



*Von der
Kakaofrucht bis zur
Praline:*

EIN SÜSSES PROJEKT MIT VIEL GEDULD

In dem spannendem Projekt „Von der Kakaofrucht bis zur Praline“ nehmen Schülerinnen und Schüler an einer kulinarischen Reise teil. Ziel war es, den gesamten Entstehungsprozess von Schokolade hautnah mitzuerleben.

Der Weg zur perfekten Praline beginnt nicht etwa süß, sondern überraschend herb. Beim Testen der rohen Kakaofrucht stellten die Teilnehmenden fest, dass der Geschmack sich komplett von der uns bekannten Schokolade unterscheidet. Die rohe Frucht schmeckt sehr bitter und ist kaum mit dem Endprodukt zu vergleichen. Erst durch die Weiterverarbeitung und das Aromatisieren, zum Beispiel mit Trüffel, entsteht der typische Schokoladengeschmack.

Die Herstellung von Pralinen ist eine Kunst für sich, die vor allem eines erfordert: GEDULD. Da fast alles in Handarbeit geschieht, lernten die Schülerinnen und Schüler verschiedene Techniken kennen:

- **HOHLFORMEN:** Das Arbeiten mit Hohlformen gilt als besonders schwierig und erfordert viel Fingerspitzengefühl, ist aber zur Pralinenherstellung notwendig.
- **PRÄZISION:** Die Schokolade muss ordentlich verstrichen werden, damit keine Abdrücke in der Form entstehen und die Schicht die perfekte Dicke hat: Wenn sie dünn ist, kann sie brechen; ist sie zu dick, überlagert sie den Geschmack der Füllung.
- **VIELFALT:** Von klassischen Pralinen mit Füllung über Schoko-Lollies bis hin zu handgemachten Trüffeln aus Schokoladenmasse war alles dabei.



Ein wichtiger Lerneffekt des Projekts war, dass Qualität Zeit braucht. Je nach Art der Praline dauert der Prozess zwischen 1 Stunde bis zu 24 Stunden- manchmal sogar länger. Es braucht viel Übung, um die nötige Präzision zu erreichen. Trotz der Herausforderungen war die Stimmung in der Gruppe hervorragend. Die Schülerin Emilia fasste ihre Eindrücke begeistert zusammen: „ Es macht mir sehr Spaß zu backen und die Zeit mit meinen Freunden zu genießen. “

Am Ende des Projekts sind die Teilnehmer nun echte Experten. Sie wissen nun nicht nur, wie man Pralinen in Formen aufgießt, sondern haben auch ein neues Verständnis für das Handwerk und die Mühe entwickelt, die in jedem einzelnen Stück Schokolade steckt.

Von Jule Heck(8b), Marie Gerten(8b) und Sophia Thelen(8a)