

# Der geografische Hintergrund einer Tafel Schokolade

## Lernziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- können an exemplarischen Gütern die weltweite Verflechtung bei der Produktion sowie die Rolle des Handels beschreiben
- können sich über Rahmenbedingungen von Märkten und Handel informieren.
- können das Unterwegs-Sein von Gütern und Personen erkunden.
- können unterschiedliche Landschaften und Lebenssituationen von Menschen vergleichen.

## Aufgabe 1

Auf der nächsten Seite hast du eine Weltkarte abgebildet. Färbe auf der Karte ein, woher die folgenden Produkte stammen oder wo sie bearbeitet und gelagert werden.

Du erfährst alles auf dem Rundgang.

Rohstoff/Produktionsort	Farbe
Kakaopflanze/Anbau	Grün
Kakaobohnen Lager	Braun
Zucker	Gelb
Milch	Blau

## Aufgabe 2

Notiere womit die Schokolade veredelt wird.


## Aufgabe 3

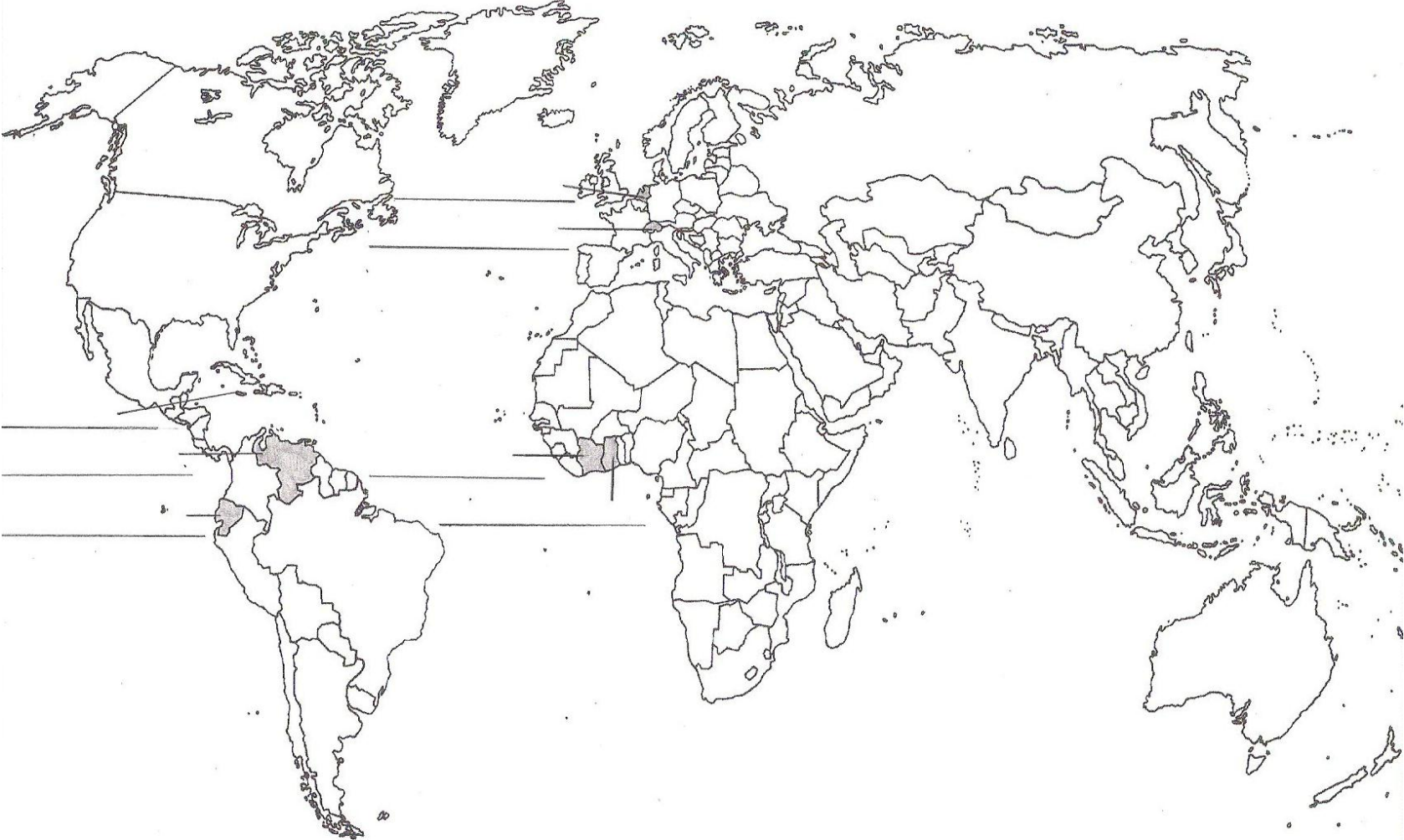
Verbinde die Vorlieben der Schokoladenesser und Schokoladenesserinnen mit dem entsprechenden Land.

