

THEMENÜBERSICHT



GESCHICHTE

F 01



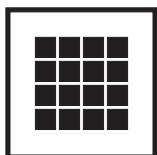
BIOLOGIE DES KAKAOBAUMES

F 03



GEOGRAFIE

F 05



RITTER SPORT FIRMENGESCHICHTE

F 09

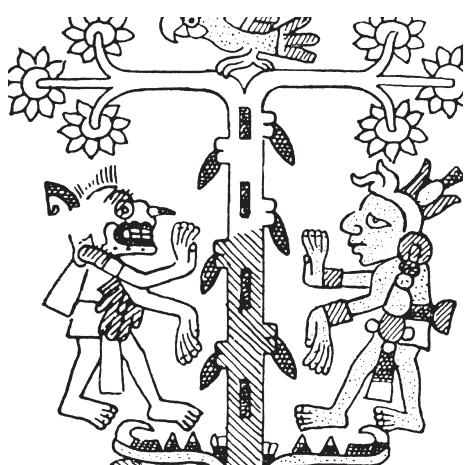


VERARBEITUNG UND PRODUKTION

F 11



Ein Indio mit Gegenständen zur Zubereitung von „xocolatl“, Kupferstich, 1685.



Der Kakaobaum – ein wichtiges Symbol im alten Mexiko, Zeichnung, 14. Jh.



Das erste Treffen zwischen Cortez und Montezuma, Ölgemälde, 19. Jh.



Quetzalcoatl – der Wind- und Mondgott.



Eine hochrangige Aztekin bei der Zubereitung des heiligen Tranks, 16. Jh.



Azteken bei der traditionellen Zubereitung des Kakaotranks. Gegrillte, zerstoßene Kakaobohnen wurden mit Wasser schaumig geschlagen und mit Gewürzen versetzt.

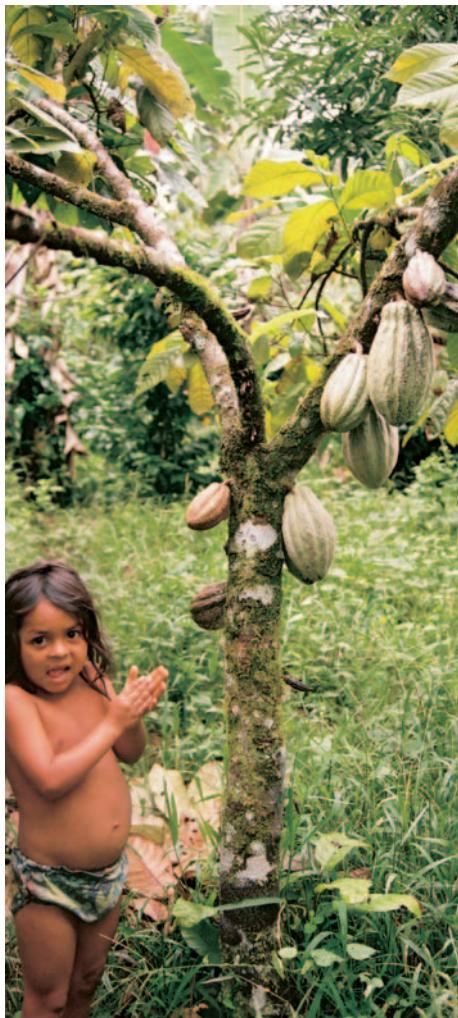


Kaiser Karl V. empfängt Gaben aus der Neuen Welt, auch das „Braune Gold“.



„Der Chocolat“ – Schokolade als Elixier der Verführung, Kupferstich, 1750.

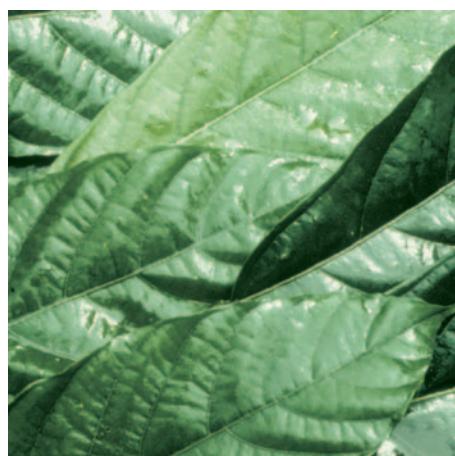
„Das Schokoladenmädchen“ serviert die im 18. Jh übliche Trinkschokolade, 1743.



Kakaobaum auf einer Plantage in Nicaragua.



Ein Kakaobaum im Schatten einer ihm Schutz biedenden „Kakaomutter“.

