

# Das Geheimnis guter Schokolade

Märkische Allgemeine Zeitung, 05.12.2013

Diesterweg-Grundschüler rührten in einem Wasserbad die Rezeptur für eigene Pralinen

Von Madlen Wirtz

**WITTSTOCK** | Etwas schwerfällig tropfte die dunkle Masse vom Löffel in die Papierförmchen. Die Mädchen und Jungen der Diesterweg-Grundschule kreischten vor Begeisterung. Ihre ersten von Hand gefertigten Schokoladen formten sich vor ihren Augen zu wohlschmeckenden Pralines. Die waren mit ganzen Haselnüssen bestückt. Zuckercrips war auch noch drin. Wobei Letzteres eher ein Schönheitsfehler war. „Das kommt vom Puderzucker. Der war nicht fein genug“, sagte Ramona Ziegfeld. Als Projektleiterin vom Verein „Carpus“ aus Cottbus war die junge Frau gestern zu Gast bei den Schülern der 6. Klassen.

In ihrer Arbeit geht es nicht um die Pralinenherstellung allein. Vielmehr soll damit entwicklungspolitische Bildung vorangetrieben werden. Denn bevor die Schokolade in die Regale der Geschäfte kommt, haben ihre Zutaten einen weiten Weg hinter sich. Ramona Ziegfeld zählte auf, woher die Zutaten für all die Schokoladenkreationen kommen: „Der Kakao stammt von der Elfenbeinküste. Das ist das Hauptanbaugebiet für Kakao. Die Türkei ist bekannt für den Anbau von Nüssen. Der Rohrzucker kommt aus Brasilien und das Kokosnussfett wird von den Philippinen importiert.“

Die Zutaten miteinander zu vermengen war gestern die eine Sache, stetiges Rühren die andere. „Das Geheimnis guter Schokolade ist rühren, rühren und nochmals rühren – lange, langsam und ausdauernd“, erklärte die Projektleiterin. Den Schülern hat das gefallen. Dass sich der Topf in einem Wasserbad befinden muss, wussten nur wenige. „Sonst brennt die Schokolade an“, sagte Sarah. Sie hatte schon einmal selbst Schokolade hergestellt. „Aber dieses Rezept kenne ich nicht. Ich hatte Schaumküsse gemacht. Die sind ganz einfach“, findet die Schülerin. Sie verriet, wie es geht: „Dafür braucht man Waffeln, auf die der Eierschaum kommt. Anschließend



Der Augenblick der Pralinen ist gekommen: Die Schüler füllen flüssige Schokomasse in die Förmchen.

FOTOS (2): MADLEN WIRTZ

wird der mit dunkler Schokolade übergossen, kühlen und fertig.“ Das Rezept mit den verführerischen Nusspralinen aus Kokosnussfett und Vanillezucker mit echter Vanille möchte Sarah auch zu Hause ausprobieren. Lotte, die sonst gerne Plätzchen bäckt, interessiert sich ebenfalls dafür. Sie möchte die Leckerei bewusst genießen. „Ich werde ein paarmal weniger ins Schokoladenregal greifen. Wenn

man erfährt, woher die Schokolade kommt, und dass womöglich Kinder dafür hart arbeiten mussten, dann gibt mir das zu denken.“ Natürlich müsse niemand gleich ein schlechtes Gewissen haben, beruhigt Ramona Ziegfeld. Denn es gibt ja den fairen Handel. In ihrem Schokoladenprojekt will sie vor allem über Handelswege und -beziehungen aufklären. Vom Ver-

„Der faire Handel ist garantiert frei von Kinderarbeit“  
Ramona Ziegfeld  
Projektleiterin

kauf der Schokolade profitierten vorwiegend die Europäer. Importeure, Einzelhandel sowie Transport und Fiskus würden das meiste Geld verschlingen. Ein geringer Teil des Geldes verbleibe beim Erzeuger im jeweiligen Ursprungsland. „Teilt man eine Tafel Schokolade in 20 Stücke, bekommt der Erzeuger gerademal ein halbes Stück ab. Das sind etwa zweieinhalb Prozent“, erklärte Ramona Ziegfeld. Anders ist es beim

## Rezept für handgemachte Schokopralinen

- **Die Zutaten für die Schokolade:** 100 Gramm Kokosfett, 80 Gramm Puderzucker, 40 Gramm Kakaopulver, ein halbes Päckchen Vanillezucker.
- **Die Zubereitung:** Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Ein kleinerer Topf wird mit dem Kokosfett in dieses Wasserbad hineingestellt. Ist das

Fett geschmolzen, werden Puderzucker und Vanillezucker allmählich untergerührt und der Kakao zugefügt. Ist alles gut miteinander vermischt, wird die flüssige Schokolade in Förmchen gefüllt und mit Haselnüssen garniert.

- **Mindestens 20 Minuten** müssen die Pralinen im Kühlschrank kaltgestellt werden.

fairen Handel. Die Erzeuger haben feste Verträge und direkten Kontakt zu den Importeuren. Umwege über Zwischenhandel gibt es nicht. So verbleibe mehr bei den Bauern. Deren Einkommen mache dann rund zehn Prozent mehr aus als im konventionellen Handel. „Und der faire Handel ist garantiert frei von Kinderarbeit“, betont Ramona Ziegfeld und fügte hinzu, dass rund 200 000 Kinder weltweit arbeiten müssen.



Lotte (l.) und Lilli wiegen Zutaten für Schokopralinen ab.