

VITTORIA KREIS · MICHELLE BRÄNDLE · ANTONIA PAYR-EPPISER

DIE MAGISCHE KAKAOBOHNE

NELLA UND JOE ENTDECKEN DAS GEHEIMNIS DER BESTEN SCHOKOLADE



IMPRESSUM

IDEE UND LEITUNG: VITTORIA KREIS

TEXT UND ILLUSTRATION: MICHELLE BRÄNDLE

MANAGEMENT: ANTONIA PAYR-EPPISER

1. AUFLAGE 2023

BUCHER VERLAG

HOHENEMS – VADUZ – MÜNCHEN – ZÜRICH

WWW.BUCHERVERLAG.COM

© 2023 VITTORIA KREIS, MICHELLE BRÄNDLE, ANTONIA PAYR-EPPISER
ALLE RECHTE VORBEHALTEN

PRODUKTION: GUTENBERG DRUCK AG, SCHAAN

ISBN: 978-3-99018-669-5

SCHRIFT: CHOCFONT, CH-ST. GALLEN



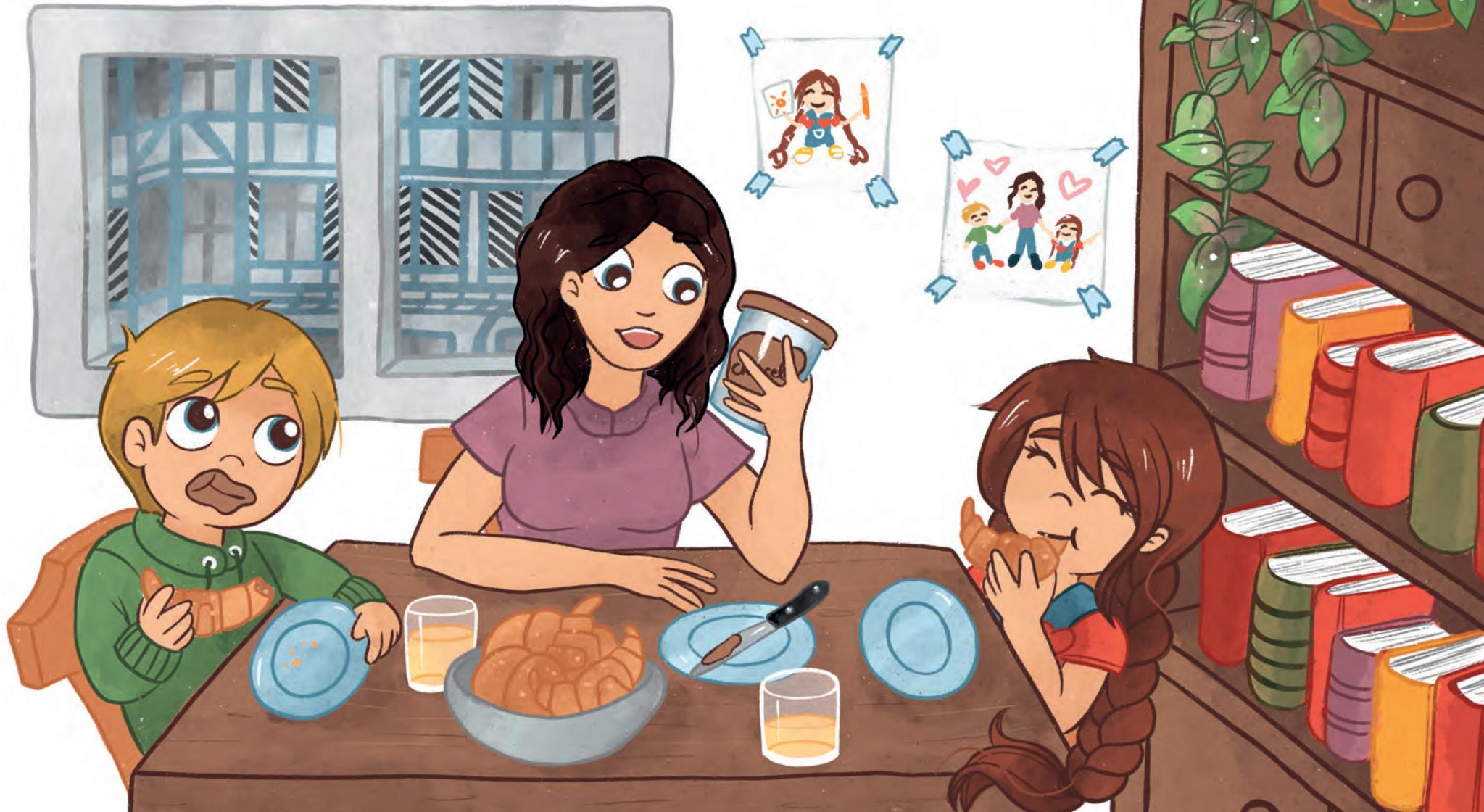


DIESES BUCH GEHÖRT:

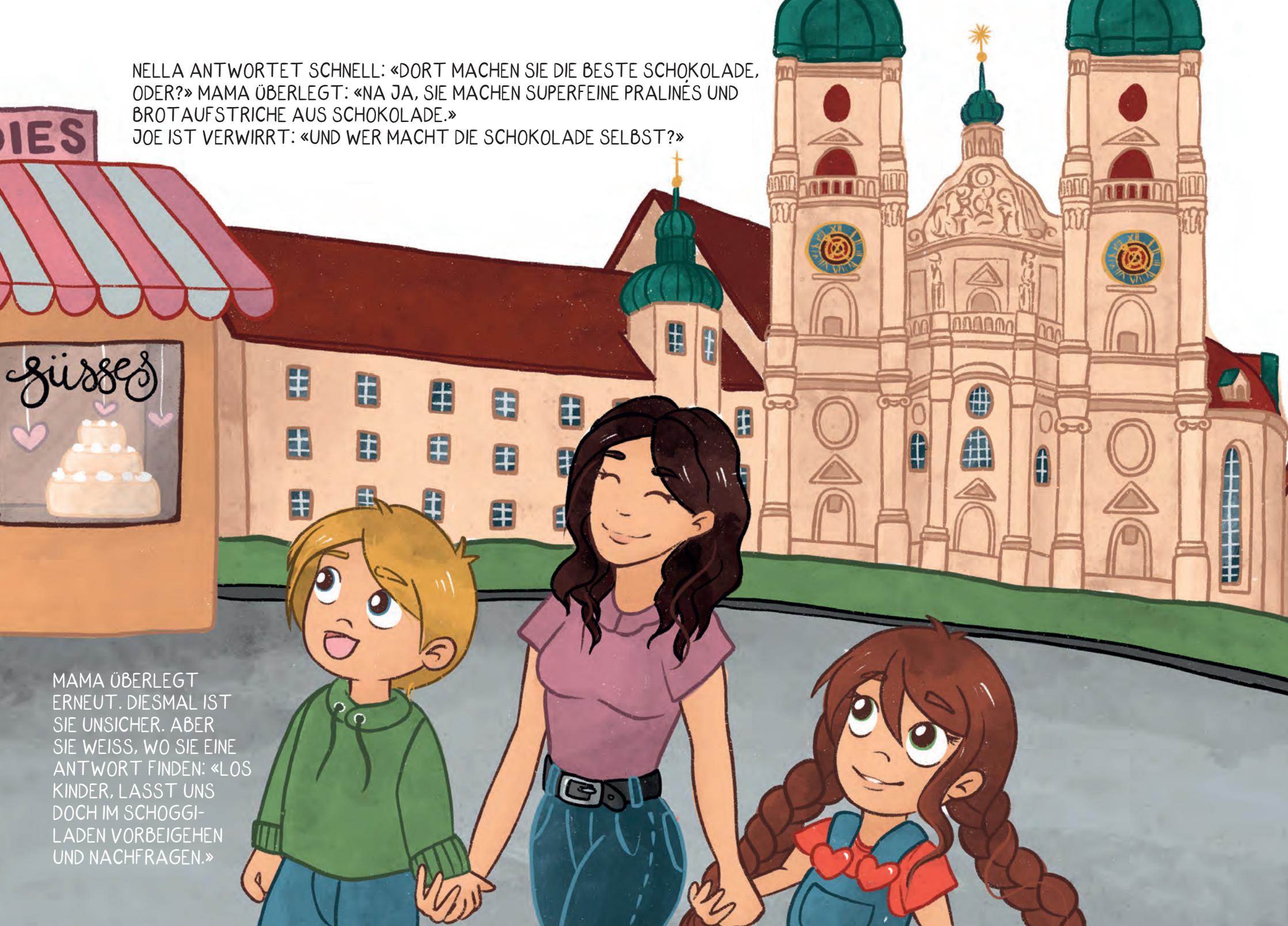
HEUTE IST DER ERSTE FERIENTAG FÜR NELLA UND JOE. SIE SITZEN MIT IHRER MAMA BEIM FRÜHSTÜCK. ZUR FEIER DES TAGES DÜRFEN DIE KINDER IHRE BROTE MIT IHREM LIEBLINGSSCHOGGI-AUFSTRICH «CHOCELLA» ESSEN.

