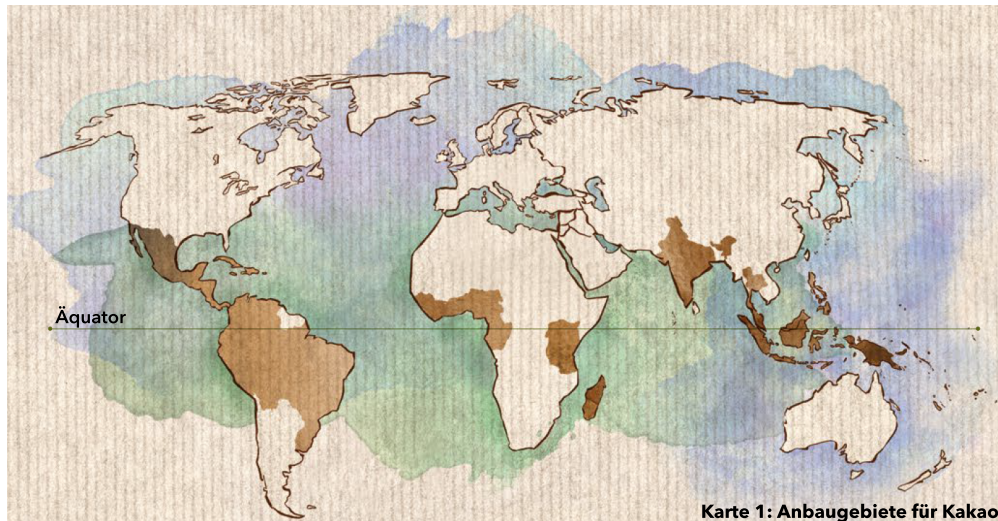


Die Herkunft und Wege des Kakaos



(1) Beschreibe die Lage der Kakao-Anbauggebiete.

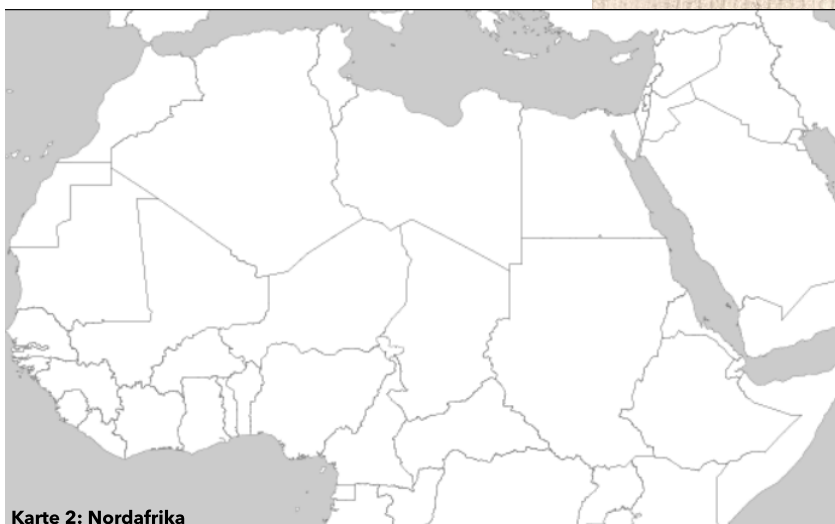
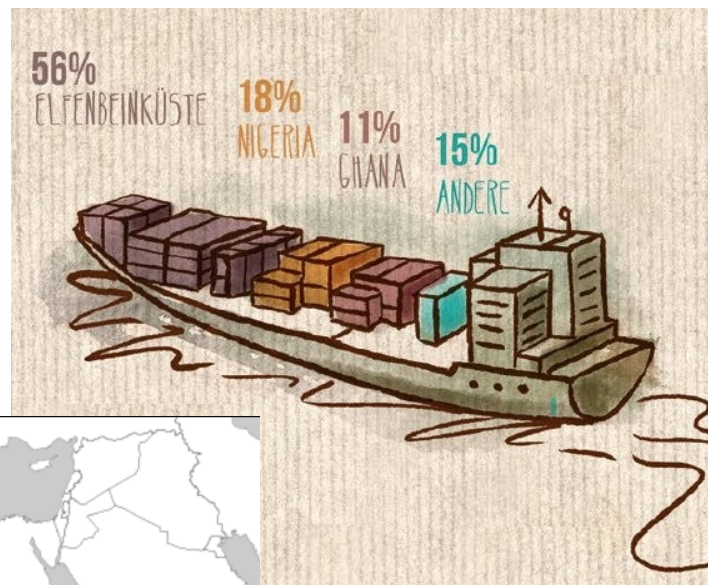