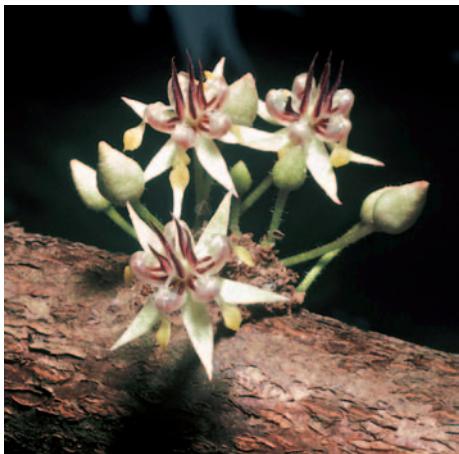


Schwertartig, sattgrün und glänzend:
die Blätter eines Kakaobaumes.



Das Besondere am Kakaobaum:
Er trägt gleichzeitig Blüten und Früchte verschiedener Reifestadien.





Die filigranen Kakaoblüten am Stamm.



Beerenfrüchte: reife Kakaofrüchte am Stamm.



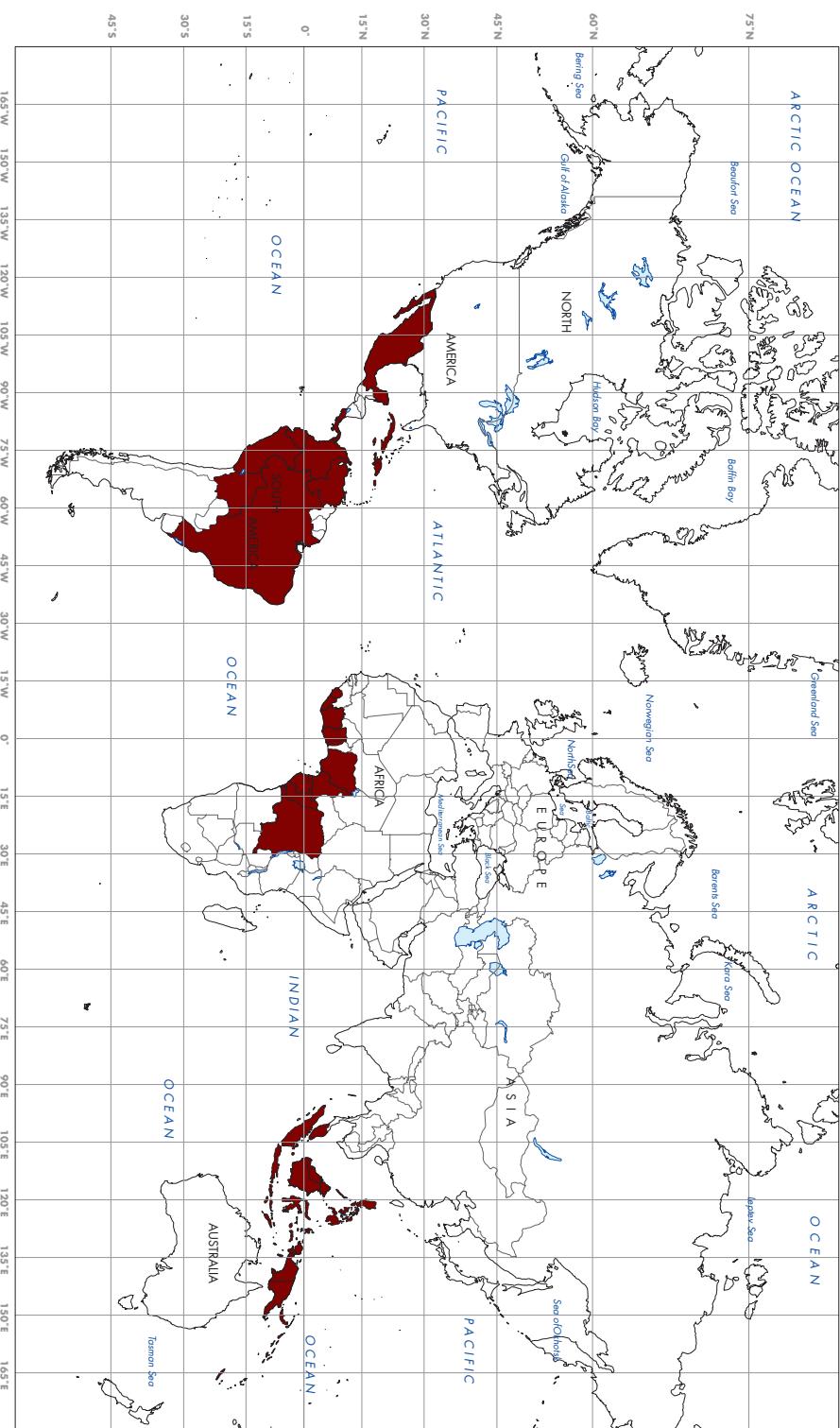
Blass und geruchlos: die Samen der Kakaofrucht – die Kakaobohnen.



