

Ausflug der Steinbock-Klasse ins Lindt Home of Chocolate in Kilchberg (25.01.2024)

Am Donnerstagmorgen, 25.01.2024 ging es endlich los. Die Steinbockklasse machte sich mit dem Tram auf den Weg ins «Lindt Home of Chocolate in Kilchberg. Dort erhielten die Kinder und ihre Lehrpersonen eine Führung durch das Schokoladenmuseum. Auch wenn das Highlight das Probieren der unterschiedlichsten Schokoladensorten war, so konnten die Kinder doch einiges lernen, was sie im Folgenden erläutern.

Die Herstellung der Schokolade

Unsere Gruppe hat gelernt, wie die Kakaomasse hergestellt wird.

Zuerst reinigen die Arbeiterinnen und Arbeiter die Kakaobohnen. Dann werden sie gebrochen und anschliessend geröstet. In einem weiteren Schritt werden die Kakaobohnen gemahlen und gepresst. Dabei entstehen Kakaopulver und Kakobutter. Die Kakobutter wird dann conchiert und mit Kakaomasse vermischt. So entsteht Schokolade. Die weisse Schokolade besteht hauptsächlich aus Kakobutter, Milchpulver und Zucker und enthält keine Kakaomasse. Dunkle Schokolade besteht hauptsächlich aus Kakaomasse. Die beliebteste Schokolade ist die Milkschokolade.



Abbildung 1: Kakaofrüchte bereit zur Ernte

Die Geschichte der Schokolade – Wie der Kakao nach Europa kam

Die Mayas und die Azteken waren die Ersten, die Kakao getrunken haben. Schokolade war früher ein Getränk, Zahlungsmittel und Medizin. Die Trinkschokolade hiess früher Xocolatl.

Der spanische Eroberer Hernan Cortez hat sich in ein Mädchen verliebt, welches ihm Schokolade nach Europa mitgab. In Europa brachte er die Trinkschokolade von Spanien nach Frankreich. Dort wurde das erste Mal Zucker beigemischt. So wurde die Trinkschokolade bekannt und auch für nicht adelige Menschen zugänglich. Die erste Schokoladenfabrik wurde im Jahr 1815 in der Schweiz gegründet. Rudolph Lindt erfand das Conchieren, wobei die Schokolade zart und geniessbar wurde. Vorher war sie sandig und bitter. Die Schokolade eroberte die Welt, weil sie so lecker und süss ist.

Die Schweiz als Heimat der Schokolade und berühmte Pioniere

Die Kakaofrüchte, die für Schokolade wichtig sind, kommen ursprünglich aus Westafrika, Mittel-, Südamerika, Südostasien und Indien. Drei Viertel der ganzen Produktion kommen aus Ghana. Die Schokolade kam 1815 in die Schweiz, indem François Louis Cailler die erste Schokoladenfabrik in der Schweiz gründete. 1875 mischten Daniel Peter und Henri Nestlé das erste Mal Trockenmilch bei, wobei die Milkschokolade entstand, die heute beliebteste Schokolade auf der Welt.

1879 erfand Rudolf Lindt die Conche, was der Schokolade den heutigen Glanz und zarten Schmelz verleiht. Zuvor war die Schokolade sandig, was wir im Museum probieren konnten. Die Schweizer Schokolade zeichnet sich im Vergleich zu Schokolade aus dem Ausland aus, weil es bessere Qualität hat.