. Durch die Handelswege konnte
13. der Kakao von den wenigen geeigneten Anbaugebieten in das gesamte Reich der Maya und später auch
14. zu den Azteken transportiert werden. Die Kakaobohne wurde zudem als Tausch- und Zahlungsmittel
15. oder für Tributzahlungen genutzt.
16. Wie auch schon bei den Maya wurde Kakao bei den Azteken als wertvoll erachtet. Sie nutzten Kakao
17. und Kakaobutter als Heilmittel, als Geschenk und als Opfergabe. Auch als Zahlungsmittel wurden die
18. Kakaobohnen eingesetzt und die Lagerhäuser wurden streng bewacht. Da Waagen nicht bekannt waren,
19. wurde ein Warenwert mit einer bestimmten Anzahl Bohnen abgegolten. So kostete z. B. ein Truthahn
20. 200 Kakaobohnen, ein Hase 100 Kakaobohnen und eine Avocado zwischen ein und drei Kakaobohnen.
21. Der erste Europäer, der die Kakaobohnen kennenlernte, war Christoph Kolumbus im Jahre 1502, der auf
22. seiner vierten Amerikareise einem Handelsschiff der Maya begegnete und eine Art Mandel erwähnte, sie
23. aber nicht für wichtig erachtete.
24. Erst der Eroberer Hernán Cortés erkannte nach seiner Landung in Mesoamerika im Jahr 1519 den Wert
25. des Kakaogetränks und der Kakaobohnen. Das Rezept des Kakaogetränks wurde mit Zucker bereichert
26. und war unter den spanischen Siedlern in Mesoamerika bereits weit verbreitet, als es im 16. Jahrhundert
27. den Weg nach Europa fand. Hier war es ab dem 17. Jahrhundert innerhalb des europäischen Adels
28. der Alten Welt fest etabliert. Durch die enorme Nachfrage in Europa kam es zu Engpässen in der
29. Kakaolieferung. Eroberungskriege, Zwangsarbeit und die Einschleppung von Krankheiten dezimierten
30. die Zahl der indigenen Bevölkerung Mesoamerikas enorm. Dies führte unter anderem auch dazu, dass
31. die Arbeitskräfte wegfielen. Um diese Dezimierung auszugleichen, brachten die spanischen Eroberer
32. innerhalb von 350 Jahren zwischen 15 und 20 Millionen Sklaven aus Westafrika nach Amerika, um sie auf
33. den (Kakao-)Plantagen arbeiten zu lassen.
34. Nach einem langen Eroberungsfeldzug in Europa erlebte die Schokoladenproduktion ab den 1830er-Jahren
35. einen enormen Aufschwung. Die fallenden Preise für die Rohstoffe Kakao und Zucker und der Einsatz
36. von Dampfmaschinen erzeugten einen steigenden Konkurrenzkampf der Schokoladenhersteller und
37. regten zu Neuentwicklungen an. So entstand 1847 die erste feste Essschokolade – der Vorgänger unserer
38. Tafelschokolade. Durch die dadurch möglich werdende Massenproduktion wurde Schokolade für alle
39. Gesellschaftsschichten erschwinglich. Viele noch heute bestehende Schokoladenhersteller gründeten
40. sich zu dieser Zeit und entwickelten die Schokoladenherstellung immer weiter.

# Die Geschichte des Kakaos

## Aufgabe

Ordne die einzelnen Stationen des Kakaos ihren Jahreszahlen bzw. Zeitepochen zu und bespreche deine Ergebnisse mit der Klasse.

1) Das braune Gold kommt ursprünglich aus Mittelamerika – aus dem Gebiet, wo heute Mexiko, Guatemala und Honduras liegen.

2) Die Azteken hatten diverse Verwendungen für den Kakao.

3) Als Kolumbus in Mittelamerika landete, maß er Kakao keine große Bedeutung zu.

4) Die Eroberung Mexikos begann durch die spanischen Konquistadoren, die dabei den Wert der Kakaobohne entdeckten und sie nach Europa brachten. Zuerst war das wertvolle Getränk nur den adeligen Oberschichten Europas zugänglich.

