



entdecken • erleben • mitmachen  
**CHOCOVERSUM**  
by *HACHEZ*



Am 27.08.2013 sind wir in das Hamburger Chocoversum gefahren. Dort haben wir eine Reihe von interessanten Informationen über den Herstellungsprozess von Schokolade erfahren. Im Preis inbegriffen war eine eigene Tafel Vollmilchschokolade, die wir nach Lust und Laune mit einer großen Auswahl von Zutaten wie z. B. Schokodrops, Salz, Pfeffer, Chilifäden, bunte Streusel und vielem mehr hergestellt haben. Wir konnten unserer Fantasie freien Lauf lassen. Zudem wurde uns gestattet, die Schokolade in ihren einzelnen Verarbeitungsprozessen zu probieren, vom Zustand der rohen Kakaobohne bis zur fertigen Herstellung einer



Tafelschokolade. Es wurde uns angeboten, eine rohe Kakaobohne zu kosten und wir waren alle verblüfft, dass die Kakaobohne nicht gleich nach Kakao schmeckt sondern, wie einige Mitschüler beschrieben haben, holzig, nussig und bitter. Die rohe Kakaobohne ist umhüllt von Fruchtfleisch und erinnert etwas an Melone. Erst durch die verschiedenen Verarbeitungsprozesse bekommt die Kakaobohne das typische Aroma und den Geschmack einer Kakaobohne.

Das Unternehmen Hachez bezieht seine Kakaobohnen aus Südamerika und produziert ausschließlich unter guten Arbeitsbedingungen. Die Kakaobohnen, die Hachez aus Südamerika erhält, sind „Edelkakaobohnen“. Es gibt einen kleinen Unterschied zwischen den „Edelkakaobohnen“ und den auch sogenannten „Konsumbohnen“ aus Afrika (Elfenbeinküste und Ghana): Die Kakaobohnen die z. B. aus Afrika kommen, haben ein geringeres Aroma und können im Jahr häufiger geerntet werden als die Edelkakaobohnen.



HA13C

BBS1 Lüneburg