

Fantasiereise auf einer Kakaoplantage

Mach die Augen zu und stell dir vor...

Es ist sehr warm und sehr feucht. Es fühlt sich an, als wärst du gerade aus der heißen Badewanne gestiegen. Es riecht nach feuchter Erde und alles um dich herum leuchtet in einem satten Grün. Vor deinen Augen fliegt ein unglaublich schöner blauer Schmetterling vorbei. Er ist so groß wie deine ganze Hand. Hoch über dir sind viele Bäume, die sich wie Riesen über dich beugen. Ihre großen Blätter kommen dir wie ein schützendes Dach vor. Am Wegrand sitzt ein knallroter, winziger Frosch. Es ist ein Pfeilgiftfrosch. Du weißt, dass das Gift der Froschhaut sogar einen Menschen töten kann.

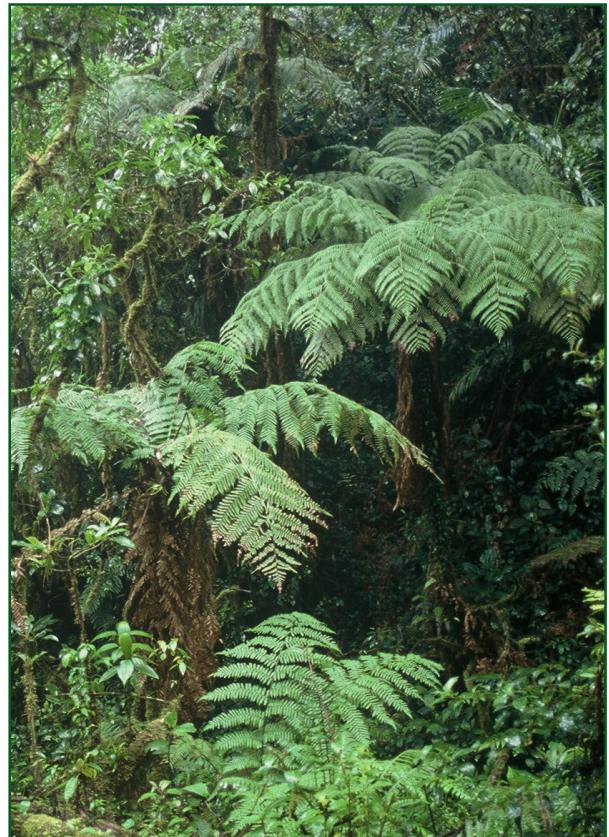
Du bist im Regenwald in Südamerika.

Du schlängelst dich immer weiter durch das grüne Dickicht. Plötzlich lichtet sich der Wald.

Du bist auf einmal mitten auf einer riesigen Plantage. Links und rechts von dir stehen vier Meter hohe Kakaobäume. Diese Bäume haben einen knorriegen Stamm und sehr große, glänzend grüne Blätter. Auf der Plantage steht ein Kakaobaum neben dem nächsten.

Die Sonne knallt heiß auf deinen Kopf und deine Arme. Erst jetzt entdeckst du die vielen Menschen, die auf der Plantage arbeiten. Viele von ihnen sind in deinem Alter. Du siehst zum ersten Mal wie Kakaofrüchte wachsen. Die Früchte des Kakaobaums sind gelb bis rotbraun und ungefähr so groß wie eine Honigmelone. Sie wachsen direkt am Stamm und fühlen sich hart an - vergleichbar mit einem Kürbis.

Junge Männer schneiden die Kakaofrüchte mit langen, scharfen Messern vom Baum ab. Das sieht ganz schön gefährlich aus! Frauen und Mädchen sammeln die heuntergefallenen Kakaofrüchte in großen Körben ein. Sie tragen die schweren Körbe auf ihrem Kopf zur Sammelstelle.



Bilder: oben, mitte: K.Wothe; unten: J. Merklein

Eines dieser Mädchen ist Joelma.

Sie ist 13 Jahre alt und arbeitet hier auf der Plantage zusammen mit ihren fünf Geschwistern. Sie hat die Arbeit von ihren Eltern gelernt. Es ist sehr heiß. Die Arbeit ist schwer. Joelmas Rücken, Nacken und Schultern schmerzen sehr.

