



Foto: pixabay

# Lösungen

## Deutsch

### Kompetenzstufe C

# Der Weg der Kakaobohne

Material erstellt von Catherina v. Szadkowski

## Lösung:

### Die Kakaopflanze und ihre Ernte

Kakaobohnen sind die wichtigste Zutat bei der Herstellung von Schokolade (1).

Die Kakaobohnen wachsen an Kakaobäumen innerhalb einer Kakaofrucht (2).

Damit die Kakaobäume gut gedeihen können, brauchen sie ein tropisches Klima mit ganz viel Wärme und Feuchtigkeit. So ein Wetter ist z.B. in Ghana zu finden. Dort werden besonders viele Kakaobäume angepflanzt und somit viele Kakaobohnen produziert (3).

Nachdem die Kakaobäume eingepflanzt worden sind, werden sie von den Kakaobauern und – Bäuerinnen ganz besonders gut gepflegt. Nach vier bis sechs Jahren tragen sie zum ersten Mal Kakaofrüchte (4).

Zuerst entstehen an den bis zu 15 Meter großen Kakaobäumen Blüten, die nach der Befruchtung zu Kakaofrüchten heranwachsen (5).

Die Kakaofrüchte sitzen direkt am Stamm des Baumes und können so, wenn sie reif sind, gut geerntet werden (6).

Nachdem die Früchte per Hand vom Baum geschnitten worden sind, werden sie mit großen Messern in zwei Hälften geteilt. Im Inneren der Kakaofrüchte befinden sich die Kakaobohnen, die von einem weißen Fruchtfleisch, welches Pulpa heißt, umgeben sind (7).

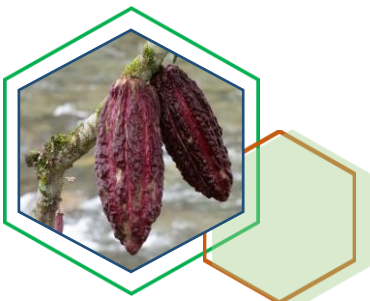
Die Kakaofrüchte werden dann ausgeschabt, um an die Kakaobohnen zu gelangen.

Im nächsten Schritt werden die Bohnen z.B. unter Bananenblättern fermentiert- das Fruchtfleisch zersetzt und die Bohnen gären. Dieser Vorgang dauert zwischen fünf und sechs Tage (9).

Sie müssen ständig gewendet werden, damit sie gut trocknen können (10).

Nachdem sie ausreichend getrocknet sind, können sie in Säcke verpackt werden (11).

Der so entstandene Rohkakao kann nun mit dem Schiff in andere Länder, wie z.B. zu uns nach Deutschland, transportiert werden (12).



Der Weg der Kakaobohne

## Lösung:

### Ist Schokolade gesund?

Schokolade schmeckt nicht nur gut, sie ist auch **nahrhaft** und enthält sehr **viel Energie**.

In einer 100 g Tafel Schokolade sind:

In 100g Schokolade sind ca. 500 Kalorien, 40g Fett, 50 g Zucker, 9 g. Eiweiß und 1 g sonstige Bestandteile enthalten.

Zu viel Schokolade ist ungesund. Warum?

Es führt schnell zu Übergewicht und der viele Zucker ist schlecht für die Zähne.

Darfst du trotzdem Schokolade essen? Was musst du tun?

Wenn du dich gesund und abwechslungsreich ernährst, ausreichend Sport treibst und dir nach dem Essen die Zähne putzt, kann Schokolade sicher nicht schaden.

Schokolade macht glücklich?

Wir essen gerne Schokolade, wenn wir traurig sind.  
Was enthält Schokolade, dass sie uns so gut tröstet?

Sie enthält „Endorphine“, das sind Glückshormone.



