

Von Schoten, Bohnen und Tafeln

Bestimmt hast du an Weihnachten viel Süsses genascht, wahrscheinlich auch Schokolade. Und heute? Hast du bereits eine heisse Schokolade getrunken oder ein Schöggeli gegessen?

VON ROBERT STEINER

Schokolade hier, Schokolade da. «Xocoatl», so nannten die Azteken ihr selbst erfundenes Schokogetränk, und von dort kommt auch der Begriff Schokolade. Die Azteken gibt es leider nicht mehr, aber dafür umso mehr «Xocoatl». Überall kann man Schokolade kaufen, und fast alle Kinder und Erwachsenen lieben sie. Das war aber nicht immer so. Vor 200 Jahren war Schokolade sehr teuer, und nur reiche Leute konnten sie sich leisten. Sie wuchs nämlich nicht auf dem Feld oder auf Bäumen. In jeder Schokoladetafel steckte viel Handarbeit. Weshalb wohl? Hast du dich eigentlich schon gefragt, wie eine Tafel Schokolade entsteht? Ich erkläre es dir.

Am Äquator, also dort, wo es das ganze Jahr warm und feucht ist, wächst ein ganz besonderer Baum: der Kakao-Baum. Seine Früchte nennt man Schoten. Sie können so gross werden wie dein Kopf und wachsen sogar aus dem Stamm und aus den Ästen. Die Bauern ernten diese Früchte mit kurzen Klängen, die auf lange Stangen montiert sind. Dann werden sie mit Macheten, also mit grossen Messern, aufgehackt, und ihr weisses Fruchtfleisch und ihre Bohnen werden herausgenommen.

Nun folgt die Fermentation, also die Gärung. Noch nie davon gehört? Ich bis

vor Kurzem auch nicht. Für die Gärung breitet man die Kakaobohnen und das Fruchtfleisch auf dem Boden aus, bedeckt sie mit Bananenblättern und lässt sie einfach liegen, etwa drei bis sieben Tage lang. Dabei werden die Bohnen warm, und das Fruchtfleisch wird flüssig und verdampft. Die Bohnen werden auch braun und sterben ab. Somit können daraus keine Kakaobäume mehr wachsen, aber das will man auch gar nicht. Aus diesen Bohnen soll Schokolade werden!

Die Kakaobohnen werden nun an der heissen Sonne getrocknet. Das dauert etwa zwei Wochen. Durch das Trocknen verderben die Bohnen weniger schnell und können besser transportiert werden. Ausserdem schmecken sie noch mehr nach Schokolade. Nun endlich können die Bohnen mit dem Schiff und dem Lastwagen bis zu uns in die Schweiz transportiert werden. Übrigens: So ein Kakaobohnen-transport mit dem Schiff kann ganz schön heikel sein. Wenn sie schlecht gelagert werden, können sich die Bohnen nämlich selbst entzünden oder verschimmeln oder ein giftiges Gas produzieren, welches man nicht einatmen darf. Ausserdem nehmen sie schnell andere Gerüche auf. Stell dir vor, du müsstest eine Schokolade essen, bei der die Kakaobohnen zusammen mit Salami gelagert wurden. Urrgh.

In der Fabrik

So, die Kakaobohnen haben ihre lange Reise überstanden und werden nun gereinigt, bevor sie dann geröstet werden. Beim Rösten werden die Bohnen noch trockener und ihr Geschmack noch besser.

Die Bohnen werden nun ganz fein zermahlen. Aber ohne ihre Schale, diese kommt weg. Nach dem Mahlen






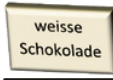


«Ach, wenn doch die Schokolade direkt auf den Kakaobäumen wachsen würde ...», seufzt Lilly. Schoten aufhacken ist halt erst der Anfang der Schokoladenherstellung.

hat man eine flüssige Kakaomasse. Jetzt ist es bestimmt nicht mehr weit bis zur Schokolade.

Die Kakaomasse wird mit den weiteren Zutaten für Schokolade vermischt. Das sind Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und andere Zutaten. Wenn man dieses Gemisch nun probiert, schmeckt es zwar schon sehr nach Schokolade, aber es fühlt sich an wie Sand. Die gemahlene Kakaobohnen müssen also noch feiner werden.