Vorliebe	Land
Früchte (Orange)	England
Grobkörnige Schokolade	Schweiz
Minze	Amerika
Meersalz und Caramel	Arabischer Raum

## Aufgabe 4

Zeichne die Flagge der Weltmeister im Schokoladenessen auf die Rückseite des Blattes.

Weltkarte



## Zusatz

Die verschiedenen Schokoladensorten werden mit verschiedenen Zutaten veredelt. Recherchiere im Internet, woher diese Zutaten stammen und zeichne sie auch auf der Weltkarte ein. Vielleicht, weißt du es auch ohne zu recherchieren oder du kannst jemanden Fragen.

<b>Rohstoff/Produktionsort</b>	<b>Farbe</b>
Haselnüsse	
Mandeln	
Früchte	
Gewürz:	
Gewürz:	
Salz	

## Der geografische Hintergrund einer Tafel Schokolade

### Lernziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- können an exemplarischen Gütern die weltweite Verflechtung bei der Produktion sowie die Rolle des Handels beschreiben
- können sich über Rahmenbedingungen von Märkten und Handel informieren.
- können das Unterwegs-Sein von Gütern und Personen erkunden.
- können unterschiedliche Landschaften und Lebenssituationen von Menschen vergleichen.

### Aufgabe 1

Auf der nächsten Seite hast du eine Weltkarte abgebildet. Färbe auf der Karte ein, woher die folgenden Produkte stammen oder wo sie bearbeitet und gelagert werden.

Du erfährst alles auf dem Rundgang.

Rohstoff/Produktionsort	Farbe
Kakaopflanze/Anbau	Grün
Kakaobohnen Lager	Braun
Zucker	Gelb
Milch	Blau

### Aufgabe 2

Notiere womit die Schokolade veredelt wird.

- Nüsse
- Früchte
- Salz
- Minze
- Gewürz
- Karamel

### Aufgabe 3

Verbinde die Vorlieben der Schokoladenesser und Schokoladenesserinnen mit dem entsprechenden Land.

#### Vorliebe

Früchte (Orange)

