

Von Zartbitter bis Vollmilch

Einen Tag schulfrei, um auf Kosten der Deutschen Bahn nach Köln zu fahren und das Schokoladenmuseum zu besuchen? Von einer professionellen Schriftstellerin Tipps für Reportagen und Reiseberichte erhalten und die Chance, einen Bericht für die Homepage der Deutschen Bahn zu schreiben? Genau dieses Angebot bekamen wir, Mona und Amelie aus der 8a des Schiller-Gymnasiums in Witten, als Redakteure beim „Friedrich“, unserer Schülerzeitung!

Und das steckt dahinter: Die Deutsche Bahn plant ein Angebot für Schulklassen, wie zum Beispiel den Besuch einer Höhle in Attendorn, einer Neandertalerausstellung oder eben des Schokoladenmuseums. Um dieses Projekt mit dem Namen „Klasse unterwegs“ zu testen und über Schülerzeitungen bekannt zu machen, luden die Zuständigen junge Redakteure aus Deutschland ein, kostenlos mitzumachen, Spaß zu haben und anschließend eine Kritik zu schreiben. Ein Angebot war die Fahrt ins Kölner Schokoladenmuseum inklusive Essen im Museumscafé, Führung und einem Blick hinter die Kulissen der Schokoladenproduktion. Mit der Bestätigung der Eltern, einer Beurlaubung durch den Schuldirektor und der Zusage der DB durften wir nun endlich nach Köln.

Am Morgen fanden wir uns also am Wittener Hauptbahnhof ein und suchten erst nach dem richtigen Gleis, dann nach den Vertretern der DB und der restlichen Schülergruppe. Schließlich fanden wir unsere sympathischen Begleiter und stiegen bald darauf auch schon in den Zug Richtung Essen. Dort stiegen wir um und gelangten so über den Rhein bis nach Köln.

In Köln verließ die gesamte Gruppe den Zug. Vom Bahnhof aus ging es durch Köln, am Kölner Dom vorbei und schließlich am Rhein entlang, bis wir über eine Brücke das Museum erreichten. Die Eingangshalle entpuppte sich als großer, beeindruckender Bau, lichtdurchflutet und einladend. Nicht zu übersehen der große Laden nur für Schokolade, den wir später noch erkunden sollten. Zunächst stärkten wir uns im Museumsrestaurant mit einem kostenlosen Lunch. Während des Essens bekamen wir sinnvolle Tipps rund um das Schreiben von Reportagen und Berichten. Zusätzlich erhielten wir das Wichtigste auf einem Blatt Papier und einen Notizblock plus Kugelschreiber für den weiteren Tagesverlauf.

Schließlich versammelten wir uns um unseren Museumsführer, der sich als Thomas Fischer vorstellte. Er erzählte, dass das Museum in einer eigenen „kleinen“ Schokoladenproduktion etwa 400 kg täglich herstellt und auch Hohlfiguren aus der süßen Masse gefertigt werden. Kakao ist übrigens bereits seit 3.000 Jahren ein Nahrungsmittel der Menschen.

Wir gingen in einen blau beleuchteten Gang, in dem wir weitere Informationen zum Museum erhielten. Es existiert seit 15 Jahren und ist ein großer Erfolg – 1500 bis 2000 Besucher kommen pro Tag vorbei, an manchen Tagen sogar 5000. Damit gehört es zu den meistbesuchten Museen überhaupt. Im nächsten Raum erfuhren wir, dass wir uns erst auf der ersten von insgesamt drei Ausstellungsebenen befanden. Dieses Museum ist neben New York und Wien eines der größten Schokoladenmuseen der Welt.

Nun ging es an die Grundlage für jede Schokoladentafel – die Kakaobohne. Pro Tafel benötigt man 30 Bohnen, die innerhalb einer Frucht in Südafrika wachsen. Pro Frucht 40

Kakaobohnen lautet die Faustregel. Wir durften auch echte Kakaobohnen probieren, nachdem wir die Schale entfernt hatten. Es schmeckte allerdings nicht besonders gut; sehr bitter und gar nicht nach Schokolade.

Wir erfuhren, dass die Bohnen innerhalb der Frucht von süßem, weißem und klebrigem Fruchtmus umgeben sind. Der Kakaobaum ist ein besonderer Baum, denn die Früchte wachsen direkt am Stamm. Außerdem hängen Reife und Unreife immer gleichzeitig am Baum, da es in Südafrika stets gleichwarm ist. So muss die Ernte von Hand erfolgen.

Wir gingen weiter und durchschritten staunend das kleine Tropenhaus mit echten Bäumen, das hier unterhalten wird. Es war feuchtwarm und stickig und ein schmaler Steinweg führte zwischen grünen und bunt blühenden Pflanzen hindurch. Farne, Gräser und Palmen, ein plätschernder Bach und ein See mit Seerosen ließen trotz des kleinen Raums ein Gefühl von Urwald, Tropen und Natur entstehen. Es herrschten 22-25 Grad Celsius, da diese Temperatur für Kakaobäume, die es dort natürlich auch gibt, ideal ist. Diese empfindliche Pflanze erfriert nämlich bereits bei 15 Grad!