Joelma träumt von einem anderen Leben.

Aber sie hat keine Wahl. Ihre Mutter, ihr Vater, alle ihre Geschwister und sie selbst müssen auf der Kakaoplantage arbeiten. Denn nur zusammen können sie genug Geld verdienen, um zu überleben.

Joelma muss morgens um 5 Uhr aufstehen. Nicht um in die Schule zu gehen, sondern um den 6 Kilometer langen Weg zur Plantage zu Fuß zu gehen. Dort arbeitet sie jeden Tag fast 12 Stunden lang. Manchmal sogar länger. Viel lieber würde sie zur Schule gehen. Aber das geht nicht – ihre Familie und sie brauchen das wenige Geld, um Essen kaufen zu können.

Joelma kann weder lesen noch schreiben. Oft macht sie das sehr traurig. Sie träumt davon, keine schweren Körbe mehr tragen zu müssen. Dass sie lesen und schreiben lernt und Zeit hat, sich mit anderen Jugendlichen zu treffen und etwas zu unternehmen. Sie würde gerne in der Stadt wohnen und in einem Büro arbeiten - in klimatisierten Räumen mit einem 8-Stunden-Tag, mit kühlen Getränken und einem gerechten Arbeitsvertrag. Sie will keine schweren Körbe mehr tragen, keine 12 Stunden arbeiten und jeden Tag den langen Fußmarsch gehen.

Aber Joelmas Leben sieht in Wirklichkeit anders aus.

Zusammen mit anderen Frauen steht sie in der prallen Sonne auf dem Feld und schlägt Kakaofrüchte mit einem großen Messer auf, um die Samen, die man Kakaobohnen nennt, herauszupulen. Ab und zu steckt sie sich ein Stückchen des weißen Fruchtfleisches in den Mund – das ist ganz klebrig und schmeckt herrlich süß.



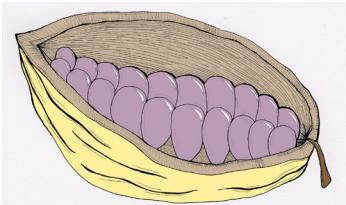
An manchen Tagen muss Joelma ihrem Bruder Paolo helfen, sogenannte Pestizide auf die Kakaofrüchte zu sprühen. Das sind chemische Gifte zur Schädlingsbekämpfung. Diese Arbeit findet Joelma noch schrecklicher als das Körbetragen. Es juckt und brennt überall – am schlimmsten in den Augen, in der Nase und im Mund.

Du stehst am Rande der Kakaoplantage und beobachtest das Geschehen. Was fühlst und denkst du?

Fantasiereise auf einer Kakaoplantage

Aufgabe

Du hast eben etwas über das Leben von Joelma erfahren. Worin unterscheidet sich ihr Leben von deinem? Wie sieht dein Leben aus? Diskutiere deine Antworten mit deinen Mitschülern.



- 1.** Beschreibe einen normalen Tagesablauf von dir. Was ist ähnlich in dem Leben von Joelma und dir?

- 2.** Wie unterscheidet sich Joelmas Leben von deinem?

- 3.** Von was träumt Joelma, wenn sie spät abends erschöpft auf ihr Bett fällt? Und von was träumst du?

Vom Kakaobaum zur Schokolade

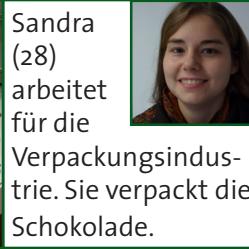
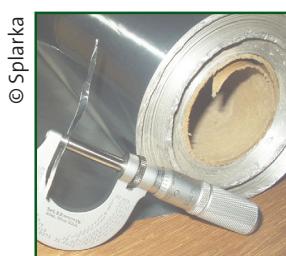
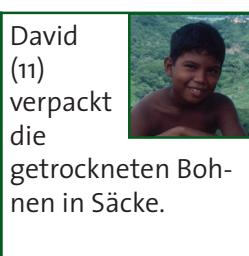
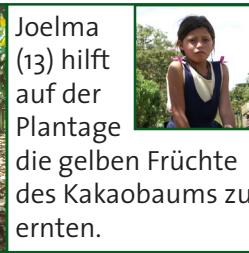
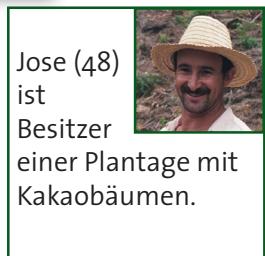
– Ein Dominospiel