Grobkörnige Schokolade

Minze

Meersalz und Karamel

#### Land

Schweiz

Arabischer Raum

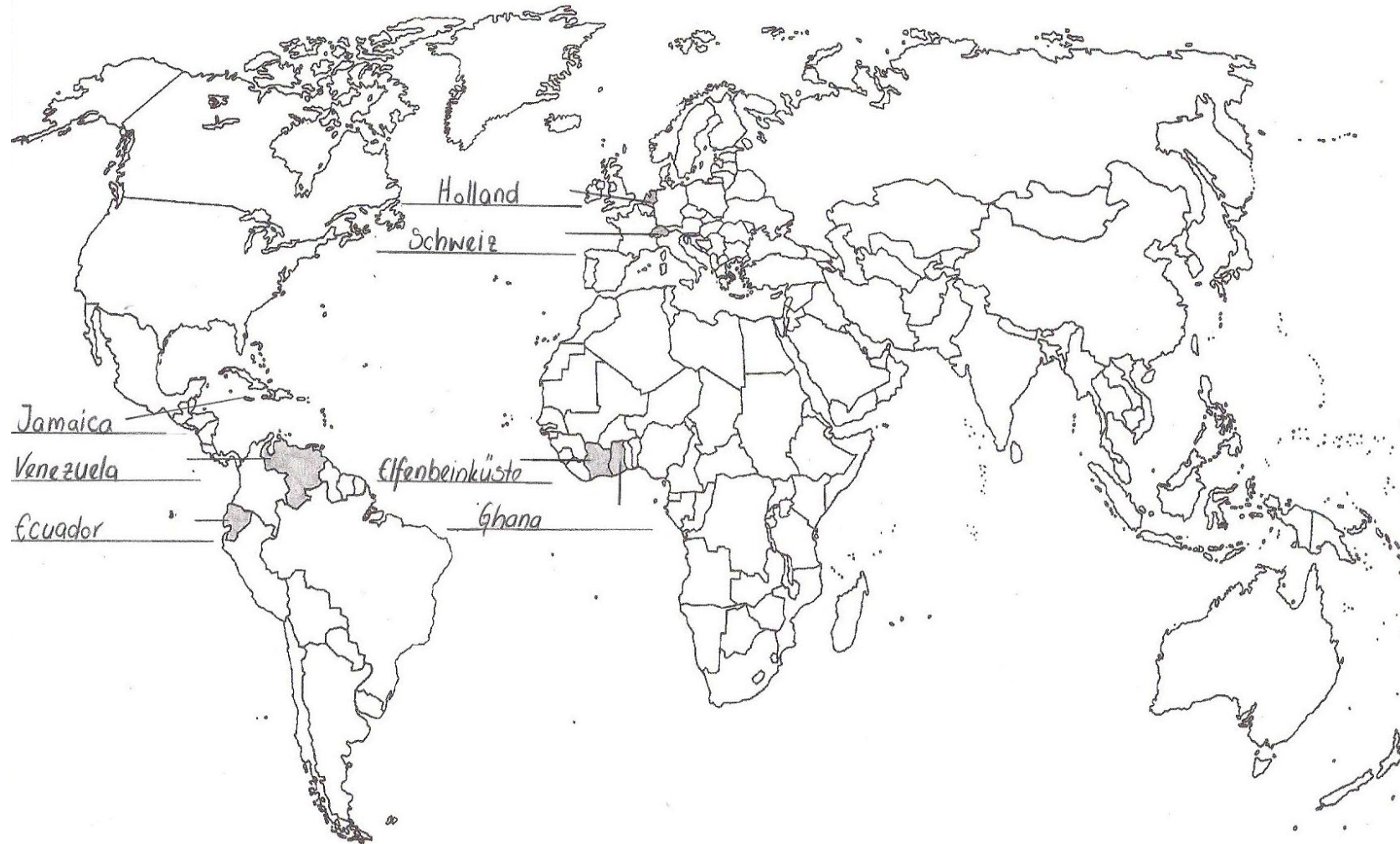
England

Amerika

### Aufgabe 4

Zeichne die Flagge der Weltmeister im Schokoladenessen auf die Rückseite des Blattes.

### Weltkarte



**Zusatz**

Die verschiedenen Schokoladensorten werden mit verschiedenen Zutaten veredelt. Recherchiere im Internet, woher diese Zutaten stammen und zeichne sie auch auf der Weltkarte ein. Vielleicht, weißt du es auch ohne zu recherchieren oder du kannst jemanden Fragen.

<b>Rohstoff/Produktionsort</b>	<b>Farbe</b>
Haselnüsse	
Mandeln	
Früchte	
Gewürz:	
Gewürz:	
Salz	

# Die Herstellung einer Tafel Schokolade

## Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Verarbeitung eines Rohstoffs und die Herstellung von Produkten verfolgen.
- das Unterwegs-Sein von Gütern und Personen erkunden.
- Am Beispiel unserer täglichen Versorgung Fragen der Produktion von Gütern nachgehen.

## Aufgabe 1

Fülle den Lückentext mit Hilfe der verschiedenen Stationen aus und schreibe den richtigen Titel über die Textabschnitte.

Titel: Verteilen - Transportieren - Veredeln - Giessen - Mischen, Walzen,  
Conchieren - Anbauen - Verpacken - Verarbeiten

1. \_\_\_\_\_

Der grösste Teil der Kakaobohnen werden in Afrika, genauer in \_\_\_\_\_ und der \_\_\_\_\_, geerntet. Der kleinere Teil stammt aus den südamerikanischen Ländern \_\_\_\_\_, der Insel Jamaica und \_\_\_\_\_. Die Bauern schlagen die frisch geernteten Kakaofrüchte mit einem Stock oder einer \_\_\_\_\_ auf und holen die ca. 30 - 60 Kakaobohnen aus dem weissen, süsslichen \_\_\_\_\_ heraus. Die Kakaobohnen werden mehrere Tage fermentiert und anschliessend \_\_\_\_\_.

