

Von der Kakaofrucht zur Schokolade - Wirtschaftssektoren

<p>Der Kakaobaum wächst nur im tropischen Klima. Er stammt aus dem Regenwald und liebt den Schatten der großen Urwaldbäume.</p>
<p>Für die Schokoladenherstellung wird der Kakao von Hand geerntet. Wenn die reifen Früchte aufgeschlagen werden, sind die weißen Samen (Kakaobohnen) zu sehen.</p>
<p>Um die typische Farbe und das besondere Aroma zu erhalten, gären die Bohnen mehrere Tage unter großen Bananenblättern in der Sonne (Fermentierung).</p>
<p>Die Kakaobohnen werden geschält und in der Sonne getrocknet. So wird der Kakaogeschmack noch intensiver. Außerdem sind die Bohnen dann weniger anfällig für Schimmel.</p>
<p>Die Kakaobohnen werden nach Österreich in die Schokoladenfabrik transportiert.</p>
<p>Die Kakaobohnen werden gemahlen. Sie enthalten sehr viel Fett: die Kakaobutter. Durch die Reibung beim Mahlen entsteht Wärme und die Kakaobutter wird flüssig.</p>
<p>Die Kakaomasse wird gepresst. Dabei wird die Kakaobutter vom trockenen Kakaopulver getrennt. Die Butter wird für Kosmetika und Schokolade verwendet.</p>
<p>Für die Schokolade werden Kakaobutter, Kakaomasse, Milch und Zucker zusammengerührt und zu verschiedenen Sorten verarbeitet.</p>
<p>Damit die Schokolade schön zart wird, muss sie bei 85°C ca. 2 Tage lang umgerührt werden. Das nennt man Conchieren.</p>
<p>Bevor die Schokolade wieder abgekühlt ist, kann sie in Formen gegossen werden. So entstehen Schokoladentafeln, Weihnachtsmänner und Osterhasen.</p>