

# **Wie wird Schokolade gemacht?**

John Malam



**corona**

Ars Scribendi Uitgeverij

© 2016 Ars Scribendi Verlag bv, Etten-Leur, Niederlande  
*Originaltitel:* Journey of a Bar of Chocolate © 2012 Capstone Global Library

*Übersetzung:* Ann-Catrin Windler, BVK Buch Verlag Kempen GmbH

*DTP deutsche Ausgabe:* Freek Kuijstermans

*Produktion Capstone Global Library:* Dan Nunn, Diyan Leake, Cynthia Della-Rovere, Mica Brancic und Alison Parsons

ISBN 978-94-6175-436-3

Alle Rechte vorbehalten.

Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages. Hinweis zu § 52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk gestellt werden. Das gilt auch für Intranets von Schulen oder sonstige Bildungseinrichtungen.

Kontaktieren Sie [redactie@arsscribendi.com](mailto:redactie@arsscribendi.com) oder besuchen Sie [www.arsscribendi.com/de](http://www.arsscribendi.com/de). Fragen zu den Veröffentlichungen von Ars Scribendi richten Sie bitte an den Herausgeber.

Der Herausgeber übernimmt keine Verantwortung für Fehler oder Missverständnisse.

#### **Rechenschaftspflicht**

Der Herausgeber dankt den folgenden Personen und Organisationen für ihre Erlaubnis, ihr Material in dieser Publikation zu verwenden und zu publizieren: © Alamy: 5 Beepstock, 6 Marion Kaplan, 10 Simon Rawles, 17 und 24 Bon Appetit, 18 John Warburton-Lee Photograph/Camilla Watson, 25 Eightfish, 26 Rob Walls; © Capstone Publishers: 27 Karon Dubke; © Corbis: 12 Olivier Polet, 14 Reuters/Luc Gnago, 22 Sygma/Richard Melloul, 28 Image 100; © Corbis Sygma: 20 Annebicque Bernard; © Getty Images: 11 AFP Photo/Issouf Sanogo, 15 AFP Photo/Sia Kambou, 16 AFP Photo/Dominique Faget, 21 Bloomberg/Francesco Kangaris; © Shutterstock: Vorderseitenbild Mikael Damkier, Vorderseitenbild und 1 und 29 Picsfive, Vorderseitenbild Pierre-Yves Babelon, 3 und 4 rechts Feng Yu, 4 oben Luis Santos, 4 unten Rafa Irusta, 8 und 31 oben XuRa, 9 Dr Morley Read, 13 Macefoto, 19 und 31 unten Baloncici, 23 Subbotina Anna.

Mehr Informationen über unser Programm finden Sie auf [www.arsscribendi.com/de](http://www.arsscribendi.com/de).

Bestellen können Sie über unsere Webseite oder über den Buchhandel.

Gedruckt in China / Printed in China.

#### **Über den Autor:**

John Malam schreibt Sachbücher für Kinder jeden Alters. Er hat mehr als 200 Bücher zu den unterschiedlichsten Themen veröffentlicht.

#### **Über die fachlichen Expertinnen:**

Laura Shumow, Susan F. Whiteside und Susan Smith arbeiten für die National Confectioners Association.

# Inhalt



Wer mag Schokolade? . . . . .	4
Woraus wird Schokolade gemacht? . . . . .	6
Eine Frucht mit Bohnen . . . . .	8
Das Ernten der Früchte . . . . .	10
In der Sonne trocknen . . . . .	12
Der Transport der Bohnen . . . . .	14
Die Bohnen werden geröstet . . . . .	16
Die Schale wird entfernt . . . . .	18
Eine klebrige Masse . . . . .	20
Milchschokolade . . . . .	22
Ein Schokoladenriegel . . . . .	24
Ab ins Geschäft! . . . . .	26
Schokolade ... ein besonderer Genuss! . . . . .	28
Glossar . . . . .	30
Schokoladenquiz . . . . .	31
Erfahre noch mehr! . . . . .	31
Index . . . . .	32

Manche Wörter im Text sind **fett gedruckt**.  
Im Glossar findest du heraus, was sie bedeuten.

# Wer mag Schokolade?

Die meisten Menschen sind verrückt nach Schokolade. Es gibt viele leckere Produkte mit Schokolade: Kakao, Eis mit Schokoglasur, Schokoriegel, Ostereier, Törtchen mit Schokoladenstückchen und Schokoladen-Nikoläuse.