5) Der Kakao verbreitete sich in allen gesellschaftlichen Schichten. In den europäischen Kolonien entstanden dadurch Kakaopflanzungen, welche nur unter Einsatz von Sklaven den enormen Kakaobedarf der Alten Welt deckten.

6) Durch neue Verarbeitungsmethoden wird die heute bekannte Schokolade in Tafelform hergestellt.

a) Im Jahr 1519

b) Erst ab Mitte des 17. Jahrhunderts

c) Seit dem 14. Jahrhundert waren bei ihnen die braunen Bohnen als Zahlungsmittel, Opfergabe, Medizin und „Cacahuatl“ bekannt.

d) Die braune Bohne war vermutlich schon seit 1100 v. Chr. bekannt.

e) Erst seit dem 19. Jahrhundert

f) 1502

## Info 1

Die Hieroglyphenschrift der Maya für das Wort „kakaw“, welches später bei den Azteken „cacahuatl“ hieß.



## Ursprüngliche Schokolade

## Info 2

Cacahuatl (wörtlich übersetzt: „bitteres Wasser“) hat seinen Namen daher, dass die Ureinwohner Mittelamerikas das Kakaotränk nicht süß getrunken haben. Die Kakaobohnen wurden zermahlen und mit Wasser gemischt, mit Pfeffer und Chili gewürzt und mit Honig und Vanille gesüßt. Dieses herb-würzige Getränk war in Europa nicht sehr beliebt. Erst durch die Zugabe von Zucker verbreitete sich das Kakaotränk in Europas Adel.

# Die Geschichte des Kakaos – Lösung

## Aufgabe

Ordne die einzelnen Stationen des Kakaos ihren Jahreszahlen bzw. Zeitepochen zu und bespreche deine Ergebnisse mit der Klasse.

1) Das braune Gold kommt ursprünglich aus Mittelamerika – aus dem Gebiet, wo heute Mexiko, Guatemala und Honduras liegen.

2) Die Azteken hatten diverse Verwendungen für den Kakao.

3) Als Kolumbus in Mittelamerika landete, maß er Kakao keine große Bedeutung zu.

4) Die Eroberung Mexikos begann durch die spanischen Konquistadoren, die dabei den Wert der Kakaobohne entdeckten und sie nach Europa brachten. Zuerst war das wertvolle Getränk nur den adligen Oberschichten Europas zugänglich.

5) Der Kakao verbreitete sich in allen gesellschaftlichen Schichten. In den europäischen Kolonien entstanden dadurch Kakaoplantagen, welche nur unter Einsatz von Sklaven den enormen Kakaobedarf der Alten Welt deckten.

6) Durch neue Verarbeitungsmethoden wird die heute bekannte Schokolade in Tafelform hergestellt.

a) Im Jahr 1519

b) Erst ab Mitte des 17. Jahrhunderts

c) Seit dem 14. Jahrhundert waren bei ihnen die braunen Bohnen als Zahlungsmittel, Opfergabe, Medizin und „Cacahuatl“ bekannt.

d) Die braune Bohne war vermutlich schon seit 1100 v. Chr. bekannt.

e) Erst seit dem 19. Jahrhundert

f) 1502

Lösung: 1 d) 2 c) 3 f) 4 a) 5 b) 6 e)

## Info 1

Die Hieroglyphenschrift der Maya für das Wort „kakaw“, welches später bei den Azteken „cacahuatl“ hieß.



## Info 2

**Ursprüngliche Schokolade**  
Cacahuatl (wörtlich übersetzt: „bitteres Wasser“) hat seinen Namen daher, dass die Ureinwohner Mittelamerikas das Kakaotränk nicht süß getrunken haben. Die Kakaobohnen wurden zermahlen und mit Wasser gemischt, mit Pfeffer und Chili gewürzt und mit Honig und Vanille gesüßt. Dieses herb-würzige Getränk war in Europa nicht sehr beliebt. Erst durch die Zugabe von Zucker verbreitete sich das Kakaotränk in Europas Adel.