Aufgabe

Dieses Blatt
bitte **NICHT**
doppelseitig
kopieren!

1. Schneide die 10 Dominosteine aus.
2. Nimm den Dominostein „Start“ und klebe den Start-Stein auf das Feld mit der Nummer 1 auf der Seite 2.
3. Die nächsten Dominosteine klebst du so dahinter, dass das Foto immer zum Text passt.

So erfährst du den langen Weg des Kakao, wie Schokolade hergestellt wird und schließlich im Supermarktregal landet.



(1.)

(2.)

(3.)

(9.)

(10.)

(4.)

(8.)

(7.)

(6.)

Suchspiel: „Das Geheimnis des Kakao“

Aufgabe

Du hast eben einen Film über die Entdeckung der Trinkschokolade gesehen. Kannst du die folgenden Fragen richtig beantworten?
Finde die Lösungswörter und markiere sie in der richtigen Farbe.
Die Lösungswörter sind in dem Buchstabenrätsel versteckt.

Beispiel:
Frage: Wer probierte als erster Europäer die Kakaobohne?
Antwort: Kolumbus
Markiere das Lösungswort grau!

1. Was wurde früher als „braunes Gold“ bezeichnet?

K ...

Markiere das Lösungswort rot!

2. Als was benutzten die Azteken die Kakaobohnen?

G ...

Markiere das Lösungswort gelb!



Die Azteken nannten ihr Schokoladengetränk „Xocóatl“.

3. Das Kakaogetrränk der Azteken bestand aus Kakaopulver, Wasser und scharfen G ...

Markiere das Lösungswort grün!

4. Den Spaniern schmeckte die Trinkschokolade erst, nachdem sie in das Getränk viel Z ... mischten.

Markiere das Lösungswort blau!



Die Kakaobohne wurde erst vor ungefähr 500 Jahren nach Europa gebracht. Schokolade konnten sich früher nur die Reichen leisten.



H	T	L	N	R	O	F	P	C	H	L	K	S	O	P
L	Ü	T	R	G	W	J	V	Y	I	J	T	Z	S	A
L	P	M	V	E	K	Z	F	P	J	V	D	K	P	D
J	Ö	N	G	L	K	F	K	K	G	X	N	A	K	C
Z	D	J	L	D	G	X	E	T	M	G	X	K	N	L
U	F	M	C	T	B	O	F	C	K	Ö	B	A	D	Z
K	D	T	J	L	B	C	T	G	J	L	V	O	A	E
O	M	L	P	G	E	W	Ü	R	Z	E	N	B	H	N
L	V	M	Z	D	H	K	X	Z	Ö	V	D	O	N	X
U	B	K	F	E	J	B	W	K	L	N	V	H	I	G
M	I	G	D	B	M	V	T	H	U	R	Q	N	L	P
B	H	U	T	L	K	G	D	U	T	D	G	E	H	N
U	T	J	L	U	F	S	G	J	M	N	V	N	T	G
S	T	Z	U	C	K	E	R	T	R	W	I	Z	F	D
P	J	T	P	D	C	Y	C	T	X	O	F	U	D	F

Kakao – süßes Gold aus dem Regenwald

Kakao ist als Süßigkeit überall auf der Welt heiß begehrte - ob als Schokolade, Nussnugatcreme oder Trinkschokolade. Kakao ist aber auch als Kakaobutter in Lippenstiften und Hautcremes vorhanden.

