



Bericht über unseren Ausflug ins Chocoversum

Am 07.10.2014 haben wir, die Klasse HA14C, einen Ausflug nach Hamburg ins Chocoversum gemacht.

Als erstes wurde uns gezeigt, woher der Kakao kommt und welche Sorten es gibt. Dann wurde uns die rohe Kakaofrucht mit ihren Bohnen gezeigt und wir durften die rohe Bohne probieren. Es wurde uns der Gärprozess erklärt und was bei der weiteren Verarbeitung und beim Transport der Kakaobohnen wichtig ist.

Beim nächsten Programmpunkt durften wir unsere eigene Schokoladentafel mit verschiedenen Topics gestalten. Während die Tafeln im Kühlschrank lagen, wurde uns gezeigt, wie die Bohnen gesiebt und geröstet werden.

An einer weiteren Station wurde uns die Zusammensetzung der verschiedenen Schokoladensorten erläutert. Danach haben wir die verschiedenen Maschinen, die zur Schokoladenherstellung benötigt werden, kennengelernt, darunter eine Mahlwalze. Bei den verschiedenen Verarbeitungsstufen bekamen wir immer eine Kostprobe der Schokoladenmasse.

Danach wurde uns die Maschine, die dafür zuständig ist, dass die Schokoladentafeln verpackt werden, gezeigt. Am Ende der Führung bekamen wir unsere selbst gestalteten Schokoladentafeln, die wir mit nach Hause nehmen durften.

Die Führung war sehr informativ und aufschlussreich für unsere Arbeit im Schoko-Laden. Besonders die Maschinen waren interessant. Seine eigene Tafel Schokolade zu gestalten, war das Highlight der Führung. Aber auch die Verkostung bei den einzelnen Produktionsschritten war eine gelungene Abwechslung.



HA14C