



# Alles über die Schokolade



von der Mäuseklasse 4a



# Die Geschichte der Schokolade

Im Jahr 1528 segelt der Spanier Hernando Cortez nach Mexico. Von seiner Reise brachte er Kakaobohnen und das Getränk „Xocolat“ mit. In dem Getränk waren Maismehl, Chilli, Vanille, Honig, Rosenwasser oder Pfeffer. Danach verrührte man alles mit Wasser und kochte es. Der Trank schmeckte sehr bitter. Xocolat konnten sich nur reiche Menschen leisten. Später rührten die Menschen noch Zucker und Zimt dazu und ließen Pfeffer, Chili und Maismehl weg. Früher waren die Ärzten sehr begeistert von Xocolat. Sie verschrieben es als Medizin und als Stärkungsmittel für kranke Menschen. Damals war der Kakao so kostbar wie Geld. Rudolphe Lindt hat eine Maschine im Jahr 1879 erfunden, die die Kakaomasse mehrere Tage durchrührte, damit sie cremig und zart wird. Er hat die Firma Lindt und Sprüngli gegründet, die es heute noch gibt.



Mexico

*Rudolphe Lindt*



## Der Kakaobaum

Es fängt an, dass der Kakaobaum 100.000 Blüten bekommt. Es dauert ungefähr 6 Monate bis sie reif sind, also kann der Kakaobaum 2 mal im Jahr geerntet werden. Die unreifen Früchte sind grün, die mittelreifen sind rotgelb und die reifen Früchte sind rot. Sie wachsen am Stamm. Die Kakaobäume können bis zu 15m groß werden. Im Regenwald ist der Baum im Vergleich klein, deshalb schützen andere Bäume, die 20 bis 40 m hoch sind, ihn vor Wind und Sonne. Der Kakaobaum wächst in den Ländern am Äquator und braucht 80 Prozent Luftfeuchtigkeit. Er kann auch nicht unter 18 Grad Celsius wachsen, denn er braucht mindestens 23 Grad Celsius. An ihm wachsen 20 bis 50 Kakaofrüchte und seine Blätter werden bis zu 30 cm Lang. Im schlimmsten Fall halten Kakaoplantagen nur 9 bis 24 Monate.



# Wie wird aus Kakao Schokolade?



Als erstes werden die Kakaofrüchte geerntet und die Kakaofrucht wird auf geschnitten. Danach wird das Fruchtfleisch rausgeholt, um an die Kakaobohnen heranzukommen. Das Fruchtfleisch wird unter Bananenblätter gelegt und danach, wenn das Fruchtfleisch weg ist, dann hat man nur noch Kakaobohnen. Als nächstes werden die Kakaobohnen geröstet, damit die Schale ab ist. Anschließend werden sie zur einer Schokoladenfabrik gebracht. Dort werden sie in einer Maschine geschält. Anschließend werden sie klein gemacht. Dann werden sie in eine Maschine gepackt und flüssig gemacht. Als nächstes kommen da ein paar Säcke Zucker rein und es wird gemischt. Man macht als nächstes Kakaobutter rein. Danach wird die Schokolade in eine Form gegossen. Anschließend wird die Schokolade gekühlt, damit sie hart wird.



Die Kakaonibs



Die Kakaobutter



Die Schokolade



Die Kakaofrucht



Die Kakaobohnen

# Was macht Schokolade mit unserem Körper?

Manche Menschen essen zu viel Schokolade, aber das ist nicht so gut für unseren Körper. Zum Beispiel wird man übergewichtig und die Zähne kriegen zu viel Karies. Aber Schokolade macht auch glücklich, wegen des Zuckers. Jetzt fragt ihr euch „Was hat denn Zucker damit zu tun?“. Ja Zucker hat in sich ein Hormon namens Tryptohan. Aber leider ist zu wenig in Schokolade drin, um uns glücklich zu machen. Schokolade macht Leute nur glücklich, weil man sich dann an etwas schönes erinnert, wenn man zuvor sehr viel Schokolade isst. Früher wurde Kakao als Heilmittel benutzt.



## Die dunkle Seite der Schokolade

In Afrika wird der Regenwald immer mehr abgeholzt. Das ist schlecht, weil die Tiere die dort leben ihr zu Hause verlieren. Außerdem müssen die Familien auf dem Kakaofeld mitarbeiten und manchmal sogar Kinder. Das ist schlecht weil Kinder mit einer Machete arbeiten müssen und sie sich verletzen können und weil die Kinder nicht zur Schule gehen können. Das finden wir nicht gut weil die Kinder nicht lesen, schreiben und rechnen können und deswegen können die Kinder später, wenn sie erwachsen sind, nirgends wo arbeiten außer auf dem Kakaofeld. Doch trotz der schweren Arbeit auf dem Kakaofeld, bekommen die Familien sehr wenig Geld, weil die Regierung und die Rebellen sich das Geld in die Tasche stopfen. Weil die Familien so arm sind, passiert Sklaverei und Kinderhandel. Die Eltern müssen ihre Kinder an die Kakaobauern verkaufen. Im Durchschnitt sind die Kinder erst 10 Jahre alt. Den Kindern geht es schlecht damit, weil sie von zuhause weg müssen und ihre Familie verlieren. Wir sind froh, dass wir zur Schule gehen können und bei einer guten Familie leben können.



## Was können wir beim Kauf der Schokolade beachten?



Man sollte beim Kauf der Schokolade darauf achten das eines dieser 3 Zeichen ist (siehe unten).Es könnte sonst sein dass die Kakaofrucht von Kinder geerntet worden ist, dann können die Kinder nicht mehr in die Schule gehen. Wenn sie ungefähr 10 Jahre alt sind müssen die Eltern die Kinder sogar an Kakaohändler verkaufen ,weil sie zu wenig Geld für Versorgung haben. Sie müssen wehrscheinlich ihr ganzes Leben lang Kakao ernten . Beim Kauf der Schokolade sollte auch darauf achten dass in der Schokolade viel Kakao drin ist den dann ist sie gesünder.