2. \_\_\_\_\_

In Jutesäcken gelangen die Kakaobohnen per Schiff nach \_\_\_\_\_. Einige wenige werden als \_\_\_\_\_ den Weg in unser Labor finden. Dort werden die \_\_\_\_\_, der \_\_\_\_\_, der Reifeprozess und der Geschmack (das Aroma) kontrolliert. Stimmt die \_\_\_\_\_, wird die genau benötigte Menge Bohnen in Big Bags verpackt und nach Bouchs geliefert. Auch 16'000 Tonnen Schweizer \_\_\_\_\_ oder ca. 250 Bahnwagons werden pro Jahr in die Schokoladefabrik transportiert. Die Milch für die Milkschokolade, ca. 200 LKW-Ladungen jährlich, wird in \_\_\_\_\_ geliefert.

3. \_\_\_\_\_

In der Rösterei wird aus der Kakaobohne die \_\_\_\_\_. Als erstes werden die Bohnen gewaschen und getrocknet. 1 Kakaobohne wiegt \_\_\_\_ Gramm. Für eine Tafel Schokolade werden durchschnittlich 60 Bohnen benötigt. Die Bohne wird

aufgebrochen und das Innere zu einem Nibs verarbeitet. Dieses wird geröstet und hat noch einen \_\_\_\_\_ Geschmack.

In der Kakaomühle werden diese Nibs fein gemahlen und \_\_\_\_\_ kommt heraus. Dadurch wird die Kakaomasse flüssig. Je höher der Kakaoanteil, desto \_\_\_\_\_ ist die Schokolade.

4. \_\_\_\_\_

Für eine dunkle Schokolade wird \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_ gemischt, bei einer Milkschoggi kommt noch zusätzlich \_\_\_\_\_ hinein. Die Mischung ist sehr grobkörnig und klumpig. Die \_\_\_\_\_ vermahlt alles zu einem feinen Pulver. Dieses Pulver gelangt in die Conche. Das ist ein grosser Kessel mit einem Rührwerk. 12 - 20 Stunden wird nun die Schokolademasse gerührt. Dadurch wird die warme und flüssige Schokolade immer \_\_\_\_\_. Für die \_\_\_\_\_ Schokolade wird die Kakaomasse weggelassen und nur der Kakaobutter verwendet.

5. \_\_\_\_\_

Die bekanntesten Zutaten sind \_\_\_\_\_ und Mandeln. Aber auch Früchte, Gewürze oder sogar etwas \_\_\_\_\_ verfeinert die Schokolade. Bei einer Neuentwicklung ist die Degustation, das Testen mit verschiedenen \_\_\_\_\_ ist sehr wichtig.

6. \_\_\_\_\_

Damit ein Schoggihase ein freundliches Gesicht erhält, wird zuerst die \_\_\_\_\_ Schokolade für die Pupillen und den Nasenspitz in die Form gefüllt, gefolgt von der \_\_\_\_\_ Schoggi für die Augen und die Ohren. Dieser Prozess heisst \_\_\_\_\_. Danach wird durch ständiges Wenden und Drehen die restliche braune Schokolade in die Form gegossen. 3000 Hasen können pro \_\_\_\_\_ produziert werden.



7. \_\_\_\_\_

Die Verpackung hat verschieden Funktionen. Einerseits stellt sie den ersten Kontakt zum Kunden her und verleiht dem Produkt seine eigene \_\_\_\_\_. Andererseits garantiert sie \_\_\_\_\_ vor Verschmutzung und Verderbnis. Wichtige Zutaten werden bei der Gestaltung aufgenommen (der luftige Reis beim Risolettoriegel).

Eine Verpackung muss viele \_\_\_\_\_ über sich ergehen lassen, bis sie für die Produktion zugelassen wird. Erst wenn sie reiss- und biege fest, wird sie eingesetzt.

8. \_\_\_\_\_

Die Schachteln mit den Schokoladetafeln werden auf \_\_\_\_\_ geladen und werden in die Exportlager gesendet. 42'000 Tonnen Schokolade verlässt \_\_\_\_\_ Chocolat Frey. Ein Drittel wird in \_\_\_\_\_ verschiedene Länder exportiert. Doch wir Schweizer sind Weltmeister im Schokoladenessen: durchschnittlich werden pro Person 12 kg \_\_\_\_\_ im Jahr gegessen. Dies entspricht 120 Tafeln.