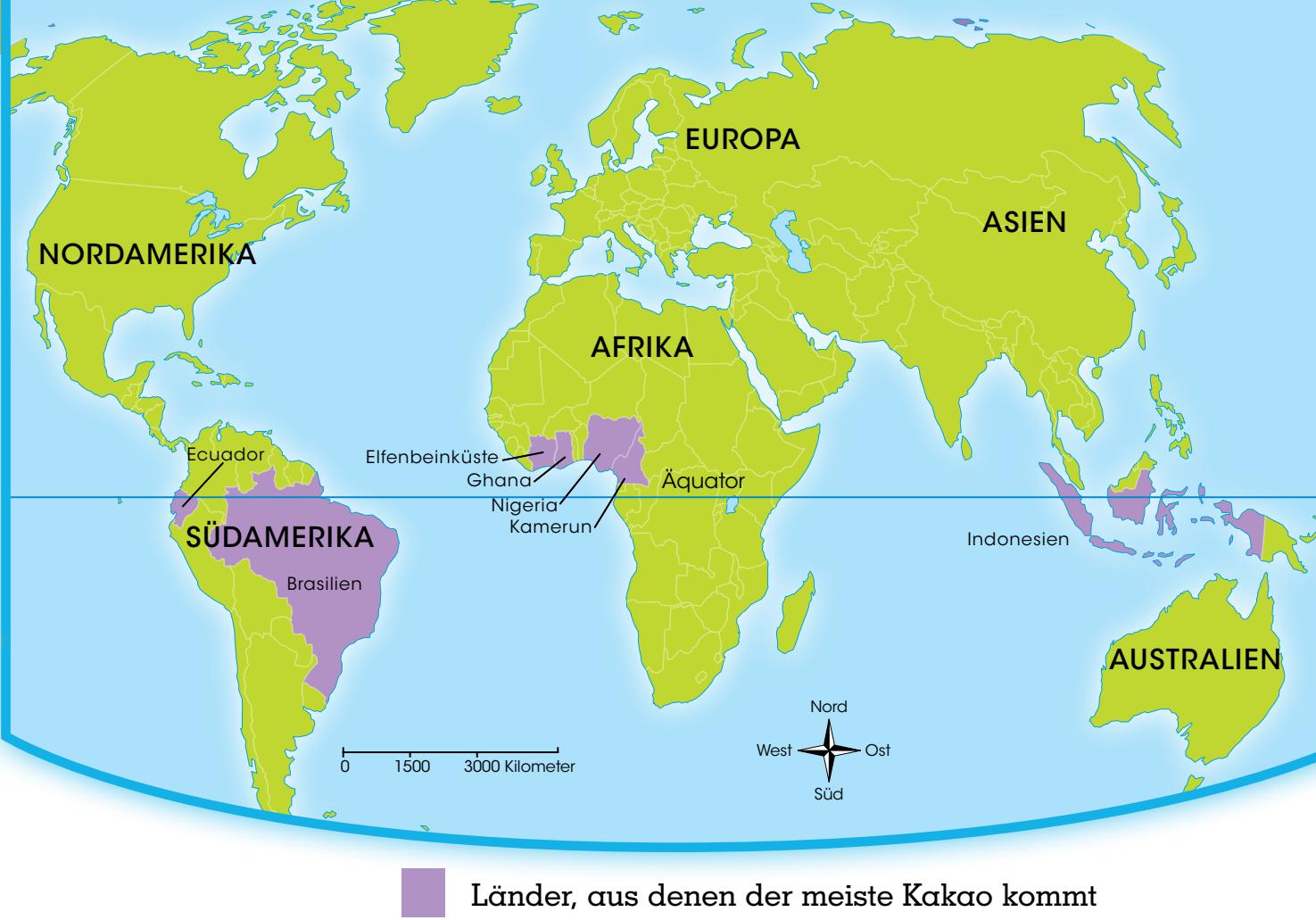
Die meiste Schokolade wird für die Herstellung von Keksen, Schokoriegeln und anderen Süßigkeiten verwendet. Aber woher kommt Schokolade? Wächst sie an einem Baum oder im Boden? In diesem Buch erfährst du alles über Schokolade.

# Woraus wird Schokolade gemacht?

Schokolade wird aus **Kakaobohnen** gemacht. Die Bohnen wachsen in Früchten an Kakaopflanzen. Diese Pflanzen wachsen nur an Orten, an denen es richtig heiß und feucht ist: rund um den **Äquator**.



In Westafrika stehen die meisten Kakaopflanzen auf Familienbauernhöfen.



Länder, aus denen der meiste Kakao kommt

In Südamerika findest du viele Kakaopflanzen, genauso wie in Westafrika und in Teilen von Asien. In Westafrika gibt es mehr als zwei Millionen Kakaobauernhöfe. Dort wachsen also Millionen von Kakaopflanzen.

# Eine Frucht mit Bohnen

Eine Kakaobohne wächst in einer Frucht an einem Baum. Die Früchte wachsen an den Baumstämmen und an den Hauptästen. Jeder Baum produziert 20 bis 30 Früchte pro Jahr.



Eine reife  
Kakaofrucht ist etwa  
so groß wie eine  
Ananas.

Es dauert etwa  
5 Monate bis eine Frucht  
ausgereift ist.



In jeder Kakaofrucht sitzen 50 bis 60 Samen.  
Das sind die Kakaobohnen. Sie sind verborgen  
im **Fruchtfleisch**. Das Fruchtfleisch ähnelt  
Baumwollstücken oder Wolle.

# Das Ernten der Früchte



In Westafrika dauert die **Erntezeit** 4 Monate: von Oktober bis Januar. Die Bauern schneiden die Früchte von den Bäumen ab. Manchmal schlagen sie sie auch mit einem Stock vom Baum. Sie nehmen die Früchte mit zu ihrem Bauernhof und öffnen sie dort.

Der Bauer holt das Fruchtfleisch mit den Händen oder einem Messer aus der Frucht. Er stapelt das Fruchtfleisch in großen Haufen in der Sonne und bedeckt es mit Blättern von Bananenbäumen. Nach ein paar Tagen riechen die Bohnen nach Schokolade.

