

Die Kakaobohnen werden geschält und in der Sonne geröstet. So wird der Kakaogesmack noch intensiver.

Für die Schokoladenherstellung wird der Kakao von Hand geerntet. Wenn die reifen Früchte aufgeschlagen werden, sind die weißen Samen (Kakaobohnen) zu sehen.

Bevor die Schokolade wieder abgekühlt ist, kann sie in Formen gegossen werden.

So entstehen Schokoladentafeln,
Weihnachtsmänner und Osterhasen.

Um die typische Farbe und das besondere Aroma zu erhalten, gären die Bohnen mehrere Tage unter großen Bananenblättern in der Sonne (Fermentierung).

Die Kakaobohnen werden nach Österreich
in die Schokoladenfabrik transportiert.

Für die Schokolade werden Kakaobutter,
Kakaomasse, Milch und Zucker
zusammengerührt und zu verschiedenen
Sorten verarbeitet.

Die Kakaobohnen werden gemahlen. Sie enthalten sehr viel Fett: die Kakaobutter. Durch die Reibung beim Mahlen entsteht Wärme und die Kakaobutter wird flüssig.

Damit die Schokolade schön zart wird, muss sie bei 85°C ca. 2 Tage lang umgerührt werden.
Das nennt man Conchieren.

Der Kakaobaum wächst nur im tropischen Klima. Er stammt aus dem Regenwald und liebt den Schatten der großen Urwaldbäume.

Die Kakaomasse wird gepresst. Dabei wird die Kakaobutter vom trockenen Kakaopulver getrennt. Die Butter wird für Kosmetika und Schokolade verwendet.