Also ab in die Raffinerie. In der Raffinerie wird das Gemisch mit grossen Rollen aus Metall, sogenannten Walzen, zerdrückt und fein gewalzt. Das Gemisch wird nun unter Hitze ganz lange umgerührt, man nennt dies conchieren. Ein Schweizer, Rodolphe Lindt, hat dieses Verfahren erfunden. Erst jetzt schmeckt die Schokolade perfekt. Zum Schluss wird die Schokolade in Tafelformen gegossen. Oder bereits in die Form von Schoko-Osterhasen?

Schoknobelaufgabe Für Superhirne

		
Lilly	Katia	Mara
weiss: braun: schwarz: 3 Tafeln Total: 15.75 CHF	weiss: 3 Tafeln braun: schwarz: 4 Tafeln Total: 17.25 CHF	weiss: braun: 2 Tafeln schwarz: 3 Tafeln Total:
		
weisse Schokolade Preis: 1.35 CHF	braune Schokolade Preis: 1.50 CHF	schwarze Schokolade Preis:

Lilly und ihre beiden Freundinnen Mara und Katia haben für ihre Vorräte je 10 Tafeln Schokolade gekauft. Finde heraus, wie viele weisse, braune oder schwarze Schokoladentafeln sie gekauft haben.

Cornflakes-Schoko-Häufchen

Hier haben wir ein ganz einfaches Rezept für alle kleinen und grossen Schleckmäuler. Du brauchst dazu:

- ▶ 200 g Milkschokolade, zerbröckelt
- ▶ 300 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
- ▶ 30 g Butter
- ▶ 1 Päckli Vanillezucker
- ▶ 200 g Cornflakes
- ▶ Blech oder Brett, mit Backpapier belegt
- ▶ 2 Teelöffel

Mithilfe von zwei Teelöffeln kannst du jetzt Häufchen formen und sie auf das Backpapier legen. Lass deine Schoko-Häufchen draussen oder im Kühlschrank erstarren – Hauptsache, sie frieren so richtig –, und fertig ist dein feines Dessert!



Gib die Schokolade, die Butter und den Vanillezucker in eine Schüssel, und stelle sie in ein warmes Wasserbad (fülle z. B. das Abwaschbecken mit heissem Wasser). Warte, bis die Schokolade geschmolzen ist und lass die Masse dann etwas abkühlen. Danach gibst du die Cornflakes in die Schokomasse und mischst das Ganze gut.

Unnützes Wissen

Schokolade auf Rekordkurs

Pro Jahr wird in der Schweiz so viel Schokolade gegessen, dass man mit den Tafeln eine «Milchsokoladenstrasse» bis zum Mond bauen könnte. Auch in anderen Ländern versucht man, mit Schokolade Rekorde zu erreichen: Zum Beispiel in Armenien, einem Nachbarland der Türkei, wo eine Schokoladenfabrik im Jahr 2010 die bisher grösste Schokoladentafel der Welt hergestellt hat. Die Tafel wog über vier Tonnen, also so viel wie etwa vier kleine Autos zusammen. Um die Tafel herzustellen, benötigten die Armenier zehn Tage – wie lange es wohl gedauert hat, bis sie aufgegessen war? Im selben Jahr hat in Südafrika ein Bildhauer den grössten Schoko-Osterhasen der Welt gemacht; dieser war fast vier Meter hoch und drei Tonnen schwer, er wog etwa so viel wie ein asiatischer Elefant. Für die Her-



lung brauchte der Bildhauer nur zwei Tage, was ihm zu einem weiteren Weltrekord verhalf. Sogar in China sind die Leute auf den Schokoladengeschmack gekommen. Dort wurde ein ganzer Park mit Schokoladenkulturen erstellt. Turnschuhe, ein Auto in Echtgrösse und sogar ein Teil der Chinesischen Mauer wurden nachgebaut. Auch Kleider und Hüte wurden aus der leckeren Süsseigkeit gemacht, die auf einer Schoko-Modenschau präsentiert wurden. Die Models mussten wohl schnell laufen, damit die Schokokleider nicht davon schmelzen konnten. In unserem Nachbarland Österreich versucht ein Koch die wohl verrücktesten Schokoladenkreationen der Welt herzustellen. Tafelschokolade, gefüllt mit Käse, Kürbis, Speckschwarte oder Blut, gehört zu seinen Spezialitäten. Wie wäre es mit einer Kostprobe?

