

## Vom Kakao zur Schokolade

„Hallo Ihr!

Ich bin Naki! Ich bin schon etwas älter als ihr. Ich bin 9 Jahre alt und gehe schon zur Schule. Ich gehe gerne zur Schule! Wir wohnen in einer recht großen Stadt in einem Haus am Stadtrand. Wir, das sind meine Eltern, meine beiden Geschwister und ich. Wir Kinder teilen uns ein Zimmer. Manchmal streiten wir uns deshalb, weil es schon ganz schön eng wird. Aber wir haben meist auch viel Spaß und toben herum. Mein Papa arbeitet am Hafen, da werden Säcke mit Kakaobohnen auf große Schiffe verladen. Mama verkauft Essen auf dem Markt. Ich habe eine ganz liebe Tante, die heißt Ashanti. Ich darf sie öfters besuchen, bei ist es ganz spannend, denn sie lebt in Kumasi und arbeitet auf einer Kakaopflanzung. Sollen wir sie zusammen besuchen?“



Und schon waren wir auf dem Weg nach Ghana, um zu sehen wie es dort ist. Wächst die Schokolade wirklich auf Bäumen? Heißt das Schokoladenbaum? Wo ist eigentlich Ghana?

Schon bei unserem ersten Treffen klärten wir einige Fragen. Ghana liegt im Westen von Afrika, auch hier schauten wir wieder auf der großen Weltkarte nach. Eine Kakaobohne sieht einer Kokosnuss sehr ähnlich.

Alle hatten ihre Flugtickets dabei und schon startete der Kunterbunt-Flieger. In Ghana gab es viel zu entdecken und natürlich wurden viele Fragen beantwortet. Gemeinsam mit den Kindern wurden die Fragen erarbeitet und beantwortet.



Die Kakaobohne wächst direkt am Stamm, wird mit einer Machete geerntet, in große Säcke verpackt und mit dem Schiff oft nach Hamburg verschifft.

Um den Kindern die Dimension eines Kakaobaumes, im Regenwald, zu veranschaulichen klebten wir gemeinsam eine 15m lange Linie in unsere Spielhalle, auf der Krone, Blüten und Wurzeln zu sehen ist.

Wie hoch sind 15 Meter? 16 Kinder und Silas Knuddel Wauwau!!!

Aber die Kakaobohne sieht noch alles so anders aus, als unser Kaba oder unsere Schokolade? Schmeckt das denn? Fazit unserer Kinder: Purer Kakao schmeckt voll eklig! Trinkschokolade dagegen sehr lecker.

Zurück in Deutschland ging es in eine Schokoladenfabrik. So, und jetzt wollen wir endgültig wissen wie unsere Schokolade hergestellt wird.





Die Kakaobohne kommt als Ganzes nach Deutschland, dann werden die Bohnen geröstet und gebrochen. Als nächstes werden die Kakaobohnen gemahlen und dabei erhitzt, so entsteht die Kakaomasse. Dann wird die Masse gepresst, daraus das Kakaoöl und der Kakaopresskuchen. Der wird dann gemahlen und so erhält man das Kakaopulver, das wir kennen. Aus dem abgekühlten Kakaoöl wird Kakaobutter und diese zusammen mit dem Kakaopulver zu Schokolade gemacht.

Natürlich wollten wir das auch ausprobieren und haben aus Fair Trade Zutaten unsere eigene Schokolade gemacht.

Die Kakaobutter, Rohrzucker und der Kakao werden abgewogen. Im Wasserbad werden die Zutaten geschmolzen und miteinander verrührt. Jetzt die flüssige Schokolade in Formen gießen, abkühlen lassen und endlich versuchen.



Nach dem Motto „Rettet die Erde, sie ist der einzige Planet auf dem Kakao wächst“, gehen wir weiter unseren Fair Trade Weg 😊