# Kakaoanbaumethoden

## Aufgabe 1

Betrachte die unterschiedlichen Bilder und Zeichnungen auf Seite 1 und 2 zu den Anbaumethoden. Erkläre sie schriftlich mithilfe der Informationen in den Kästchen.

## Aufgabe 2

Lies die Informationen zu den Bildern erneut und beurteile:

- welche Anbaumethoden am besten für die Kakaoproduktion sind,
- welche Anbaumethoden am verträglichsten für den Regenwald und die Artenvielfalt sind.

## Anbau in Monokultur

**Wie?** Anbau nur von Kakaobäumen, oft mit Netzen abgedeckt.

**Wer?** Plantagenbesitzer mit Angestellten und Erntehelfern

**Wo?** z. B. Malaysia, Indonesien, Brasilien, Ecuador, Trinidad

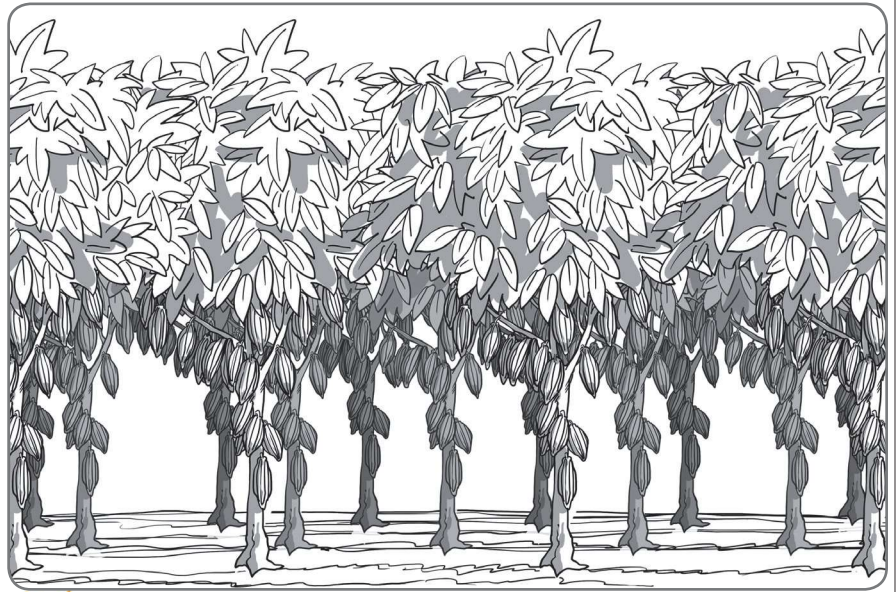


### Vorteile

- Mittlere Kakaoerträge pro Hektar; hohe Erträge bei Einsatz von Pestiziden und Dünger (ca. 300 – 3.000 kg/ha\*)

### Nachteile

- Hoher Einsatz von Pestiziden, Dünger und Wasser
- Boden laugt schnell aus.
- Schnelle Ausbreitung von Schädlingen und Krankheiten, da die Bäume sehr eng beieinander stehen
- Stark reduzierte Artenvielfalt



### Anbauvoraussetzungen der Kakaopflanze

Die Kakaopflanze gehört zu den Schattenpflanzen und benötigt für ihr Wachstum, neben ausreichend Schatten, das warme und feuchte Klima des Regenwaldes.

### Info 1

### Info 2

#### Was ist eine Monokultur?

Als Monokultur wird eine Anbauart bezeichnet, in der nur eine einzige Pflanzenart angepflanzt wird. Auf einer Plantage in Monokultur wachsen z. B. nur Kakaobäume und keine anderen Pflanzen.