Eine geöffnete Kakaofrucht in den Händen eines Plantagenarbeiters. Man erkennt die von weißem Fruchtfleisch, der so genannten „pulpa“, umgebenen Kakaobohnen.

GEOGRAFIE – DER KAKAOANBAU

F 05



Die Kakaoanbauregionen weltweit:
Jahresproduktion 2001/2002: 2.855.300 Tonnen.

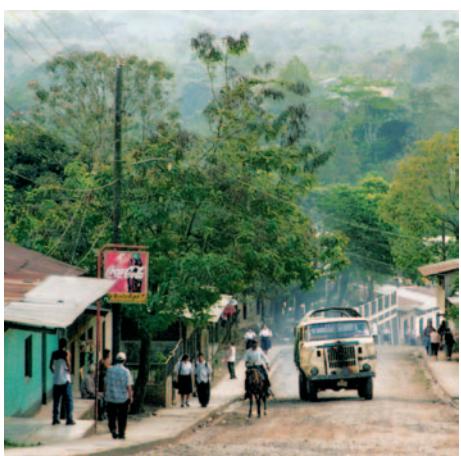
Mittel- und Südamerika: 13,2 % | Afrika: 68,8 % | Südostasien: 18 %



Typische Wohnhütte eines Kleinbauern und seiner Familie.



Der Regenwald in der Region Waslala.



Waslala.



Ein Kakaobauer auf seiner Kakaoplantage.



Ankauf des Rohkakaos in der Genossenschaft.

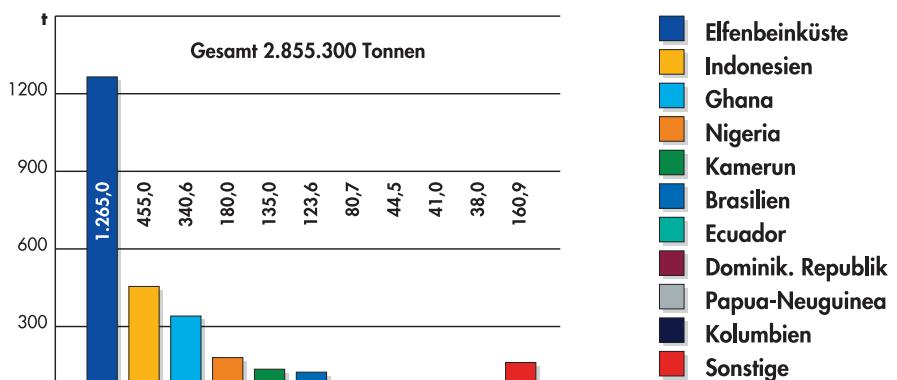


Das Logo der Genossenschaft in Waslala verdeutlicht die Projektidee.