Die Frucht aus dem Regenwald

Ursprünglich stammt der Kakaobaum aus den Regenwäldern am Amazonas in Südamerika. Die Kakaofrucht ist mal gelb, mal rotbraun gefärbt und sieht aus wie eine kleine, längliche Honigmelone, die am Baum hängt. Die Kakaobohnen sind die braunen Samen im Inneren der Frucht.

Für unsere Schokolade werden die Bohnen getrocknet, geröstet und zu Kakaopulver gemahlen. Dem Kakaopulver werden dann Kakaobutter, Zucker, Milchpulver oder andere Zutaten zugegeben. Die Masse wird erwärmt und in die Formen gefüllt. Fertig ist die Schokolade!

Der Trank der Götter oder das Geheimnis des Kakao

Es war der spanische Eroberer Cortés, der im 16. Jahrhundert in Amerika dem Geheimnis des Kakao auf die Spur kam.

Für die Azteken waren die Kakaobohnen ein göttliches Geschenk. Sie waren so wertvoll, dass man mit Kakaobohnen alles kaufen konnte - sogar einen Sklaven. Wertvoll war auch der besondere Geschmack der Bohnen. Aus dem Pulver der Kakaobohnen, Wasser und scharfen Gewürzen mischten die Azteken ein ganz besonderes Schokoladengetränk namens Xocóatl. Dieses Getränk wurde auch als „Trank der Götter“ bezeichnet.

Vor ungefähr 500 Jahren kam der Göttertrank nach Europa. Damals konnten sich nur die reichen Europäer die exotische Trinkschokolade aus den Tropen leisten. Heute ist das glücklicherweise anders. Schokolade ist für jeden zu haben.



Die Auswahl an Schokoladenprodukten ist riesig.

Vom Kakao zur Schokolade

Kakao wird heute vor allem auf Kakaoplantagen in Afrika angebaut. Bis die Schokolade schließlich bei uns im Supermarktregal landet, hat sie schon eine sehr weite Reise hinter sich. Viele Menschen sind an der Herstellung der Schokoladenprodukte beteiligt und alle wollen mit dem Schokoladengeschäft Geld verdienen.

Die Arbeiter auf den Kakaoplantagen verdienen sehr wenig Geld. Oft reicht es nicht zum Leben. Die Kinder müssen bei der Kakaoernte mithelfen, damit die Familie genügend Geld verdient. Nicht selten arbeiten die Kinder 12 Stunden am Tag. Sie können dann nicht zur Schule gehen, um lesen und schreiben zu lernen. Könntest du dir vorstellen, keine SMS mehr lesen zu können?



© K. Wothe
Die Kakaofrucht ist gelb bis rotbraun. Ihre Samen - die Kakaobohnen sind von weißem, süßlich schmeckendem Fruchtfleisch umgeben.



Die Azteken benutzten Kakaobohnen als Geld. Für einen Sklaven musste man zum Beispiel 100 Kakaobohnen bezahlen.

Kakao – süßes Gold aus dem Regenwald

Süße Schokolade mit bitterem Beigeschmack

Schokolade ist süß. Schokolade ist beliebt. Schokolade ist sehr billig. Darüber kann man sich freuen. Aber ist es wirklich so toll, dass Schokolade so billig ist?

An einer Tafel Schokolade verdienen die hart arbeitenden Kakaobauern nur sehr wenig Geld. Die Kakaohändler bezahlen den Bauern für ihre Kakaobohnen oft einen schlechten Preis. Das Geld reicht meistens kaum zum Überleben. Diese Händler allerdings verkaufen die Kakaobohnen an Produzenten teurer weiter und machen Gewinn. **Ist das fair?**

Regenwälder schützen

Oft wird „fairer“ Kakao sogar umweltschonend angebaut, das heißt für die Kakaobäume wird kein Regenwald abgeholt. Die Bauern pflanzen die Kakaobäume direkt im Regenwald unterhalb der großen Bäume.

Im Regenwald leben viele Tiere, die Insekten fressen. Deshalb müssen die Bauern keine giftigen Chemikalien gegen schädliche Insekten versprühen. Das ist nicht nur gesünder für die Bauern, sondern auch für uns. Denn wir essen ja schließlich den Kakao in Form von Schokolade.