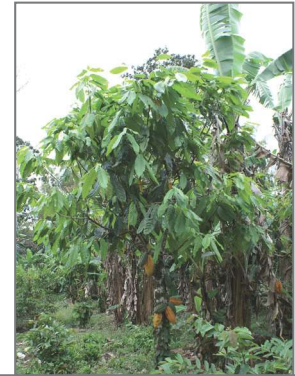
\* Die angegebenen Ertragsspannen sollen der Orientierung dienen. Der Kakaoertrag pro Hektar variiert sehr stark und kann nicht verallgemeinert werden. Wettereinflüsse spielen dabei eine große Rolle. Weitere Faktoren, von denen die Höhe des Kakaoertrags abhängt: Anbauregion, angebaute Kakaosorte, Größe der Anbaufläche, Alter der Bäume, Befall durch Krankheiten oder Parasiten, Zustand der Plantage/Farm, Pflege der Bäume u. v. m.

## Anbau in Mischkultur

**Wie?** Anbau von Kakao mit meist nur einer Schattenpflanzenart (i. d. R. Bananenstauden)

**Wer?** v. a. Kleinbauern

**Wo?** v. a. Westafrika, Mittel- und Südamerika, Papua-Neuguinea



### Vorteile

- Schattenpflanzen reduzieren den Stress und die Anfälligkeit der Kakaopflanzen.
- Schädlinge und Krankheiten breiten sich nicht so schnell aus wie bei Monokulturen.
- Andere Nutzpflanzen können als Schattenpflanzen angepflanzt werden (zusätzliche Erträge).
- Anbau nach konventionellen oder biologischen Normen möglich.

### Nachteile

- Niedrige bis mittlere Kakaoerträge pro Hektar (ca. 200 – 1.000 kg/ha\*)



## Anbau in Agroforstwirtschaftssystemen

**Wie?** Anbau von Kakao zusammen mit verschiedenen Schattenbäumen, Bodenpflanzen und anderen Nutzpflanzen

**Wer?** v. a. Kleinbauern

**Wo?** v. a. Westafrika, Mittel- und Südamerika, Papua-Neuguinea



### Vorteile

- Hohe Artenvielfalt simuliert die natürliche Umgebung der Kakaobäume.
- Zusätzliche Erträge durch Anbau unterschiedlicher Nutz- und Nahrungspflanzen, die als weitere Einkommensquellen dienen können.
- Anbau von Nahrungspflanzen unter den Kakaobäumen sichert der lokalen Bevölkerung die Ernährung(svielfalt).

### Nachteile

- Niedrige bis mittlere Kakaoerträge pro Hektar (ca. 200 – 600 kg/ha\*)



# Kakaoanbaumethoden – Umwelt und Gesundheitsrisiken



## Aufgabe 1

Lies den unten stehenden Text und markiere die benannten Umwelt- und Gesundheitsrisiken beim Kakaoanbau in Monokulturen.