Und welches ist deine Lieblingsschokolade? \_\_\_\_\_

## Aufgabe 2

Ordne den Fremdwörtern die richtige Erklärung zu. Verbinde sie jeweils mit einer Farbe.

die Machete	unbehandelte Bohnen
fermentieren	Waren ausführen
die Jute	Kostprobe
das Labor	Faser eines Lindengewächs (Pflanzenfaser)
das Aroma	würziger Geschmack
der Big Bag	breites, langes Messer; Buschmesser
die Zuckerrübe	aus diesem Knollengewächs wird der Zucker gewonnen
der Nibs	grosser Sack von 1 t Gewicht
die Conche	ein Rührwerk, welches die Restfeuchtigkeit verdunsten lässt
die Degustation	gären

exportieren

Arbeitsort für Forschungen und Untersuchungen

### **Zusatz**

Meine Reise als Kakaobohne (Geschichte mit Perspektivenwechsel schreiben)

# Die Herstellung einer Tafel Schokolade

## Aufgabe 1

Fülle den Lückentext mit Hilfe der verschiedenen Stationen aus und schreibe den richtigen Titel über die Textabschnitte.

### 1. Anbauen

Der grösste Teil der Kakaobohnen werden in Afrika, genauer in Ghana und der Elfenbeinküste, geerntet. Der kleinere Teil stammt aus den südamerikanischen Ländern Ecuador, der Insel Jamaica und Venezuela. Die Bauern schlagen die frisch geernteten Kakaofrüchte mit einem Stock oder einer Machete auf und holen die ca. 30 - 60 Kakaobohnen aus dem weissen, süsslichen Fruchtfleisch heraus. Die Kakaobohnen werden mehrere Tage fermentiert und anschliessend getrocknet.

### 2. Transportieren

In Jutesäcken gelangen die Kakaobohnen per Schiff nach Amsterdam. Einige wenige werden als Muster den Weg in unser Labor finden. Dort werden die Grösse, der Geruch, der Reifeprozess und der Geschmack (das Aroma) kontrolliert. Stimmt die Qualität, wird die genau benötigte Menge Bohnen in Big Bags verpackt und nach Bouchs geliefert. Auch 16'000 Tonnen Schweizer Zucker oder ca. 250 Bahnwagons werden pro Jahr in die Schokoladefabrik transportiert. Die Milch für die Milkschokolade, ca. 200 LKW-Ladungen jährlich, wird in Pulverform geliefert.

### 3. Verarbeiten

In der Rösterei wird aus der Kakaobohne die Kakaomasse. Als erstes werden die Bohnen gewaschen und getrocknet. 1 Kakaobohne wiegt 1 Gramm. Für eine Tafel Schokolade werden durchschnittlich 60 Bohnen benötigt. Die Bohne wird aufgebrochen und das Innere zu einem Nibs verarbeitet. Dieses wird geröstet und hat noch einen bitteren Geschmack. In der Kakaomühle werden diese Nibs fein gemahlen und Kakaobutter kommt heraus. Dadurch wird die Kakaomasse flüssig. Je höher der Kakaoanteil, desto dunkler ist die Schokolade.

### 4. Mischen, Walzen, Conchieren

Für eine dunkle Schokolade wird Kakaomasse, Zucker und Kakaobutter gemischt, bei einer Milkschoggi kommt noch zusätzlich Milchpulver hinein.

Die Mischung ist sehr grobkörnig und klumpig. Die Walze vermahlt alles zu einem feinen Pulver. Dieses Pulver gelangt in die Conche. Das ist ein grosser Kessel mit einem Rührwerk. 12 - 20 Stunden wird nun die Schokolademasse gerührt. Dadurch wird die warme und flüssige Schokolade immer zarter. Für die weisse Schokolade wird die Kakaomasse weggelassen und nur der Kakaobutter verwendet.

## 5. Veredeln

Die bekanntesten Zutaten sind Haselnüsse und Mandeln. Aber auch Früchte, Gewürze oder sogar etwas Salz verfeinert die Schokolade. Bei einer Neuentwicklung ist die Degustation, das Testen mit verschiedenen Sinnen ist sehr wichtig.

