

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 anzuhäufen, 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 Trockenen 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

Ecuador
 1. anderer Frühsüßsüßgetränke
 1. Milchprodukte (Joghurt, Fertigmilch usw.)
 1. Snacks und Füllungen, Bestäuben von Pralinen und Desserts

5 Unterschiedliche Verwendungszwecke von Kakaoprodukten in der Lebensmittelindustrie nennen.

Einsatzmöglichkeiten von Kakapulver

1. Fettglasurmassen für Biscuitüberzüge, ICE Creams und anderer Produkte
 1. Kuchen und Biscuitmischungen
 1. Grundstoffe für die Backwarenindustrie
 1. Schokoladengetränke und

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-

Ecuador
 1. Fettglasurmassen für Biscuitüberzüge, ICE Creams und anderer Produkte
 1. Kuchen und Biscuitmischungen
 1. Grundstoffe für die Backwarenindustrie
 1. Schokoladengetränke und

-4-

Frucht Länglich
 Weiss und Flach, violett
 Samen leicht violett
 Weinstrotz
 Widerstandsfähigkeit
 Anfällig gegen Krankheiten
 Resistenz
 Nicht so ertragreich
 Ertragreich
 Heimat
 Teilweise Ecuador
 Vor allem Westafrika

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

-3-

Die 3 wichtigsten Kakaobohnengattungen aufzählen und die Unterschiede aufzeigen.

Es gibt 3 Arten von Kakaobohnengattungen.
 Criollo/Forastero/Tritinario

Forastero	Criollo	Einhemischer Fremdling	Art	Edel-Kakao	Konsum für fast 80% der Welt Prod
-----------	---------	------------------------	-----	------------	-----------------------------------

-2-