Mittlerweile werden viele Produkte fair gehandelt, zum Beispiel Bananen, Orangen, Kaffee, Honig, aber auch Wein und sogar Fußballer!

Fair Trade – was ist das?

Es gibt eine Möglichkeit, die Situation der Kakaobauern zu verbessern. Das Stichwort heißt: Fairer Handel! Fair handelnde Händler bezahlen den Bauern einen gerechten Preis für ihren Kakao und ihre Arbeit. Das ist fair! Deshalb nennt man das ganze auch Fairen Handel – oder auf Englisch Fair Trade. Beim fairen Handel verdienen die Bauern so viel Geld, dass es gut zum Leben reicht. Die Familien können ihre Kinder zur Schule schicken und nicht zur Arbeit auf die Kakaoplantagen.



Fair oder unfair?

„Fair“ ist englisch und bedeutet so viel wie „anständig“ oder „ordentlich“. Wenn man von Fairness spricht, meint man, dass jeder gerecht behandelt wird.



Mach die Welt ein bißchen fairer!

Wenn du Fairen Handel unterstützt, tust du etwas gegen illegale Kinderarbeit und für mehr Gerechtigkeit auf der Welt. Faire Produkte erkennst du an dem FairTrade-Siegel.

Hintergrundwissen Kakao und Fairer Handel

Zur Geschichte des Kakao

Die süße Köstlichkeit stammt ursprünglich aus Südamerika und ist vermutlich schon seit 1100 v.Chr. bekannt. Der kultivierte Anbau des Kakaobaums hat seinen Ursprung aber in Mittelamerika.

Schon seit 500 v.Chr. kannten die Maya und seit dem 14. Jahrhundert die Azteken die als heilig befundene Pflanze und benutzten die Kakaobohnen als Zahlungsmittel, Opfergabe, Heilmittel gegen Fieber und Vergiftungen und zur Zubereitung eines herben Gewürztranks, welcher mit unserer heutigen Trinkschokolade nur wenig gemein hat.

Der Legende nach hat der geflügelte Schlangengott der Azteken „Quetzalcoatl“ die Samen des Kakaobaums heimlich aus der göttlichen Welt entwendet und brachte sie zur Erde. Aus



Zorn verbannten die anderen Götter Quetzalcoatl aus dem Paradies.

Den Spanischen Conquistadoren fiel mit der 1519 beginnenden Eroberung Mexikos das braune Gold in die Hände. Der Kakao entwickelte sich anfangs in Europa als Statussymbol und war den Aristokraten vorbehalten. Erst ab Mitte des 17. Jahrhunderts verbreitete sich der Kakao auf alle Schichten. In den europäischen Kolonien entstanden dadurch Kakaoplantagen, welche nur unter Einsatz von Sklaven den enormen Kakaobedarf der alten Welt deckten. Erst im 19. Jahrhundert wurde durch neue Verarbeitungsmethoden die heute bekannte Schokolade hergestellt.

Die Pflanze „Kakao“

Der lange, dünne, knorrige immergrüne Baum wächst nur im Unterholz, denn die dunkelgrünen, glatten Blätter benötigen den Schatten. Generell kann der Kakaobaum bis zu 15 Meter hoch werden. Allerdings wird er in Plantagen auf eine Höhe von maximal sechs Metern begrenzt, um die Ernte zu erleichtern.

Bestäubt werden die Bäume nicht von Bienen oder Kolibris, sondern von kleinen Mücken. Erst nach fünf bis sechs Jahren blüht ein Baum zum ersten Mal und erreicht erst mit dem 12. Jahr seinen vollen Ertrag.

Der Kakaobaum blüht ganzjährig und trägt somit auch ganzjährig längliche Früchte, welche direkt am Stamm wachsen, von grüngelb bis rot variieren, bis zu 30 cm lang werden und ca. 500 Gramm wiegen. Die sogenannten Schoten beinhalten bis zu 50 in Fruchtfleisch eingebettete Samen - die Kakaobohnen.

