



# Von der Kakaobohne zur Schokolade



Wie wird eigentlich aus den rohen Kakaobohnen eine köstliche Schokoladine?  
Bring die Texte und die dazugehörigen Bilder in die richtige Reihenfolge.

6

Kakaobäume brauchen feuchtes und warmes Klima. Sie wachsen in Ländern, die am Äquator liegen, wie z.B. die Elfenbeinküste. Die Kakaofrüchte wachsen direkt am Stamm des Kakaobaumes, weil sie so schwer sind, dass kein Ast das Gewicht tragen kann. Die Kakaobauern schneiden jede einzelne Kakaofrucht mit einer Machete vom Stamm

5

Für Vollmilch-Schokolade wird zur Kakao-masse und -butter, Milchpulver und Zucker hinzugefügt. Anschließend wird die Masse beim Feinwalzen weiter verfeinert. Dann wird die Masse noch tagelang gerührt.

8

In der Schokoladenfabrik werden die Kakaobohnen zunächst geröstet. Danach kommen die gerösteten und abgekühlten Bohnen in die Brechanlage. Hier werden sie in kleine Stückchen (Kakao-Nibs) zerkleinert bzw. gebrochen.

9

Die flüssige Schokoladenmasse wird in (Pralinen-) Formen gegossen und anschließend zum Aushärten gekühlt. Danach können die Schokoladeformen mit Nüssen und den Nougatcremes gefüllt werden.

Nach der Fermentation werden die Bohnen zum Trocknen acht bis fünfzehn Tage in die Sonne gelegt.

1

Die Kakao-Nibs werden in einer Kakaomühle gemahlen. Durch die Reibung entsteht Wärme und so wird das Fett, das in den Bohnen enthalten ist, flüssig. Es entsteht eine flüssige breiartige Masse – die Kakaomasse. Wird Kakaomasse mit sehr hohem Druck gepresst, fließt Kakaobutter ab. Die weiße Kakaobutter ist sozusagen das Fett der Kakaobohne.

11

2

Fließt Kakaobutter aus der Kakaomasse raus, bleibt ein Kakaopresskuchen übrig. Dieser wird zu Kakaopulver zermahlen.

10

Die getrockneten Bohnen werden in Säcke verpackt und per Schiff in die Industrieländer verschifft.

3

Danach häufen sie die Bohnen auf Bananenblättern auf. Unter den Bananenblättern erwärmen sich die Bohnen bis auf 50 Grad Celsius. Dabei löst sich das weißliche Fruchtfleisch von den Bohnen und die Kakaobohnen verfärben sich braun. Dieser Vorgang wird Fermentation genannt.

4

Fertig sind die Pralinen für die Jugendaktion!

7

Im Inneren der Kakaofrüchte befinden sich die Kakaobohnen. Die Bauern öffnen die Kakaofrüchte und kratzen die Kakaobohnen aus der Kakaofrucht.



ZUORDNUNGSSPIEL

**missio**  
Alle Unterlagen unter  
[www.jugendaktion.at](http://www.jugendaktion.at)