Produktion von Rohkakao im weltweiten Vergleich

Angaben für 2001/2002 in 1.000 Tonnen

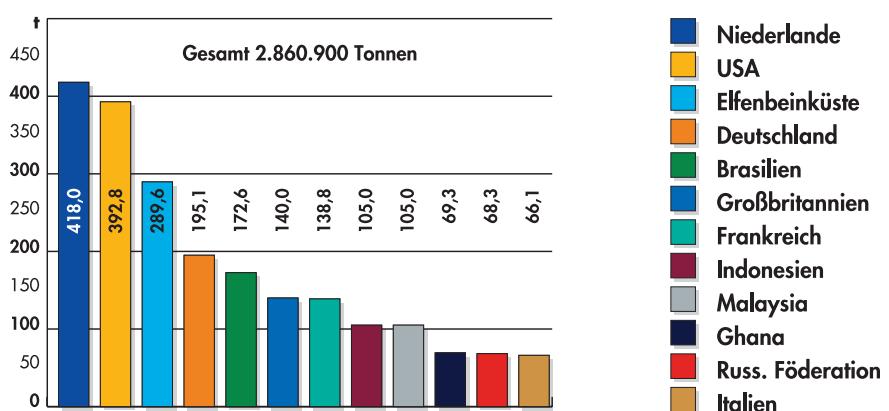


Quelle: BDSI, Bonn 07/2003 - ICCO

Kakao-Jahr: 1. Oktober 2001 bis 30. September 2002

Verarbeitung von Rohkakao im weltweiten Vergleich

Angaben für 2001/2002 in 1.000 Tonnen



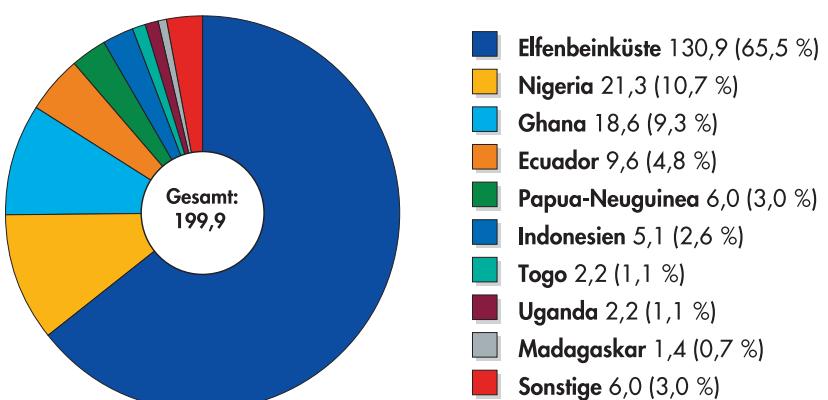
Quelle: BDSI, Bonn 07/2003 - ICCO

Kakao-Jahr: 1. Oktober 2001 bis 30. September 2002



Rohkakaolieferanten Deutschlands 2002

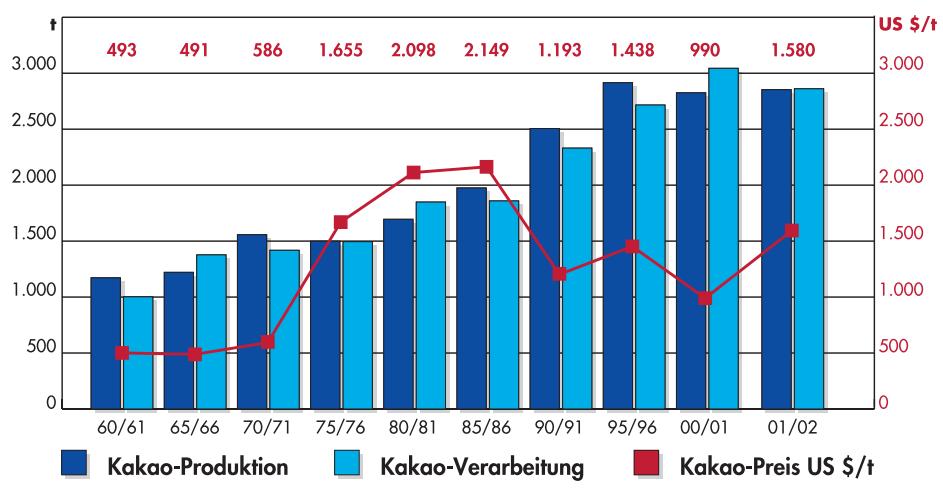
Netto-Importe in 1.000 Tonnen / Anteile in %

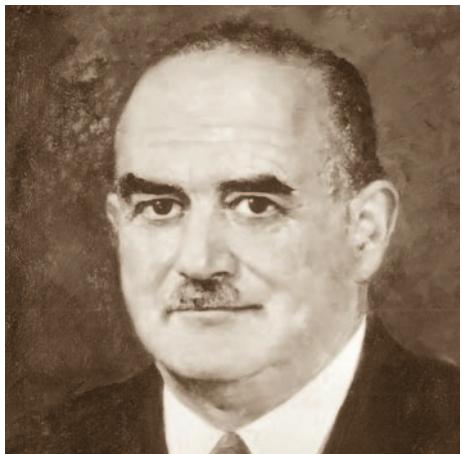


Quelle: BDSI, Bonn 07/2003

Kakao-Produktion / Kakao-Verarbeitung / Kakao-Preis

Langzeitvergleich 1960 bis 2002 / Angaben in 1.000 Tonnen und US \$/Tonne





Alfred Ritter – Der Firmengründer.



Clara Ritter, geb. Göttle: Von ihr stammt die Idee der quadratischen Schokolade.



Das Geschäftshaus in Bad Cannstatt,
Wilhelmstraße 16.



Alfred Ritter Junior, Sohn der Firmen-
gründer, um 1920.