Hintergrundwissen Kakao und Fairer Handel

Anbaugebiete weltweit

Die weltweiten Anbaugebiete erstrecken sich bis etwa 20° nördlicher und südlicher Breite um den Äquator. Nur hier findet der Kakaobaum genügend Wärme und Feuchtigkeit, um gut zu gedeihen.

Durch den benötigten Schatten wird der Kakaobaum meist in einer Mischplantage mit höher wachsenden Baumarten wie Kokospalmen, Bananenstauden, Kautschuk-, Avocado- oder Mangobäumen angebaut.

Obwohl der Kakaobaum aus Süd- und Mittelamerika stammt, ist heute das größte Anbaugebiet in Westafrika zu finden. Die wichtigsten Anbauländer sind (in der Reihenfolge, Stand 2009): Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria, Kamerun, Brasilien, Ecuador und Indonesien.

Durch die speziellen Anforderungen des Kakaobaumes wird die Pflanze meist von Kleinbauern angebaut und über Sammelstellen verkauft. Die Ernte erfolgt meist zweimal im Jahr. Die erste, überwiegend hochwertigere Ernte, findet zum Ende der ersten Regenzeit statt, die zweite zum Beginn der zweiten Regenzeit.



Um aus den Kakaosamen Kakaobohnen zu gewinnen, müssen mehrere Schritte abfolgen:

- Die Kakaoschoten werden vorsichtig mit einer Machete vom Stamm geschlagen.
- Die geernteten Früchte werden aufgeschlagen und das weiße Fruchtfleisch mit den Samen unter Bananenblättern zum Gären gelegt. Während dieses ca. 10-tägigen Fermentierungsprozesses entwickeln die Bohnen eine Temperatur von 50°C und müssen ständig gewendet werden. Durch chemische Reaktionen werden die Samen am Keimen gehindert, verlieren ihre Bitterstoffe und entfalten somit die typischen Geschmacks-, Aroma- und Farbstoffe.
- Die Trocknung erfolgt meist an der Sonne. Bei klimatisch ungünstigen Bedingungen werden auch Wärmetauschanlagen verwendet. Die getrockneten Bohnen haben anschließend nur noch 50% ihrer ursprünglichen Größe.
- Zum Schluss werden die Bohnen in Säcke verpackt und in die schokoladenerzeugenden Länder verschickt. Erst dort werden die Kakaobohnen zu Kakaomasse verarbeitet.

Hintergrundwissen Kakao und Fairer Handel

Fair gehandelter Kakao

Kakao ist der meist gehandelte Rohstoff nach Erdöl und Kaffee. Allerdings machten die 778.000 kg fair gehandelte Schokolade im Jahre 2009 nur 0,03% der gesamten Anbaumenge von 3 Millionen Tonnen aus. Rund 14 Millionen Menschen bestreiten ihren Lebensunterhalt mit dem Kakaoanbau - 90% davon in kleinen Familienbetrieben.



Zur Geschichte des fairen Handels

Die Siegelentwicklung und Festlegung der Transfair-Standards nahm in Deutschland 1992 ihren Anfang mit der gepa als ersten Lizenznehmer.

Heute erstreckt sich das Produktfeld von ursprünglich nur Kaffee auf rund 1.000 Fairtrade-gesiegelte Produkte von 150 Partnerfirmen, die bundesweit in über 30.000 Geschäften, Weltläden und Bioläden sowie in über 15.000 gastronomischen Betrieben erhältlich sind.

Weitere Geschichtliche Etappen, finden Sie hier: <http://www.fairtrade-deutschland.de/ueber-fairtrade/was-ist-fairtrade/chronik-des-fairen-handels.html>

Das Fairtrade-Prinzip

Die Löhne sind bei dem herkömmlichen Handel für die Kleinbauern meist nicht existenzsichernd. Ausbeutung und Kinderarbeit bis hin zu sklavereiähnlichen Zuständen herrschen auf den Plantagen.

