

Die weite Reise  
unserer Schokolade.  
Von der Pflanze ...



Die **Kakaopflanze** braucht viel Wärme und Feuchtigkeit. Zuviel Sonne und starker Wind schaden ihr. Deshalb wird sie unter Dächern aus Matten oder großen Bäumen gepflanzt.



Die Kakaobäume tragen erst nach vier bis sechs Jahren Früchte. Sie blühen das ganze Jahr über. Die **Kakao-Blüten** wachsen direkt am Stamm des Kakaobaumes.



Aus den Blüten entwickeln sich die **Kakaofrüchte**.



Die reifen Kakaofrüchte werden mit Buschmessern **vom Baum geschnitten**. Für die Früchte, die weit oben hängen, verwendet man lange Stangen mit scharfen Messern.



Gleich nach dem Ernten **öffnen** die Bauern und Bäuerinnen die **Früchte** mit einem geschickten Schlag ihrer Buschmesser.



In der **geöffneten Kakaofrucht** kann man die **Kakaobohnen** sehen. Sie sind eingebettet in ein weißes Fruchtfleisch, das sehr gut schmeckt. Es heißt „Pulpa“.



Die **Kakaobohnen** sind noch **lila** und werden erst später braun. Aus einer Kakaofrucht gewinnt man 30–40 Kakaobohnen. Soviel benötigt man ungefähr für eine Tafel Schokolade.



Die Kakaobohnen lässt man einige Wochen zwischen **Bananenblätter** oder in **Holzboxen** gären (Fermentation). Die Bohnen werden braun und bekommen ihren besonderen Geschmack.



Danach werden die **Kakao-  
bohnen** ungefähr 10 Tage in der Sonne **getrocknet**. Sie müssen täglich mehrmals mit dem Rechen gewendet werden. Die getrockneten Kakaobohnen werden in Säcke verpackt und an Händler verkauft.



Einige wenige Bauern und Bäuerinnen haben die Möglichkeit ihre **Kakaobohnen** an den **Fairen Handel** zu verkaufen. Dadurch erhalten sie einen gerechten Preis für ihre harte Arbeit.



Die **Säcke** mit den **Kakaobohnen** werden mit großen Kränen auf Schiffe geladen und nach Europa transportiert.



In einer Fabrik werden die Kakaobohnen **gewaschen**, **geröstet** und **zerkleinert**. Man erhält den **Kakaokernbruch**.



Der Kakaokernbruch wird in einer Mühle gemahlen. Durch das Mahlen und das anschließende Walzen wird er zu einem Brei. Aus dem **Kakaobrei** wird Kakaopulver oder Schokolade gemacht.



Zur Herstellung von **Schokolade** wird der Kakaobrei mit Milch, Zucker und Kakaobutter vermischt. Diese Masse wird noch gewalzt und viele Stunden gerührt. Je feiner, desto besser!



Schokolade gibt es in Europa fast überall zu kaufen. Die Schokolade aus dem **Fairen Handel** findest du im Weltladen, in Bio-Läden und in einigen Supermärkten.

... ZU UNS