

Text 16. Herstellung von Schokolade

1. Wissen Sie, wie Schokolade hergestellt wird?

2. Lesen Sie den Text. Berichten Sie, worum es im Text geht.

Seit mehr als 200 Jahren kennt man in Südamerika Kakaobohnen. Im 17. Jahrhundert wurde der Kakao durch die Spanier nach Europa importiert. Hier wurde er aber lange Zeit nur als Medizin gegen Fieber und Bauchweh verkauft. Damals war der Produkt sehr teuer. Im 18. Jahrhundert konnte man Schokolade nicht essen, es gab nur Trinkschokolade.

Die erste Schokolade zum Essen wurde 1849 in England produziert. Sie war leider ziemlich hart und bitter. Das änderte erst der Schweizer Rudolphe Lindt. Er baute 1879 eine Maschine, die die Schokoladenmasse stundenlang rührte. Dabei wird sie warm und weich gemacht. Der Prozess dauerte oft mehr als 72 Stunden. 1972 verbesserte die Firma Lindt & Sprüngli diese Produktionsmethode. Lindts Erfindung wird heute überall zur Herstellung von Schokolade verwendet. Die Herstellung von Schokolade verläuft ungefähr so:

Zuerst werden die Kakaobohnen zu feinem Mehl gemahlen. Das Kakaomehl wird in erhitzten Trommeln mit Zucker und Milch vermischt. Eine Maschine knetet diese Mischung zu einem Brei. Dann wird die Schokolade in Formen gegossen. Ein Fließband transportiert die gefüllten Formen durch eine Kühlbahn. Danach werden die Tafeln von einer Maschine in Stanniolpapier verpackt. Für Schokoladenproduktion mit Milch braucht man jetzt nur noch zwei Stunden, für Schokolade ohne Milch nur noch sechs Stunden.

3. Markieren Sie den Abschnitt, wo die Herstellung von Schokolade beschrieben ist, und lesen Sie ihn vor.

4. Antworten Sie auf die Fragen.

1. Wie wurde der Kakao zuerst in Europa verwendet?

2. Wo wurde die erste Schokolade produziert?

3. Warum ist die Schweiz durch ihre Schokolade berühmt?