Diese Handlungsart wird bei dem fairen Handel unterbunden. Keine Zwischenhändler, überdurchschnittliche, fixe Rohstoffpreise, langfristige Handelsbeziehungen und gerechte Arbeitsbedingungen gehören zu den drei Hauptpfeilern des fairen Handels:

Ökonomie :

- Vorschreibung eines Fairtrade-Mindestpreis und/oder eine Fairtrade-Prämie an die Produzenten.
- Einnahmen der Kosten einer nachhaltigen Produktion müssen gedeckt sein.
- Prämien müssen in Gesundheit, Bildung, Umwelt, Ökonomie usw. investiert werden.
- Vorfinanzierung der Ernte muss ermöglicht werden.

Ökologie :

- Reduzierung des Einsatzes von Agrochemikalien im konventionellen Anbau.
- Einhaltung von Sicherheitsvorkehrungen und Arbeitsschutzmaßnahmen.
- Abfallmanagement.
- Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit.
- Schutz der Wasserressourcen.
- Verbot von gentechnisch veränderten Organismen.
- Bewahrung der Biodiversität.

Alle Händler und Produzenten müssen sich an diese Standards halten.

Die höheren Preise für die fairen Produkte gehen direkt an die Produzenten. Dadurch wird ihnen ein höherer Lebensstandard ermöglicht, Kinderarbeit wird verringert und die Zahl der Schulbesuche erhöht. Zudem können die Produzenten durch die zusätzliche Sozialprämie lokale Projekte für Gesundheit, Bildung, Umwelt und Ökologie realisieren, welche demokratisch beschlossen werden.

Soziales :

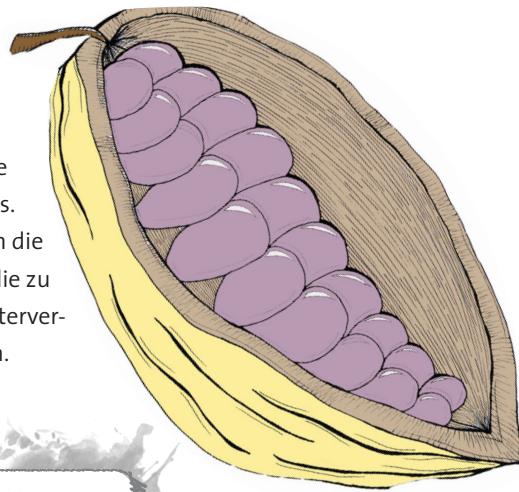
- Stärkung von Kleinbauern.
- Demokratische Entscheidungen.
- Transparenz.

Besonders Wichtig ist:

- Verbot von Diskriminierung.
- Möglichkeiten zur Weiterbildung.
- Verbot von Kinderarbeit und Zwangsarbeit.
- Tarifverhandlungen und Versammlungsfreiheit.
- Arbeitsbedingungen müssen den gesetzlichen Mindestanforderungen entsprechen.
- Sicherheit am Arbeitsplatz und Gesundheitsversorgung müssen gewährleistet werden.
- die Verwaltung der Fairtrade-Prämie muss ermöglicht werden.

Leckere Schokolade selbst gemacht - ganz ohne Palmöl!

So sieht eine aufgeschnittene Kakaoschote aus. Innen sieht man die Kakaobohnen, die zu Schokolade weiterverarbeitet werden.

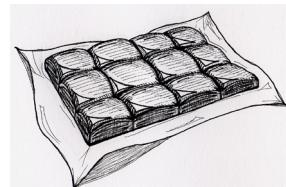


Schokolade kann man nicht nur im Supermarkt kaufen. Man kann sie auch selbst herstellen. Auf diese Weise kannst du auch sicher sein, dass kein Palmöl enthalten ist. Denn für den Anbau von Ölpalmen wird Regenwald abgeholt.

Aus dem Pulver der Kakaobohnen wird ganz einfach eine leckere Süßigkeit. Hier ein einfaches Rezept zum Ausprobieren.

Aufgabe

Stelle anhand des folgenden Rezepts deine eigene Schokolade her.