So schön es auch war, lange hielten wir das Klima in der Tropenhalle nicht aus. Im nächsten Raum begann unser Führer, uns weitere Informationen zum Thema Kakao zu geben. Weltweit gibt es 20 verschiedene Kakaosorten. Rotfarbener Kakao wird als Edelkakao bezeichnet. Der Edelkakao aus Ecuador ist besonders schmackhaft. Doch das Ernten von Kakaofrüchten ist sehr anstrengend. Die Arbeiter, die diese schwere Arbeit leisten, werden so schlecht bezahlt, dass sie sich selbst keine Schokolade leisten können oder sogar ihre Kinder als Sklaven an die Plantagen verkaufen müssen. Es empfiehlt sich also, fair gehandelte Schokolade zu kaufen!

Thomas Fischer erläuterte dann die weitere Schokoladenproduktion, vom Aufbrechen der Früchte, über das Lagern der Früchte mit etwas Fruchtmus für eine Woche bis zum Schifftransport der mit Fruchtmus vollgesogenen, wohlschmeckenden Bohnen in 60-kg-Säcken nach Hamburg. Trotz der vielen Arbeit kostet ein ganzes Kilo Kakao nur 1,00 €! Zum Vergleich: Vor 20 Jahren waren es noch 6,00 €. Der Kakaoanbau lohnt sich also kaum noch für die Bauern; in Afrika nutzt man die braunen Bohnen inzwischen sogar zum Antreiben von Dampfloks.

Nach den interessanten Erklärungen betraten wir einen weiteren Raum, in dem in runden Glasvitrinen verschiedene Schokoladensorten ausgestellt waren. Auf kleinen Schildern war der Kakaoanteil beschrieben, z. B. Bitterschokolade 99%, Vollmilchschokolade 20%. Außerdem erfuhren wir, dass weiße Schokolade nicht aus Kakaobohnen sondern aus Kakaobutter besteht, einem Fett, das etwa 20% einer Kakaobohne ausmacht und auch in der Kosmetik verwendet wird.

Nun ging es endlich in die heiß ersehnte Schokoladenfabrik, die durch einen Raum mit zwei seltsamen Maschinen zu erreichen waren. Die Maschinen in der museumseigenen Fabrik kamen uns riesig vor, doch Herr Fischer meinte, in den großen Fabriken seien sie noch größer und zahlreicher. Wir konnten sehen, wie die Bohnen zunächst geröstet, dann gespalten und die Schalen aussortiert werden. Die Schalen, die ein illegales Dopingmittel enthalten und für Hunde und Katzen giftig sind, werden gemahlen. Durch die Reibung werden sie flüssig und außerdem noch bitterer. Schließlich kommen noch Zucker, Milchpulver, Sahne und Vanilleextrakt hinzu; diese Substanz wird nun eine Stunde gerührt und auf 90° C erhitzt. Anschließend wird die fast fertige Schokolade conchiert, d. h. sie wird immer wieder gerührt, was bis zu drei Tage dauern kann. Je länger sie conchiert wird, desto cremiger wird sie.

In der zweiten Etage erfuhren wir noch so einiges über die Herstellung von Schokoladenfiguren, sowie über Trüffel.

Schließlich durften wir auch den großen, goldverkleideten Schokoladenbrunnen bewundern und bekamen sogar eine Kostprobe von der flüssigen Schokolade.

Nun bekamen wir noch einige Informationen über die Geschichte der Schokolade. Diese begann bei den Azteken in Mexiko, die Kakao ohne Zucker, aber mit Chilipfeffer tranken. Außerdem galten Kakaobohnen als Zahlungsmittel: Für 100 Bohnen bekam man einen Sklaven, für zehn Bohnen ein Kaninchen oder ein Huhn. Das Trinken von Kakao war für große Feierlichkeiten bestimmt, allerdings war es den Frauen verboten.

Vor 400-500 Jahren tauchte der Kakao dann auch erstmals in Deutschland auf. Schon bei den Azteken galt Kakao als Medizin, so bekam man auch am Anfang in Deutschland Kakao nur in Apotheken. Diesen trank man aus aufwendig verzierten und äußerst wertvollen Porzellantassen, die sich sicher nicht jeder leisten konnte.

In der letzten Etage standen schließlich alte Schokoladenautomaten in den verrücktesten Formen: Hühner, Störche, Automaten mit Parfüm und mit Spiegel. Allerdings war dieses Vergnügen ziemlich teuer. Umgerechnet gaben die Leute ca. vier bis fünf Euro für nur 10-20 g aus, für die Arbeiter ein bis zwei Stunden arbeiten müssen.

Schließlich hatten wir noch etwa eine Stunde Zeit, die wir größtenteils in dem „Schokoladen“ verbrachten. Immerhin kostet eine kleine handgeschöpfte Tafel von 75g 3,30 €. Allerdings lohnt es sich, da diese fair gehandelt ist und besser schmeckt als jede Schokolade aus dem Supermarkt.

Überraschenderweise wurden wir noch von der Kölner Rundschau interviewt und eine Kamera war auch immer mit dabei.

Die Rückfahrt war amüsant und problemlos. Alles in allem war es ein sehr gelungener Tag und es lohnt sich wiederzukommen, mit Appetit auf mehr.

*Mona Bieschke, Amelie Siebold
Schiller-Gymnasium Witten (Klasse 8a, 2008/09)*