

Schokoladeübung

Für diese Übung möglichst Bio Fair Trade Schokolade verwenden, z.B. Milch-Napolitaines (einzeln eingepackte Täfelchen) Mascao von Claro, pro Person 3 Stück. Der zweite Teil der Übung bezieht sich auf eben diese Schokolade.



Ablauf 1. Teil:

Lass dich zu einem sinnlichen Wahrnehmungsexperiment einladen:

Nimm das erste Stück Schokolade in die Hand. Stell dir vor, du kämest vom Mars und hättest so etwas noch nie gesehen und schon gar nicht geschmeckt.

Öffne sorgfältig die Verpackung und achte dabei auf die Geräusche, die beim Öffnen entstehen. Was für weitere Sinneseindrücke nimmst du wahr?

Betrachte dein Schokoladenstück. Wie sieht es aus: seine Form, seine Farben, die Oberfläche. Gibt es mehrere Komponenten, die man unterscheiden kann? Schau es dir von allen Seiten an, jede Rille, jede Ecke. Und spüre es gleichzeitig zwischen den Fingern – welche Temperatur, welche Weichheit oder Rauheit.

Bringe es nun an die Nase und schnuppere daran. Was riechst du? Wie würdest du das Geruchserlebnis beschreiben?

Und während du noch schnupperst, tut sich da auch schon etwas im Mund? Läuft vielleicht das Wasser im Mund zusammen?

Jetzt ein kleines Stück abbeissen und auf die Zunge legen. Schau, wie lange du es schaffst, das Stück einfach auf der Zunge liegen und schmelzen zu lassen. Achte auf den Impuls, zu saugen oder zu beißen. Was für Aromen entfalten sich da, was kannst du bemerken?

Einfach weiter geniessen, während die Schokolade zwischen Zunge und Gaumen zergeht. Das Schlucken bemerken und erfahren, wie lange die Aromen noch im Mund bleiben, auch wenn die Schokolade bereits gegessen ist.

Ablauf 2. Teil:

Nimm das zweite Stück Schokolade in die Hand und packe es aus.

Das wunderbare Aroma dieser Schokolade verdankt sie einem kleinen Baum, der in den tropischen Wäldern am Amazonas in Bolivien wächst. Sein Name kommt übrigens vom Gott Xocóuatl (Chocuatl). Der Kakaobaum braucht ein sehr warmes und feuchtes Klima, aber auch Schatten. Deshalb pflanzte der Bauer seine Kakaopflanzen unter Kokospalmen, Bananenpflanzen und Mangobäumen. Die Kakaoblüten wachsen direkt am Stamm und werden von kleinen Mücken bestäubt. Sie blühen das ganze Jahr hindurch. Die orangen und roten Früchte sind ziemlich gross, gefurcht und oben und unten zugespitzt. Bis zu 50 Kakaobohnen sind in dem weissen, watteartigen Fruchtfleisch eingebettet. Dieses ist das süsslich und schmeckt leicht nach Vanille t. Die reifen Früchte wurden von der bolivianischen Bauernfamilie geerntet. Zum Glück gehört sie zu einer Genossenschaft, die etwa 50 kleine Kooperativen aus abgelegenen Gebieten im Kakaoanbau unterstützt und einen Handel zu fairen Preisen mit einem existenzsichernden Einkommen ohne Kinderarbeit für die Kleinbauern ermöglicht.

Die Früchte wurden in Stücke geschnitten und zum Gären ausgebreitet. So kann sich das wunderbare Aroma der Kakaobohnen entwickeln. Zum Trocknen wurden sie anschliessend in die genossenschaftseigene Trocknungsanlage gebracht.

Die Kakaobohnen traten dann eine lange Reise per Schiff, Bahn und Laster nach Belgien in eine Fabrik an, wo sie sorgfältig geröstet und die Schalen vom Kern getrennt wurden. Aus den Kakaobohnen wurde durch ein ausgeklügeltes Verfahren Kakaobutter und Kakaomasse hergestellt – die Grundbestandteile der Schokolade.

Die beiden Produkte wurden anschliessend in die Schokoladenfabrik Stella Bernrain im schweizerischen Tessin gebracht. Diese Fabrik hat bereits 1991 die weltweit erste Fair-Trade Schokolade produziert, besitzt seit über 20 Jahren das Max Havelaar Gütesiegel und ist bio-zertifiziert.

Neben Kakaomasse und Kakaobutter besteht fast die Hälfte der Schokolade aus Mascobado-Vollrohrzucker aus fairem Bio-Anbau in den Philippinen. Dazu kommt pro Tafel Schokolade etwa 20 g Bio Milchkpulver aus Milch von Schweizer Kühen, gemahlene Haselnüsse und Bio-Vanille aus Madagaskar.

Dank modernster Technologie in der Schokoladeproduktion, insbesondere einem speziellen, geheizten Rührwerk, entwickelte unsere Schokolade ihr volles Aroma. Die fertigen Täfelchen wurden in einem beschichteten Papier und dem bedruckten Umschlag eingepackt, in Säcke abgefüllt und per Lastwagen zum Claro-Zentrallager geschickt, welches seit 40 Jahren Produkte aus fairem Handel vertreibt. Es beliefert die verschiedenen Claro-Läden der Schweiz – so auch denjenigen in welchem diese Schokolade gekauft wurde.

Das **dritte Täfelchen** nach Hause nehmen und auf dem Nachttisch bis zum nächsten Tag liegen lassen. Es soll an die eben beschriebene Reise erinnern.

Beim Essen sich nochmals bewusst werden wie viele Menschen am Prozess beteiligt waren und was es alles gebraucht hat um sie herzustellen.

Dieses Stück Schokolade mit Genuss und Dankbarkeit verspeisen.