

Wie wird eigentlich

SCHOKOLADE

gemacht?

Die wichtigste Zutat für die Herstellung von Schokolade ist der Kakao. Kakaofrüchte wachsen an Bäumen im tropischen Regenwald, z. B. in Südamerika und Afrika. Im Inneren dieser Früchte befinden sich bis zu 60 Samen – das sind die Kakaobohnen. Sie sind für die Herstellung der Schokolade besonders wichtig. Doch bis aus den Kakaobohnen echte Schokolade wird, dauert es noch etwas.



KAKAOFRUCHT AM BAUM



**GEÖFFNETE FRUCHT
MIT FRISCHEN SAMEN**

Die Kakaoernte ist auch heute noch Handarbeit. Die Kakaofrüchte werden einzeln mit der Hand vom Baum gepflückt. Um an die Bohnen zu kommen, werden die geernteten Früchte geöffnet und die frischen Samenstränge entnommen. Früher wurden sie in Bananenblätter gewickelt und in eine Mulde im Boden gelegt. Heute kommen sie oft in speziell dafür gebaute Kästen.

Was dann passiert, nennt man Fermentation. Der Zucker in den Kakaobohnen fängt an zu gären und es laufen verschiedene Umwandlungen in der Kakaobohne ab. Die sorgen für den guten Geschmack. Deshalb ist die Fermentation ein sehr wichtiger Schritt, wenn man Schokolade macht: Es bilden sich die Aromen und die bestimmen über die Qualität für die weitere Verarbeitung.

Nach dem Fermentieren nehmen die Bohnen erst einmal ein Sonnenbad – denn damit die Bohnen nach diesem Prozess nicht anfangen zu schimmeln, werden sie in der Sonne getrocknet.





GETROCKNETE KAKAOBOHNEN

Getrocknete Kakaobohnen kann man zwar schon essen, sie schmecken aber noch nicht nach Schokolade. Ihr würdet sie wahrscheinlich gar nicht mögen, da sie sehr bitter sind. Sie müssen erst noch zu Kakaomasse, Kakaobutter oder Kakaopulver verarbeitet und mit Zucker gemischt werden, damit sie uns wirklich gut schmecken. Das passiert in der Schokoladenfabrik.



Wenn die Kakaobohnen in einer Schokoladenfabrik ankommen, werden sie als erstes gewaschen und geröstet, dann geschält und in großen Kakaomühlen zur Kakaomasse zermahlen. Diese Kakaomasse wird mit Kakaobutter und Zucker gemischt. Für die Milkschokolade, die wir am liebsten mögen, kommt noch Milchpulver hinzu.

Diese Schokoladenmasse wird nun gewalzt und gerührt – „conchieren“ heißt das in der Schokoladenfabrik. Bei Temperaturen bis zu 90 °C verteilen sich die Aromen und die Schokolade wird geschmeidig. Jetzt muss sie nur noch in die gewünschte Form gebracht werden, abkühlen und verpackt werden. Und dann können wir sie endlich genießen!