1. Der Kakaobaum ist eine sehr empfindliche Pflanze. Um einen Kakaobaum in Monokultur gesund zu
2. halten, muss der Mensch viel nachhelfen. Erst dadurch bringt der Kakaobaum genügend Ernte ein.
3. Um überhaupt Platz für eine reine Kakaopflanzung zu schaffen, werden durch das Abholzen des
4. Regenwaldes neue Anbauflächen gewonnen. Monokulturen bedeuten, dass nur eine Pflanzenart auf
5. einer Fläche steht. Dadurch schwindet der Lebensraum vieler Tierarten. Die Artenvielfalt von Pflanzen
6. und Tieren ist auf diesem Gelände stark reduziert. Meist stehen die Kakaobäume sehr dicht beieinander.
7. Dadurch ist die Gefahr der Ausbreitung von Schädlingen sehr hoch und somit auch das Risiko von hohen
8. Ernteverlusten durch Schädlinge in Monokulturen. Dies kann nur durch den Einsatz von Pestiziden
9. minimiert werden. Durch den Einsatz dieser vielen chemischen Pestizide nimmt die Gefährdung der
10. Arten immer weiter zu.
11. Aber nicht nur auf der Erdoberfläche kann der Anbau in Monokulturen Schaden anrichten. Der Boden
12. wird bei dieser Anbauform sehr einseitig belastet. Der Kakaobaum benötigt nur bestimmte Nährstoffe
13. und dadurch laugt der Boden schnell aus. Um dies zu vermeiden, muss der Boden ständig gedüngt
14. werden oder die Plantage muss nach wenigen Jahren aufgegeben werden. Um dann wiederum neue
15. Flächen für neue Plantagen zu finden, wird weiterer bestehender Regenwald abgeholzt.
16. Der Pestizid- und Herbizideinsatz hat natürlich auch Auswirkungen auf Tiere, die nicht zwangsläufig
17. Schädlinge für den Kakaobaum sind. Dadurch werden einige nützliche Tiere vernichtet, die
18. normalerweise die Schädlinge fressen würden oder nur durch die Plantage ziehen.
19. Die Chemikalien gelangen durch den Einsatz auf der Plantage auch in den Boden und das Grundwasser
20. und verseuchen diese. Oft fehlt das Wissen über die richtige Anwendung und Dosierung der Mittel. Der
21. Einsatz von Pestiziden hat auch Auswirkungen auf die Menschen. Diese sind oft gar nicht oder nicht
22. richtig vor den Mitteln geschützt. Sie tragen keine Schutzkleidung, Atemmasken oder Handschuhe.
23. Vergiftungen, Reizungen der Haut und der Atemwege oder Allergien sind häufige Folgen. Die Pestizide
24. im Boden sind teilweise in Nahrungsmitteln zu finden, die in der Nähe der Plantagen angebaut werden,
25. und das Trinkwasser ist durch den Pestizideinsatz teilweise vergiftet. Durch die Nahrung kann somit das
26. Gift in den Menschen gelangen.



## Aufgabe 2

Sortiere deine gefundenen Begriffe aus dem Text den beiden Listen zu.  
Kennst du noch weitere Risiken, die in bzw. durch Monokulturen auftreten könnten?

Gesundheitsrisiken:


Umweltrisiken:


# Kakaoanbaumethoden – Umwelt und Gesundheitsrisiken – Lösung

## Aufgabe 1

Lies den unten stehenden Text und markiere die benannten Umwelt- und Gesundheitsrisiken beim Kakaoanbau in Monokulturen.

1. Der Kakaobaum ist eine sehr empfindliche Pflanze. Um einen Kakaobaum in Monokultur gesund zu
2. halten, muss der Mensch viel nachhelfen. Erst dadurch bringt der Kakaobaum genügend Ernte ein.
3. Um überhaupt Platz für eine reine Kakaopflanzung zu schaffen, werden durch das Abholzen des
4. Regenwaldes neue Anbauflächen gewonnen. Monokulturen bedeuten, dass nur eine Pflanzenart auf
5. einer Fläche steht. Dadurch schwindet der Lebensraum vieler Tierarten. Die Artenvielfalt von Pflanzen
6. und Tieren ist auf diesem Gelände stark reduziert. Meist stehen die Kakaobäume sehr dicht beieinander.
7. Dadurch ist die Gefahr der Ausbreitung von Schädlingen sehr hoch und somit auch das Risiko von hohen
8. Ernteverlusten durch Schädlinge in Monokulturen. Dies kann nur durch den Einsatz von Pestiziden
9. minimiert werden. Durch den Einsatz dieser vielen chemischen Pestizide nimmt die Gefährdung der
10. Arten immer weiter zu.
11. Aber nicht nur auf der Erdoberfläche kann der Anbau in Monokulturen Schaden anrichten. Der Boden
12. wird bei dieser Anbauform sehr einseitig belastet. Der Kakaobaum benötigt nur bestimmte Nährstoffe
13. und dadurch laugt der Boden schnell aus. Um dies zu vermeiden, muss der Boden ständig gedüngt
14. werden oder die Plantage muss nach wenigen Jahren aufgegeben werden. Um dann wiederum neue
15. Flächen für neue Plantagen zu finden, wird weiterer bestehender Regenwald abgeholzt.
16. Der Pestizid- und Herbizideinsatz hat natürlich auch Auswirkungen auf Tiere, die nicht zwangsläufig
17. Schädlinge für den Kakaobaum sind. Dadurch werden einige nützliche Tiere vernichtet, die
18. normalerweise die Schädlinge fressen würden oder nur durch die Plantage ziehen.
19. Die Chemikalien gelangen durch den Einsatz auf der Plantage auch in den Boden und das Grundwasser
20. und verseuchen diese. Oft fehlt das Wissen über die richtige Anwendung und Dosierung der Mittel. Der
21. Einsatz von Pestiziden hat auch Auswirkungen auf die Menschen. Diese sind oft gar nicht oder nicht
22. richtig vor den Mitteln geschützt. Sie tragen keine Schutzkleidung, Atemmasken oder Handschuhe.
23. Vergiftungen, Reizungen der Haut und der Atemwege oder Allergien sind häufige Folgen. Die Pestizide
24. im Boden sind teilweise in Nahrungsmitteln zu finden, die in der Nähe der Plantagen angebaut werden,
25. und das Trinkwasser ist durch den Pestizideinsatz teilweise vergiftet. Durch die Nahrung kann somit das
26. Gift in den Menschen gelangen.

