



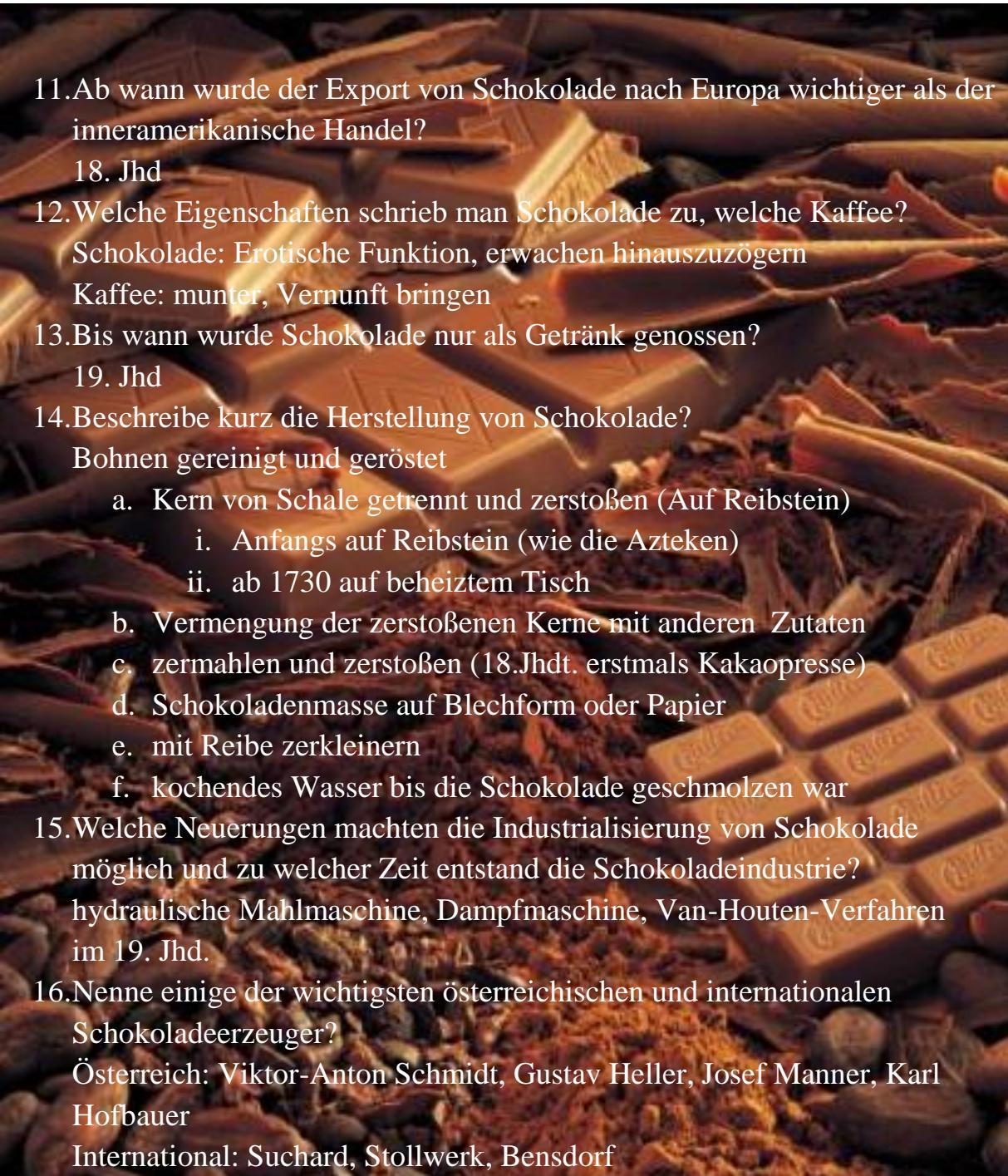
## Arbeitsauftrag „Die Geschichte der Schokolade“

Höre dir die Podcasts zum Thema „Die Geschichte der Schokolade“ an und beantworte die folgenden Fragen zusammen mit einem/r Partner/in. Fasse im Anschluss die wichtigsten Informationen in einem Artikel in englischer Sprache zusammen (Einzelarbeit). Der Artikel ist auf Moodle hochzuladen.