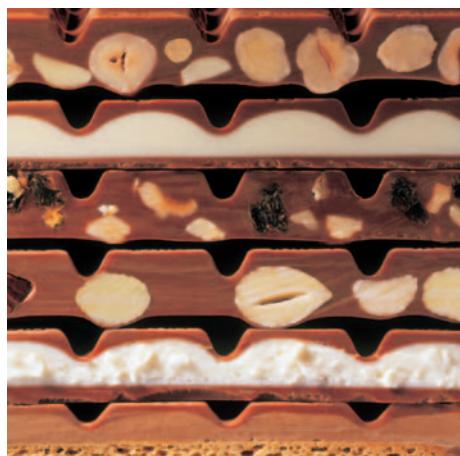
1930 – Umzug nach Waldenbuch.



Der erste Firmen-LKW, 1926 in der
Wilhelmstraße.



RITTER SPORT VOLLMILCH – Packungsdesign von 1932 bis 2004



RITTER SPORT: Prall gefüllter Schokoladegenuss in vielen Sorten.



QUADRATISCH.



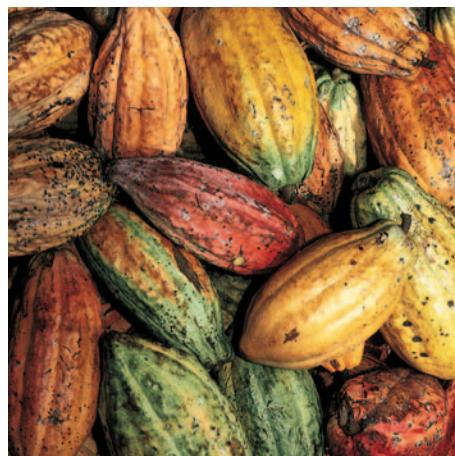
PRAKTISCH.



GUT.



Kakaoernte: Die reifen Früchte werden mit der Machete abgeschlagen.



Kakaofrüchte an der Sammelstelle.



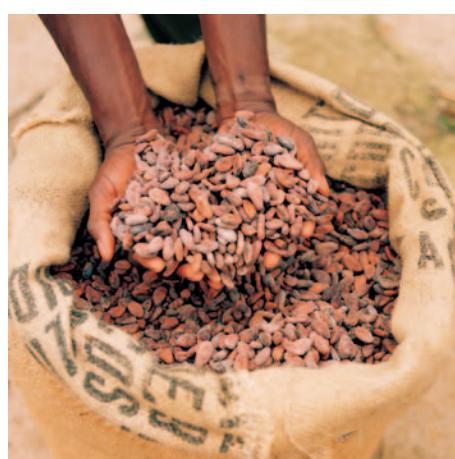
Die Früchte werden geöffnet, die Kakaobohnen werden herausgelöst.



Fermentation: Die Bohnen werden vom Fruchtfleisch getrennt.



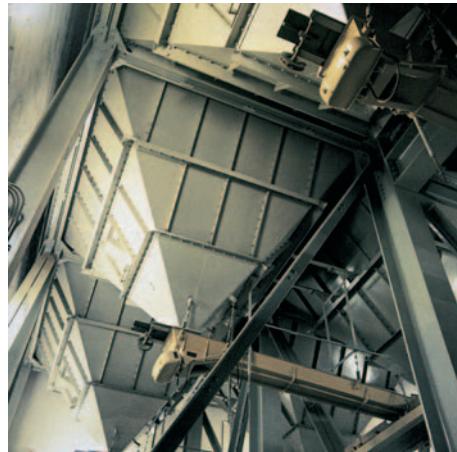
Sonnentrocknung unter freiem Himmel.



Die in Säcke verpackten Bohnen sind bereit zum Transport.



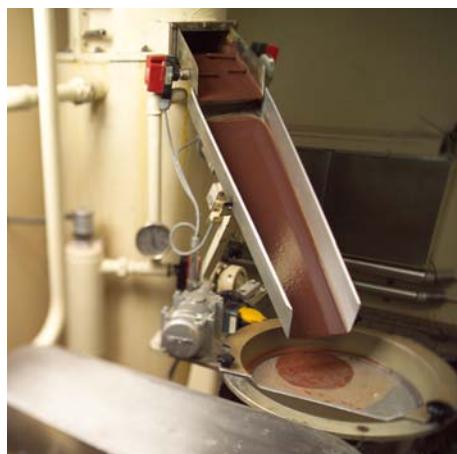
1 – Annahme des Rohkakaos



2 – Lagerung im Silo



3 – Rösten, Röstmaschine



4 – Mahlen



5 – Rohkakaomasse



6 – Lagerung der Rohkakaomasse



7 – Zutatendosierung, Mischen & Kneten



8 – Walzenanlage/Feinwalzen



9 – Conchieren



10 – Vorratsbehälter für die fertige Schokoladenmasse



11 – Eintafelanlage



12 – Verpackungsmaschine