## Aufgabe 2

Sortiere deine gefundenen Begriffe aus dem Text den beiden Listen zu.  
Kennst du noch weitere Risiken, die in bzw. durch Monokulturen auftreten könnten?

### Gesundheitsrisiken:

- hohe Ernteverluste (= Einnahmen bzw. Nahrungsmittel werden knapp)
- Einsatz von Pestiziden
- Einsatz von Dünger
- Pestizid- und Herbizideinsatz
- Erde und Grundwasser werden verseucht.
- Vergiftungen
- Reizungen der Haut und der Atemwege
- Allergien
- Pestizide in Nahrungsmitteln
- Trinkwasser teilweise vergiftet

### Umweltrisiken:

- Abholzen des Regenwaldes
- Lebensraum vieler Tierarten schwindet.
- Artenvielfalt ist stark reduziert.
- Ausbreitung von Schädlingen
- Einsatz von Pestiziden
- Gefährdung der Arten
- Boden laugt aus.
- Einsatz von Dünger
- Pestizid- und Herbizideinsatz
- Erde und Grundwasser werden verseucht.

### Mögliche Antworten für weitere Risiken:

Schädlinge werden resistent; ungeborene Kinder können Schaden nehmen; chronische Erkrankungen und Spätfolgen (wie z. B. Krebs) für Menschen; unsachgemäße Lagerung oder Entsorgung von Pestiziden

# Die Arbeitsschritte der Kakaoernte

## Aufgabe

Schneide die einzelnen Kästchen zu den Arbeitsschritten der Kakaoernte aus und bringe sie als Flussdiagramm in die richtige Reihenfolge. Die Fotos sollen dir dabei eine Hilfe sein.



Die Früchte werden mit Macheten, Steinen oder Holzscheiten geöffnet.

... eine andere Methode ist das Trocknen auf dem Boden bzw. einer Art Dachboden, bei dem das Dach zur Seite geschoben werden kann.



Die geernteten Früchte werden an einer Stelle gesammelt.



Wenn die Früchte reif sind, werden sie mit Macheten oder Messern an langen Stäben von den Bäumen gelöst.



Das Fruchtfleisch zersetzt sich während der Fermentation durch die Wärme und andere chemische Prozesse. Die Kakaobohnen, die zurückbleiben, haben durch diese chemischen Reaktionen ihre braune Färbung und ihr typisches Aroma erhalten. Nun müssen die Bohnen noch getrocknet werden.



Wenn die Bohnen getrocknet sind, bezeichnet man sie als Rohkakao. Sie werden dann in Säcke verpackt, die 60 – 70 kg wiegen. Jetzt sind sie für den Transport bereit und können auf ein Schiff in Richtung Europa verladen werden.



