

Schokoladenfabriken

Textinformationen gezielt auffinden und strukturiert darstellen

Was willst D.U. wissen?



16:05 Folge 12

Mia in der Schokoladenfabrik

Isst du auch so gerne Schokolade? Fragst du dich manchmal, woher deine Schokolade kommt und wie sie hergestellt wird? Unsere Kinder-Reporterin Mia hat sich wieder einmal auf den Weg gemacht.

Mias süße Forschungsreise beginnt im Hamburger Hafen. Unzählige Säcke mit Kakaobohnen lagern hier in riesigen Lagerhallen. Sie wurden mit Schiffen aus verschiedenen Ländern nach Hamburg gebracht. Kakao ist der wertvolle Grundstoff der Schokolade. Er wird von hier aus an verschiedene Kakao- und Schokoladenfabriken weitergeliefert. Vor dem Weitertransport muss allerdings noch seine Qualität geprüft werden.

Mia darf den Prüfern über die Schul-

tern schauen und sieht, wie sorgfältig die Frische der Bohnen getestet wird. Immerhin haben viele dieser Bohnen schon eine lange Schiffsreise hinter sich, die auch schon mal vier oder fünf Wochen lang dauern kann.

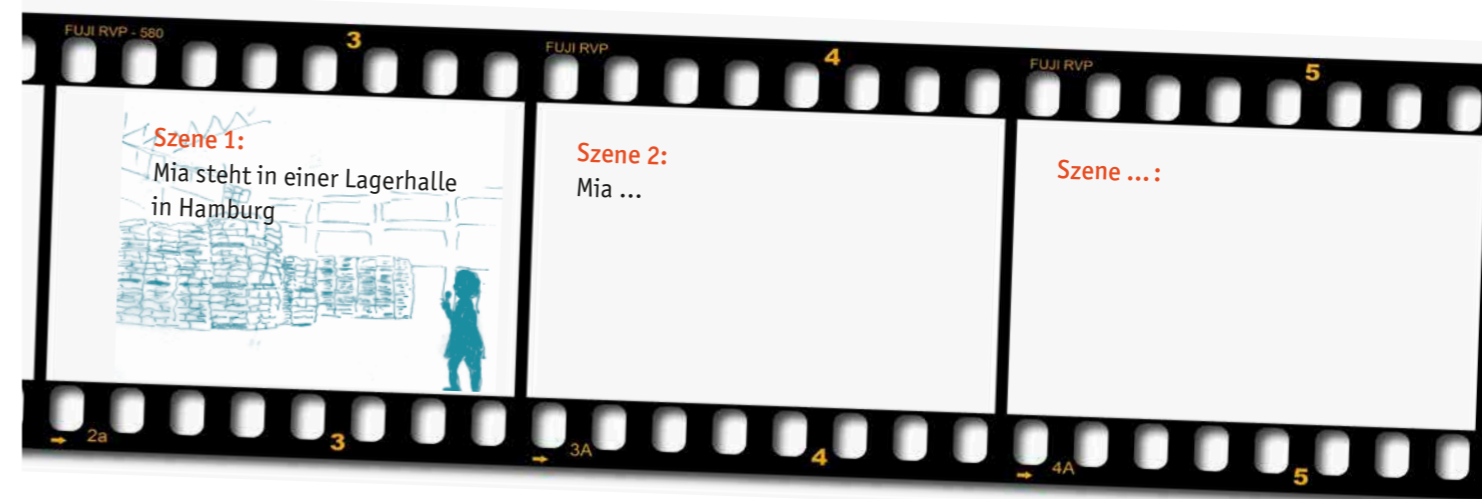
Viele Bohnen stammen aus Südamerika oder aus Indonesien. Sie dürfen während ihrer langen Reise auf keinen Fall beschädigt oder feucht werden. In der Kakaofabrik angekommen, werden die Bohnen dann zu Kakaomasse weiterverarbeitet. Diese bildet die Grundlage für verschiedene Schokoladenarten.

Gibt man Zucker hinzu, kann eine dunkle Schokolade entstehen. Um Milkschokolade herzustellen, fügt man Sahne und Milch hinzu. Auch verschiedene Gewürze können der Masse beigegeben werden. Wie diese Mischung genau zusammengesetzt ist, verraten die meisten Schokoladenhersteller nicht. Na, hast du schon einen feinen Schokoladengeschmack auf der Zunge? Dann schalte die nächste Folge von „Was willst D.U. wissen?“ ein und begleite Mias süße Reise durch die Welt der Schokoladenherstellung.



- 1 In dem Text zur Ankündigung der Kindersendung sind die Absätze nicht gut gewählt. Notiere, in welchen Zeilen die Absätze so einzufügen wären, dass sie besser zur inhaltlichen Gliederung des Textes passen.

- 2 Entwerft in **Arbeitsgruppen** eine Filmleiste zum inhaltlichen Ablauf von Mias Sendung. Orientiert euch an der Vorgabe und verwendet Skizzen, kurze Texte oder eine Text-Skizzen-Kombination.



Interview mit einem Schokoladenfabrikanten (Teil 1)

(1) Herr Obermeier, ...

Fabrik klingt lustig im Zusammenhang mit meinem kleinen Familienbetrieb. Bei uns spielt sich alles in drei Räumen ab: dem 32 m² großen Arbeitsraum in der Mitte und dem jeweils etwa halb so großen Verkaufs- und Kühlraum.

(2) Wie...

Im Arbeitsraum hängen an drei von den vier Seiten Regale an der Wand, auf denen die Kartons mit Verpackungsmaterial wie Klarsichttüten, Folien und Geschenkbänder und alle Formen für die verschiedenen Schokoladenprodukte gelagert werden. Darunter stehen halbhohe, offene Schränke mit allen benötigten Arbeitsgeräten. Die Schränke haben edelstahlbeschichtete Arbeitsflächen, auf denen auch die drei beheizten Kessel mit der flüssigen Schokolade stehen: ein großer für die Vollmilch- und je ein kleiner für die weiße und die dunkle Schokolade. An einer der Längsseiten steht mein

großer Arbeitstisch, über dem ein großer Spiegel leicht gekippt hängt, sodass die Zuschauer bei den Vorführungen auch alles genau sehen können.

Im Verkaufsraum sind dann an jeder Wand Regale und es gibt eine große Theke, auf der alle Pralinen angeboten werden. Hier kann man sich seine Tütchen selbst zusammenstellen. Angeboten werden außerdem die verschiedenen Hohlfiguren, Pralinschachteln, Schokoladentafeln, eben alles, was wir herstellen.

(3) Und...

Bei der Verarbeitung von Schokolade spielt die Raumtemperatur die entscheidende Rolle. Im Arbeitsraum gibt es eine Klimaanlage, die immer für die optimale Temperatur von 22 Grad sorgen muss, und im Kühlraum sind es sogar nur 17 Grad. Hier sollen die produzierten Pralinen oder Hohlfiguren aushärten bzw. werden sie gelagert. Auch der Schokoladenvorrat wird hier frisch gehalten.

Hörtext:
11036-22