JOE IST NEUGIERIG UND FRAGT: «MAMA, WAS IST EIGENTLICH IM AUFSTRICH, DASS ER SO LECKER IST?»
MAMA LIEST DIE ZUTATENLISTE: «EIGENTLICH SIND DA NUR SCHOKOLADE, HASELNÜSSE UND RAPSÖL DRIN.»
NELLA RUFT BEGEISTERT: «DIE BESTE SCHOKOLADE, DIE ES GIBT! ODER, MAMA?»

«NATÜRLICH!», LACHT MAMA UND FÜGT MIT BLICK AUF DAS HALBLEERE GLAS HINZU: «OH, DA MÜSSEN WIR IM SCHOGGI-LADEN WOHL SCHON BALD EIN NEUES HOLLEN.»



NELLA ANTWERTET SCHNELL: «DORT MACHEN SIE DIE BESTE SCHOKOLADE, ODER?» MAMA ÜBERLEGT: «NA JA, SIE MACHEN SUPERFEINE PRALINÉS UND BROTAUFSTRICHE AUS SCHOKOLADE.» JOE IST VERWIRRT: «UND WER MACHT DIE SCHOKOLADE SELBST?»



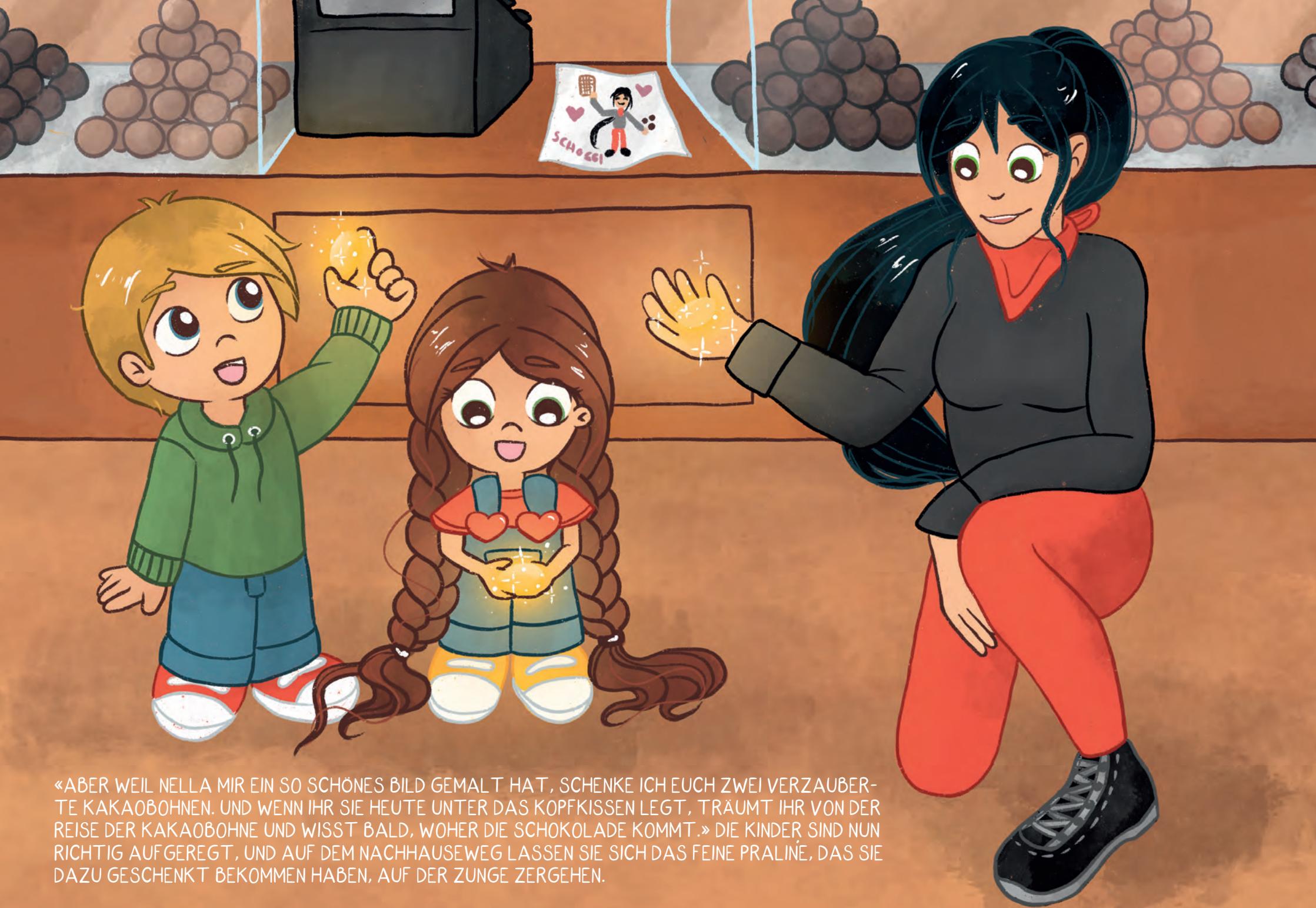
MAMA ÜBERLEGT ERNEUT. DIESMAL IST SIE UNSICHER. ABER SIE WEISS, WO SIE EINE ANTWORT FINDEN: «LOS KINDER, LASST UNS DOCH IM SCHOGGILADEN VORBEIGEHEN UND NACHFRAGEN.»