Der Weg der Kakaobohne

## Lösung:

### Es war einmal vor über 3.500 Jahren

Die drei Stämme heißen:

- ▶ Olmeken
- ▶ Mayas
- ▶ Azteke

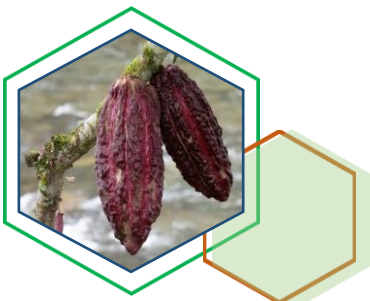
### Nomen und Adjektive:

Es war einmal vor über 3.500 Jahren, als im heutigen Mexiko die Olmeken lebten.

Sie schufen grandiose Statuen aus Stein und waren das erste Volk auf der Erde, das ein Schriftsystem entwickelte.

Es war dieses Volk, das auf die Idee kam, die kleinen Bohnen im Inneren der Kakaofrucht zu rösten und daraus ein Getränk zuzubereiten: den Kakao. Der schmeckte noch ziemlich bitter und scharf. Dennoch erkannten die Olmeken, dass dieses Getränk etwas Besonderes war, nämlich ein Geschenk des Windes- und Mondgottes mit dem schwierigen Namen Quetzalcoatl.

Von den Olmeken übernahm das Volk der Maya das besondere Getränk. Die Maya bauten große Städte und steinerne Tempel im Regenwald, die so hoch waren, dass sie alle Bäume überragten. Mit ihnen wollten sie die Götter ehren. Auch die Maya glaubten, dass der Kakaobaum ein Geschenk der Götter war, und er war ihnen heilig. Das heiße Kakaogetränk war daher nur dem hohen Adel erlaubt. Sie bereiteten es zu, indem sie zerstoßene Kakaobohnen über dem Feuer rösteten, diese mit Wasser schaumig schlugen und mit Gewürzen vermengten. Um die Maya rankt sich bis heute ein großes Geheimnis:



Der Weg der Kakaobohne

Niemand weiß genau, was dazu geführt hat, dass ihre kulturelle Vorherrschaft durch die Azteken abgelöst wurde. Doch eines ist gewiss: Bevor dies geschah, gaben sie ihr Wissen um den Kakaoanbau an die Azteken weiter.

Auch die Azteken lebten im heutigen Mexiko und beherrschten ein riesiges Reich. Einer ihrer Könige war Mocletzuma II. Sein Name bedeutet auf Deutsch: „Er schaut finster drein wie ein Fürst.“ Von einem Augenzeugen namens Bernal Diaz del Castillo ist überliefert, der strenge Herrscher sei nicht allzu beliebt gewesen. Trotzdem verdanken wir den Azteken, dass der Kakao beliebter wurde, denn die Adligen und Priester unter ihnen tranken ihn sehr gerne.

Die Kakaobohne hatte sich von einem unbekanntem kleinen Samen zur Zeit der Olmeken zu einem berühmten Getränk der aztekischen Adligen entwickelt. Und nicht nur das: Sie diente auch als Tausch- und Zahlungsmittel. Eine Tomate kostete eine Kakaobohne, ein Kürbis vier Bohnen und ein Truthahn sogar 200 Bohnen. Doch die Kakaobohne sollte auch die Azteken noch lange Zeit überleben...