## 6. Giessen

Damit ein Schoggihase ein freundliches Gesicht erhält, wird zuerst die dunkle Schokolade für die Pupillen und den Nasenspitz in die Form gefüllt, gefolgt von der weissen Schoggi für die Augen und die Ohren. Dieser Prozess heisst Schminken. Danach wird durch ständiges Wenden und Drehen die restliche braune Schokolade in die Form gegossen. 3000 Hasen können pro Stunde produziert werden.

## 7. Verpacken

Die Verpackung hat verschieden Funktionen. Einerseits stellt sie den ersten Kontakt zum Kunden her und verleiht dem Produkt seine eigene Identität. Andererseits garantiert sie Schutz vor Verschmutzung und Verderbnis. Wichtige Zutaten werden bei der Gestaltung aufgenommen (der luftige Reis beim Risolettoriegel). Der Namen muss interessant klingen und kann die Zutaten verspielt wiedergeben (Mahony-Hase: Mandeln, Honig und Nougat). Eine Verpackung muss viele Tests über sich ergehen lassen, bis sie für die Produktion zugelassen wird. Erst wenn sie reiss- und biege fest, wird sie eingesetzt.

## 8. Verteilen

Die Schachteln mit den Schokoladetafeln werden auf Palette geladen und werden in die Exportlager gesendet. 42'000 Tonnen Schokolade verlässt jährlich Chocolat Frey. Ein Drittel wird in 80 verschiedene Länder exportiert. Doch wir Schweizer sind Weltmeister im Schokoladenessen: Durchschnittlich werden pro Person 12 kg Schokolade im Jahr gegessen. Dies entspricht 120 Tafeln.

Und welches ist deine Lieblingsschokolade?

**Aufgabe 2**

Ordne den Fremdwörtern die richtige Erklärung zu. Verbinde sie jeweils mit einer Farbe.

die Machete	breites, langes Messer; Buschmesser
fermentieren	gären
die Jute	Faser eines Lindengewächs (Pflanzenfaser)
das Labor	Arbeitsort für Forschungen und Untersuchungen
das Aroma	würziger Geschmack
der Big Bag	grosser Sack von 1 t Gewicht
die Zuckerrübe	aus diesem Knollengewächs wird der Zucker gewonnen
der Nibs	unbehandelte Bohnen
die Conche	ein Rührwerk, welches die Restfeuchtigkeit verdunsten lässt
die Degustation	Kostprobe
exportieren	Waren ausführen

# Verschiedene Berufe bei Chocolat Frey

## Lernziel:

Die Schülerinnen und Schüler können

- einen Einblick in die Arbeitswelt von Produzentinnen und Produzenten gewinnen

## Aufgabe 1

Schreibe auf, welche Berufe die Menschen ausüben, denen du auf dem Rundgang „begegnest“.

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

## Aufgabe 2

Schreibe zu den jeweiligen Berufen auf, womit sie arbeiten, welches wohl ihr meist gebrauchtes Hilfsmittel ist oder sonst etwas typisches.

Z.B. Arzt – Spritze

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

## Aufgabe 3

Spielt in 4er-Gruppen das Spiel, welchen Beruf habe ich?

Dazu schreibt ihr verdeckt einen Beruf (aus der Chocolat-Frey-Fabrik) auf ein Post-it und klebt es eurem Nachbarn ungesehen auf die Stirn.

Nun dürft ihr Fragen stellen, die man mit Ja und Nein beantworten kann. Bei einem Ja dürft ihr weiterfragen und bei einem Nein kommt der nächste an die Reihe.

Wer findet zuerst heraus, welcher Beruf auf der Stirne klebt?

Viel Spass!

**Aufgabe 4**

Spielt in 4er-Gruppen ein kleines Pantomime-Ratespiel. Durch die Fragen der vorderen Spielrunde kennt ihr die Berufe schon ein bisschen besser. Schreibt nun alle Berufe auf einen Zettel ihr habe 1 Minute Zeit möglichst viele Berufe vorzuspielen, während die anderen Gruppenmitglieder raten. Wer kann während einer Minute die meisten Berufe vorspielen?

Ihr könnt es auch als Wettkampf Zwei gegen Zwei spielen.