SCHOGGI PARADIES



SCHON VON WEITEM SIEHT DIE VERKÄUFERIN DES SCHOGGI-LADENS DIE KINDER UND FREUT SICH WIE IMMER ÜBER IHREN BESUCH. NELLA ÜBERREICHT IHR EIN SELBSTGEMALTES BILD: «WEIL IHR DOCH DIE BESTE SCHOKOLADE MACHT!»

DIE VERKÄUFERIN ERKLÄRT: «NA JA, NICHT GANZ. DIE SCHOKOLADE IST UNSERE HAUPTZUTAT FÜR DIE LECKEREIEN. HERGESTELLT WIRD SIE IM KANTON SCHWYZ. AUS KAKAOFRÜCHTEN, DIE RUND UM DEN ÄQUATOR WACHSEN.» DIE KINDER SCHAUEN VERWIRRT. «WAS SIND KAKAOFRÜCHTE?», FRAGT JOE. «... UND WAS IST DER NEKATOR?», FÜGT NELLA HINZU. DIE VERKÄUFERIN LACHT: «NEIN, NEIN, DAS HEISST ÄQUATOR. DER IST WEIT WEG VON HIER, DORT GIBT'S EINEN SAFTIG GRÜNEN REGENWALD. NUR DORT WACHSEN KAKAOFRÜCHTE.»



«ABER WEIL NELLA MIR EIN SO SCHÖNES BILD GEMALT HAT, SCHENKE ICH EUCH ZWEI VERZAUBERTE KAKAOBOHNEN. UND WENN IHR SIE HEUTE UNTER DAS KOPFKISSEN LEGT, TRÄUMT IHR VON DER REISE DER KAKAOBOHNE UND WISST BALD, WOHER DIE SCHOKOLADE KOMMT.» DIE KINDER SIND NUN RICHTIG AUFGEREGT, UND AUF DEM NACHHAUSEWEG LASSEN SIE SICH DAS FEINE PRALINÉ, DAS SIE DAZU GESENKT BEKOMMEN HABEN, AUF DER ZUNGE ZERGEHEN.