Der Weg der Kakaobohne



## Lösung:

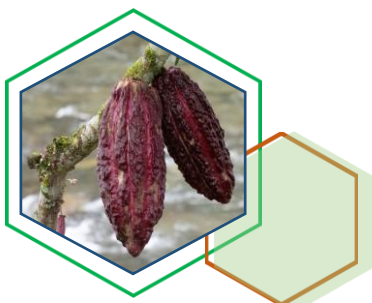
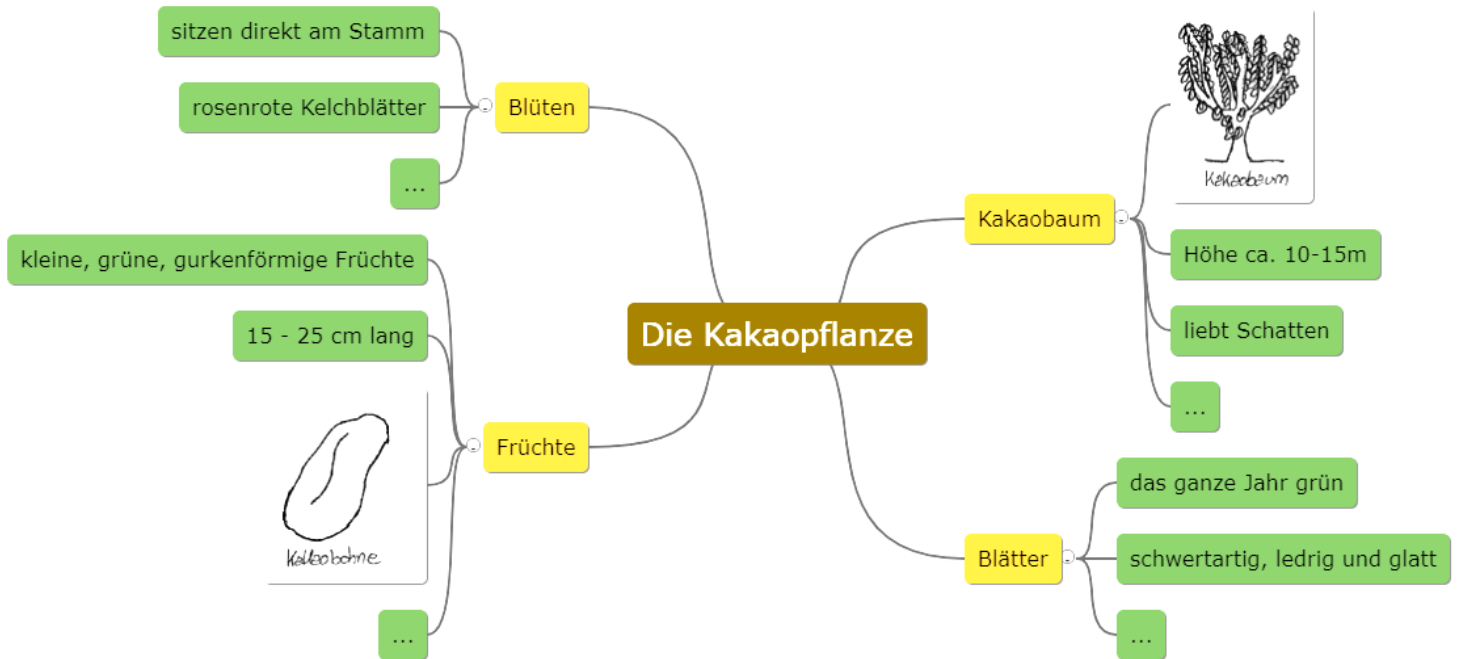
### Wer erntet den Kakao?

- 1) Wie groß ist Joelmas Familie?  
Joelmas hat noch 5 Geschwister und ihre Eltern.
- 2) Was macht Joelma seit sie 11 Jahre alt ist?  
Joelma arbeitet auf einer Kakaoplantage.
- 3) Wie lange arbeitet Joelma an einem Tag?  
Joelma arbeitet jeden Tag von morgens um 7 Uhr bis 6 Uhr abends.
- 4) Was passiert, wenn einer aus Joelmas Familie krank wird?  
Dann können sie weniger zu Essen kaufen.
- 5) Warum glaubt Joelma nicht, dass sie mal in einem Büro arbeiten wird?  
Sie kann nicht richtig lesen und schreiben.
- 6) Was macht Joelma mit dem Geld, was sie auf der Plantage verdient?  
Joelma gibt es ihren Eltern ab, um genügend Essen zu kaufen.



Lösungshilfe:

Die Kakaopflanze – Mindmap



Der Weg der Kakaobohne