

# Die Arbeitsschritte der Kakaoernte

## Aufgabe

Schneide die einzelnen Kästchen zu den Arbeitsschritten der Kakaoernte aus und bringe sie als Flussdiagramm in die richtige Reihenfolge. Die Fotos sollen dir dabei eine Hilfe sein.



Die Früchte werden mit Macheten, Steinen oder Holzscheiten geöffnet.

... eine andere Methode ist das Trocknen auf dem Boden bzw. einer Art Dachboden, bei dem das Dach zur Seite geschoben werden kann.



Die geernteten Früchte werden an einer Stelle gesammelt.



Wenn die Früchte reif sind, werden sie mit Macheten oder Messern an langen Stäben von den Bäumen gelöst.



Das Fruchtfleisch zersetzt sich während der Fermentation durch die Wärme und andere chemische Prozesse. Die Kakaobohnen, die zurückbleiben, haben durch diese chemischen Reaktionen ihre braune Färbung und ihr typisches Aroma erhalten. Nun müssen die Bohnen noch getrocknet werden.



Wenn die Bohnen getrocknet sind, bezeichnet man sie als Rohkakao. Sie werden dann in Säcke verpackt, die 60 – 70 kg wiegen. Jetzt sind sie für den Transport bereit und können auf ein Schiff in Richtung Europa verladen werden.



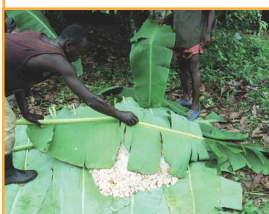
Um die Bohnen für den Transport und die Lagerung fertig zu machen, werden sie getrocknet. Dies geschieht meist in der Sonne. Trotzdem gibt es hier verschiedene Methoden: Eine Methode ist die Trocknung auf Trockentischen, ...



Die Kakaofrüchte reifen innerhalb von fünf bis sechs Monaten nach der Bestäubung direkt am Baumstamm oder an dicken Ästen.



Nun folgt die sogenannte Fermentation. Es gibt verschiedene Methoden. Entweder werden die Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch mit Bananenblättern abgedeckt ...



Aus der Frucht werden die Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch herausgelöst und in Körbe oder Säcke gefüllt.



... oder die Bohnen werden mit dem Fruchtfleisch in Holzkisten gefüllt und ständig gewendet.