ABENDS ZIEHEN DIE KINDER IHRE PYJAMAS AN, PUTZEN SICH DIE ZÄHNE UND SCHLÖPfen MIT DEN VERZAUBERTEN KAKAOBOHNEN UNTER DEM KISSEN INS BETT. KAUM SCHLIESSEN SIE DIE AUGEN, HÖREN SIE PLÖTZLICH EIN KRÄCHZEN: «JOE, NELLA? SEID IHR WACH?» JOE KNIPST DIE NACHTTISCHLAMPE AN. DIREKT VOR IHM AUF DER BETTDECKE SITZT EIN GROSSER BLAUGELBER PAPAGEI.



ALS SICH DIE KINDER UMSEHEN, BEMERKEN SIE, DASS SIE GAR NICHT MEHR IN IHREM ZIMMER SIND. RUND UM IHRE BETTEN SIND GROSSE GRÜNE PFLANZEN, UND ÜBERALL FLIEGEN BUNTE VÖGEL HERUM. JOE SCHAUT DEN PAPAGEI MIT GROSSEN AUGEN AN: «WER BIST DENN DU? UND IST DAS JETZT DER REGENWALD AM ÄQUATOR?»

DER PAPAGEI PFEIFT UND LACHT: «ICH BIN PIPO, UND GANZ GENAU GESENKT SIND WIR IM REGENWALD VON ECUADOR. DAS IST EIN LAND IN SÜDAMERIKA, NAHE AM ÄQUATOR. KOMMT, ICH ZEIGE EUCH DAS AM BESTEN VON GANZ OBEN.» DER PAPAGEI LÄDT DIE BEIDEN KINDER AUF SEINEN RÜCKEN UND FLIEGT SO HOCH IN DEN HIMMEL, BIS ALLES PLÖTZLICH GANZ KLEIN AUSSIEHT.



PAPAGEI PIPO ERKLÄRT DEN KINDERN, WO SIE
GERADE WAREN, WO SIE JETZT SIND UND WO
DER REGENWALD IN ECUADOR LIEGT.



«WOW!», STAUNT NELLA, «DU WEISST ABER VIEL! DANN WEISST DU BESTIMMT AUCH, WO DIE BESTE SCHOKOLADE HERKOMMT?» «... UND WAS KAKAO-FRÜCHTE SIND?», ERGÄNZT JOE.

PIPO PAPAGEI MEINT: «ALSO, ICH KENNE EINE KAKAO-BOHNE NAMENS PABLO. ER UND MEIN FREUND TINO ERKLÄREN EUCH BESTIMMT ALLES. KOMMT MIT, ICH BRINGE EUCH ZU IHNEN.»

Ghana
o

Madagaskar

Indonesien
o



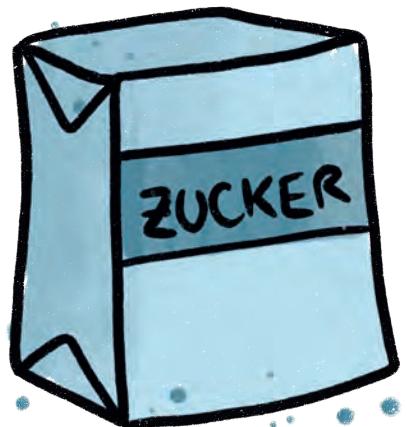
KAKABOHNE PABLO UND TINO TUKAN SIND GERADE AUF DER KAKAOPLANTAGE UND PFLÜCKEN ZUSAMMEN REIFE KAKAOFRÜCHTE. JOE UND NELLA SEHEN DIE BUNTNEN FRÜCHTE AN DEN BAUMEN UND SIND BEGEISTERT. «HELF T UNS DOCH BEI DER ERNTE», MEINT TINO. «DAFÜR KÖNNEN WIR EUCH DIE LANGE REISE VON DER FRUCHT ÜBER DIE KAKABOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE ZEIGEN».

DAS PFLÜCKEN DER KAKAOFRÜCHTE



PABLO ERKLÄRT: «DIE KAKAOFRUCHT WÄCHST AM STAMM UND AN DEN ÄSTEN. WEIL ES AM ÄQUATOR KEINE JAHRESZEITEN GIBT, TRÄGT DER BAUM ZUR SELBEN ZEIT BLÜTEN UND FRÜCHTE. DAMIT WIR GUT ERNTEN KÖNNEN, LASSEN WIR DIE BÄUME HÖCHSTENS VIER METER HOCH WACHSEN.»