Witze

Die Mutter kommt nach Hause und fragt ihren Sohn: «War jemand da?» Darauf der Sohn: «Ja.» Die Mutter fragt: «Wer?» Der Sohn antwortet: «Ich.» Die Mutter meint: «Nein, nein, ich meine, ob jemand gekommen ist.» Der Sohn sagt: «Ja, du!»

«Hast du schon einmal gesehen, wie ein Kälbchen geboren wird?», fragt der Bauer den kleinen Fritz. «Nein, wie denn?» – «Zuerst kommen die Vorderbeine, dann der Kopf, dann die Schultern und der Körper und zum Schluss die Hinterbeine.» – «Toll, und wer bastelt das dann alles wieder zusammen?»

Ein dünnes und ein dickes Pferd treffen sich. Sagt das dicke: «Wenn man dich anguckt, könnte man meinen, eine Hungersnot sei ausgebrochen!» Darauf das dünne: «Und wenn man dich anschaut, könnte man meinen, du seist schuld daran!»

Einladung zum Schoggi-Workshop

Wolltest du schon immer einmal wissen, wie die Backstube einer Confiserie von innen aussieht? Hat diese Seite dich inspiriert, noch mehr über Schokolade und ihre Herstellung zu erfahren? Oder wolltest du schon immer einmal selbst etwas aus Schokolade herstellen? Dann ist unser Schokoladen-Workshop genau das Richtige für dich!

Die Kindersseite der «Schaffhauser Nachrichten» organisiert in Zusammenarbeit mit der Confiserie Reber am **Mittwoch, 23. Januar, von 14.00 bis 16.30 Uhr** einen Schokoladen-Workshop für Kinder im Primarschulalter. In der Februararausgabe von «Mobile» werden wir mit Fotos von unseren Erlebnissen berichten. Bist du dabei? Dann sende uns eine E-Mail an mobile@phsh.ch mit deinem Namen und der Telefonnummer deiner Eltern. Der Workshop kostet 10 Franken. Anmeldeschluss ist Freitag, 18. Januar. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Wir freuen uns auf einen tollen Nachmittag mit dir und deinen Freunden!

Wissen

Wo alles begann ...

Die Schweiz – das Land der Schokolade. Der Durchschnittsschweizer isst im Jahr etwa 12 Kilogramm Schokolade. Das entspricht 120 Tafeln! Damit sind wir Weltmeister im Schokoladenkonsum. Sollen wir darauf stolz sein? Schokolade ist ja bekanntlich ungesund, da sie viel Zucker und Fett enthält. In unserem Gehirn löst die Schokolade jedoch Glücksgefühle aus. Deshalb ist sie schon seit langer Zeit beliebt. Die Mayas bauten vor 3000 Jahren schon Kakaopflanzen an. Damals wurde die Schokolade aber als schaumiges Getränk genossen und war nur für reiche Leute erhältlich. Auch waren die Mayas schon sehr einflussreich und würzten das Schokoladengetränk mit Gewürzen wie zum Beispiel Chili. Die Spanier fanden dieses Getränk zuerst bitter und widerlich. Daher süssten sie es mit Rohrzucker und gaben Zimt und Anis dazu. Vor etwa 200 Jahren wurde der süsse Stoff sogar in Apotheken als Kräftigungsmittel angeboten. In der Schweiz wurden die ersten Milchsokoladen hergestellt. Diese gelten auch heute noch als Energielieferant. Natürlich gilt es aber hier, das richtige Mass zu finden, wir wollen ja nicht auch noch Weltmeister im Übergewicht werden.

Buchtipps

Auf Verbrecherjagd

Auf dem Heimweg hören Merlin und Charlotte in einem finsternen Hinterhof ein klägliches Wimmern. In einer Mülltonne entdecken sie einen zitternden Hund. Der kleine Fellknäuel namens Hugo hat einen guten Riecher. Als Tante Friede zu Besuch kommt, stellt sie ihren neuen Lebensgefährten vor, den sie sogar heiraten will. Der neue Freund prahlt mit seinen Luxusobjekten. Hugo schnüffelt an der Jacke dieses Herrn und bemerkt einen süsslichen Geruch. Auch Merlin traut diesem Mann nicht recht. Mit Charlottes neuem Laptop will er im Internet etwas über diesen Mann erfahren ...



Benedikt Weber
Hugo auf freies Spür!
Ein Fall für die schwarze Pflote.
Tulipan Verlag, 2011.
120 Seiten.

Leseprobe freundlicherweise zur Verfügung gestellt von der Buchhandlung Bücher-Fass, Schaffhausen.