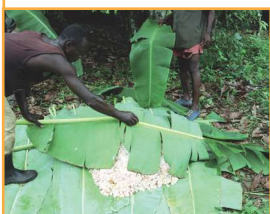
Um die Bohnen für den Transport und die Lagerung fertig zu machen, werden sie getrocknet. Dies geschieht meist in der Sonne. Trotzdem gibt es hier verschiedene Methoden: Eine Methode ist die Trocknung auf Trockentischen, ...



Die Kakaofrüchte reifen innerhalb von fünf bis sechs Monaten nach der Bestäubung direkt am Baumstamm oder an dicken Ästen.



Nun folgt die sogenannte Fermentation. Es gibt verschiedene Methoden. Entweder werden die Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch mit Bananenblättern abgedeckt ...



Aus der Frucht werden die Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch herausgelöst und in Körbe oder Säcke gefüllt.



... oder die Bohnen werden mit dem Fruchtfleisch in Holzkisten gefüllt und ständig gewendet.





# Die Arbeitsschritte der Kakaoernte – Lösung

## Aufgabe

Schneide die einzelnen Kästchen zu den Arbeitsschritten der Kakaoernte aus und bringe sie als Flussdiagramm in die richtige Reihenfolge. Die Fotos sollen dir dabei eine Hilfe sein.



Die Früchte werden mit Macheten, Steinen oder Holzscheiten geöffnet.

4

10

... eine andere Methode ist das Trocknen auf dem Boden bzw. einer Art Dachboden, bei dem das Dach zur Seite geschoben werden kann.



Die geernteten Früchte werden an einer Stelle gesammelt.



3

Wenn die Früchte reif sind, werden sie mit Macheten oder Messern an langen Stäben von den Bäumen gelöst.



2

Das Fruchtfleisch zersetzt sich während der Fermentation durch die Wärme und andere chemische Prozesse. Die Kakaobohnen, die zurückbleiben, haben durch diese chemischen Reaktionen ihre braune Färbung und ihr typisches Aroma erhalten. Nun müssen die Bohnen noch getrocknet werden.



Nun folgt die sogenannte Fermentation. Es gibt verschiedene Methoden. Entweder werden die Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch mit Bananenblättern abgedeckt ...



6

Wenn die Bohnen getrocknet sind, bezeichnet man sie als Rohkakao. Sie werden dann in Säcke verpackt, die 60 – 70 kg wiegen. Jetzt sind sie für den Transport bereit und können auf ein Schiff in Richtung Europa verladen werden.



11

Um die Bohnen für den Transport und die Lagerung fertig zu machen, werden sie getrocknet. Dies geschieht meist in der Sonne. Trotzdem gibt es hier verschiedene Methoden: Eine Methode ist die Trocknung auf Trockentischen, ...



9

Die Kakaofrüchte reifen innerhalb von fünf bis sechs Monaten nach der Bestäubung direkt am Baumstamm oder an dicken Ästen.



1

Aus der Frucht werden die Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch herausgelöst und in Körbe oder Säcke gefüllt.



5

... oder die Bohnen werden mit dem Fruchtfleisch in Holzkisten gefüllt und ständig gewendet.



7





# Verarbeitung zu Schokolade – Lösung



Um vom Rohkakao zur Schokolade, die im Supermarkt zu finden ist, zu gelangen, bedarf es mehrerer Arbeitsschritte.

Fülle die Kästchen mit den entsprechenden Begriffen, um am Ende eine fertige Tafel Schokolade zu erhalten.

- Verpacken
- Milchschokolade
- Mit weiteren Zutaten vermischen
- Kakaopresskuchen
- Rösten
- Pressen
- Kakaobohnenschalen
- Kakaobutter
- Kakaomasse
- Walzen
- Kakaokernbruch
- In Form gießen
- Dunkle Schokolade
- Erkalten lassen
- Brechen
- Mahlen und Erhitzen
- Schokoladenmasse
- Weiße Schokolade
- Conchieren