CHOCELLA AUSTRICH

FÜR CIRCA 5 GLÄSER

500 G HASELNUSSBUTTER/-CREME (GIBT'S IM REFORMHAUS)*

140 G PUDERZUCKER

180 G RAPSÖL

1 PRISE SALZ

80 G DUNKLE COUVERTÜRE/SCHOKOLADE

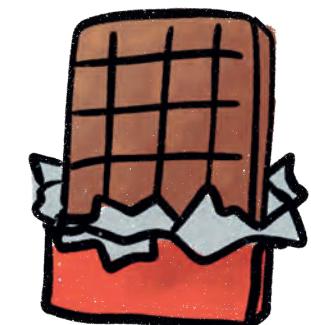
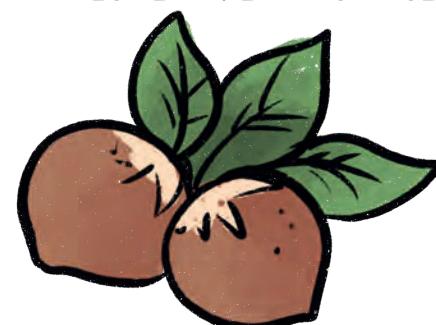
IN GROBE STÜCKE ZERHACKT

ALLE ZUTATEN AUF 45 °C (KLEINSTE STUFE AUF DEM HERD)
UNTER STÄNDIGEM RÖHREN ERWÄRMEN.

IN DER KÜCHENMASCHINE DIE MASSE UNTER STÄNDIGEM RÖHREN
ABKÜHLEN LASSEN ODER ALLE 15–30MIN EINMAL GUT UMRÜHREN,
BIS DIE MASSE ABGEKÜHLT IST.

ÜBER NACHT STEHEN LASSEN. IN HEISS AUSGEKOCHTE GLÄSER
ABFÜLLEN.

*BESTEHT REIN AUS HASELNÜSSEN



MALVORLAGE ZUM KOPIEREN ODER DIREKT REINMALEN :D





WUSSTEST DU SCHON ...?

-> DIE TIERE IM REGENWALD WAREN GANZ SCHÖN EXOTISCH. FALLS DU NICHT ALLE KENNST:

1 CHAMÄLEON – 2 SCHWARZER PANTHER – 3 FAULTIER – 4 ALPAKA – 5 AMEISENBÄR – 6 PFEILGIFTFROSCH

-> EINE KAKAOFRUCHT WIRD BIS ZU 20 CM GROSS. DAS ENTSPRICHT ETWA DER BREITE DIESES BUCHES.

-> NELLA SCHNEIDET DIE FRÜCHTE MIT EINER MACHETE VOM BAUM. DAS IST EIN SEHR GROSSES, LANGES MESSER.

-> FERMENTIEREN MACHT DIE KAKAOBOHNEN HALTBAR

-> DAS SCHIFF WURDE XOCOATL GETAUFT. DIE MAYAS UND AZTEKEN BEREITETEN KAKAO ALS BITTERES GETRÄNK ZU, DAS AUF AZTEKISCH «XOCOLATL» ODER «XOCOATL» (VON XOCO, «BITTER», UND ATL, «WASSER») GENANNT WURDE. DAS WORT BILDET AUCH DEN URSPRUNG UNSERES HEUTIGEN WORTES «SCHOKOLADE».

-> ENTLANG DES ÄQUATORS GIBT ES SO EINIGE KAKAOBOHNENPLANTAGEN, UND ÜBERALL SCHMECKEN DIE DARAUS GEERNTETEN BOHNEN ETWAS ANDERS. DAS LIEGT UNTER ANDEREM AN DEN VERSCHIEDENEN BÄUMEN, DIE RUNDHERUM WACHSEN, WIE BEISPIELSGEWESE BANANEN- ODER MANGOBÄUME. VON DIESEN NIMMT DIE KAKAO-PFLANZE DIE AROMASTOFFE AUF.

-> SCHWYZ IST EINER DER 26 KANTONE DER SCHWEIZ

-> «CACAOBONEN» IST DAS NIEDERLÄNDISCHE WORT FÜR «KAKAOBOHNEN».

-> AMSTERDAM IST DER GRÖSSTE KAKAOBOHNEUMSCHLAGHAFEN HIER IN EUROPA. AN ZWEITER STELLE STEHT HAMBURG.