Zutaten:

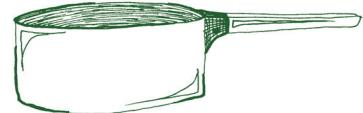
75 g Puderzucker oder Milchpulver
1 EL reines Kakaopulver
1 EL Kakaobutter
2 EL Milch

Tipps

1. Kakaobutter bekommst du im Drogeriemarkt oder in der Apotheke. Als Ersatz kannst du auch Kokosfett verwenden.
2. Du kannst auch Nüsse oder Kokosraspeln in die Schokoladenmasse mischen!

Material:

Schüssel
Küchenwaage
Handmixer
Topf
Teigschaber
Backpapier



1. Wiege den Puderzucker (oder das Milchpulver) ab und gib ihn zusammen mit dem Kakao in eine Schüssel.
2. Gib die Milch dazu und verrühre alles mit einem Handmixer, bis es cremig wird.
3. Lass die Kakaobutter im Topf langsam schmelzen.
4. Mische die geschmolzene Kakaobutter vorsichtig unter die Kakaomasse.
5. Streiche die Masse mit einem Teigschaber fingerdick auf das Backpapier.
6. Lass die Masse ruhen bis sie erstarrt ist. Schneller geht es, wenn die Masse in den Kühlschrank gestellt wird.
7. Wenn die Masse hart ist, brich die getrocknete Schokolade in kleine Stückchen.
8. Fertig ist das Naschwerk!

Weitere Schokorezepte – ohne Palmöl!

Leckere Schokolade:

Zutaten:

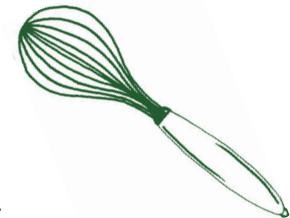
1 EL Kokosfett
1 EL reines Kakaopulver
etwas Agavensirup/- dicksaft

Material:

Topf
Schüssel
Schneebesen
Teigschaber
Backpapier
Messer

Tipps

1. Du kannst die Schokolade auch mit einer Prise Kardamom verfeiern.
2. Falls du keinen Agavensirup hast, kannst du auch etwas anderes zum Süßen verwenden (z.B. Honig)



1. Lass das Kokosfett im Wasserbad zähflüssig werden (nicht zu heiß!).
2. Gib das Kakaopulver hinzu und rühre mit dem Schneebesen gut um.
3. Gib den Agavensirup ebenfalls dazu.
4. Streiche die Masse mit einem Teigschaber fingerdick auf das Backpapier.
5. Lass die Masse im Kühlschrank ruhen, bis sie fest geworden ist.
6. Schneide oder brich die feste Schokolade in kleine Stückchen und lass diese im Kühlschrank gut aushärten.

Scharfer Maya-Kakao:

Wolltest du schon immer einmal wissen, wie der ursprüngliche Maya-Kakao schmeckt? Hier hast du ein Rezept dazu:

Zutaten:

125 g reines Kakaopulver
1 EL Maismehl
1 Vanilleschote
2-3 Chilischoten
eine Prise Pfeffer
2 EL Honig
3/4 l Wasser

Material:

scharfes Messer
Topf
Pürierstab
Schneebesen

Tipps

1. Maismehl bekommst du im Drogeriemarkt oder im Bioladen.
2. Wenn der Kakao zu zähflüssig ist, kannst du mehr Wasser hinzufügen.



1. Halbiere die Vanilleschote längs.
2. Befreie die Chilischoten von Kernen und Stielansätzen und schneide sie in kleine Stücke.
3. Erhitze Chili- und Vanilleschoten im Wasser und lass sie 10 bis 15 Minuten köcheln.
4. Rühre das Kakaopulver und das Maismehl mit etwas Wasser an, würze mit Pfeffer und gib alles zu dem Gemisch aus Chili, Vanille und Wasser. Lass alles einmal aufkochen.
5. Entferne die Vanilleschote.
6. Püriere das Getränk, bis die Chilischoten nicht mehr zu sehen sind.
7. Rühre anschließend den Honig mit dem Schneebesen hinein und servierte das Getränk noch warm.