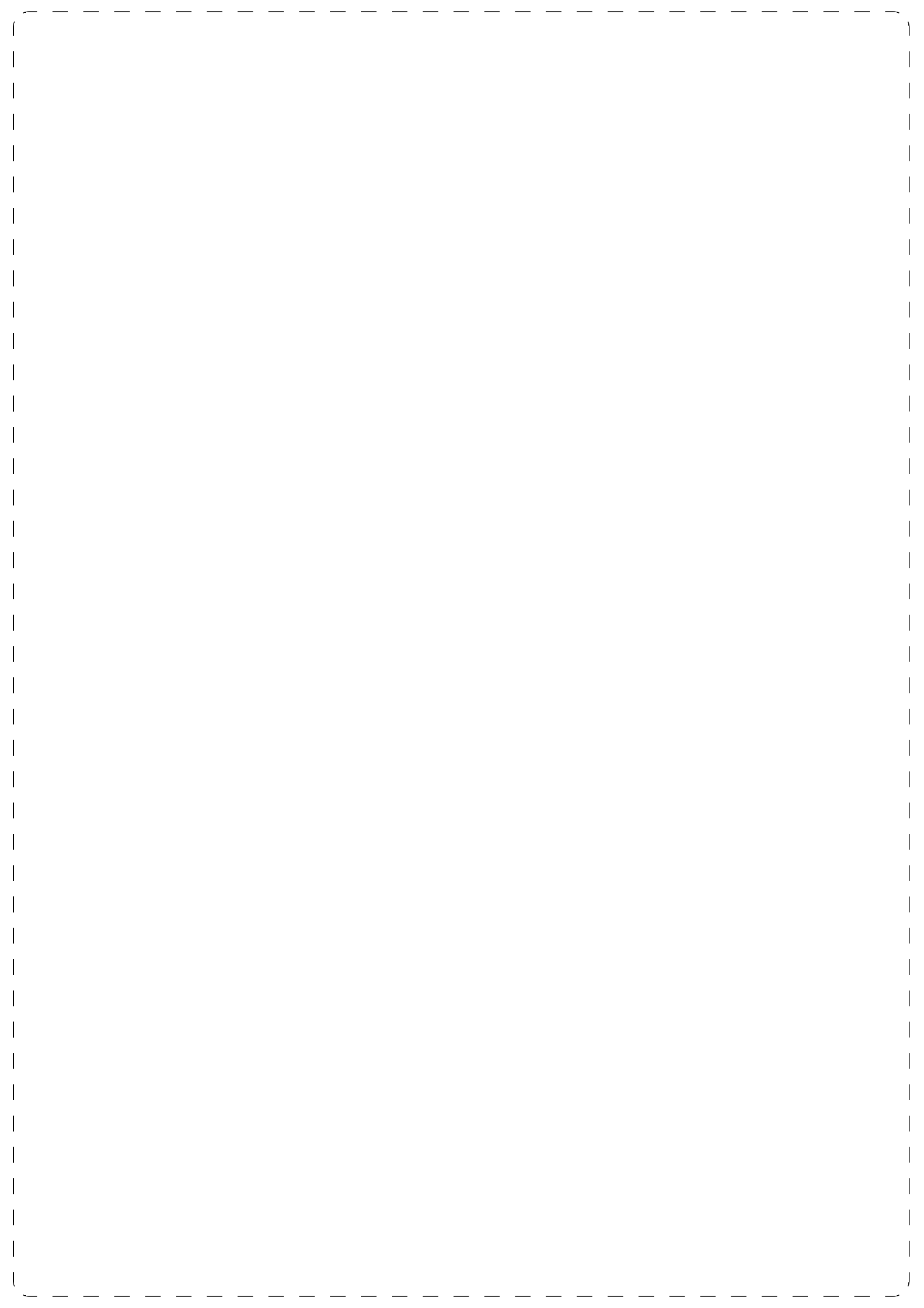
Nutze den Begriff „Äquator“ und nenne die Kontinente.

Rechts siehst du die Herkunftsländer, aus denen Deutschland seinen Kakao bezieht.

(2) Suche die Länder im Atlas.

(3) Male sie in der Karte an.







Die Kakaobohnen müssen jetzt „gären“. Durch den Zucker und die tropische Hitze zersetzt sich das weiße Fruchtfleisch und verschwindet. Das nennt man „Fermentation“.



Nach dem Fermentieren trocknen die Kakaobohnen in der Sonne. Danach werden die getrockneten Bohnen für den Transport in große Säcke gepackt.



Von der Schokoladenfabrik aus wird das fertige Produkt in die Supermärkte geliefert und dort an die Kunden verkauft.



3 Jahre dauert es vom Pflanzen bis zur ersten Ernte. Kakaobäume lieben hohe Temperaturen, Feuchtigkeit und Schatten.



In den Verarbeitungsländern (z.B. Deutschland) angekommen, werden die Kakaobohnen geröstet, gemahlen und zu Schokolade und anderen Produkten verarbeitet.



Zweimal jährlich tragen Kakaobäume Früchte. Die Früchte wachsen direkt am Stamm. Die Kakaobauern schneiden die Früchte einzeln von den Bäumen. Dann schlagen sie die Kakaofrüchte auf. In ihrem Inneren befinden sich 20-50 Kakaobohnen.