

werden die Früchte direkt am Stamm oder an den Astgabelungen abgeschlagen. Die Fruchtansätze müssen am Baum zurückbleiben, weil sich an dieser Stelle eine neue Blüte entwickeln wird. Haupterntezeit von Oktober bis März. Dann werden 80% der kakaowelternte eingebracht.

Die Fermentation: Es gibt verschiedene Arten der Fermentation. Aber alle beruhen darauf, eine genügende Menge frischer Kakaobohnen mit ihrem Frucht muss so anzuheufen, dass die vorhandenen Mikroorganismen

-9-

Wärme Produzieren und somit sich die Temperatur im Kakaoinnern erhöht. Die andere Möglichkeit, wie sie in normalen Plantagen mit grösserer Produktion durchgeführt wird, besteht darin, dass die Bohnen in Fermentationskästen gefüllt und mit Bananenblättern oder Säcken abgedeckt werden. Die Fermentation erfolgt durch Hefen, die den Zucker des Fruchtmuses zu Ethanol umsetzen.

Die Trocknung: Sobald die Fermentation vollständig ist, werden die Bohnen zum Trocknen aus den Kästen oder

-7-

von den Haufen genommen. In Gebieten, in denen zur Erntezeit trockenes Wetter herrscht, erfolgt die Trocknung der Bohnen in wenigen Zentimeter dicken Schichten auf Trockenböden oder auf Matten, die Tagsüber in die Sonne gelegt werden. Um ein Schimmelwachstum während der Lagerzeit zu verhindern, muss der Feuchtigkeitsgehalt auf 7% heruntergetrocknet werden. Bei sonnigem Wetter dauert es eine Woche.

Die Lagerung: Einmal getrocknete Kakaobohnen verderben nicht mehr, wenn sie

www.minibooks.ch

KAKAO UND SCHOKOLADE

Kevin Baumgartner

Kompetenzraster C1

Stichwortartig aufzeigen was mit den Kakaobohnen von der Ernte bis zum Verschiffen geschieht.
Die Ernte: Wie zu den Zeiten der alten Azteken wird auch heute noch in allen Kakaoländern der Welt per Hand geerntet. Mit der Machete

-5-

- Fettglasurmassen für Biscuitüberzüge, ICE Creams und anderer Produkte
- Kuchen und Biscuitsmischungen
- Grundstoffe für die Backwarenindustrie
- Schokoladengetränke und Kakaopulver

-4-

Ecuador
5 Unterschiedliche Verwendungszwecke von Kakaoprodukten in der Lebensmittelindustrie nennen.

- Milchprodukte (Joghurt, Fertigpuddings usw.)
- Snacks und Füllungen, Bestäuben von Pralinen und Desserts

Tritarrio
 Art: Gekreuzter Edelkacao (wird zu den Edelkacaos gezählt).
 Anbau: Venezuela, Sri Lanka,

-3-

Frucht	Länglich	Rund
Samen	Weiss und leicht violett	Flach, violett
Resistenz	Anfällig gegen Krankheiten	Widerstark gegen Krankheiten
Ertrag	Nicht so ertragreich	Ertragreich
Heimat	Venezuela vor allem	teilweise Ecuador Westafrika

-2-

Art	Edel-Kakao	Welt Prod
Typ	Einheimischer Typ	Fremdling
	Criollo	Forastero

Die 3 wichtigsten Kakaobohnengattungen aufzählen und die Unterschiede aufzeigen.
 Es gibt 3 Arten von Kakaobohnengattungen.
 Criollo/Forastero/Tritarrio