

# Die 4b im Schokoladenmuseum

Am 19.11.2018 waren wir, die 4b, im Schokoladenmuseum des Kindermuseums in der Michael-Ende-Straße in Nürnberg.

Wir fuhren mit der U-Bahn und stiegen an der Haltestelle Rothenburger Straße aus. Wir durften vor dem Museum frühstücken.

Nun war es soweit. Die Führung begann. Die Museumsführerin zerteilte mit einer Machete eine frische Kakaofrucht und ließ uns Kinder vom Fleisch und den Kernen, die man Bohnen nennt, probieren. Die schmeckten bitter.

Danach zeigte die Dame Bilder. Darauf sahen wir, wie die aufgeschnittenen Früchte in der Sonne unter Bananenblättern vergammeln. Das Fachwort dafür heißt "fermentieren". Wir haben gelernt, dass die Bohnen nach ein paar Tagen trocken und bereit zum Rösten sind. Anschließend werden die Bohnen zu Splittern gebrochen.



Diese "Kakaonips" werden zu Schokolade weiterverarbeitet, das durften wir selbst ausprobieren. Wir saßen an Steinplatten und bekamen eine Art Nudelholz aus Stein in die Hand. Wir zerrieben die Brösel so lange, bis wir feines Kakaopulver erhielten. Am Mahlstein klebte das Fett, die Kakaobutter. Um die abzuschaben, benutzten wir Metallspatel.

In der Schokoladenküche rührten wir zwei Esslöffel Kakaobutter in warmen Schälchen, bis sie schmolz. Die flüssige Butter vermengten wir mit je einem halben Löffel Milchpulver und Puderzucker. So erhielten wir weiße Schokolade. Wir gaben noch etwas Kakaopulver hinein und rührten noch einmal ganz lange, bis keine Klümpchen mehr darin waren. Unsere geschmolzene Schokolade gossen wir in Förmchen, die im Eisfach abkühlten. Dann war unsere Schokolade fertig.

Im Museum machten wir auch ein kleines Rollenspiel. Maria war der Aztekenkönig "Montezuma". Die andern Mitschüler spielten Diener und quirlten des Königs Lieblingsstrank "Xocoatl" aus Kakaopulver und heißem Wasser auf. Der Getränke name lautet übersetzt "bitteres Wasser".

Nun sind wir alle Schokoladenexperten.