**Bewertung:** Bewertet werden inhaltliche Vollständigkeit und Richtigkeit des Artikels.

1. Wo ist der Kakaobaum beheimatet?  
Südamerika, Gebiete des Orinoco und Amazonas
2. Wo liegen die ältesten bekannten Anbaugebiete des Kakao?  
Heutigen Guatemala und Mexico in der Golfküste
3. Wann und von welchem Volk wurde der Kakao kultiviert?  
Olmeken, ungefähr Christi Geburt
4. Warum ist der Anbau von Kakao in Europa nicht möglich?  
Wächst nur zwischen 20° Nördlicher und Südlicher Breite des Äquators, viel Wasser, 16°C
5. Welche Völker haben Kakao verwendet und wie?  
Maya: Getränk und Zahlungsmittel; Tolteken: für religiöse Rituale  
Azteken: Getränk, Zahlungsmittel, Medizin und religiöse Rituale
6. Woher kommt der Name Schokolade?  
Xocolatl
7. Was machten die Azteken aus Kakao?  
Getränk, gemahlene Bohnen mit Wasser vermengt  
Ölkuchen, Bohnen geröstet und zermahlen + Wasser
8. Welche Gesellschaftsschicht verwendete Kakao als Genussmittel?  
Adel
9. Wie und zu welcher Zeit kam Kakao nach Europa?  
Columbus, 1492
10. Welcher Gesellschaftsschicht war Schokolade in Europa vorbehalten und warum? Zu welcher Zeit des Tages genoss man sie?  
Adel, wegen des Preises; Frühstück,



- 
11. Ab wann wurde der Export von Schokolade nach Europa wichtiger als der inneramerikanische Handel?  
18. Jhd
12. Welche Eigenschaften schrieb man Schokolade zu, welche Kaffee?  
Schokolade: Erotische Funktion, erwachen hinauszuzögern  
Kaffee: munter, Vernunft bringen
13. Bis wann wurde Schokolade nur als Getränk genossen?  
19. Jhd
14. Beschreibe kurz die Herstellung von Schokolade?  
Bohnen gereinigt und geröstet
  - a. Kern von Schale getrennt und zerstoßen (Auf Reibstein)
    - i. Anfangs auf Reibstein (wie die Azteken)
    - ii. ab 1730 auf beheiztem Tisch
  - b. Vermengung der zerstoßenen Kerne mit anderen Zutaten
  - c. zermahlen und zerstoßen (18.Jhdt. erstmals Kakaopresse)
  - d. Schokoladenmasse auf Blechform oder Papier
  - e. mit Reibe zerkleinern
  - f. kochendes Wasser bis die Schokolade geschmolzen war
15. Welche Neuerungen machten die Industrialisierung von Schokolade möglich und zu welcher Zeit entstand die Schokoladeindustrie?  
hydraulische Mahlmaschine, Dampfmaschine, Van-Houten-Verfahren im 19. Jhd.
16. Nenne einige der wichtigsten österreichischen und internationalen Schokoladeerzeuger?  
Österreich: Viktor-Anton Schmidt, Gustav Heller, Josef Manner, Karl Hofbauer  
International: Suchard, Stollwerk, Bensdorf



- 
17. Welches waren die frühesten Produkte aus Schokolade?  
Christbaumbehang, Osterhasen, Geschenkartikel, kl. Schokoladeriegel
18. Wann und von wem wurde Milchschokolade erfunden?  
1875, Daniel Peter u. Henri Netle
19. Für welche Zielgruppe wurde Schokolade hauptsächlich produziert?  
Frauen und Kinderwelt
20. Wie hoch ist der jährliche Kakaoverbrauch?  
3,5 Millionen Kakao
21. Warum könnte man die Elfenbeinküste auch „Kakaoküste“ nennen?  
40% des Kakaoanteil werden hier produziert
22. Wie viel Schokolade wird in Österreich jährlich gegessen? Wann ist sozusagen die „Hauptsaison“ für Schokolade?  
8 kg pro Jahr pro Person, Ostern, Weihnachten, Silvester;
23. Isst du gerne Schokolade? Wenn ja, hast du eine Lieblingssorte?  
Ja, Schokobananen



## Article "The history of chocolate"

The first people who made chocolate were the ancient cultures Maya and Aztec. They mixed cacao seeds to a drink. The Aztec used cacao also for instrument of payment and religious purposes. Later the Spanish conquistadors brought the seeds to Spain. First they didn't know what to do with the cacao.

The cacao was too bitter for the European, so they mixed the cacao with sugar. First Chocolate was an aristocratic dish. In the Industrial Revolution new technologies were created and made chocolate to a dish for middle classes. Till to the 19. Century, the chocolate was drunken. With new innovation and machines the chocolate bar was created.